

ДОМАШНЕЕ



КОНСЕРВИРОВАНИЕ

library

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

СОВЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
ОДЕССКОГО ЭКОНОМИЧЕСКОГО АДМИНИСТРАТИВНОГО РАЙОНА
УКРАИНСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
КОНСЕРВНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

ДОМАШНЕЕ КОНСЕРВИРОВАНИЕ

Третье стереотипное издание.



ГОСУДАРСТВЕННОЕ ИЗДАТЕЛЬСТВО
ТЕХНИЧЕСКОЙ ЛИТЕРАТУРЫ УССР

library

Киев—1962

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

В брошюре описаны способы консервирования пищевых продуктов (овощей, фруктов, ягод, мяса и рыбы) в домашних условиях. Приведены новые рецепты приготовления консервов, в частности, мясных и рыбных.

Брошюра рассчитана на широкий круг читателей.

ПРЕДИСЛОВИЕ

Коммунистическая партия и Советское правительство повседневно заботятся об улучшении благосостояния народа.

За семилетие сельскохозяйственное производство значительно возрастет, что позволит в изобилии обеспечить население продуктами питания в широком ассортименте, высокого качества. Будет значительно улучшено питание населения за счет таких продуктов, как масло, молоко, мясо, сахар, овощи и фрукты.

Изобилие продукции сельского хозяйства и животноводства, а также развитие овощеводства и плодоводства на приусадебных участках рабочих и служащих создадут излишек плодов, овощей, мяса, которые целесообразно заготавливать на зиму различными способами, в том числе и способом домашнего консервирования.

Коллектив Украинского научно-исследовательского института консервной промышленности на основе данных науки о рациональном питании человека и опыта предприятий подготовил руководство по приготовлению различных консервов в домашних условиях.

Авторы надеются, что приведенные рецепты окажут практическую помощь в подготовке овощей, фруктов и других продуктов для длительного хранения, а это, в свою очередь, даст возможность населению потреблять в нужном количестве доброкачественные продукты, богатые витаминами, в течение целого года.

Отзывы и пожелания просим направлять по адресу: Киев, Пушкинская, 28, Гостехиздат УССР.

ОСНОВЫ КОНСЕРВИРОВАНИЯ

Многие плоды и овощи, а также мясо и рыба не могут длительное время сохраняться в свежем виде. Поэтому с давних времен применяются различные способы сохранения свежих пищевых продуктов растительного и животного происхождения: сушка, соление, квашение, варка с добавлением большого количества сахара.

Задача переработки (консервирования) состоит в приведении плодов, овощей, мяса и рыбы в такое состояние, в котором бы они могли сохраняться длительное время, не изменяя первоначальных свойств и качества, обеспечивая потребности человека в необходимых витаминах, минеральных веществах, углеводах, белках и жирах в течение всего года.

Питание является одним из важнейших факторов, влияющих на правильный рост и развитие организма и обуславливающих сохранение здоровья, работоспособности и продолжительности жизни.

Исходя из научных основ питания, большое значение придается разнообразию пищи и обязательному присутствию в рационе овощей и плодов, как основных источников витамина С и каротина. Белковая, жировая и углеводистая пища, какой бы она не была высококалорийной, сама по себе не в состоянии обеспечить человеку правильное питание. Только при смешанной пище возможно нормальное пищеварение и питание в целом.

Знание основ консервирования и умение применять их на практике дает возможность трудящимся сохранять в течение целого года овощи и фрукты в виде консервов.

library

Пищевая ценность плодов, овощей, ягод, мяса и рыбы

Пищевая ценность и органолептические свойства (вкус и аромат) плодов и овощей, ягод, мяса и рыбы определяются теми химическими веществами, из которых они состоят.

В состав продуктов растительного и животного происхождения входят белки, жиры, углеводы, витамины, органические кислоты, минеральные вещества и микроэлементы.

Преобладающей составной частью всего сырья является вода. Так, в плодах ее содержится 75—90%, овощах — 65—96%, мясе — 70—75%, рыбе — 70—80%.

Белки. Белковым веществам принадлежит исключительно большая роль в питании человека. Они являются незаменимыми пластическими материалами, из которых строятся и восстанавливаются клетки организма.

Белки служат не только строительным, но и энергетическим материалом, обуславливающим наряду с углеводами калорийность пищевых продуктов.

Основным источником снабжения организма человека белком являются мясо и рыба. В овощах и плодах содержание белков сравнительно невелико. Однако ввиду особого значения белкового питания растительные продукты должны использоваться как важный дополнительный источник белков. Кроме того, белки овощей повышают усвояемость животных белков. Поэтому в пищевом рационе обязательно должны сочетаться продукты животного и растительного происхождения.

Жиры имеют важное значение в питании. Разрушаясь и сгорая в организме, жиры дают почти в $2\frac{1}{2}$ раза больше энергии, чем белки и углеводы. Содержание жиров в ткани плодов и овощей очень мало; в значительных количествах (15—25%) они содержатся в семенах. В процессе консервирования овощей в них вводится дополнительное количество жира.

Углеводы являются энергетическим материалом и служат запасным питательным веществом организма человека. Из растительного сырья углеводами особенно богаты плоды. Углеводы в них содержатся, в основном, в виде различных сахаров (сахарозы, глюкозы, фруктозы) и крахмала.

Содержание сахаров в плодах составляет в среднем 8—12%. В винограде количество сахаров доходит до 25%.

и более. Овощи содержат в среднем около 4% сахара. Более высокой сахаристостью отличаются корнеплоды (морковь, свекла) и бахчевые культуры (арбузы и дыни). Большинство плодов и овощей содержит крахмал в пределах 1%.

Основная часть углеводов при обычном питании поступает в организм в виде крахмала и только небольшая часть — в виде сахара. Крахмал в организме человека превращается в глюкозу, которая всасывается в кровь и питает ткани организма.

Витамины — вещества, необходимые для нормальной жизнедеятельности человеческого организма. Они повышают работоспособность и сопротивляемость организма к инфекционным заболеваниям, положительно влияют на его рост и развитие.

Потребность человека в витаминах исчисляется в 80—100 мг в сутки. Отсутствие витаминов в продуктах питания приводит к тяжелым заболеваниям.

Особое значение имеют витамины С (аскорбиновая кислота), А (каротин), В₁ (тиамин), В₂ (рибофлавин) и др.

В и т а м и н С является противощеточным средством. Основным источником витамина С являются овощи, фрукты, ягоды. Особенно много витамина С в плодах шиповника, черной смородины, лимонах, апельсинах, салате, сладком стручковом перце. Относительно много витамина С в томатах, шпинате, зеленом горошке, землянике, клубнике, крыжовнике, баклажанах, кабачках, моркови.

Содержание витамина С в растительных продуктах зависит от времени года, сортности и зрелости.

Так, например, созревание овощей и фруктов повышает содержание в них аскорбиновой кислоты. При перезревании количество витамина С в них падает.

Распределение аскорбиновой кислоты в отдельных частях плода неодинаково: кожица плодов — яблок, груш и других — в 3—5 раз богаче витамином С, чем мякоть. Из яблок наиболее богат витамином С сорт Антоновка. Осенний шпинат более богат витамином, чем весенний.

Из отдельных сортов капусты наиболее богаты витамином С цветная, брюссельская и менее — белокочанная.

При осенне-зимнем хранении содержание витамина С в свежих плодах и овощах значительно снижается.

В и т а м и н А является одним из наиболее важных и распространенных, обеспечивающих нормальный рост

организма. Недостаток витамина А понижает иммунитет организма к различным инфекциям.

В свободном виде витамин А содержится только в жире из печени морских рыб и китов. В растительном сырье отсутствует витамин А, но содержится провитамин А каротин, из которого путем распада в организме человека образуется витамин А. Каротином богаты абрикосы, черная смородина, перец сладкий красный, сливы, морковь, шпинат, томаты красные и зеленый горошек.

В и т а м и н В₁ содержится почти во всех свежих плодах и овощах, хлебопекарных и пивных дрожжах, мясе и рыбе. Отсутствие или недостаток этого витамина в организме вызывает расстройство нервной системы.

В и т а м и н В₂ участвует в окислительно-восстановительных процессах, в обмене белка в организме и является фактором роста. Отсутствие или недостаток витамина В₂ отрицательно влияет на деятельность желудочно-кишечного тракта и на зрение, вызывает заболевание глаз — ксерофтальмию. Для активного проявления действия витамина В₂ необходимо присутствие витаминов В₁ и В₆, которые большей частью являются сопутствующими и содержатся в пище комплексно с другими витаминами.

Органические кислоты. Все плоды и овощи содержат те или иные органические кислоты. Кислотность большинства видов растительного сырья не превышает 1%, но у некоторых сортов абрикосов, вишен, кизила, алычи содержание кислот доходит до 2,5%, а у черной смородины — до 3,5%.

Минеральные вещества. Главнейшими минеральными веществами являются соли кальция, натрия, калия, железа, а также сера, фосфор и хлор. Минеральные соли содержатся в составе каждой клетки живого организма. Без минеральных солей, так же как и без воды, невозможна жизнь.

В состав плодов, овощей, мяса и рыбы входит до 58 химических элементов. Большинство из них содержится в ничтожных количествах, поэтому их называют **микроэлементами**; последние играют важную роль в обмене веществ.

Солями железа богаты, главным образом, салат, капуста, земляника, яблоки, картофель, горох, рыба, мясо, яйца; солями калия — редиска, шпинат, морковь, капуста, апельсины, лимоны, ~~манго~~ мандарины.

Правильное и рациональное использование продуктов, а также выполнение рекомендуемых режимов обработки при консервировании позволяют почти полностью сохранить содержащиеся в них питательные вещества и витамины.

Способы консервирования

Консервирование имеет своей целью сохранить на длительный срок продукты питания и предохранить их от порчи в результате воздействия на них микроорганизмов.

Микроорганизмы — это мельчайшие живые существа, которые можно обнаружить только под микроскопом.

Микроорганизмы делят на три большие группы: бактерии, плесени и дрожжи. Каждой из этих групп для своего развития необходимы определенные условия. Так, например, продукты с высоким содержанием кислоты являются неблагоприятной средой для развития бактерий, но в них хорошо развиваются плесени и дрожжи. Бактерии, плесени и дрожжи быстро размножаются в благоприятных для них условиях и совсем не могут существовать без воды, так как потребляют необходимые им питательные вещества в растворенном виде.

Поэтому с давних времен применяется способ сохранения пищевых продуктов с помощью сушки, который заключается в почти полном удалении влаги из продукта, благодаря чему микроорганизмы развиваться не могут.

Варка продуктов с добавлением большого количества сахара подавляет жизнедеятельность микробов; на этом основано производство варенья, повидла и джема.

Существует также и другой способ сохранения овощей, плодов и рыбы — маринование. Однако в этом случае срок хранения продуктов обычно ограничен и при этом необходимо поддерживать сравнительно низкую температуру.

Консервирование овощей путем соления и квашения основано на специфическом действии молочной кислоты, которая образуется в процессе брожения сахара, находящегося в овощах, под действием молочно-кислых бактерий. При недостатке сахара в сырье продукт получится плохим по вкусу и нестойким при хранении. При мочении плодов к продукту добавляют сахар, чтобы быстрее обеспечить накопление молочной кислоты, а также спирта, небольшие количества которого приводят к образованию

соединений, придающих соленым и квашеным овощам приятный запах. Витамин С в процессе молочно-кислого брожения почти полностью сохраняется, что повышает пищевую ценность соленых и квашеных овощей и фруктов.

Молочная кислота подавляет жизнедеятельность гнилостных микроорганизмов. При квашении и солении необходимо учитывать возможность развития посторонней микрофлоры — дрожжей, маслянокислых и уксуснокислых бактерий и других микроорганизмов. Под их влиянием образуются вещества, которые ухудшают вкусовые качества соленых и моченых продуктов и могут привести их к порче.

Наиболее благоприятной для развития молочнокислых бактерий является температура 15—22°.

Хранение соленых и квашеных овощей в негерметической таре (например, в бочках) также ограничено и требует особых условий хранения.

Каждый из перечисленных методов имеет свои преимущества и общий недостаток — изменение первоначальных качеств сырья, уменьшение пищевой ценности и сравнительно небольшой срок хранения в специальных условиях.

Основным способом длительного сохранения пищевых продуктов является консервирование в герметической таре, которое состоит в том, что пищевые продукты, соответствующим образом подготовленные, укладываются в стеклянные банки, которые герметически укупориваются и подвергаются нагреванию в воде при высокой температуре. Такой процесс нагревания носит название стерилизации и производится в течение определенного времени, достаточного для того, чтобы уничтожить все микроорганизмы и их споры, находящиеся в консервируемых продуктах. По этому способу можно консервировать все пищевые продукты.

Приготовление консервов состоит из ряда подготовительных операций.

Общими подготовительными операциями являются мойка, сортировка, бланшировка, укладка, укупорка и стерилизация. Приготовление отдельных видов консервов требует специальной подготовки: пассерования, обжарки и тушения, варки, фарширования, извлечения сока.

Мойка. Все продукты, предназначенные для консервирования, необходимо тщательно помыть для удаления земли и пыли, которые могут явиться источником заражения консервов микроорганизмами. Продукты моют в проточной воде, лучше под краном; в некоторых случаях

при переработке загрязненных продуктов, последние сначала замачивают, а затем моют.

Сортировка и очистка. Для получения консервов хорошего качества сырье должно быть однородным по размеру, степени зрелости и окраске. Сортировка по размеру (калибровка) требуется при многих видах переработки, так



Рис. 1. Нож для очистки плодов и овощей от кожицы.

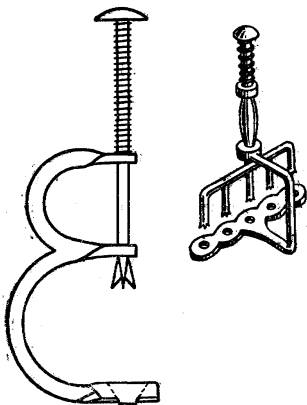
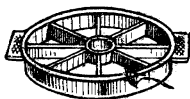


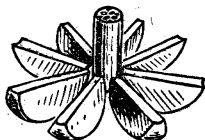
Рис. 2. Машинка для удаления косточек из вишен и черешен.



Рис. 3. Ложечка для удаления семенной коробки плодов.



а



б

Рис. 4. Нож для удаления сердцевин яблок, груш, айвы и разрезания их на дольки.

как консервы из сырья одного размера имеют лучший вид и равномерно провариваются при стерилизации.

При очистке удаляются несъедобные малоценные части (кожица, плодоножки, семенники и отдельные семена) плодов и овощей; внутренности, чешуя и головы у рыб; сухожилия, хрящи и пленки у мяса. Очистка сырья повышает его пищевую ценность и усвояемость. Семечковые плоды, морковь, свеклу и другие овощи очищают от кожицы с помощью ножа (рис. 1).

Одна из кромок прорези ножа заострена, является режущей и снимает кожицу тонким слоем.

Для удаления косточек из вишен и черешен при приготовлении варенья рекомендуется применять простые приспособления (рис. 2).

library

Ягоды укладываются в гнезда и при нажиме вертикального стержня опускаются соответственно один или пять толкателей, которые выбивают косточки из ягод. Косточки падают сквозь отверстия в гнездах, а ягоды, путем встряхивания, попадают в миску.

Семечковые плоды очищают от семенной коробки с помощью специальной ложечки, изготовленной из нержавеющей стали и насаженной на деревянную ручку (рис. 3).

Разрезанное пополам яблоко или грушу берут в левую руку разрезом вверх и правой, с помощью ложечки, вычищают семенную коробку плода; при этом ямка получается правильной формы и небольшой.

Резка. Крупные плоды режут пополам либо на дольки. Яблоки, груши и айву удобно резать на дольки специальным приспособлением (рис. 4, а, б).

Для резки овощей (лука, моркови, свеклы) удобно пользоваться овощерезкой с набором ножей.

Плоды и овощи рекомендуется резать вручную ножами из нержавеющей стали. Размер кусочков должен быть примерно одинаков; это обеспечит равномерное проваривание их при стерилизации.

Во избежание потемнения очищенные яблоки и груши следует до укладки сохранять в воде с добавлением небольшого количества соли (1 чайная ложка на 2 л воды) или лимонной кислоты ($\frac{1}{2}$ чайной ложки на 5 л воды).

Бланшировка. Плоды и овощи прогревают в горячей воде, растворах соли или органических кислот в течение определенного времени в зависимости от вида сырья. Это способствует удалению воздуха из сырья, присутствие которого может вызвать потерю витамина С и порчу консервов.

Бланшированные продукты лучше сохраняют цвет; после бланшировки овощи и фрукты становятся более эластичными и легче укладываются в банку.

У некоторых овощей после бланшировки улучшается вкус вследствие перехода в бланшировочную воду веществ, вызывающих неприятный вкус, например, излишняя горечь у некоторых сортов перца, капусты и др.

Наиболее целесообразно бланшировать продукты в эмалированной или алюминиевой кастрюле, снабженной сеткой (рис. 5).

Подготовленные (очищенные и промытые) продукты укладывают в сетку и погружают в кастрюлю с кипящей водой

или соответствующим раствором соли, лимонной или другой кислоты.

Соотношение воды и плодов должно быть не менее 2: 1, т. е. на 500 г продуктов должно быть не менее 1 л воды.

После окончания бланшировки сетку с плодами или овощами вынимают из кастрюли для охлаждения под струей воды из крана.

В случае отсутствия сетки для бланшировки ее можно заменить шумовкой или дуршлагом, с помощью которых

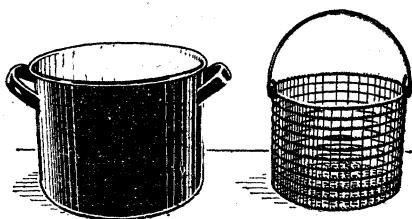


Рис. 5. Кастрюля с сеткой для бланшировки.

бланшированные продукты вынимаются из кастрюли и сразу опускаются в холодную воду.

Бланшировка длится обычно 2—5 мин. (с момента повторного закипания воды). Подробные указания и рекомендации по бланшировке даются в соответствующих

разделах книги для отдельных видов продуктов.

Обжарка, пассерование и тушение. Обжарка либо пассерование и тушение применяются при приготовлении различных закусочных консервов, заготовок из овощей, мяса и рыбы.

Продукты обжаривают в жире при сравнительно высокой температуре — порядка 130—160°; пассеруют и тушат — при значительно низкой температуре, обычно около 100°. Пассеруют продукты с добавлением жира, а тушат в так называемом «собственном соку», т. е. за счет воды, выделяющейся из сырья в процессе его нагрева.

Баклажаны, кабачки, корнеплоды и лук обжаривают либо пассеруют (в зависимости от вида изготавливаемых консервов) в горячем растительном либо сливочном масле. Мясо обжаривают на соответствующем животном жире (говяжьем, свином или бараньем). При этом обжаренные овощи или мясо приобретают специфический приятный запах и вкус, а также внешний вид. В результате обжарки увеличивается калорийность сырья частично за счет испарения влаги из него, а главным образом, благодаря впитыванию масла или жира.

Продолжительность обжарки зависит от вида и размеров кусочков нарезанных овощей или мяса, а также от

температуры, при которой продукты обжаривают. Рекомендуемые размеры кусочков, температура и длительность обжарки, пассерования и тушения будут указаны ниже для каждого вида консервов. Эти процессы выполняются в чугунных, эмалированных или алюминиевых чугунах или на противнях, сковородах. В целях предупреждения пригорания овощей и мяса, их следует периодически перемешивать чистой деревянной ложкой.

Фарширование заключается в наполнении оболочки овощей предварительно подготовленным фаршем. В состав фарша входят обжаренные либо пассерованные корни (морковь, петрушка, сельдерей, пастернак) и лук, а также зелень и поваренная соль. Иногда часть овощного фарша заменяют вареным рисом.

Протирка. Для получения равномерной по консистенции пюреобразной массы плоды, ягоды и овощи протирают через сито либо дуршлаг. Отдельные виды овощей и плодов перед протиркой бланшируют. Протирание, кроме того, обеспечивает удаление из плодов и овощей грубых несъедобных частиц, семян, косточек и частично кожицы.

Получение сока. При извлечении сока можно пользоваться различными приспособлениями — мясорубкой, протирачным ситом и другими устройствами. Наилучшим для этой цели является винтовой пресс (рис. 6).

Пресс состоит из станины 1, в которую вставляется цилиндр 5 с сетчатым дном. На дне укладывается редкое полотно или 2—3 слоя марли и в цилиндр загружают измельченные овощи или фрукты. Затем путем вращения винта 2 в раме 3 опускают прессующую плиту 4 и постепенно увеличивают давление на сырье, загруженное в цилиндр. Образующийся сок вытекает через трубку 6 в течку 7, под которую подставляют эмалированную миску или ведро.

Прессовать нужно постепенно; при этом следует иметь в виду, что быстрое прессование приводит к пониженному выходу сока.

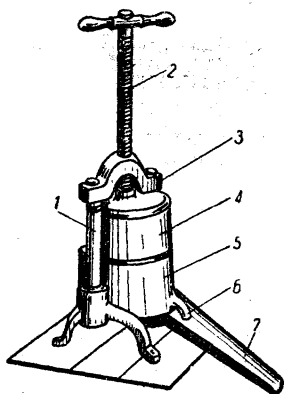


Рис. 6. Винтовой пресс для выдавливания сока.

После окончания прессования пресс разбирают, тщательно промывают и высушивают.

Подготовка тары и крышек. Для расфасовки консервов применяют стеклянные банки и бутылки абсолютно целые, без выступов и щербин. Применяют как новую, так и бывшую в употреблении тару.

Стеклянную тару перед применением тщательно моют внутри и снаружи теплым слабым раствором щелочи,

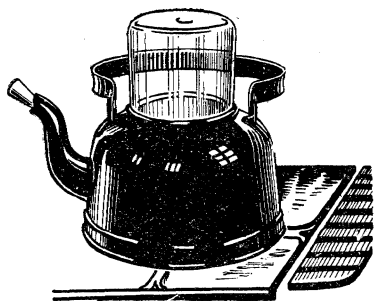


Рис. 7. Ошпаривание мытой стеклянной банки.

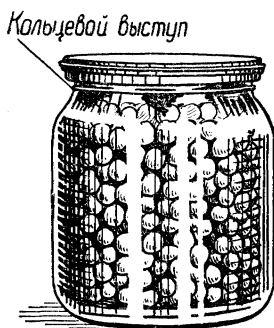


Рис. 8. Уровень наполнения банок продуктами.

после чего промывают холодной проточной водой и переворачивают вверх дном для стекания воды.

Мытые банки после стекания воды ополаскивают горячей (60—70°) водой и ошпаривают, чтобы уменьшить количество микроорганизмов. Для этого банку или бутылку ставят вверх дном на горловину чайника с кипящей водой (рис. 7).

Такая обработка банки в течение 2—3 мин. достаточна для санитарной подготовки тары.

Жестяные крышки моют в теплой воде и на 1 мин. опускают в кипяток, пользуясь сеткой для бланшировки. Крышки в сетку следует укладывать резинкой вниз.

Ошпаренную банку следует сразу (до наполнения) накрыть стерилизованной крышкой. Перед укладкой продуктов в банку крышку снимают и кладут рядом на чистое блюдо резиновым кольцом вниз; после укладки банку накрывают той же крышкой.

Варенье, джем, желе лучше расфасовывать в сухие банки. Для этого ошпаренную тару устанавливают в теплую духовку и подсушивают до полного удаления влаги.

Одновременно банки подогревают, что удобно для расфасовки горячего варенья, желе и других консервов.

Некоторые консервируемые пищевые продукты вызывают окисление оловянного покрытия жестяных крышек. Поэтому следует применять жестяные лакированные крышки, которые окрашены не в белый, а в желтоватый цвет. Слой лака предохраняет продукты от непосредственного соприкосновения с белой жестию.

Крышки из белой жести можно применять только для закатки банок с мясными, натуральными овощными и фруктовыми консервами (без уксусной кислоты): компотов, варенья, сиропов.

Все остальные консервы необходимо закатывать только лакированными крышками.

Расфасовка. Подготовленные для расфасовки продукты укладывают в мытые и ошпаренные банки до определенного уровня — кольцевого выступа на шейке горла (рис. 8), чтобы при стерилизации избежать боя банок и, следовательно, порчи сырья.

Овощи и фрукты, имеющие нежную ткань, укладывают в банки осторожно, чтобы не нарушить целостность плодов.

При изготовлении сиропов, маринадов и томатной заливки применяют сахар-песок или рафинад и соль. После варки сахарного сиропа и солевых растворов рекомендуется их профильтровать через 3—4 слоя марли.

Сироп, маринад, томатную заливку наливают в банки кружкой эмалированной или из нержавеющей стали.

Жидкую часть консервов расфасовывают при температуре не ниже 80—70°.

Укупорка и стерилизация

Плотная укупорка банок, или их герметизация является обязательным условием при приготовлении консервов. Только в условиях полной герметичности тары пищевые продукты после стерилизации могут сохраняться длительное время.

Существует два способа герметизации стеклянных банок: механический и вакуумный.

Для герметизации банок механическим способом необходимо иметь банку с горлышком особой конфигурации 1 (рис. 9) и жестяную крышку 2 с вложенным в нее резиновым кольцом 3. Верхняя часть горлышка банки («венчик») имеет цилиндрическую форму с кольцевым выступом; на жестя-

ной крышке имеется кольцевой паз, куда закладывается кольцо.

Наполненную банку накрывают крышкой, на которую накладывают так называемую ручную закаточную машинку — закатку (рис. 10).

Закатка состоит из патрона 1 с шарнирноукрепленным на нем держателем 2, ролика 7 и ручки для закатывания 4. Противоположный конец ручки имеет винтовую резьбу 3; вращая ручку 4, можно перемещать по направляющей 5 штырь 6 ролика и



Рис. 9. Банка с крышкой и кольцом для герметизации.

тем самым приближать или удалять его от банки и крышки.

Перед закатыванием подводят ролик к боковой поверхности крышки. Вращая закатку вокруг банки и постепенно

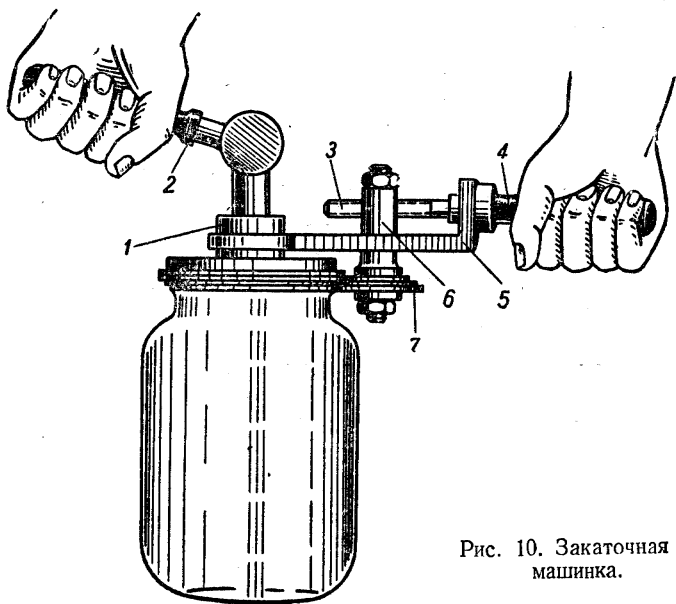


Рис. 10. Закаточная машинка.

прижимая ролик к крышке, деформируют последнюю и прижимают боковую поверхность жестяной крышки, а

вместе с ней резиновое кольцо к боковой поверхности банки. Положение крышки на закатанной банке показано на рис. 11.

Прижимать крышку роликом следует осторожно, чтобы не разбить банку. Крышка считается хорошо прикатанной, если не удастся повернуть ее рукой.

Таким образом, продукт, который находится в банке, изолируется от внешней среды и после стерилизации сохраняет свои первоначальные качества и питательные свойства.

Кроме закатки, показанной на рис. 10, имеются и другие конструкции. Так, на рис. 12 показана закаточная машинка с двумя роликами и держателем, выполненным в виде грибка.

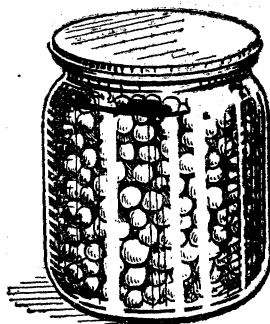


Рис. 11. Закатанная банка.

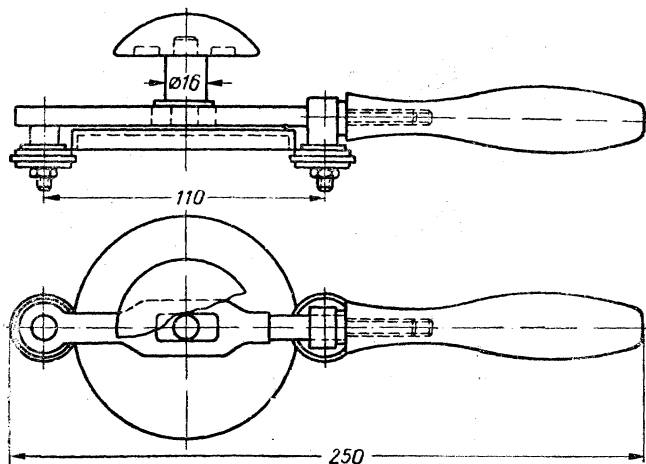


Рис. 12. Закаточная машинка с двумя роликами.

Для расфасовки консервов, укупориваемых жестяными крышками, применяют различную стеклянную тару (рис. 13) емкостью 10; 3; 1,5 и 0,35 л.

Продукты, расфасованные в банки емкостью 0,35; 0,5; 1 л и в 3-литровые бутылки обычно стерилизуют, а в 10-литровые — нет.

Для герметизации стеклянных банок вакуумным способом применяются банки такой же формы, как и указанные на рис. 13, но с другим оформлением венчика банок.



Рис. 13. Стеклянная тара для расфасовки консервов.

Банки 1, 4 и отдельные детали — крышка 3, резиновое кольцо 5 и зажим 2 — показаны на рис. 14. Венчик банки

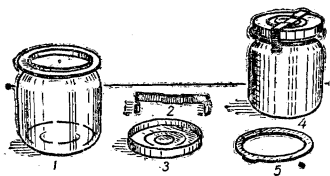


Рис. 14. Банка со стеклянной крышкой.

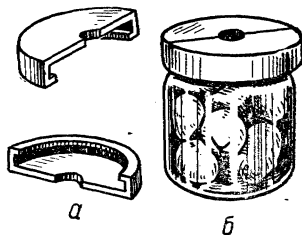


Рис. 15. Скобы для прижима металлических крышек к шейке банки.

выполнен с кольцевым выступом на торце, вокруг которого находится плоскость для резинового кольца. Крышка с нижней стороны, обращенной к банке, имеет соответствующий кольцевой торцовый выступ, с помощью которого крышка центрируется относительно оси банки. После укладки кольца на торец банки крышка прижимается к банке зажимом, изготовленным из упругой стальной

пластинки. Упругость зажима должна быть такой, чтобы обеспечить прижим крышки и резинового кольца к банке.

После укладки в банки продукта на торец ее накладывают обработанное резиновое кольцо и крышку, надевают зажимы и устанавливают в ванну с водой для стерилизации.

По мере нагрева воды в ванне нагреваются банка и продукт. При этом происходит выделение различных газов, в том числе и пара, которые вместе с воздухом увеличивают давление в банках. Давление преодолевает упругость зажима и приподнимает крышку. Таким образом между банкой и крышкой образуется щель, через которую уходит часть газов.

Когда стерилизация содержимого банок закончена, их охлаждают. В процессе охлаждения за счет вышедших газов и сконденсировавшегося пара внутри банок создается пониженное давление или вакуум. Атмосферное давление плотно нажимает на крышки банок, резиновое кольцо сжимается, и банки герметично закрываются.

Такой способ герметизации очень удобен, так как нет надобности в закаточных машинках, а крышки и резиновые кольца можно многократно использовать.

Применяя этот способ, следует помнить, что резиновое кольцо должно быть мягким. Упругость зажима должна быть такой, чтобы не только выпускать избыток давления при нагреве, но и достаточно плотно прижать крышку в первый период охлаждения.

Одновременно с газами, выходящими из банок при нагреве, может быть удалена и часть содержимого банок за счет его термического расширения. Поэтому надо закладывать в банку продуктов на 8—10% меньше, чем при герметизации банок механическим способом.

Для вскрытия банок, герметичность которых обеспечивается за счет вакуума внутри тары, достаточно потянуть за язычок резинового кольца. При этом воздух проникает внутрь банки и крышка свободно снимается.

Применение того или иного метода герметизации банок в домашних условиях определяется наличием соответствующих банок, крышек и резиновых колец, а также закаток.

В целях предупреждения срыва крышек с банок во время стерилизации в условиях домашнего консервирования применяют скобы (рис. 15).

Скобы (рис. 15,а) представляют собой алюминиевые дуги, которые легко изготовить из отработанных поршней

library

автомашин. Профиль дуги соответствует профилю закатанной крышки. Нижний край скобы плотно прилегает к нижней части выступа венчика и таким образом на все время стерилизации закрепляет крышку относительно горлышка банки, не допуская ее срыва.

Процесс стерилизации консервов происходит следующим образом: после закатывания на венчик банок надевают скобы (рис. 15,б), банки устанавливают в стерилизацион-

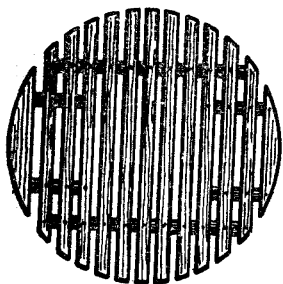


Рис. 16. Деревянная решетка.

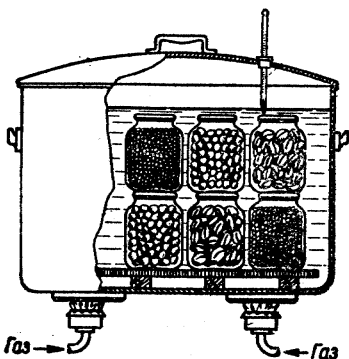


Рис. 17. Ванна для стерилизации консервов.

ные ванны, или вместо них используют большие кастрюли с плоским дном, ведра и др.

На дно ванны или кастрюли обязательно нужно положить деревянную решетку (рис. 16), чтобы днища стеклянных банок не устанавливались непосредственно на нагретое дно ванны, так как банки могут лопнуть. Высота решетки не должна превышать 2,5—3 см. Воду в ванне предварительно нагревают до температуры продукта в банке. Если загрузить наполненные банки в более горячую воду, банки могут лопнуть; опустить банки с продуктом в холодную воду — значит удлинить время прогрева и вызвать разваривание содержимого банок.

Ванну с теплой водой устанавливают на огонь. Температура воды в ванне с установленными в ней банками может быть на 5—10° выше температуры содержимого банок.

В стерилизационной ванне банки устанавливают в один или два ряда (рис. 17). Уровень воды в ванне должен

быть на 4—5 см выше банок. По своим размерам ванна должна быть небольшой с целью сокращения времени ее нагревания. Продолжительность нагревания отрицательно влияет на целостность плодов и овощей. Рекомендуется стерилизовать 6—8 банок емкостью 1 л, 10—12 — емкостью 0,5 л и не более двух бутылей емкостью 3 л.

Процесс стерилизации состоит из трех этапов:

а) прогрева, т. е. времени, необходимого для доведения температуры воды в ванне до необходимой, например, до 90°;

б) собственно стерилизации, времени, в течение которого нужно поддерживать постоянную температуру воды в ванне, например, 90°;

в) охлаждения, т. е. времени, в течение которого температура воды в ванне и консервов постепенно снижается до 40—35°.

Для каждого вида консервов установлена определенная температура и время стерилизации. Время прогрева не должно превышать 20—25 мин. для банок емкостью 0,5 л и 25—30 мин. для 1-литровых банок и 3-литровых бутылей.

Время стерилизации отсчитывается с момента начала кипения воды.

Когда температура воды в ванне достигнет величины, указанной для данного вида консервов, интенсивность нагрева снижают и температуру воды поддерживают на заданном уровне нужное время для стерилизации.

После окончания стерилизации нагревание ванны прекращают и охлаждают ее содержимое; в ванну осторожно наливают холодную воду в промежутки между банками, чтобы равномерно охлаждались все части тары. Неравномерное охлаждение корпуса или днища может вызвать бой тары.

В тех случаях, когда равномерное, медленное и постепенное охлаждение банок с консервами вызывает трудности, после окончания стерилизации прекращают нагрев, снимают крышку стерилизационной ванны и оставляют в ней банки до тех пор, пока температура воды в ванне не снизится до 50—45°, после чего вынимают банки из ванны.

Скобы с банок следует снимать только после полного охлаждения банок. При отсутствии специальных скоб можно наполненные продуктами и залитые соответствующей жидкостью (сироп, рассол и др.) банки накрыть крышками, произвести слабую подкатку краев крышки с

таким расчетом, чтобы крышки свободно вращались, и стерилизовать. При этом уровень воды в ванне должен быть на 1,5—2 см ниже крышки.

Закончив стерилизацию, банки вынимают из ванны, немедленно закатывают до полной герметичности и переворачивают вверх дном на сухой стол, оставляя их до полного охлаждения.

Такой способ имеет некоторые преимущества: не лопаются банки, не нужны скобы, в банках после стерилизации образуется вакуум, который положительно сказывается на сохранении цвета и вкуса консервов.

Банки со слабо подкатанными крышками (при отсутствии специальных скоб) выгружают из ванны с помощью специального приспособления (рис. 18).

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСОЧНЫЕ КОНСЕРВЫ

Консервы этой группы (овощи, фаршированные смесью обжаренных корнеплодов и лука и залитые томатным соусом; нарезанные кружками баклажаны, обжаренные в масле с добавлением фарша или без него; овощная икра) обладают высокой питательностью.

Основными видами сырья для производства овощных закусочных консервов являются баклажаны, перец салатный, томаты.

Для приготовления фарша применяют лук, морковь, пастернак, петрушку и сельдерей. Смесью корнеплодов, кроме моркови, называют белыми кореньями; смесь листьев петрушки, сельдерея и укропа — зеленью.

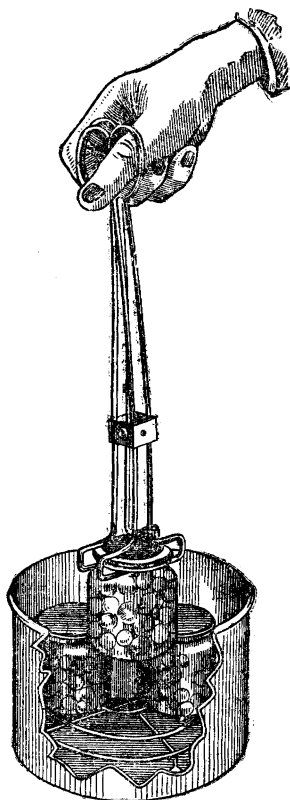


Рис. 18. Приспособление для выгрузки банок со слабо подкатанными крышками.

Баклажаны, фаршированные овощным фаршем или овощным фаршем и рисом

Необходимые продукты: баклажаны, морковь, белые коренья, лук, томаты красные, зелень, масло подсолнечное, соль, сахар, перец горький и душистый, рис.

Сырье подготавливают следующим образом: баклажаны замачивают в воде в течение 10—15 мин., после чего моют. Промытые баклажаны сортируют по качеству и назначению. Плоды правильной формы отбирают для фарширования или нарезают кружками, остальные используют для приготовления икры. Овощи вялые, пораженные болезнями и сельскохозяйственными вредителями для консервирования не пригодны.

Одновременно с сортировкой баклажан срезают плодоножки и чашелистики с прилегающей частью плодов. На баклажанах, предназначенных для фарширования, делают продольный надрез до середины плода или при помощи конической трубочки вынимают сердцевину, которую после обжарки добавляют в фарш. Наличие надреза или выемки сердцевины обеспечивает лучшее впитывание масла при обжарке и облегчает фарширование.

Морковь и белые коренья замачивают, моют, удаляют испорченные плоды, обрезают концы, чистят и вторично моют, нарезают тонкими пластинками, а потом соломкой длиной 30—40 мм. Лук репчатый чистят, моют и режут на пластинки толщиной 3—5 мм. Зелень моют, сортируют и нарезают на мелкие кусочки длиной до 1 см. Томаты красные очищают от плодоножек и тщательно моют. Из риса удаляют посторонние примеси, моют в проточной и бланшируют в кипящей воде до полуготовности. После бланшировки рис охлаждают и дают стечь воде.

Обжарка овощей. В кастрюлю или противень наливают подсолнечное масло, нагревают его до 150—160° и в горячее масло погружают корнеплоды, лук или баклажаны. Обжаривают корнеплоды и лук до золотистого цвета и мягкой консистенции, а баклажаны — до размягченной.

Обжаренные остывшие корнеплоды и лук, измельченную зелень и столовую соль смешивают в миске или кастрюле. Фаршем наполняют обжаренные баклажаны. Рецепт-ура фарша на 10 банок емкостью 0,5 л каждая приведена в табл. 1.

library

Таблица 1

Рецептура фарша для начинки баклажанов

Продукты	Фарш из овощей	Фарш из овощей с рисом
Морковь обжаренная	920,0	440,0
Белые корни обжаренные (пастеризация 50%, петрушка 25% и сельдерей 25%)	100,0	30,0
Лук обжаренный	130,0	90,0
Зелень свежая (петрушка 50%, укроп 25% и сельдерей 25%)	25,0	20,0
Соль	25,0	20,0
Рис бланшированный	—	540,0
Масло подсолнечное	—	60,0

Приготовление томатного соуса. Для приготовления томатного соуса используют спелые красные томаты, разрезанные и пропущенные через мясорубку. Размельченную массу доводят до кипения и протирают через сито или дуршлаг для удаления кожицы, после чего ее кипятят до прекращения пенообразования. В кипящую массу добавляют соль и сахар и снова варят 10—15 мин. Пряности добавляют за 5 мин. до конца варки.

Готовый томатный соус должен быть оранжево-красного цвета.

Для приготовления томатного соуса на 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая необходимо продуктов, г: томатной массы 1830, сахару 110, соли 60, перцу горького и душистого по 10 горошин.

В банку емкостью 0,5 л укладывают: баклажаны обжаренные с овощным фаршем 320 г и соус 180 г.

Чтобы соус равномерно распределить в банке, его заливают в два приема: на дно подготовленной банки наливают первую половину порции соуса, после чего укладывают фаршированные баклажаны, а потом заливают вторую порцию соуса. Соус при заливке должен иметь температуру не ниже 70°.

Консервы стерилизуют при 100° по режимам, приведенным в табл. 2.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая приведен в табл. 3.

Таблица 2

Режимы для стерилизации консервов

Консервы	Продолжительность стерилизации, мин.	
	емкость банки, л	
	0,5	1,0
Баклажаны, фаршированные овощным фаршем	70	100
Баклажаны, фаршированные овощным фаршем и рисом	90	120

Таблица 3

Расход продуктов, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Консервы	
	с овощным фаршем	с овощным фаршем и рисом
Баклажаны свежие	3300	3300
Морковь свежая	1340	650
Белые корни	160	60
Лук свежий	250	150
Зелень	50	40
Рис сухой	—	270
Томаты	2000	2000
Сахар	110	110
Соль	90	90
Масло подсолнечное	800	800
Перец горький, зерен	10	10
» душистый, »	10	10

Баклажаны, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе

Необходимые продукты: баклажаны, морковь, лук, красные томаты, зелень, петрушка, белые корни, соль, масло подсолнечное, сахар, перец горький, перец душистый.

Подготовленные баклажаны режут на кружки шириной 10—20 мм, укладывают на деревянную или сплетенную

из лозы решетку, после чего с двух сторон слегка посыпают солью и оставляют на 20 мин. для удаления горечи. Кружки обваливают в муке и обжаривают в подсолнечном масле до золотистого цвета.

На 10 банок емкостью 0,5 л необходимо, г: моркови обжаренной 400, белых кореньев обжаренных 40, луку жареного 60. Смесь обжаренных овощей помещают в посуду и тщательно перемешивают.

Для приготовления соуса на 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая необходимо, г: протертой томатной массы 1665, сахару 10, соли 65, зелени рубленой 50, перцу горького и душистого по 10 зерен.

На дно предварительно подготовленных банок заливают 25 г масла и первую порцию соуса, плотно укладывают половину обжаренных кружками баклажанов, затем добавляют фарш и вторую половину баклажанов, после чего заливают остаток соуса.

Соотношение продуктов, г, при укладке в банку емкостью 0,5 л: кружков баклажанов обжаренных 250, овощного фарша 50 и томатного соуса 175.

Наполненные банки накрывают крышками, закатывают и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л—90, банки емкостью 1,0 л — 120 мин. при 100°.

Баклажаны, нарезанные кружками, без фарша в томатном соусе

Сырье и материалы подготавливают так же, как при приготовлении этого вида консервов с фаршем. Для приготовления соуса на 10 банок емкостью 0,5 л каждая необходимо, г: протертых томатов 1935, сахару 120, соли 85, зелени рубленой 40, луку обжаренного 70, перцу горького и душистого по 10 зерен.

В банку емкостью 0,5 л укладывают, г: баклажанов, обжаренных кружками, 300 и томатного соуса 200.

В подготовленные банки заливают первую порцию соуса, укладывают кружки обжаренных баклажанов, после чего заливают вторую порцию соуса.

Наполненные банки накрывают крышками, закатывают и стерилизуют при 100°: банки емкостью 0,5 л — 90, банки емкостью 1,0 л — 120 мин.

Расход продуктов на 10 банок емкостью 0,5 л каждая приведен в табл. 4.

library

Таблица 4

Расход продуктов, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Консервы	
	с фаршем	без фарша
Баклажаны свежие	4000	4800
Морковь свежая	600	—
Лук	150	170
Белые корни	100	—
Томаты свежие	2000	2000
Сахар	100	120
Соль	90	90
Зелень	150	80
Перец горький, зерен	10	10
» душистый »	10	10
Масло растительное	370	250

Перец, фаршированный овощным фаршем или овощным фаршем с рисом

Необходимые продукты: перец сладкий, морковь, белые корни, лук, томаты красные, масло подсолнечное, соль, сахар, рис, зелень свежая, перец горький и душистый.

Перец моют, чистят, удаляют плодоножки вместе с семенником и ополаскивают в холодной воде. Очищенный перец бланшируют в кипящей воде в течение 6—8 мин., после чего охлаждают и дают стечь воде.

Подготовку остальных овощей и риса, а также фарширование осуществляют так же, как при приготовлении консервов «Баклажаны фаршированные».

Рецептура фарша для 10 банок емкостью 0,5 л приведена в табл. 5.

При приготовлении консервов «Перец, фаршированный овощным фаршем с рисом» масло прибавляют в бланшированный рис и перемешивают его с обжаренными овощами.

Бланшированный охлажденный перец наполняют фаршем и укладывают на противень. Разорванный перец при фаршировании отбрасывают. Соотношение перца бланшированного и фарша при фаршировании следующее: для

Таблица 5

Продукты, г, для приготовления фарша

Продукты	Фарш из овощей	Фарш из овощей с рисом
Морковь обжаренная	1540	730
Белые корни	160	60
Лук обжаренный	220	150
Зелень	40	30
Соль	40	30
Рис бланшированный	—	900
Масло подсолнечное	—	150

Таблица 6

Режимы для стерилизации консервов

Консервы	Продолжительность стерилизации, мин.	
	Емкость банки, л	
	0,5	1,0
Перец, фаршированный овощным фаршем	70	120
Перец, фаршированный овощным фаршем с рисом	90	120

банки емкостью 0,5 л перцу бланшированного 125 г и фарша овощного 200 г.

Томатный соус готовят так же, как для консервов «Баклажаны фаршированные».

Для приготовления соуса на 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая необходимо, г: томатной массы 1810, сахару 100, соли 40, перцу горького и душистого по 20 горошин.

В банку емкостью 0,5 л укладывают, г: перцу бланшированного с фаршем 325 и соуса томатного 175.

Порцию томатного соуса заливают в два приема: до укладки фаршированного перца и после его укладки.

Температура соуса при заливке должна быть не менее 70°.

Наполненные банки накрывают крышками, закатывают

■ стерилизуют при 100° по режимам, приведенным в табл. 6.

Расход продуктов на 10 банок емкостью 0,5 л каждая приведен в табл. 7.

Таблица 7

Расход продуктов, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Консервы	
	с овощным фаршем	с овощным фаршем и рисом
Перец сладкий	1625	1625
Морковь	2240	1065
Белые корни	265	90
Лук	400	300
Зелень	80	60
Рис сухой	—	450
Масло подсолнечное	300	300
Томаты	2000	2000
Сахар	100	100
Соль	90	90
Перец горький, зерен	20	20
» душистый, »	20	20

Томаты, фаршированные овощной смесью или овощной смесью с рисом

Необходимые продукты: томаты красные, морковь, белые корни, лук, зелень, сахар, перец горький, перец душистый, рис, масло подсолнечное.

Для фарширования используют томаты красные с плотной мякотью. Томаты очищают от плодоножек, затем моют, срезают 2—3 мм толщины плода со стороны плодоножки и чайной ложкой или небольшим ножом удаляют сердцевину, которую потом используют для приготовления соуса.

Все операции по обработке сырья, включая обжарку корнеплодов и лука, производят так же, как при приготовлении консервов «Перец фаршированный».

Продукты, необходимые для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая приведены в табл. 8.

При приготовлении консервов «Томаты, фаршированные овощной смесью и рисом» масло прибавляют в бланширо-

Таблица 8

Продукты, г, для приготовления фарша

Продукты	Овощной фарш	Овощной фарш с рисом
Морковь обжаренная	1150	550
Белые корни обжаренные	125	50
Лук обжаренный	165	100
Зелень	30	25
Соль	30	25
Рис бланшированный	—	675
Масло подсолнечное	50	140

Таблица 9

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Консервы	
	с овощным фаршем	с овощным фаршем и рисом
Томаты свежие	3800	3800
Морковь свежая	1670	800
Белые корни	200	165
Лук »	300	180
Зелень	60	50
Сахар	100	100
Соль	90	90
Рис сухой	—	340
Масло подсолнечное	255	255
Перец горький	10	10
» душистый	10	10

Таблица 10

Режимы для стерилизации консервов

Консервы	Продолжительность стерилизации, мин.	
	Емкость банки, л	
	0,5	1,0
Томаты, фаршированные овощной смесью	70	100
Томаты, фаршированные овощной смесью с рисом	90	120

library

взанный рис и перемешивают его с обжаренными овощами. Фарш должен быть равномерно перемешан. Овощной смесью фаршируют подготовленные томаты и укладывают их на противень или тарелку.

Соус готовят так же, как при приготовлении консервов «Баклажаны фаршированные». Для приготовления соуса на 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая необходимо, г: томатной массы 1600, сахару 100, соли 50, перцу черного и душистого по 10 горошин.

В банку емкостью 0,5 л укладывают, г: томатов фаршированных 325 и соуса томатного 175.

В подготовленные банки заливают первую порцию соуса, затем укладывают фаршированные томаты, после чего заливают вторую порцию соуса.

Расход продуктов на 10 банок емкостью 0,5 л каждая приведен в табл. 9.

Наполненные банки закатывают и стерилизуют при 100° по режимам, приведенным в табл. 10.

Икра овощная из баклажан или из перца сладкого

Необходимые продукты: баклажаны или перец сладкий, томаты красные, морковь, лук, белые коренья, зелень, соль, горький и душистый перец, масло подсолнечное.

Отобранные баклажаны или перец моют в проточной воде, затем пекут в духовом шкафу или на железном листе до тех пор, пока плоды станут мягкими.

Горячие баклажаны или перец очищают от кожицы, удаляют у баклажанов плодоножки, а у перца — плодоножки с семенниками и измельчают ножом на деревянной кухонной доске.

Корнеплоды, лук, а также зелень подготавливают, как и при приготовлении консервов «Баклажаны фаршированные».

Томаты красные очищают от плодоножек, моют, режут, проваривают в кастрюле до размягчения и протирают через дуршлаг для удаления кожицы.

Полученную томатную массу сливают в эмалированную кастрюлю, уваривают примерно до половины первоначального объема, добавляют измельченные баклажаны или перец, обжаренные и измельченные морковь, белые коренья, лук, зелень, соль, перец горький и душистый и тушат 10 мин., тщательно перемешивая.

Количество необходимых продуктов на 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая приведено в табл. 11.

Таблица 11

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовленные	Неподготовленные
Измельченные печеные баклажаны или перец печеный	3700 3700	4200 5500
Морковь обжаренная	250	350
Белые корни	100	150
Лук обжаренный	150	300
Зелень	30	50
Соль	85	85
Перец горький и душистый по 50%	5	5
Томатная масса уваренная	90	110
или сырая	180	200
Масло подсолнечное	500	500

Полученную массу горячей укладывают в подготовленные банки, закатывают и стерилизуют при 100°: банки емкостью 0,5 л — 70, банки емкостью 1,0 л — 90 мин. (считая с момента закипания воды).

ОВОЩНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ КОНСЕРВЫ

Томатный сок

Для приготовления томатного сока используют томаты свежие, без повреждений, с однородной ярко-красной окраской.

Томаты моют, очищают от плодоножек, нарезают на части и пропускают через предварительно ошпаренную мясорубку с последующим протирающим через дуршлаг для удаления кожицы.

Полученный томатный сок сливают в эмалированную посуду, кипятят 10—12 мин. до полного исчезновения пены, после чего осторожно разливают в горячем виде в подогретые банки или 3-литровые бутылки.

Наполненную соком тару закатывают и стерилизуют при 100°: банки емкостью 0,5 л — 7—10, емкостью 1,0 л — 10—12 и 3-литровые бутылки — 15—18 мин.

Томаты целые, с кожицей, консервированные

Для консервирования используют мелкоплодные красные томаты сливовидной или круглой формы, имеющие ровную окраску поверхности и мясистую плотную мякоть.

Плоды сортируют по размерам и степени зрелости, отбраковывая при этом плоды с трещинами, солнечными ожогами, недозрелые и испорченные.

Отобранные для консервирования томаты очищают от плодоножек, моют в проточной воде и укладывают в подготовленные банки, заливают горячим рассолом (на 1 л воды 50—60 г соли).

Соотношения продуктов, г, при расфасовке в банки емкостью 0,5 л: томатов 300 и рассола 200.

Наполненные банки закатывают и стерилизуют при 100°: банки емкостью 0,5 л — 5—8, емкостью 1,0 л — 10—12 и 3-литровые бутылки — 15—20 мин. (считая с момента закипания воды).

Томаты целые, без кожицы, консервированные

Для приготовления томатов цельноконсервированных без кожицы используют красные томаты овальной или сливовидной формы, а также мелкие круглые томаты диаметром до 3—4 см.

Томаты сортируют по величине, степени зрелости и окраске, очищают от плодоножек и моют в проточной воде, укладывают в дуршлаг или бланшировочную сетку, погружают в кипящую воду на 1—2 мин. и охлаждают водой, после чего кожица томатов легко отделяется от мякоти ножом.

Очищенные томаты укладывают в подготовленные банки и заливают горячим рассолом (на 1 л воды 50—60 г соли).

Соотношение продуктов, г, при расфасовке в банки емкостью 0,5 л: томатов 300, рассола 200.

Наполненные банки закатывают и стерилизуют при 100°: банки емкостью 0,5 л — 5—8, 1,0 л — 10—12 мин. (считая с момента закипания воды).

Томаты цельноконсервированные без кожицы могут быть использованы для салатов и как гарнир к мясным и рыбным блюдам.

library

Томаты целые, красные, консервированные, в томатном соусе

Такие консервы могут быть приготовлены из томатов с кожицей или без нее. Подготовка и обработка сырья такая же, как и при приготовлении томатов, консервированных в рассоле.

Подготовленные томаты плотно укладывают в банки и заливают горячим (70—80°) томатным соком.

Из мелких томатов приготавливают томатный сок: на 1 л сока добавляют 30 г соли и кипятят в течение 10 мин.

Соотношение продуктов, г, при расфасовке в банки емкостью 0,5 л: томатов 300, томатного сока 200.

Наполненные банки закатывают и стерилизуют при 100°: банки емкостью 0,5 л — 7—8, емкостью 1,0 л — 8—10 мин.

Консервированные томаты используют для салатов и как гарнир к мясным и рыбным блюдам; сок применяют как напиток или для приготовления первых блюд вместо томата.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 0,5 л приведен в табл. 12.

Таблица 12

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов
из томатов емкостью 0,5 л каждая

Консервы	Томаты		
	Подготов- ленные	Не- подготов- ленные	Соль
Томатный сок	5000	5200	—
Томаты цельноконсервированные с кожицей	3000	3100	120
Томаты цельноконсервированные без кожицы	3000	3400	120
Томаты цельноконсервированные в томатном соке	5000	5160	120

Томат-пюре

Спелые красные томаты перерабатывают, как при приготовлении томатного сока. Закипевшую массу уваривают в 1,2—2 раза и в горячем виде разливают в подготовленную стеклянную тару, закатывают и стерилизуют при

library

100°: банки емкостью 0,5 л — 9—10, 1,0 л — 12—15, 3-литровые бутылки — 20—25 мин.

Расход сырья для приготовления 10 банок томата-пюре емкостью 0,5 л — 10,4 кг.

Перец салатный натуральный

Для консервирования в натуральном виде используется толстостенный перец. Его сортируют по размеру и степени зрелости, моют в холодной проточной воде и удаляют плодоножки вместе с семенниками. Затем бланшируют в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды) в течение 6—8 мин. до мягкой консистенции, охлаждают и укладывают в банки. Для заливки перца готовят рассол: растворяют 30 г соли в 1 л воды при нагревании, доводят до кипения, кипятят 3—5 мин. и фильтруют через 3—4 слоя марли.

В банку емкостью 0,5 л укладывают 300 г подготовленного перца, заливают 200 г горячего рассола (80—90°), накрывают крышками, закатывают и стерилизуют при 100°: банки емкостью 0,5 л — 40, 1,0 л — 50 мин. (считая с момента закипания воды).

Перец натуральный используется для приготовления салатов.

Свекла натуральная

Для консервирования используют молодую свеклу столовых сортов, имеющую мякоть темно-красного цвета разных оттенков.

Свеклу замачивают в воде на 10—15 мин., моют в проточной воде щеткой, бланшируют в кипящей воде 15—20 мин. охлаждают, снимают ножом кожицу и ополаскивают в холодной проточной воде.

Очищенную свеклу нарезают кубиками, пластинками или ломтиками. Свеклу размером менее 40 мм можно консервировать в целом виде.

Нарезанную свеклу быстро укладывают в банки и заливают горячим солевым раствором (на 1 л воды 30 г соли), чтобы предотвратить потемнение. В банку емкостью 0,5 л укладывают свеклы 300 г и заливают солевого раствора 200 г.

library

Наполненные банки накрывают крышками, закатывают и стерилизуют при 100°: банки емкостью 0,5 л — 40, емкостью 1,0 л — 50 мин.

Свекла натуральная используется для приготовления борщей и винегретов.

Морковь натуральная

Для консервирования отбирают нежную, молодую, оранжево-красного цвета морковь с небольшой сердцевинной желтого цвета.

Для удаления земли и песка морковь замачивают в холодной воде на 10—15 мин., моют, отрезают конец корня и зеленую часть, погружают в воду (90°) на 2—4 мин.; при этом ткань моркови размягчается. Морковь очищают от кожицы и ополаскивают в проточной воде.

Морковь средних и крупных размеров режут на кружочки толщиной 0,5—1 см и наполняют ими банки. Мелкую морковь укладывают в банки в целом виде и заливают горячим рассолом (30 г соли на 1 л воды). Температура рассола не должна быть ниже 90—80°. В банку емкостью 0,5 л укладывают моркови 300, рассола заливают 200 г.

Наполненные банки накрывают ошпаренными крышками, закатывают и стерилизуют при 100°: банки емкостью 0,5 л — 40, емкостью 1,0 л — 50 мин.

Пюре из сладкого перца

Для приготовления пюре используют зрелые плоды с толстыми стенками (3—4 мм) и оранжевым цветом мякоти. Очищенный и вымытый перец бланшируют в кипящей воде в течение 6—8 мин. Мякоть перца при этом становится мягкой.

Бланшированный перец после стекания воды измельчают на предварительно ошпаренной кипятком мясорубке и протирают через дуршлаг.

Полученную массу кипятят 3—5 мин. и в горячем виде (температура 90—95°) расфасовывают в банки, затем закатывают и стерилизуют при 100°: банки емкостью 0,5 л — 60, емкостью 1,0 л — 80 мин.

Пюре из сладкого перца содержит в себе ценный для организма витамин С и каротин (провитамин А).

library

Применяют пюре для витаминизации овощных, мясных и рыбных блюд, а также для приготовления соусов в смеси с томатом-пюре или пастой.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая приведен в табл. 13.

Таблица 13

Расход продуктов, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая

Консервы	Продукты	Подготовлен- ные	Не- подготовлен- ные
Перец салатный натуральный	{ Перец Соль	3000 600	4000 620
Свекла натуральная	{ Свекла Соль	3000 600	3750 620
Морковь натуральная	{ Морковь Соль	3000 600	3750 620
Пюре из сладкого перца . .	Перец	5000	7000

ОВОЩНЫЕ САЛАТЫ

Салат из редиса с зеленым луком

Необходимые продукты: редис, зеленый лук, зелень петрушки, соль, уксус, масло подсолнечное, перец горький.

Отсортированный свежий, не поврежденный вредителями редис моют в проточной воде, отрезают концы и нарезают пластинками толщиной до 5 мм; мелкий редис можно консервировать в целом виде.

Лук зеленый моют, очищают, отрезают корни и нарезают кусочками длиной 1,5—2 мм.

От зелени петрушки отделяют сорную траву и пожелтевшие листья, моют ее в проточной воде и нарезают кусочками (0,5—1,0 см).

Масло подсолнечное рафинированное нагревают до 120—130° в течение 10 мин., а затем охлаждают на воздухе.

Соль рекомендуется использовать мелкую столовую.

Подготовленные нарезанные продукты помещают в кастрюлю или эмалированную миску и тщательно смешивают. Соотношение продуктов, г, на 10 банок емкостью 0,5 л; редиса 3100, луку 800, зелени 80—100.

Расход продуктов, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая приведен в табл. 14.

Таблица 14

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовлен- ные	Неподготовлен- ные
Редис	3100	3500
Лук	800	1000
Зелень	90	140
Соль	80	85
Уксус 6%-ный	200	210
Масло подсолнечное	300	310
Перец горький, зерен	20	20

Приготовление заливки

Необходимые продукты: соль, уксус, перец горький. В эмалированную кастрюлю наливают нужное количество воды, нагревают и добавляют соль и горький перец; смесь кипятят 5—10 мин. Когда рассол остынет до 70°, добавляют столовый уксус.

Для приготовления заливки на 10 банок емкостью 0,5 л необходимо, г: воды 920—970, соли 80, уксусу 6%-ного 150—200, перцу горького 20 горошин.

На дно подготовленных банок наливают прогретое масло (в банки емкостью 0,5 л — 2—3, емкостью 1,0 л — 4—6 ст. ложек), затем укладывают смесь овощей и все заливают заливкой.

Соотношение продуктов, г, при расфасовке в банку емкостью 0,5 л: масла прогретого 30—40, смеси овощей 360—370, заливки 100.

Наполненные банки накрывают крышками, закатывают и стерилизуют при 90°: банки емкостью 0,5 л — 15, 1,0 л — 30 мин.

Примечание. В рецептурах для салатов и маринадных заливок при выработке консервов, в состав которых входит уксус, расчет закладки его сделан на 6%-ный; но так как промышленность выпускает уксус еще 3- и 9%-ный, то количество его либо удваивается, если это 3%-ный, либо уменьшается в 1,5 раза, если это 9%-ный. Крепость уксуса указывается на этикетке.

library

Салат из свежих огурцов

Необходимые продукты: огурцы свежие, лук репчатый, масло подсолнечное, соль, уксус, зелень петрушки, черный горький перец, лавровый лист.

Отсортированные свежие, плотные, зеленые с недоразвитыми семенами огурцы моют щеткой в большом количестве воды, отрезают по 0,5 см со стороны плодоножки и чашелистика и замачивают в холодной воде в течение 6—8 час., меняя 2—3 раза воду. После замачивания огурцы нарезают кружками толщиной до 1 см.

Зелень петрушки перебирают, отделяя испорченные листья, стебли моют в проточной воде и нарезают кусочками длиной до 1 см.

Лук репчатый очищают, обрезают корневые мочки, моют и нарезают пластинками толщиной до 0,5 см.

Чеснок очищают, моют и каждый зубок разрезают на 2—3 части. Подготовленные продукты — огурцы, лук, зелень — помещают в большую посуду (широкую эмалированную кастрюлю или миску), добавляют уксус, соль и чеснок, все тщательно перемешивают и укладывают в банки.

На дно подготовленной банки укладывают горький перец, наливают прогретое подсолнечное масло (30—40 г в банку емкостью 0,5 л) и укладывают смесь овощей (во время укладки банку встряхивают для уплотнения овощей).

Для приготовления салата на 10 банок емкостью 0,5 л каждая необходимо, г: огурцов 4000—4200, луку 400—450, зелени петрушки 100—120, соли 60—70, уксусу 6%-ного 150—250, масла подсолнечного 300—400, перцу горького 20 горошин, чесноку 10—20 зубков.

На 1 кг огурцов нужно прибавить, г: луку репчатого нарезанного 100, соли 15, уксусу столового 6%-ного 40—60. Количество соли и уксуса может быть уменьшено или увеличено по вкусу.

Наполненные банки накрывают крышками, закатывают и стерилизуют при 90°: банки емкостью 0,5 л — 12—15, емкостью 1,0 л — 20—25 мин.

Салат из свежих огурцов используют в качестве гарнира к мясным блюдам, для приготовления винегретов, а также как самостоятельную закуску.

library

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/>

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

Салат «Белоцерковский»

Необходимые продукты: капуста белокачанная, перец красный сладкий, морковь, лук, масло подсолнечное, соль, уксус, лист лавровый, перец душистый и гвоздика.

Капусту очищают от верхних листьев и удаляют кочерыжку. Подготовленную капусту моют в чистой воде и режут на стружку шириной до 5 мм.

Перец красный сладкий моют в проточной воде, сортируют и режут на полоски шириной до 5 мм.

Морковь моют в проточной воде, обрезают концы, чистят, вторично моют и режут морковь на лапшу длиной 30—40 мм; затем помещают в дуршлаг или бланшировочную сетку, погружают в кипящую воду на 8—10 мин., после чего немедленно охлаждают в холодной воде.

Лук очищают от верхних листьев, отрезают корневые мочки, моют в проточной воде и режут на пластинки толщиной до 5 мм. Масло подсолнечное нагревают до 120—130°, кипятят в течение 10 мин. и охлаждают.

Измельченные овощи пересыпают солью (1—1,5% к общему весу овощей) и помещают на 10—15 мин. в дуршлаг или противень с дырчатым дном для стекания жидкости. Затем овощи помещают в посуду, добавляют 6%-ный уксус, соль и все перемешивают.

Расход продуктов на 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая дан в табл. 15.

Таблица 15

Расход продуктов, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовленные	Неподготовленные
Капуста	2160	3300
Перец красный сладкий	850	1200
Морковь	850	1100
Лук	560	760
Соль	100	100
Уксус 6%-ный	250—300	250—300
Масло подсолнечное	450	450
Перец душистый, зерен	10	10
Гвоздика, шт.	10	10
Лист лавровый среднего размера, шт. .	10	10

Примечание: Уксус добавляется по вкусу.

В банки укладывают перец душистый, гвоздику, лавровый лист, затем наливают масло, укладывают овощи, накрывают банки крышками, закатывают и стерилизуют при 100°: банки емкостью 0,5 л — 20, емкостью 1,0 л — 25—30 мин.

Украинский салат

Необходимые продукты: томаты зеленые или розовые, перец сладкий красный или зеленый, морковь, корень и зелень петрушки, масло подсолнечное, соль, уксус, перец горький, лавровый лист.

Томаты очищают от плодоножек, моют в проточной воде и нарезают на 4—6 частей.

Перец моют в проточной воде, дают ей стечь, удаляют плодоножки вместе с семенниками и нарезают на кусочки или полоски шириной до 2 см. Морковь замачивают в воде на 15—20 мин., моют, обрезают ботву и тонкую часть корня, ополаскивают и нарезают лапшой или кубиками.

Лук очищают, удаляют корневую мочку и нарезают пластинками толщиной до 0,5 см. Корень петрушки очищают от ботвы, моют в проточной воде, очищают от кожицы, ополаскивают и нарезают лапшой. Зелень петрушки отделяют от веточек, отбирают пожелтевшие листья, моют в проточной воде, нарезают кусочками длиной до 1 см.

В банки наливают нагретое при температуре 120—130° и охлажденное до 70° подсолнечное масло, кладут лавровый лист, перец горький и гвоздику. Нарезанные продукты помещают в эмалированную посуду, добавляют соль и

Таблица 16

Расход продуктов, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовленные	Неподготовленные
Томаты зеленые или розовые	2000	2200
Морковь	500	700
Лук	500	600
Перец красный сладкий	1000	1300
Соль	100	100
Уксус 6%-ный	450	450
Масло подсолнечное	450	450
Перец горький, зерен	10	10
Гвоздика, шт.	10	10
Лист лавровый, шт.	10	10

уксус, все перемешивают и укладывают в банки; банки при этом встряхивают, чтобы уплотнить овощи.

Расход продуктов на 10 банок емкостью 0,5 л каждая приведен в табл. 16.

Количество соли и уксуса может быть уменьшено либо увеличено по вкусу.

Наполненные банки закатывают и стерилизуют при 100°: банки емкостью 0,5 л—50 и емкостью 1,0 л—60 мин.

ОВОЩНЫЕ ЗАГОТОВКИ (ПОЛУФАБРИКАТЫ)

Баклажаны печеные

Для приготовления заготовки используют баклажаны темно-фиолетовой окраски.

Баклажаны сортируют, моют, укладывают на железные противни и пекут непосредственно на огне или в духовом шкафу до тех пор, пока они станут мягкими.

Печеные баклажаны очищают от кожицы и отрезают плодоножки. Горячую мякоть укладывают в подготовленные банки, добавляют соль из расчета 8—10 г на банку емкостью 0,5 л и 1½ ст. ложки уксусу 6%-ного.

Наполненные банки накрывают крышками, закатывают и стерилизуют при 100°: банки емкостью 0,5 л—65—75, емкостью 1,0 л—80—85 мин.

Заготовку можно также приготовить с добавлением томатов красных резаных и перца печеного. Для этого в банку емкостью 0,5 л укладывают на дно плод томата средней величины, предварительно разрезанный на 2—4 части и добавляют 4—6 шт. печеных перцев. Остальную часть банки заполняют печеными очищенными баклажанами, добавляют соль и уксус, накрывают крышками, закатывают и стерилизуют так же, как и заготовку из одних баклажанов.

Заготовку-полуфабрикат из печеных баклажанов используют для приготовления баклажанной икры в зимний период.

Для приготовления икры содержимое банки выкладывают на тарелку или блюдо, измельчают ножом, добавляют по вкусу мелко нарезанный салатный лук, черный молотый горький перец и заправляют по вкусу подсолнечным маслом.

library

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 0,5 л дан в табл. 17.

Таблица 17

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовленные	Неподготовленные
Батлажаны	4600	6000
Уксус 6%-ный	300	310
Соль	100	105

Перец печеный

Для консервирования используют перец зрелый, мясистый, плотной консистенции, зеленой, красной или желтой окраски, сладкий на вкус, без повреждений.

Отсортированный перец моют и пекут в духовом шкафу или на железном противне до тех пор, пока перец станет мягким.

Горячий перец очищают от кожицы, удаляют плодоножки с семенниками, плотно укладывают в банки и заливают прокаленным подсолнечным маслом (2—3 ст. ложки на банку емкостью 0,5 л и 4—5 — на банку емкостью 1,0 л).

Залитый маслом перец накрывают крышками, закатывают и стерилизуют при 100°: банки емкостью 0,5 л — 60, емкостью 1,0 л — 70 мин.

Таблица 18

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовленные	Неподготовленные
Перец	4600	6100
Масло подсолнечное	500	510

Печеный перец используют для приготовления салата. Содержимое банки выкладывают на тарелку, вокруг укладывают нарезанный кусочками салатный лук, добавляют

по вкусу уксус, соль и приправляют черным молотым перцем

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 0,5 л дан в табл. 18.

Заготовка для зеленых борщей

Заготовки используют для приготовления борщей в зимний период. В состав заготовки входят: щавель, зеленый лук, укроп.

Щавель для заготовки должен быть свежим, не мятым, ярко-зеленого цвета.

Щавель моют, отделяют посторонние пожелтевшие и испорченные листья, отрезают почти весь стебель, оставляя не более 1—2 см его длины, потом измельчают.

Лук зеленый моют, очищают, срезают корневую мочку и концы зеленых стеблей. Лук нарезают кусочками 1—2 см.

Укроп перебирают, моют и мелко нарезают.

Все подготовленные компоненты тщательно перетирают с солью (соли 5—8% по отношению к весу зелени: при этом выделяется часть сока) и плотно укладывают в банки.

Банки емкостью 0,5 л закатывают и стерилизуют при 100° в течение 20 мин.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 0,5 л дан в табл. 19.

Таблица 19

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов
емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовленные	Неподготовленные
Щавель	2000	2200
Лук зеленый	2000	2200
Укроп	930	1150
Соль	70	80

Зелень (укроп, петрушка, сельдерей), консервированная сухим посолом

Зелень, консервированная сухим посолом (без стерилизации) используется в зимний период для заправки первых блюд и сдабривания вторых.

Зелень отделяют от стеблей, удаляют пожелтевшие листья и веточки и моют, 2—3 раза меняя воду, затем вы-

кладывают в дуршлаг или сетчатый противень и дают стечь воде. На деревянной кухонной, предварительно ошпаренной, доске зелень мелко нарезают и в посуде (миска или эмалированная кастрюля) равномерно пересыпают солью и тщательно перемешивают. Соль добавляют из расчета 250 г на 1 кг зелени.

Зелень с солью плотно укладывают в банки, накрывают крышками, закатывают, не стерилизуют и хранят в прохладном месте.

Для приготовления 10 банок емкостью по 0,5 л необходимо, г: зелени подготовленной 4000 и соли 1000. Процентное соотношение отдельных компонентов может быть принято в зависимости от личного вкуса.

Томаты красные измельченные

Томаты красные измельченные представляют собой протертую заготовку на зиму для борщей, супов и соусов.

Отбирают спелые томаты, удаляют плодоножки, моют в проточной воде, разрезают на части и пропускают через предварительно ошпаренную кипятком мясорубку.

Полученную массу кипятят в течение 15 мин. до полного исчезновения пены, затем горячей разливают в подогретые банки или бутылки, закатывают и стерилизуют при 100°: банки емкостью 0,5 л 8—10, емкостью 1,0 л 10—15 и 3-литровые бутылки — 15—20 мин.

Измельченные томаты можно расфасовывать горячим способом без последующей стерилизации. Для этого банку или бутылку подогревают в горячей воде, ставят на горловину кипящего чайника (ошпаривают паром). Затем тару снимают, быстро укутывают в сухое плотное полотенце и вливают кипящую томатную пульпу в банку или бутылку, немедленно закатывают и переворачивают горлышком вниз.

Этот способ консервирования требует проведения всех работ без промедления, с тщательным соблюдением условий санитарной обработки сырья, тары и крышек.

Расход томатов на 10 банок емкостью 0,5 л — 6 кг.

Томаты, нарезанные дольками

Для консервирования пригодны томаты средних размеров, зрелые.

Отобранные томаты очищают от плодоножек, моют в проточной воде и нарезают на дольки (4—8 частей), после чего

укладывают в банки. Банки закатывают и стерилизуют при 100°: емкостью 0,5 л — 8—10, емкостью 1,0 л — 12—15 мин.

Расход томатов на 10 банок емкостью 0,5 л — 6 кг.

Томаты, нарезанные дольками, используют для приготовления борщей и супов в зимнее время.

ОВОЩНЫЕ МАРИНАДЫ

Маринованные овощи являются хорошим гарниром к жирным мясным блюдам, жареной рыбе и дичи, а также используются для приготовления салатов, винегретов, рассольников.

В состав овощных маринадов входят: овощи, маринадная заливка и различные пряности, которые придают маринованным овощам специфический приятный пряный вкус.

Для маринования используют разнообразные овощи: огурцы, томаты, патиссоны, сладкий стручковый перец, стручковую фасоль, свеклу, лук и т. д.

Маринады можно готовить как из свежих, так и из соленых овощей; из одного вида сырья или из смеси различных овощей.

В состав маринадной заливки входят: вода, уксусная кислота, соль и сахар. В зависимости от количества уксуса, добавленного в маринадную заливку, маринады могут быть острыми или слабокислыми.

Острыми считаются такие маринады, у которых до 1,5—1,8% уксусной кислоты. При таком содержании уксусной кислоты маринады могут храниться без стерилизации продолжительное время. Однако такие маринованные овощи очень кислые на вкус.

Большим успехом у потребителей пользуются слабокислые маринады, содержащие 0,4—0,6% уксусной кислоты; поэтому для обеспечения стойкости при хранении их стерилизуют.

Из пряностей, применяемых при приготовлении маринадов, чаще всего употребляют черный горький или красный стручковый перец, душистый перец, лавровый лист, корицу, гвоздику, бадьян и другие специи. Помимо специй можно рекомендовать добавление пряных растений: укропа, чеснока, тмина, листа хрена, зелени петрушки, сельдерея, мяты, майорана и др.

library

При применении пряных растений в свежем виде их необходимо тщательно отсортировать от пожелтевших, подгнивших, сухих листьев и посторонних трав. Пряные растения можно употребить также и в сушеном виде: в последнем случае закладку их нужно уменьшить против рекомендуемой рецептуры в 5—7 раз.

Все специи, а также высушенные пряные растения необходимо хранить в плотно закрытых банках, так как при хранении в сыром помещении они легко могут заплесневеть, и при приготовлении консервов запах плесени передастся маринаду.

Пряности и пряные растения лучше всего укладывать непосредственно на дно банки. Во время стерилизации и при хранении маринадов эфирные вещества специй растворяются в маринаде, впитываются овощами и тем самым придают им вкус и аромат.

Ввиду того, что пряности добавляют в очень малых количествах, их можно не взвешивать, пользуясь следующими данными: в 1 г в среднем содержится 25 зерен черного перца, столько же душистого, 18 шт. гвоздики.

В основном маринады различаются по роду сырья и набору специй и пряностей: что касается подготовки специй и пряностей и приготовления маринадной заливки, то процессы эти для всех видов маринадов одинаковы.

Приготовление маринадной заливки

Необходимые продукты: сахар-песок, соль, уксус 6%-ный.

Сахар и соль в количествах, указанных в рецептурах (рецептуры будут даны далее для каждого маринада отдельно), растворяют в воде в эмалированной кастрюле или ведре при нагревании и частом помешивании.

После того, как сахар и соль полностью растворятся, раствор кипятят в течение 5—10 мин., а потом фильтруют через 2—3 слоя марли или плотный холст.

В прокипяченный и профильтрованный раствор добавляют необходимое по рецептуре количество уксуса.

Для удобства приготовления маринадной заливки можно пользоваться примерной табл. 20 для перевода веса продуктов в емкости, доступные в домашнем обиходе.

Для расчета количества маринадной заливки, необходимой для заливки овощей, нужно исходить из того, что в

library

Перевод веса продуктов в емкости

Продукты	Вес, г			
	Чайная ложка	Столовая ложка	Стакан граненый	Тонкостенный стакан
Сахар	10	25	180	200
Уксус	5	15	200	250
Вода	5	15	200	250
Соль	10	30	250	325

готовых консервах содержится 60—65% овощей и 35—40% маринадной заливки. Из этого следует, что на одну банку емкостью 0,5 л потребуется 200 г маринадной заливки, на банку емкостью 1,0 л — 400, и на 3-литровую бутылку — немного более 1 кг.

Огурцы свежие консервированные

Для консервирования лучше всего брать некрупные, свежие, с плотной мякотью и водянистыми семенами зеленые огурцы.

В случае, если имеются огурцы крупные, но с плотной хрустящей мякотью и мелкими водянистыми семенами, то такие огурцы можно разрезать поперек на кусочки толщиной 3—4 см.

Рассортированные по размеру и окраске огурцы сначала отмывают в проточной воде и затем, обрезав концы, замачивают в холодной воде на 6—8 час. (чтобы мякоть огурцов стала плотной, хрустящей).

Подготовка зелени. Из пряностей для приготовления консервированных огурцов употребляют: укроп, стручковый горький зеленый или красный перец и чеснок. Перечисленная зелень должна быть чистой и свежей.

Укроп отделяют от сухих и желтых соцветий, моют в проточной воде, встряхивают от приставших капель воды и нарезают кусочками длиной 3—5 см.

Стручковый горький зеленый или красный перец моют и затем разрезают на половинки по длине стручка.

Чеснок очищают и зубки нарезают половинками.

При закладке огурцов и зелени в банки емкостью 0,5 л

следует соблюдать следующее соотношение: огурцов 300 г, укропу 5 г, перцу стручкового горького — $\frac{1}{2}$ плода, чеснока 2 зубка.

По желанию к указанной зелени можно еще добавлять свежий хорошо промытый, мелко нарезанный лист сельдерея, лист хрена, эстрагона и зерна душистого перца, но так, чтобы общее количество добавленных приностей было не более 15 г на одну банку емкостью 0,5 л.

В подготовленные стеклянные банки на дно укладывают половину необходимого количества зелени, затем огурцы и сверху них — вторую половину зелени.

Укладка огурцов может быть фигурная и насыпью. Обычно в банки емкостью 0,5 л огурцы укладывают фигурной укладкой (нижний ряд вертикально, а сверху 1—2 огурца горизонтально). В большую тару (банки емкостью 1 л и 3-литровые бутылки) огурцы можно укладывать насыпью, но после этого необходимо бутылку или банку встряхнуть для того, чтобы огурцы плотно улеглись.

После укладки в банки или бутылки огурцы и зелень заливают горячим маринадом (не ниже 70—80°).

Маринадная заливка должна обязательно полностью покрыть верхний ряд огурцов.

При варке заливки для одной банки емкостью 0,5 л необходимо взять, г: воды — 200, соли 12—15, уксусу 6%-ного 35—40. Наполненные банки накрывают крышками, закатывают и стерилизуют при 100°: для 0,5-литровой банки — 6—8, для 1,0-литровой — 9—10 и для 3-литровых бутылей — 18—20 мин.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 0,5 л дан в табл. 21.

Таблица 21

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовленные	Неподготовленные
Огурцы свежие	3000	3100
Укроп	50	70
Перец стручковый горький	5	5
Чеснок, зубков	20	20
Соль	120—150	155
Уксус 6%-ный	350—400	410

Огурцы свежие маринованные

Из пряностей при мариновании употребляют: лавровый лист, красный стручковый перец, гвоздику, черный горький и душистый перец, корицу. По желанию можно добавлять также зелень петрушки, хрена, листья черной смородины, укроп, эстрагон.

При закладке огурцов и зелени в банки емкостью 0,5 л следует соблюдать следующее соотношение: огурцов — 300 г, корицы — 0,3 г, перцу красного стручкового — 0,5 шт., горького черного перцу — 5 шт., перцу душистого — 5 шт., гвоздики — 3—4 шт., лаврового листа — 1 шт.

Все предварительные операции по подготовке огурцов и пряностей к маринованию выполняются так же, как и при приготовлении огурцов свежих консервированных.

В случае добавления пряных растений их моют в проточной воде, нарезают мелкими кусочками и добавляют к указанным специям в небольшом количестве (не более 10 г на банку емкостью 0,5 л). Излишнее количество зелени придает овощам ненужный сильный аромат.

Пряности кладут на дно банки либо перемешивают с огурцами. После укладки огурцов и пряностей в подготовленные банки их заливают горячей маринадной заливкой (70—80°). Для приготовления маринадной заливки на 10 банок емкостью 0,5 л необходимо, г: воды 1600—1800, сахару 100, соли 100, уксусу 6%-ного 450—500.

Таблица 22

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов
емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовлен- ные	Неподготовлен- ные
Огурцы свежие	3000	3100
Корица	3	3
Красный стручковый перец, шт.	5	5
Черный горький перец, шт.	50	50
Гвоздика, шт.	40	40
Душистый перец, шт.	50	50
Лавровый лист, шт.	10	10
Соль	100	105
Сахар	100	105
Уксус 6%-ный	450—500	510

library

Залитые банки закрывают крышками, закатывают и стерилизуют при 100°: банки емкостью 0,5 л — 5, емкостью 1 л — 7, 3-литровые бутылки — 18—20 мин.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 0,5 л дан в табл. 22.

Огурцы малосольные стерилизованные

После окончания процесса квашения, когда огурцы приобретают специфический вкус малосольных овощей, их отделяют от рассола, освобождают от пряностей и пряных растений, промывают в теплой воде (40—50°) и укладывают в банки емкостью 0,5 л по 290—300 г. На дно банок укладывают свежий укроп, чеснок и перец стручковый.

Отделенный рассол кипятят в эмалированной кастрюле 5—10 мин. и фильтруют через 3—4 слоя марли или плотный холст. Чистым рассолом (70—80°) заливают банки с огурцами.

Наполненные банки закатывают и стерилизуют при 90°: банки емкостью 0,5 л — 10—12, емкостью 1 л — 12—15 и 3-литровые бутылки — 15—20 мин.

Огурцы, консервированные без стерилизации

Огурцы, консервированные методом горячей расфасовки без стерилизации, подготавливают так же, как и огурцы консервированные, стерилизованные; различие состоит в том, что бутыл, наполненную огурцами и пряностями (без чеснока и перца), заливают осторожно кипящей водой из чайника. Воду следует лить в центр бутылки, слегка ее при этом поворачивая для равномерного прогрева стекла.

Залитые горячей водой огурцы накрывают крышкой, бутыл укутывают полотенцем и выдерживают 3—4 мин.

После этого воду из бутылки сливают и снова заливают кипящей водой, накрывают крышкой и повторно выдерживают 3—4 мин. Затем вторично сливают воду из бутылки, укладывают в нее подготовленные чеснок и перец, заливают нагретой до кипения заливкой, накрывают крышкой, немедленно закатывают и переворачивают горлом вниз. Этот продукт не стерилизуется.

Рецептура заливки такая же, как и при приготовлении консервированных огурцов.

Томаты свежие консервированные

Для приготовления этого вида консервов обычно используют не вполне зрелые томаты (розовые, бурые) либо сорта томатов красного цвета круглой или сливовидной формы, имеющие плотную мякоть и толстую кожицу.

Томаты перед консервированием сортируют по величине, форме и особенно тщательно по степени зрелости; при этом плоды очищают от плодоножек и моют.

На дно каждой подготовленной банки емкостью 0,5 л укладывают 2—3 шт. перца душистого и столько же горького, 1 лавровый лист и затем плотно укладывают томаты.

Томаты укладывают так, чтобы в одну банку могли поместиться плоды одинаковые по окраске, форме и величине. Плоды в банках заливают маринадной заливкой, имеющей температуру не ниже 70—80°.

Рецептура маринадной заливки на 10 банок емкостью по 0,5 л следующая, г: воды 1600—1800, соли 100, сахару 150, уксусу 6%-ного 450—500.

Залитые маринадной заливкой банки накрывают крышками, закатывают и стерилизуют, загружая банки в воду, заранее подогретую до 40—50°.

Время стерилизации при 100°: для банок емкостью 0,5 л — 7, емкостью 1 л — 9 и для 3-литровых бутылей — 12 мин.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 0,5 л дан в табл. 23.

Таблица 23

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовленные	Неподготовленные
Томаты	2900	3000
Перец душистый	30	30
Перец горький	30	30
Лавровый лист	10	10
Сахар	150	155
Соль	100	105
Уксус 6%-ный	450—500	510

Огурцы и томаты консервированные

Для приготовления смеси огурцов и томатов используют свежие небольшие огурцы размером 6—9 см и мелкие красные томаты сливовидной или круглой формы с плотной мякотью и твердой кожицей.

Отсортированные огурцы моют, обрезают плодоножки и затем замачивают в холодной воде в течение 6—8 час., после чего промывают в проточной воде.

Томаты сортируют, очищают от плодоножек и моют в холодной проточной воде.

Для придания хорошего вкуса при консервировании добавляют следующие пряные растения: укроп, сельдерей (листья), стручковый горький перец (красный или зеленый), чеснок. Укроп и сельдерей моют, встряхивают от воды и нарезают на кусочки длиной 3—5 см.

Стручковый зеленый или красный горький перец моют и нарезают на половинки по длине стручка. Чеснок очищают от покровной рубашки и нарезают зубки на половинки.

Соотношение при укладке огурцов, томатов и зелени в банки емкостью 0,5 л следующее: огурцов 210—220 г, томатов 90—100 г, перцу стручкового горького зеленого или красного 0,5—1 шт., укропу 6 шт., сельдерея (листьев) 5 шт. и чесноку нарезанного 1—2 зубка.

На дно банки кладут половину всех пряностей, затем один-два ряда огурцов плашмя и ряд томатов и так до

Таблица 24

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовлен- ные	Неподготовлен- ные
Огурцы	2200	2300
Томаты	1000	1050
Перец стручковый горький	5—10	10
Укроп	60	80
Сельдерей, листья	50	60
Чеснок, зубков	20	20
Соль	150	155
Сахар	100	105
Уксус 6%-ный	450	460

library

полного заполнения банки. Сверху овощей укладывают вторую половину пряностей.

После укладки овощей банки заливают горячей маринадной заливкой (не ниже 70—80°).

Рецептура маринадной заливки на 10 банок емкостью по 0,5 л следующая, г: воды 1600—1800, соли 150, сахару 100, уксусу 6%-ного 450.

Залитые маринадной заливкой банки закатывают и стерилизуют при температуре 100°: банки емкостью 0,5 л — 8, емкостью 1,0 л — 10, 3-литровые бутылки — 12—14 мин.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 0,5 л дан в табл. 24.

Патиссоны консервированные

Для консервирования используют молодые некрупные (диаметром 3—5 см) плоды патиссонов с мелкими семенами и нежной неповрежденной кожицей.

Перезревшие, вялые, побитые, раздавленные, загнившие и поврежденные вредителями патиссоны не пригодны для этой цели.

Патиссоны сортируют по величине, тщательно моют мягкой щеткой, удаляют завязь и плодоножки с частью плода не более 1 см и затем ополаскивают в чистой проточной воде.

Подготовленные патиссоны бланшируют в кипящей воде в течение 5 мин. (в зависимости от размера) и охлаждают в проточной воде. Мелкие бланшированные патиссоны укладывают в банки целыми, крупные — нарезают на 2—6 частей.

При закладке овощей и пряностей в банки емкостью 0,5 л необходимо придерживаться следующего соотношения: патиссонов 300 г, укропу 6 г, стручкового красного перца 0,5 шт., чесноку 2 зубка.

По желанию к этим пряностям можно добавлять хорошо промытую, мелко нарезанную свежую зелень: листья хрена или сельдерея, зелень петрушки и листья мяты. Пряности укладывают в два приема: на дно банки и после укладки овощей. Заливают заполненные банки горячей (70—80°) маринадной заливкой.

Рецептура маринадной заливки на 10 банок емкостью 0,5 л, г: воды 1700—1800, соли 150, уксусу 6%-ного — 450—600.

library

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

Залитые горячим маринадом банки закатывают и стерилизуют при 100°. Банки емкостью 0,5 л — 8—10, емкостью 1,0—10—12 и 3-литровые бутылки — 20—25 мин.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 0,5 л дан в табл. 25.

Таблица 25

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовленные	Неподготовленные
Патиссоны	3000	3100
Укроп	60	80
Перец красный стручковый, шт.	5	5
Чеснок, зубков	20	20
Соль	150	155
Уксус 6%-ный	450—600	610

Овощная смесь в маринаде

Необходимые продукты: томаты (розовые или зеленые), огурцы, цветная капуста, лук, морковь, перец салатный зеленый или красный, чеснок.

Томаты выбирают мелкие круглой или сливовидной формы, с плотной мякотью и твердой кожицей, очищают от плодоножек и моют в проточной воде. Огурцы моют и укладывают в банки — мелкие (размером не более 6 см) целыми, а более крупные нарезают кружками толщиной 2—3 см.

Лук сортируют, очищают, отрезают корневые мочки и шейку, моют в проточной воде и нарезают на 4—8 долек. Мелкий лук после мойки можно укладывать в банки целым.

Морковь сортируют, моют, обрезают ботву, очищают от кожицы, ополаскивают и нарезают кружками толщиной 1 см.

Цветную капусту очищают от темных листьев, разрезают на отдельные соцветия и моют.

Перец салатный зеленый или красный очищают от плодоножек, моют и нарезают на небольшие кусочки.

Чеснок очищают и выделяют зубки.

На дно подготовленных банок емкостью 1,0 л укладывают 2—3 горошины перца душистого и 4—5 зерен гвоздики;

в 3-литровую бутыль укладывают по 6 горошин перца душистого и 16 зерен гвоздики.

При укладке овощей можно пользоваться следующим соотношением: огурцы 30%, томаты 25%, капуста цветная 20%, лук мелкий или нарезанный 15%, морковь нарезанная 5%, перец салатный зеленый или красный 5%, чесноку укладывают 4—8 зубков.

Подготовленные овощи плотно укладывают в банки рядами, а затем заливают горячей маринадной заливкой (70—80°).

Для приготовления маринадной заливки на 10 банок емкостью 1,0 л необходимо, г: воды 3400, соли 180—200, сахару 180—200, уксусу 6%-ного 800.

Наполненные банки закатывают и стерилизуют при 100°: банки емкостью 1 л — 9—10 и 3-литровые бутылки — 12—14 мин.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью 1,0 л дан в табл. 26.

Таблица 26

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 1,0 л каждая

Продукты	Подготовленные	Неподготовленные
Огурцы	1800	1850
Томаты	1500	1600
Капуста цветная	1200	1700
Лук	900	1200
Морковь	300	360
Перец салатный	300	400
Чеснок, зубков	40—80	80
Перец душистый, шт.	20—30	30
Гвоздика, шт.	40—50	50
Соль	180—200	205
Сахар	180—200	205
Уксус 6%-ный	800	820

Свекла маринованная

Для маринования отбирают корнеплоды с равномерной интенсивно-красной окраской свежие, молодые, одинаковые по величине и цвету. Корень и верхнюю часть обрезают, плоды моют, бланшируют в кипящей воде в целом виде, не очищая от кожицы, так как при бланшировании

в воде легко вымываются красящие вещества, и цвет свеклы становится блеклым.

В зависимости от размера свеклы время бланширования разное: для крупных корнеплодов — 45, для мелких — 30 мин.

Бланшированную свеклу очищают от кожицы, промывают в воде, нарезают кубиками, пластинками или ломтиками и укладывают в банки. На дно каждой банки емкостью 1,0 л необходимо положить: 4—5 горошин перца душистого и столько же горького, 0,3 г корицы и 6 зерен гвоздики. Уложенные продукты заливают горячей (70—80°) маринадной заливкой.

Все процессы с момента резки свеклы до заливки ее маринадом надо выполнять как можно быстрее, чтобы избежать потемнения свеклы.

Для приготовления маринадной заливки на 10 банок емкостью по 1,0 л необходимо, г: воды 3400, сахару 200—300, соли 120, уксусу 6%-ного 650—800.

Закатанные банки стерилизуют при температуре 100°: банки емкостью 0,5 л — 12, емкостью 1,0 л — 15 мин.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью 1,0 л дан в табл. 27.

Таблица 27

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 1,0 л каждая

Продукты	Подготовленные	Неподготовленные
Свекла	6500	8000
Перец душистый, зерен	40—50	50
» горький, »	40—50	50
Корица	3	3
Гвоздика, шт.	60	60
Сахар	200—300	305
Соль	120	125
Уксус 6%-ный	650—800	820

Свекла с хреном

Свеклу подготавливают так же, как и при приготовлении консервов «Свекла маринованная».

Хрен моют, замачивают в холодной воде в течение 24 час., затем воду сливают, хрен очищают от кожицы, уда-

library

ляют верхнюю и нижнюю части корня, снова моют и измельчают на терке или мясорубке.

Свеклу с хреном помещают в эмалированную кастрюлю, добавляют соль, сахар, перец горький молотый и масло подсолнечное рафинированное (перед употреблением масло необходимо прогреть при 120—130° в течение 10 мин.), тщательно перемешивают и подогревают в кастрюле до температуры 70—75°.

Кастрюлю снимают с огня, добавляют уксус 6%-ный, еще раз тщательно перемешивают и заполняют смесью подготовленные банки.

Соотношение продуктов, г, при укладке в банку емкостью 0,5 л следующее: свеклы 300, хрену 50, подсолнечного масла 35, сахару 15, соли 6—7, перцу черного молотого 0,3, уксусу 6%-ного 40.

Банки закатывают и стерилизуют при 90°: банки емкостью 0,5 л — 20, емкостью 1,0 л — 25 мин.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 0,5 л дан в табл. 28.

Таблица 28

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов
емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовленные	Неподготовленные
Свекла	3000	4600
Хрен	500	590
Подсолнечное масло	350	350
Сахар-песок	150	155
Соль	60—70	75
Перец черный молотый	3	3
Уксус 6%-ный	400	410

Лук маринованный

Для маринования пригоден лук «севок» или «выборок» диаметром от 1 до 3 см. Мариновать можно также и более крупные луковицы в целом виде или разрезанные на половинки.

У лука отрезают корневые мочки и шейку, очищают от верхних покровных листьев и моют в проточной воде, затем бланшируют в кипящей воде в течение 2—3 мин. и

library

быстро охлаждают в холодной проточной воде. На дно банок укладывают лавровый лист, затем насыпают лук и заливают горячей маринадной заливкой (70—80°).

Для приготовления маринадной заливки для 3-литровых бутылей необходимо, г: воды 1000, сахару 50, соли 50, уксусу 6%-ного 300.

Залитые банки закатывают и стерилизуют при 100°: банки емкостью 0,5 л — 5, емкостью 1,0 л — 7 мин.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 0,5 л дан в табл. 29.

Таблица 29

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовленные	Неподготовленные
Лук	3500	5000
Лавровый лист, шт.	10	10
Сахар	85	90
Соль	85	90
Уксус 6%-ный	500	510

Капуста краснокочанная маринованная

Из краснокочанной капусты можно приготовить очень вкусный маринад красивого внешнего вида. Для этой цели используют свежие, здоровые, плотные кочаны, очищают их от покровных листьев, вырезают кочерыжку и шинкуют. Можно нарезать листья капусты квадратными кусочками размером 2—3 см.

Кусочки капусты перемешивают с солью (на 1 кг капусты 20 г соли) в эмалированном или алюминиевом тазу и оставляют на 2 час. для высаливания. При этом капуста частично просаливается, из нее выделяется сок и она становится менее упругой, что облегчает дальнейшую укладку ее в банки.

На дно банки емкостью 1,0 л кладут 2—3 зерна перца душистого и столько же горького и гвоздики, немного корицы и 1 шт. лаврового листа.

При укладке капусты в банку ее хорошо утрамбовывают и затем заливают горячей маринадной заливкой.

library

Для приготовления маринадной заливки необходимо, г, на 1,0 л воды: соли 20, сахару 40, уксусу 6%-ного 300.

Залитые маринадной заливкой банки закатывают и стерилизуют при 85°: банки емкостью 0,5 л — 20, емкостью 1,0 л — 30 и 3-литровые бутылки — 45 мин.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью 1,0 л приведен в табл. 30.

Таблица 30

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 1,0 л каждая

Продукты	Подготовленные	Неподготовленные
Капуста	6500	7200
Перец душистый, зерен	20—30	30
» горький, »	20—30	30
Гвоздика, шт.	20—30	30
Корица	1	1
Лавровый лист, шт.	10	10
Соль	70	75
Сахар	130	135
Уксус 6%-ный	1050	1100

Капуста квашеная стерилизованная

Если нет условий для хранения квашеной капусты, то сохранить ее можно путем стерилизации.

Капусту подготавливают и квасят обычным способом. После окончания процесса квашения капусту помещают в дуршлаг и отделяют рассол, после чего укладывают в банки или бутылки. Рассол фильтруют через 2—3 слоя марли, кипятят в эмалированной кастрюле в течение 10 мин. и снова фильтруют.

Прокипяченным рассолом заливают капусту, уложенную в тару. Наполненные банки или бутылки закатывают и стерилизуют при 90°: банки емкостью 0,5 л — 8—10, емкостью 1,0 л — 10—12 и 3-литровые бутылки — 15 мин.

Стручковая фасоль маринованная

Для маринования используют молодую, нежную, без сформировавшихся зерен и грубых нитей по бокам стручка фасоль. Мариновать можно зеленую и желтую (восковую)

стручковую фасоль. После сортировки у стручков отрезают верхние и нижние кончики вместе с плодоножками и моют в проточной воде. Если маринуют резаную фасоль, то в этом случае ее разрезают на кусочки длиной 2—3 см.

Бланшируют стручковую фасоль в кипящей воде в течение 3 мин., а затем охлаждают в холодной проточной воде. Целую или нарезанную фасоль плотно укладывают в банки, хорошо утрамбовывая руками.

Все последующие процессы приготовления стручковой фасоли, включая стерилизацию, такие же, как и при приготовлении маринованных свежих огурцов.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 0,5 л дан в табл. 31.

Таблица 31

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовленные	Неподготовленные
Стручковая фасоль	3000	3400
Корица	3	3
Красный стручковый перец, шт.	5	5
Черный горький перец, шт.	50	50
Гвоздика, шт.	40	40
Душистый перец, шт.	50	50
Лавровый лист, шт.	10	10
Соль	100	105
Сахар	100	105
Уксус 6%-ный	450—500	510

Сладкий стручковый перец маринованный

Для маринования пригодны крупные мясистые, нежные сладкие плоды стручкового перца.

Основная ценность сладкого перца заключается в его высокой витаминности.

Перед маринованием у перца удаляют плодоножки с семенами и моют в проточной воде. Очищенный перец бланшируют в кипящей воде 2—3 мин. и охлаждают в холодной воде.

На дно банки емкостью 1,0 л укладывают, г: листьев хрена — 2—3, зелени и семян укропа — 5, зелени петрушки — 2—3, зелени эстрагона — 1,5, перца красного струч-

кового — 1 шт., лаврового листа 1 шт., чеснока — 1—2 зубка.

Бланшированный перец можно укладывать в банки целым либо каждый плод разрезать на 3—4 продольные дольки. Укладка должна быть плотной, чтобы между целыми перцами или кусками не было свободного места.

После укладки банки заливают горячей маринадной заливкой (70—80°).

Для приготовления маринадной заливки необходимо, г, на 1 л воды: сахару 40, соли 40, уксусу 6%-ного 300. Банки закатывают и стерилизуют при 90°: банки емкостью 0,5 л — 20, емкостью 1,0 л — 25 мин.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 1,0 л дан в табл. 32.

Таблица 32

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 1,0 л каждая

Продукты	Подготовлен- ные	Неподготовлен- ные
Стручковый перец сладкий	7000	10 000
Листья хрена	20—30	30
Зелень и семена укропа	50	65
Зелень петрушки	20—30	30
Перец красный стручковый	10	10
Лавровый лист, шт.	10	10
Чеснок, зубков	10—20	20
Зелень эстрагона	15	20
Сахар	120	125
Соль	120	125
Уксус 6%-ный	900	910

Перец печеный с уксусом

Для приготовления консервов отбирают зрелые, мясистые, плотные плоды определенного цвета (зеленые, красные или желтые). Отобранный перец промывают в холодной проточной воде, запекают со всех сторон в духовке или на железном листе непосредственно на огне, горячим очищают от кожицы, плодоножек с семенниками и укладывают в банки, добавляя соль и 6%-ный уксус (на одну банку емкостью 0,5 л — соли 8—10, уксусу 6%-ного 25 г.).

library

Банки закатывают и стерилизуют при 100°: банки емкостью 0,5 л — 30, емкостью 1,0 л — 35 мин.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 0,5 л дан в табл. 33.

Таблица 33

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов
емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовленные	Неподготовленные
Перец	4700	7000
Соль	100	105
Уксус 6%-ный	250	260

Маринад «Осень»

Маринад «Осень» представляет собой смесь измельченных соленых овощей — огурцов, томатов, лука и салатного перца с добавлением специй и маринадной заливки. Измельчение овощей дает возможность использовать все отсортированные из-за каких-либо механических повреждений или неправильной формы соленые овощи.

Перед измельчением соленые овощи вымачивают в течение 3—4 час. в холодной чистой воде. Измельчают овощи на кусочки размером 2—3 мм. Измельчать овощи на мясорубке не рекомендуется, так как при этом могут быть большие потери сока, и овощи могут приобрести металлический привкус.

После стекания жидкости с нарезанных овощей, их помещают в эмалированный таз, добавляют соль, если ее мало было по вкусу в соленых овощах, и нагревают до кипения при постоянном помешивании.

Соотношение нарезанных овощей, г, при смешивании на одну банку емкостью 0,5 л: огурцов 200, томатов зеленых 100, луку 50, перцу сладкого красного и зеленого 50.

Массу снимают с огня и добавляют к ней измельченные порошок пряности и маринадную заливку, после чего все хорошо перемешивают.

На одну банку емкостью 0,5 л необходимо добавить 0,5 г корицы и по 25 г перцу душистого, горького и гвоздики.

Рецептура маринадной заливки на одну банку емкостью 0,5 л: уксусу 6%-ного 75—80 и сахару 25 г.

Горячую смесь расфасовывают в банки, закатывают и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — при 75—80° 20—25 мин.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 0,5 л дан в табл. 34.

Таблица 34

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовлен- ные	Неподготовлен- ные
Огурцы соленые	2000	2200
Томаты зеленые соленые	1000	1100
Лук соленый	500	550
Перец соленый	500	550
Корица	5	5
Перец душистый	2,5	2,5
Гвоздика	2,5	2,5
Уксус 6%-ный	750—800	810
Сахар	250	255

ОВОЩИ СОЛЕННЫЕ И КВАШЕННЫЕ, ФРУКТЫ МОЧЕННЫЕ

Одним из распространенных способов хранения овощей на зиму является приготовление солений путем заливки овощей солевым рассолом или пересыпания сухой солью.

Посуда, предназначенная для солений, должна быть чистой.

Для небольшого количества овощей пригодна различная глиняная посуда, стеклянные и фаянсовые банки. Для большого количества могут применяться дубовые или буковые бочки, которые предварительно замачиваются и пропариваются горячим содовым раствором с последующей промывкой холодной водой.

Соления можно приготовить из одного вида овощей или из нескольких видов. По желанию и вкусу кладут различные пряности — петрушку, сельдерей, укроп, корень хрена, лавровый лист и др. Для сохранения более плотной консистенции солений между овощами кладут виноградные, вишневые и дубовые листья. Принципиальной разницы между солением, квашением и мочением нет.

library

В зависимости от консервируемых плодов и овощей готовый продукт называют квашеным (капуста), соленым (огурцы, томаты), моченым (яблоки, ягоды). При солении и квашении обязательно применяют соль; при мочении плодов соль не употребляется.

Соль придает продукту определенные вкусовые качества и обладает некоторым консервирующим действием. Главное назначение соли — создавать условия, способствующие молочнокислому брожению, что обеспечивает получение продукта с высокими вкусовыми качествами.

Квашение капусты

Для квашения используют белокочанную капусту поздних сортов. Ранние и средние сорта для консервирования непригодны, так как они имеют пониженное содержание сахара и рыхлую ткань, в связи с чем дают продукт пониженного качества.

Для квашения применяется созревшая капуста с плотными кочанами, желательно крупных размеров, что уменьшает количество отходов при переработке.

Капуста недозрелая, перезрелая, подмороженная, пораженная болезнями и сельскохозяйственными вредителями, для квашения непригодна, так как применение такого сырья ухудшает вкусовые качества, внешний вид, консистенцию продукта и вообще может привести продукт к порче. Перед квашением капусты ее освобождают от верхних листьев и вырезают кочерыжку.

Подготовленную капусту режут ножом или шинкуют, получая стружку шириной до 5 мм.

Капусту можно квасить в бочках или в эмалированной посуде. Измельченную капусту, перемешанную с 300 г нарезанной моркови и 200—250 г соли на каждые 10 кг шинкованной капусты, загружают в бочку и плотно утрамбовывают.

После этого капусту накрывают сверху промытыми капустными листьями, а затем холстом или марлей.

Для ускорения выделения капустного сока поверх ткани на капусту укладывают подгнетный щит (чистые деревянные планки, подогнанные по бочке). На подгнетный щит кладут гнет. В качестве гнета применяют гранитные камни или булыжник.

Использовать для этой цели железные, чугунные или медные грузы, а также камень-песчаник нельзя.

Процесс брожения капусты начинается сразу же после ее укладки. Лучшей температурой для брожения является 15°. Обычно через 14—20 дней капуста готова к употреблению.

Размягченная, дряблая консистенция квашеной капусты обуславливается пониженным количеством соли при засолке, не обеспечивающим достаточно быстрое выделение сока в начале квашения. Хранить квашеную капусту следует в холодном помещении или погребе. При хранении на поверхности капусты образуется белая плесень. Для ее удаления снимают гнет и подгнетный щит, а также холст, промывают их горячей водой и снова укладывают на место.

Для получения 10 кг квашеной капусты необходимо затратить, примерно, 12—13 кг свежей.

Капуста шинкованная с яблоками

Яблоки моют, удаляют плодоножки, режут на дольки, мелкие яблоки (диаметром до 4—5 см) можно класть в целом виде. На каждые 10 кг свежей шинкованной капусты, перемешанной с морковью и солью, добавляют 600—700 г яблок.

Капуста квашеная кочанами

Для голубцов капусту квасят целыми кочанами, крупные (диаметром больше 18—30 см) режут на две или четыре части.

При загрузке капусты в бочки ряды кочанов чередуют с шинкованной капустой и плотно трамбуют.

Соли при этом следует добавить из расчета 250—300 г на каждые 10 кг капусты.

Капусту (кочанами) можно квасить и не в смеси с шинкованной. В этом случае подготовленные кочаны плотно укладывают в бочку, на дно которой предварительно уложены промытые капустные листья. Поверх головок снова укладывают капустные листья, подгнетный щит и гнет и заливают рассолом (800—900 г соли на 1,0 л воды), чтобы он покрыл верхний ряд капусты.

Расход продуктов для приготовления 10 кг квашеной капусты дан в табл. 35.

library

Продукты, г, для приготовления 10 кг квашеной капусты

Продукты	Капуста свежая	Соль	Морковь свежая	Яблоки свежие
Капуста квашеная	12 000	200—250	—	—
Капуста квашеная с морковью	11 700	200—250	300—350	—
Капуста квашеная с яблоками и морковью .	11 000	200—250	300—350	600—700
Капуста (кочаны) с шинкованной или рубленой	11 800	250—300	300—350	—
Капуста квашеная, целые кочаны	12 300	250—300	—	—

Капуста «Провансаль»

Квашеную кочанами капусту нарезают небольшими кусочками длиной 3—4 см. Можно использовать также шинкованную или рубленую квашенную капусту, в которую кладут различные приправы.

Например, для приготовления приправы на 3 кг капусты добавляют, г: сахарного песка — 400, масла подсолнечного — 300, горчицы в порошке — 5, клюквы или брусники — 250, маринованных косточковых плодов или моченых яблок дольками — 250, маринада из-под косточковых плодов — 200.

Если нет маринада, можно добавить по вкусу пищевой уксусной эссенции и лимонной кислоты.

Приправу тщательно перемешивают с капустой в эмалированной миске или кастрюле и смесь плотно укладывают в чистую посуду, после чего заливают процеженным через чистую марлю рассолом.

Капусту «Провансаль» готовят незадолго до употребления в пищу, так как она в прохладном помещении может храниться только 2—3 суток, а на леднике — до 10 суток.

Капуста «Провансаль» не стерилизуется.

Квашение корнеплодов

Для квашения используют морковь и свеклу. Квашеные свекла и морковь являются хорошими полуфабрикатами для приготовления винегретов, борщей, маринадов и других блюд. Отобранные корнеплоды замачивают в воде в течение 15—30 мин., затем моют в проточной воде, удаляют кожицу и ополаскивают водой.

Промытые морковь и свеклу режут на 2—3 части и помещают в бочки. При квашении свеклы во избежание ее потемнения необходимо загружать продукт в тару, предварительно наполненную на $\frac{1}{4}$ объема рассолом (300—400 г соли на 10 л воды). Затем доливают рассол так, чтобы он покрывал свеклу слоем в 10—15 см.

При квашении моркови ее заливают рассолом (600 г соли на 10 л воды) после того, как она уложена в бочку. На овощи сверху укладывают подгнетный щит и гнет.

У свеклы процесс брожения (при температуре 20°) заканчивается в течение 10, у моркови — 2 дней. Продукцию нужно хранить при температуре от 0 до 5°. Появляющуюся на поверхности плесень следует периодически удалять.

Соление огурцов

Для засолки отбирают огурцы небольших размеров (9—14 см), имеющие тонкую темно-зеленую кожицу и слегка ребристую, бугорчатую поверхность. Мякоть огурцов должна быть плотной, семенная камера — небольшой с недозрелыми семенами. Пожелтевшие огурцы для засолки непригодны.

Огурцы сортируют по размерам, отбраковывают мятые, поврежденные и перезрелые, затем моют в проточной воде, замачивают в холодной воде в течение 2—3 час. и укладывают плотно в бочки или другую тару. На дне укладывают пряности, затем ряд огурцов, после чего опять пряности и так до наполнения тары; сверху также помещают слой пряностей. Из пряностей используют укроп, корень хрена, горький стручковый перец (свежий или сушеный), чеснок. Для улучшения вкуса и консистенции соленых огурцов рекомендуется добавлять черносмородиновые или вишневые листья, эстрагон, листья петрушки и сельдерея.

Количество пряностей на 10 кг огурцов не должно превышать 500 г, в том числе чесноку — 10—20 зубков.

library

Для приготовления рассола на 10 л воды добавляют 700—800 г соли; когда соль растворится, полученный рассол фильтруют. Чем крупнее огурцы, тем выше должна быть концентрация рассола.

При засолке огурцов в открытой бочке поверх огурцов укладывают холст, подгнетный щит и гнет, после чего заливают рассолом.

Через 14—18 дней процесс брожения заканчивается и огурцы готовы к употреблению. Для того, чтобы сохранить их на длительный период, бочку с огурцами рекомендуется хранить в погребе при температуре не ниже 0 и не выше 4°. Когда бочка открыта, на поверхности рассола иногда появляется плесень, которая придает огурцам специфический неприятный запах. Поэтому нужно следить за появлением плесени и периодически удалять ее.

Закладка продуктов на 10 кг огурцов бочкового засола, г: укропу 300, хрену 50, стручкового красного горького перцу 3—5 шт., чесноку 10—20 зубков.

Соление томатов

Томаты солят так же, как и огурцы. Для соления могут быть использованы томаты разной степени зрелости, но солить зеленые, бурые и красные томаты нужно отдельно.

Томаты моют в проточной воде и сортируют по размерам и качеству, одновременно отбраковывая мятые и поврежденные плоды. Солить томаты можно в бочках и стеклянных или глиняных банках с широким горлом.

Отобранные томаты укладывают в бочку (бутыль), на дно которой укладывают те же пряности, что и при засолке огурцов. При наполнении бочки томаты несколько раз пересыпают пряностями, сверху еще укладывают слой пряностей. Общее их количество составляет 100—200 г, в том числе 1—3 стручка горького перцу на каждые 10 кг томатов.

Поверх пряностей укладывают холст, подгнетный щит, гнет и заливают рассолом, чтобы он покрыл томаты. Количество соли в рассоле зависит от степени зрелости томатов, а также от температуры их хранения.

Для зеленых и бурых томатов рассол готовят из расчета 700—800 г соли на 10 л воды; для красных томатов, менее стойких при хранении, — 800—1000 г. Лучше всего засаливать красные томаты мясистых сортов и солить их

в небольших бочках (емкостью до 50 кг). Залитые рассолом бутылки накрывают подготовленными крышками, выносят в погреб и хранят в холодном месте так же, как и томаты, засоленные в бочках. Через 15—20 дней соленые томаты пригодны для употребления в пищу. Появляющуюся на поверхности пленку плесени необходимо периодически смывать. Появления плесени можно избежать, если на поверхность рассола налить 1—2 ложки растительного масла.

Баклажаны фаршированные квашеные

Необходимые продукты: баклажаны, морковь, белые коренья, лук, чеснок, зелень петрушки и сельдерея, соль, масло подсолнечное, перец горький.

Отобранные баклажаны темно-фиолетовой окраски замачивают в течение 10—15 мин., моют в холодной воде, чистят, удаляя плодоножки и делают надрез по длине, отступив от концов баклажанов на 2—3 см.

Очищенные баклажаны помещают в посуду с подсоленной водой (30 г соли на 1 л воды) и проваривают до готовности 30—40 мин. (тупой конец спички при небольшом усилии должен прокалывать плоды).

Проваренные баклажаны вынимают, дают стечь воде и укладывают теплыми в 2—3 ряда на деревянную доску или стол.

Сверху на баклажаны кладут лист чистой фанеры или доску, затем гнет и оставляют на 4—6 час. для удаления влаги.

Зелень (стебли) сельдерея моют, укладывают в посуду, заливают кипятком и оставляют на 15—20 мин., после чего вынимают и дают остыть. Стебли при этом становятся мягкими и эластичными. Толстые стебли разделяют на несколько частей по длине.

Зелень петрушки сортируют, удаляя непригодные листочки, моют в проточной воде и нарезают кусочками длиной до 1 см.

Чеснок очищают, моют, дают стечь воде и толкут в ступе.

Лук очищают, моют, нарезают пластинками толщиной до 0,5 см и жарят в нагретом (до 130—140°) подсолнечном масле до золотистого цвета. Морковь и белые коренья после замачивания моют в проточной воде, очищают, ополаскивают и нарезают лапшой или кубиками. Нарезанные

library

корнеплоды тушат с подсолнечным маслом до полуготовности, смешивают с обжаренным луком, добавляют измельченный горький перец, соль по вкусу, зелень петрушки и все тщательно перемешивают.

Когда фарш готов, снимают гнет с баклажанов и фаршируют плоды через надрез, после чего перевязывают стеблями сельдерея и плотно укладывают в бочку, каждый слой пересыпают солью и толченым чесноком.

Сверху баклажаны заливают подсолнечным маслом, укладывают подгнетный щит и гнет (как при засолке капусты).

На 10 кг баклажанов в свежем виде необходимо: моркови 2 кг, корня петрушки 500 г, луку 500 г, чесноку 30—35 зубков, зелени петрушки 100 г, соли (общее количество, включая посол баклажанов) 200—300 г, сельдерея (стебли и листья для обвязки) 250 г, масла подсолнечного для обжарки 500 г, масла подсолнечного для заливки 500 г.

Квашенные фаршированные баклажаны не стерилизуют, поэтому их необходимо хранить в погребе или прохладном помещении при температуре не выше 8—10 и не ниже 0°. Срок пригодности в пищу квашеных фаршированных баклажанов при холодном хранении — 6 мес.

Соление из жареных баклажанов

Для соления пригодны зрелые баклажаны, темно-фиолетовой окраски, средних размеров.

Баклажаны готовят так же, как для приготовления консервов «Баклажаны фаршированные». Обжаренные в масле остывшие баклажаны укладывают в бочку, на дно которой уложены пряности, и по мере наполнения бочки пересыпают солью.

Общее количество пряностей и соли, г, на 10 кг обжаренных баклажан: соли 200—300, пряностей 300—400.

Поверх баклажанов кладут холст, подгнетный щит и гнет.

Процесс брожения заканчивается через 10—15 дней, после чего баклажаны хранят в холодном сухом помещении при температуре не выше 5—10°.

Появляющуюся на поверхности плесень периодически удаляют.

library

Перец салатный фаршированный квашеный

Необходимые продукты: перец салатный, морковь, белые корни, перец горький, соль, масло подсолнечное, лук, чеснок, зелень петрушки и сельдерея.

Перец моют, сортируют и чистят. Очищенный перец бланшируют в кипящей воде в течение 3—5 мин. до мягкой консистенции, после чего немедленно охлаждают в холодной проточной воде.

Остальные операции по подготовке зелени, чеснока, фарша, последовательность фаршировки и укладки в бочки такие же, как при квашении баклажанов фаршированных.

На 10 кг перцу в свежем виде следует взять, г: моркови 4000, корней петрушки 1000, луку 1000, чесноку 30—40 зубков, зелени петрушки 80, соли (общее количество) 300, сельдерея 500, масла подсолнечного для обжарки 800, масла подсолнечного для заливки 500.

Соление арбузов

Для засола пригодны арбузы зрелые. Арбузы, перезрелые и пораженные болезнями, для засолки не пригодны.

После сортировки арбузы тщательно моют, прокалывают кожу в нескольких местах острой деревянной спицей и укладывают в бочки (прокол кожицы делают для ускорения процесса брожения).

При засолке арбузов специй не добавляют. Уложенные в бочки арбузы заливают рассолом, который готовят по следующей рецептуре: для крупных арбузов на 10 л воды 1000 г соли, для мелких 800 г.

На арбузы кладут подгнетный щит и гнет и выдерживают их в течение двух дней при температуре около 20°, а затем переносят в хранилище с низкой температурой. Процесс брожения длится от 15 до 30 дней в зависимости от температуры хранения. После окончания брожения рассол должен быть прозрачным или слегка помутневшим, без постороннего запаха.

Хорошо засоленные арбузы должны обладать сладким приятным вкусом.

Мочение фруктов и ягод

Основным видом сырья, используемого для мочения, являются яблоки. Кроме яблок можно также мочить сливы, груши, бруснику, клюкву.

library

Для мочения рекомендуется применять зимние и некоторые сорта осенних яблок, а также китайские и райские.

Яблоки моют, сортируют, отбраковывают негодные плоды, и аккуратно укладывают в предварительно обработанные бочки (желательно дубовые), внутрь которых по желанию кладут слой ржаной соломы, листья черной смородины или вишни.

Ряды яблок также перестилают ржаной соломой или листьями, что предохраняет плоды от деформации и придает им приятный аромат. Солома и листья должны быть чистыми и без затхлого запаха, поэтому перед укладкой их ошпаривают горячей водой.

На яблоки сверху кладут холст, подгнетный щит и гнет (как при засолке капусты) и заливают соответствующим раствором с таким расчетом, чтобы верхний слой яблок был полностью покрыт жидкостью.

Для заливки яблок на 10 л воды следует добавить, г: соли 100—150, сахару 200—300, солоду 50—75.

Солод предварительно кипятят; вместо него можно добавить разведенную в воде ржаную муку. Муку разбалтывают с небольшим количеством холодной воды, а затем заливают кипятком. Хороший аромат моченых яблок достигается при замене сахара медом, который берут в двойном количестве по сравнению с сахаром.

Первые 8—10 дней яблоки выдерживают при температуре 15—18°; затем брожение проводят при температуре от 0 до 1°. При этой температуре процесс брожения длится 30—40 дней.

Более высокая температура дображивания нежелательна во избежание развития уксуснокислого брожения и порчи яблок. Хранят моченые яблоки при температуре от 0 до 4°.

Мочение других плодов и ягод осуществляется аналогично мочению яблок.

Появляющуюся на поверхности плесень периодически снимают.

КОМПОТЫ ФРУКТОВЫЕ

Наиболее простой и доступной формой консервирования фруктов в домашних условиях являются компоты. Подготовленные фрукты укладывают в тару, заливают сахарным сиропом, закатывают и стерилизуют.

Сироп готовят следующим образом: в эмалированную кастрюлю наливают воду, доводят ее до кипения и всыпают сахар. После растворения сахара сироп кипятят 2—3 мин., фильтруют через холст или несколько слоев марли. Для приготовления сиропа различной концентрации пользуются табл. 36.

Таблица 36

Приготовление сиропа различной концентрации

Концентрация сиропа %	Сахар, г, на 1 л воды	Концентрация сиропа, %	Сахар, г, на 1 л воды
20	250	55	1220
25	330	60	1500
30	430	65	1860
35	540	70	2330
40	670	75	3050
45	820	80	4000
50	1000		

Компот из черешен

Компот приготавливают из свежих неиспорченных черешен. Плоды тщательно моют в холодной воде и удаляют плодоножки. Подготовленные плоды укладывают в банки, заливают горячим (70—80°) сиропом 20—25%-ной концентрации. Банки закатывают и стерилизуют.

В банку емкостью 0,5 л укладывают, примерно, 350, а в банку емкостью 1,0 л — 700—750 г черешен.

Консервы стерилизуют при 85°: банки емкостью 0,5 л — 20, емкостью 1,0 л — 30 мин. или при 100° (с момента закипания воды) соответственно 12 и 20 мин.

Для придания аромата компотам из черешни в сироп можно добавить ванильного сахара, либо в банку положить кусочек лимона.

Компот из вишен

Компот готовят из вишен темно окрашенных сортов.

Отобранные спелые, свежие вишни промывают холодной водой, обрывают плодоножки, укладывают в подго-

товленные банки и заливают горячим сахарным сиропом 30—50%-ной концентрации. Банки закатывают и стерилизуют при 85°: емкостью 0,5 л — 15, емкостью 1,0 л — 20 мин. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 5 и 10 мин.

Компот из абрикосов

Абрикосы консервируют целыми или половинками. Плоды сортируют по степени зрелости и тщательно моют.

В случае консервирования абрикосов половинками, плод осторожно разрезают по бороздке, вынимают косточку и моют в холодной воде. Затем плоды укладывают в банки; половинки лучше укладывать в подготовленные банки фигурно (рис. 19).

Наполненные банки заливают горячим сахарным сиропом (25—40%-ной концентрации), закатывают и стерилизуют при 85°: банки емкостью 0,5 л — 20, емкостью 1,0 л — 30 мин. Можно стерилизовать при 100° соответственно 12 и 20 мин.

В банку емкостью 0,5 л укладывают примерно 250—300 г целых абрикосов и 350—400 г половинок.

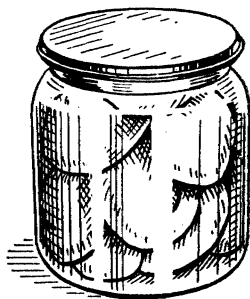


Рис. 19. Фигурная укладка половинок абрикосов.

Компот из слив

Сливы, как и абрикосы, консервируют целыми или половинками. Отобранные сливы моют в холодной воде и дают ей стечь. Если сливы консервируют половинками, их разрезают по бороздке и удаляют косточки. Для предохранения целых слив от разваривания рекомендуется опускать сливы в дуршлаге в кипящую воду на 30—40 сек., после чего их охлаждают холодной водой.

Бланшированные целые сливы или половинки укладывают в банки аналогично абрикосам и примерно в том же количестве заливают их горячим сахарным сиропом, концентрация которого значительно колеблется в зависимости от вида слив.

library

Банки закатывают и стерилизуют при 85°: емкостью 0,5 л — 15, емкостью 1,0 л — 25 мин. Консервы можно стерилизовать и в кипящей воде соответственно 10—15 мин.

Компот из яблок

Яблоки консервируют целыми, половинками, четвертинками или дольками с кожицей либо без нее.

Хорошие компоты можно приготовить из твердых яблок. Если яблоки переспелые, мягкие, кашеобразные, то компот будет невкусный и мало привлекательный, а плоды — разваренными.

Отобранные для консервирования яблоки моют, очищают от кожицы и удаляют сердцевину. Яблоки с тонкой ароматной кожицей можно не очищать.

В случае консервирования целых яблок, сердцевину надо осторожно высверлить специальной ложечкой или трубочкой.

Очищенные и нарезанные яблоки следует держать в воде или в 1%-ном растворе соли (10 г соли на 1 л воды) во избежание потемнения. Подготовленные для консервирования яблоки сохранять более 30 мин. в растворе соли или в воде не рекомендуется, так как часть питательных веществ при этом переходит в раствор. Перед расфасовкой яблоки бланшируют в кипящей воде в течение 3—5 мин. После этих операций яблоки укладывают в банки, заливают 25%-ным горячим сахарным сиропом, закатывают и стерилизуют.

Консервировать яблоки можно и без предварительной бланшировки. Очищенные сырые нарезанные яблоки укладывают в банки емкостью 0,5 л в количестве 300 г и заливают их горячим сиропом более низкой концентрации, например, 20%-ным. Такой способ консервирования яблок более прост; компот получается более ароматным, если яблоки к тому же консервируют с кожицей. Первое время после стерилизации в таких компотах яблоки всплывают, а затем, по мере проникновения в плоды сиропа, последние опускаются.

В банку емкостью 0,5 л укладывают 330 г бланшированных плодов резаных или 250 г целых.

Компот стерилизуют при 85°: банки емкостью 0,5 л — 15, емкостью 1,0 л — 25 мин. Можно стерилизовать и при 100° соответственно 10 и 15 мин.

library

Компот из груш

Для приготовления компотов используют груши с приятным ароматом, светлой окраской, плотной мякотью без каменистых клеток.

Так же, как и яблоки, груши можно консервировать целыми, половинками и четвертинками, с кожицей и без нее. С кожицей рекомендуется консервировать плоды только с тонкой, нежной. Отобранные плоды моют в холодной воде, очищают от кожицы, режут, удаляют семенные коробки и погружают в холодную воду.

Груши еще больше, чем яблоки темнеют на воздухе. Поэтому очищенные и нарезанные плоды должны обязательно находиться в воде или в 1%-ном растворе соли.

В связи с тем, что применяемая стерилизация является недостаточной для придания грушам мягкой консистенции, определяющей готовность продукта, рекомендуется предварительно слегка проварить их (бланшировать) в 0,1%-ном растворе лимонной или виннокаменной кислоты (на 1 л воды 1 г кислоты) при температуре, близкой к кипению, в течение 10—15 мин. После этого плоды немедленно охлаждают водой, укладывают в банки и заливают 20—30%-ным сахарным сиропом. Банки закатывают и стерилизуют.

Для предотвращения помутнения сиропа во время хранения компота рекомендуется добавить в него лимонную или виннокаменную кислоту из расчета 1 г на 1 л сиропа.

В банки емкостью 0,5 л укладывают, примерно, 350, емкостью 1,0 л — 700 г плодов.

Компот стерилизуют при 85°: банки емкостью 0,5 л — 25, емкостью 1,0 л — 30 мин. Можно стерилизовать и при 100° соответственно 20 и 25 мин.

Компот из айвы

Айву консервируют только в стадии полной зрелости. Отобранную айву моют, чистят, вынимают сердцевину, режут на дольки или кусочки 15—20 мм, бланшируют в воде при температуре 85° в течение 30 мин. (до полуготовности). Затем айву охлаждают, укладывают в банки и заливают горячим 30%-ным сахарным сиропом. Банки закатывают и стерилизуют.

library

После бланшировки и до укладки плоды сохраняют в холодной воде.

При переработке ароматной айвы (с сильным приятным запахом) кожицу с плодов не снимают.

В банки емкостью 0,5 л укладывают 350—380, емкостью 1,0 л — 660—750 г плодов.

Компот стерилизуют при 85°: банки емкостью 0,5 л — 20, емкостью 1,0 л — 25 мин. Можно стерилизовать при 100° соответственно 15 и 20 мин.

Расход продуктов для приготовления 10 банок компота емкостью по 1,0 л дан в табл. 37.

Таблица 37

Продукты для приготовления 10 банок компотов 1,0 л каждая

Компоты	Концентрация сиропа, %	Закладывается в одну банку		Необходимо	
		плодов	сиропа	сырья	сахара
Из черешен	25,0	700	300	7400	760
» вишен	40,0	700	300	7400	1250
» абрикосов, половинками	40,0	700	300	7800	1250
» абрикосов, целыми плодами	35,0	600	400	6300	1450
» слив, половинками	30,0	700	300	8000	950
» слив, целыми плодами	30,0	650	350	6900	1100
» яблок, половинками с кожицей	25,0	610	390	6600	860
» яблок, половинками без кожицы	25,0	610	390	7700	860
» груш, половинками с кожицей	25,0	700	300	7600	760
» груш, половинками без кожицы	25,0	700	300	9000	760
» айвы, дольками или кусочками с кожицей	30,0	750	250	9800	760

Компот из ягод

Малину для компота выбирают крупноплодную, ярко окрашенную, с плотной мякотью ягод; землянику (клубнику) — средних размеров, но обязательно интенсивно окрашенную не только снаружи, но и всередине.

Для компотов выбирают крупную черную смородину. Ягоды осторожно сортируют, чтобы не повредить нежные плоды, удаляют поврежденные и испорченные плоды, а также плодоножки и чашелистики. В черной смородине ножницами следует обрезать остатки чашечек цветка. Отобранные ягоды моют, расфасовывают в банки и заливают горячим сахарным сиропом. Банки с компотом закатывают и стерилизуют.

Землянику (можно и малину) перед расфасовкой выдерживают 3—4 час. в 60—65%-ном сахарном сиропе. Сиропа необходимо столько, чтобы он покрыл ягоды. Температура сиропа в момент заливки должна быть 50—60°. В дальнейшем этот сироп может быть использован для заливки ягод в банках.

Ягодные компоты расфасовывают в банки емкостью не более чем 0,5 л.

Малину заливают сахарным сиропом 55%-ной, землянику — 60—65%-ной и черную смородину — 60%-ной концентрации. Затем банки закатывают и стерилизуют.

Таблица 38

Продукты, г, для приготовления 10 банок ягодных компотов емкостью 0,5 л каждая

Компоты	Концентрация сиропа, %	Закладывается в одну банку		Необходимо	
		плодов	сиропа	сырья	сахара
Из клубники	60,0	340	200	3800	1200
» малины	55,0	340	200	3800	1100
» черной смородины	60,0	340	200	3800	1200

Компот из малины и земляники стерилизуют при 85°: банки емкостью 0,5 л — 12 мин.; компот из черной смородины при тех же условиях — в течение 15 мин. Можно стерилизовать и при 100° соответственно 7 и 10 мин.

library

Ягодные компоты из малины и земляники нужно хранить в темном месте, чтобы ягоды не потеряли своего цвета.

Расход продуктов для приготовления 10 банок компотов емкостью по 0,5 л дан в табл. 38.

Компот «Ассорти» *

Консервированные компоты можно готовить также из смеси плодов — компоты «Ассорти». Сырье и тару подготавливают так же, как и для обычных компотов.

Рецептуры для приготовления компотов «Ассорти» указаны в табл. 39.

Таблица 39

Рецептура и необходимые продукты, г, для приготовления
10 банок компотов «Ассорти»

Компоты	Продукты	Процентное соотношение	Количество компонентов в банке		Концентрация сиропа, %	Необходимые продукты на 10 банок	
			0,5 л	1,0 л		0,5 л	1,0 л
Яблочно-вишне- вый	Яблоки, четвер- тинками . . .	65,0	230	450	—	2500	4900
	Вишни	35,0	120	250	—	1300	2700
	Сахар	—	—	—	30	550	900
Грушево-вишне- вый	Груши, четвер- тинками . . .	65,0	230	450	—	3000	6000
	Вишня	35,0	120	250	—	1300	2700
	Сахар	—	—	—	25	450	760
Вишнево-череш- невый	Вишня	50,0	180	350	—	1900	3700
	Черешня	50,0	180	350	—	1900	3700
	Сахар	—	—	—	25	400	760
Вишнево-абрико- совый	Вишня	40,0	150	300	—	1600	3200
	Абрикосы, по- ловинокками .	60,0	230	450	—	2600	5000
	Сахар	—	—	—	30	490	760
Яблочно-черно- смородиновый	Яблоки, четвер- тинками . . .	70,0	250	500	—	2800	5500
	Черная сморо- дина	30,0	100	220	—	1100	2200
	Сахар	—	—	—	40	700	1300

Компоты стерилизуют при 85°: банки емкостью 0,5 л — 15, емкостью 1,0 л — 20 мин. Можно стерилизовать и при 100° соответственно 10 и 15 мин.

ФРУКТОВЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ КОНСЕРВЫ

Натуральные фруктовые консервы готовят без сахара. Они могут употребляться больными диабетом или служат полуфабрикатами при приготовлении начинок или компотов «Ассорти».

Для приготовления натуральных фруктовых консервов фрукты подготавливают так же, как и для обычных компотов.

Вишни натуральные

Вишни сортируют, отбирают неповрежденные плоды, моют, удаляют плодоножки, расфасовывают в банки и заливают кипяченой водой. Банки закатывают и стерилизуют.

В банки емкостью 0,5 л помещают 350, емкостью 1,0 л — 700 г плодов.

Консервы стерилизуют при температуре 85°: банки емкостью 0,5 л — 15, емкостью 1,0 л — 20 мин. Можно стерилизовать и при 100° соответственно 10 и 15 мин.

Абрикосы натуральные

Абрикосы сортируют, отбирают плоды с плотной мякотью, удаляют плодоножки, плоды с гнилью, помятые и недозрелые. Абрикосы моют, осторожно по бороздке разрезают и удаляют косточку. Половинки абрикосов фигурно укладывают в банки и заливают кипяченой водой. Потом банки закатывают и стерилизуют.

В банку емкостью 0,5 л укладывают 350—400 г абрикосов. Стерилизуют консервы при 85°: банки емкостью 0,5 л — 20, емкостью 1,0 л — 30 мин. Можно стерилизовать и при 100° соответственно 12 и 20 мин.

Сливы натуральные

Сливы сортируют, очищают от плодоножек, моют, разрезают по бороздке, удаляют косточки и укладывают половинками в банки. Потом фрукты заливают кипяченой водой. Банки закатывают и стерилизуют. Количество слив в банках такое же, как и абрикосов. Консервы стерилизуют при 85°: банки емкостью 0,5 л — 15, емкостью 1,0 л — 25 мин. Можно стерилизовать и при 100° соответственно 10 и 15 мин.

Яблоки натуральные

Яблоки сортируют по степени зрелости, моют, очищают от кожицы, ножом из нержавеющей стали разрезают на дольки и удаляют сердцевину. Очищенные и нарезанные яблоки сохраняют в 1%-ном растворе соли для предохранения от потемнения. Затем яблоки бланшируют 3—5 мин. в воде при 85—90°, охлаждают и укладывают в банки. Расфасованные плоды заливают кипяченой водой; банки закатывают и стерилизуют.

В банку емкостью 0,5 л укладывают 330—350 г яблок. Стерилизуют консервы при 85°: банки емкостью 0,5 л — 15, емкостью 1,0 л — 25 мин. Можно стерилизовать и при 100° соответственно 10 и 15 мин.

Айва натуральная

Отобранные плоды моют, чистят, режут на дольки величиной 15—20 мм или на кубики, вырезают сердцевину и бланшируют в воде при 85° в течение 15 мин., охлаждают холодной водой, укладывают в банки и заливают кипяченой водой. Банки закатывают и стерилизуют.

В банку емкостью 0,5 л помещается 350—400 г айвы. Консервы стерилизуют при 85°: банки емкостью 0,5 л — 20, емкостью 1,0 л — 25 мин. Можно стерилизовать и при 100° соответственно 15 и 20 мин.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 0,5 л дан в табл. 40.

Таблица 40

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовленные	Неподготовленные
Вишни	3500	3700
Абрикосы	3750	3900
Сливы	3750	3900
Яблоки	3300	4200
Айва	3750	5000

ВАРЕНЬЕ

Варенье — это продукт, приготовленный из плодов или ягод, сваренных в крепком сахарном сиропе с сохранением их формы.

Варенье готовят из зрелых плодов и ягод, так как незрелые фрукты не имеют соответствующего аромата и вкуса, а перезрелые легко развариваются.

При варке варенья должно быть обеспечено равномерное пропитывание плодов сиропом. Поэтому предварительная обработка плодов и ягод, рекомендуемая в отдельных случаях, и соблюдение соотношения сырья и сахара являются необходимыми условиями для получения варенья хорошего качества.

Для некоторых плодов и ягод (яблоки, груши, айва, черная смородина и др.), имеющих плотную кожицу, предварительная бланшировка и накалывание являются обязательными условиями для получения варенья хорошего качества. Накалывание, кроме того, способствует удалению воздуха из плодов, который при нагревании, вследствие расширения своего объема, может прорвать кожицу плодов, нарушив их целостность.

Варка варенья состоит из двух основных процессов — варки сиропа и варки плодов или ягод в подготовленном сиропе.

Варка плодов и ягод в сиропе может быть однократной при одновременном использовании всего количества сиропа, и многократной, когда плоды и ягоды заливаются частью сиропа, оставляя примерно половину или одну треть для добавления при последующих варках. При многократной варке плоды в сиропе в промежутках между варками выстаиваются несколько часов; таким путем обеспечивается лучшее проникновение сахара в плоды и сохранение их целостности.

Однократная варка применяется для варенья из ягод, многократная — для крупных плодов: абрикосов, слив, айвы, груш, райских яблок и др.

Сироп для варенья варят следующим образом: сахар насыпают в медный таз, эмалированную или алюминиевую кастрюлю и заливают водой в рекомендуемом для каждого вида варенья количестве. Затем смесь нагревают до полного растворения сахара, фильтруют и снова вливают в посуду для варки. В горячий сироп кладут подготовленные плоды

library

или ягоды, затем ставят на огонь и варят определенное время. При многократной варке залитые сиропом плоды выстаиваются в течение нескольких часов.

Существует несколько способов определения готовности варенья. Наиболее простым и в достаточной степени характерным является определение по консистенции сиропа. Для этого на блюдечко наливают тонким слоем сироп варенья и проводят концом ложки бороздку, которая в готовом варенье не должна сразу исчезнуть.

Имеется три способа сохранения готового варенья, которые применяют в зависимости от соотношения сахара и плодов, времени варки и прочих условий.

Первый способ (горячий розлив). Готовое варенье в горячем виде расфасовывают в ошпаренные горячие банки, немедленно закатывают их и переворачивают вверх дном для охлаждения.

Второй способ (пастеризация). Варенье в горячем виде расфасовывают в ошпаренные горячие банки, накрывают крышками, ставят в ванну с водой и пастеризуют при 90°: банки емкостью 0,5 л—10, емкостью 1,0 л—15 мин. Затем банки закатывают и охлаждают на воздухе. При пользовании зажимами банки закатывают до пастеризации. Такое варенье называют пастеризованным.

Третий способ (без пастеризации). Варенье варят с увеличенным количеством сахара примерно на 10% по сравнению с приготовлением пастеризованного варенья.

Готовое варенье расфасовывают в охлажденном виде в сухие чистые банки; на варенье накладывают кружок чистой бумаги, смоченной в спирте или водке. Сверху банку накрывают бумагой и плотно обвязывают шпагатом. Вкус, аромат, цвет и консистенция такого варенья хуже, чем пастеризованного или варенья горячего розлива, так как для его сохранения требуется более продолжительная варка. Кроме того, такое варенье может забродить и засахариться при хранении.

Варенье из клубники, земляники и малины

Спелые, но плотные, ягоды моют, очищают от чашелистиков, посыпают сахаром и выдерживают в течение 4—5 час. в фарфоровой, алюминиевой или эмалированной посуде.

Выделившийся сок с растворившимся сахаром сливают в посуду, в которой предполагается варить варенье, и ки-

library

пятят его в течение 10 мин. Затем в сок кладут ягоды и продолжают варить еще 15 мин., снимая пенку.

Готовое варенье разливают в банки и укупоривают по одному из описанных способов.

Для пастеризованного варенья на 1 кг очищенных ягод необходимо 700—800 г сахара; для непастеризованного — на 1 кг ягод 1 кг сахара.

Выход варенья — 1,2—1,5 кг.

Варенье из черной смородины

Черную смородину сортируют, отбраковывая испорченные, недозрелые и перезрелые ягоды. После сортировки ягоды моют, а потом бланшируют в кипящей воде в течение 4—5 мин.

Варенье варят однократным способом. Бланшированные ягодысыпают в горячий сахарный сироп и варят в течение 20 мин.

Готовое варенье разливают в банки и укупоривают их. На 1 кг очищенных ягод для пастеризованного варенья необходимо 1,2 кг сахара и 200 г воды, для непастеризованного варенья — 1,5 кг сахара и 200 г воды.

Выход варенья 1,9—2,2 кг.

Варенье из крыжовника

Для варенья используются не полностью созревшие ягоды, у которых удаляют плодоножки и моют ягоды в проточной воде. Затем каждую ягоду накалывают в нескольких местах и помещают в холодную воду на 20—30 мин. Крупные ягоды не накалывают, а срезают верхушку и вынимают косточки.

Подготовленные ягоды заливают горячим сиропом, выдерживают до охлаждения, извлекают дуршлагом или шумовкой и кипятят сироп в течение 3—5 мин. Ягоды кладут в сироп, кипятят снова не более 3 мин. и выдерживают в прохладном месте 4—5 час. Охлажденный сироп с ягодами варят 15—17 мин., расфасовывают в банки и укупоривают их.

Для лучшего сохранения окраски ягод крыжовника в воду для сиропа добавляют 10—12 свежесорванных листоч-

ков вишни и кипятят 5 мин., после чего листочки удаляют. В отвар добавляют положенное по рецептуре количество сахара. Для придания аромата добавляют по вкусу ванильный сахар.

На 1 кг подготовленных ягод для пастеризованного варенья необходимо 1,5 кг сахару и 700 г воды, для непастеризованного — 1,7 кг сахару и 600 г воды.

Выход варенья — 2,3—2,4 кг.

Варенье из вишен, черешен и винограда

Плоды сортируют, удаляют поврежденные, мятые, незрелые и перезрелые, после чего моют.

Если готовят варенье без косточек, то из вишен и черешен их удаляют специальным приспособлением (см. рис.2).

Виноград очищают от гребней. Подготовленные плоды засыпают сахаром и выдерживают в течение 4—5 час. в эмалированной, глиняной или алюминиевой посуде, варят

Таблица 41

Рецептура для приготовления варенья на 1 кг
подготовленных плодов

Варенье	Сахар, кг	Вода, г
Пастеризованное:		
из вишен без косточек	1,0—1,2	200
» черешен »	1,0	200
Непастеризованное:		
из вишен без косточек	1,4—1,5	200
» черешен »	1,1—1,2	200
Пастеризованное:		
из вишен с косточками	1,0—1,2	200
» черешен »	1,0	200
» винограда	0,6—0,7	200
Непастеризованное:		
из вишен с косточками	1,4—1,5	200
» черешен »	1,1—1,2	200
» винограда	0,8—0,9	200

на слабом огне в течение 20 мин., в горячем виде расфасовывают в банки и закатывают.

Виноградное, вишневое и черешневое варенье с косточками варят двукратным способом. Подготовленные вишни и черешни с косточками, а также виноград заливают горячим сиропом и варят в течение 20 мин., выстаивают 4—5 час. и снова варят вместе с сиропом в течение 20 мин.

Для придания аромата в варенье из черешен и винограда добавляют в конце варки ванильный сахар (10 г на 2 кг плодов).

Готовое варенье разливают в банки и укупоривают их. Рецепт для приготовления варенья (на 1 кг подготовленных плодов) приведена в табл. 41.

Выход готового варенья из указанного количества сырья и сахара, примерно, 1,5—1,7 кг.

Варенье из лепестков розы

С красных или розовых роз снимают лепестки, удаляют с них белую нижнюю часть и моют в дуршлаге, потом смешивают лепестки с половинным количеством сахара и раствором лимонной кислоты (1 чайная ложка на 50 г воды) и оставляют в эмалированной или фарфоровой посуде на 4—6 час. Из второй половины сахара готовят сироп, опускают в него подготовленные лепестки и варят в течение 15 мин. Варенье разливают в банки и укупоривают их.

На 0,5 кг лепестков розы: для пастеризованного — 1,2 кг сахара, 1 чайная ложка лимонной кислоты и 1 ст. (200 г) воды; для непастеризованного — 1,3 кг сахара, 1 чайная ложка лимонной кислоты и 1 ст. (200 г) воды.

Выход варенья — 1,8 кг.

Варенье из груш и айвы

Плоды сортируют по качеству и степени зрелости, удаляя недозрелые, перезрелые, мягкие и гнилые, затем моют в проточной воде. Айву и груши очищают от кожицы, удаляют семенные коробки, режут на дольки толщиной 15—20 мм и бланшируют в кипящей воде: айву — 30, груши — 20 мин. в зависимости от сорта плодов и плотности мякоти. Бланшированные плоды охлаждают и во избежание потемнения кладут в раствор соли (10 г на 1 л воды) или раствор виннокислотной или лимонной кислоты (1/2 чайной ложки

на 5 л воды). Воду после бланширования плодов используют для приготовления сиропа: на $\frac{1}{2}$ ст. этой воды добавляют 1,2—1,3 кг сахара. Бланшированные груши или айву варят на слабом огне (айву — 30, груши — 20 мин.).

Готовое варенье разливают в банки и укупоривают их.

На 1 кг подготовленных плодов для пастеризованного варенья необходимо 1,2 — 1,3 кг сахара и 300 г воды, для непастеризованного — 1,4—1,5 кг сахара и 300 г воды.

Выход варенья — 2,0—2,1 кг.

Варенье из райских яблок

Плоды сортируют, удаляют загнившие и поврежденные, моют в проточной воде, срезают ножницами плодоножки, оставляя их длиной не более 1 см, накалывают заостренной деревянной палочкой или вилкой из нержавеющей стали и бланшируют в кипящей воде в течение 3—5 мин.

Бланшированные плоды заливают горячим сиропом и оставляют на 4—5 час., затем проваривают вместе с сиропом 15 мин. и выстаивают в течение 12 час. После этого плоды снова проваривают в сиропе 15 мин., выстаивают 5—6 час. и варят последний раз в течение 15 мин. Готовое варенье расфасовывают в банки и укупоривают их.

На 1 кг плодов для пастеризованного варенья необходимо 1,5 кг сахара и 0,5 л воды; для непастеризованного — 1,7 кг сахара и 0,5 л воды. Выход варенья — 2,4—2,5 кг.

Варенье из слив и абрикосов

Плоды сортируют по степени зрелости, удаляя при этом перезрелые и мятые, моют в проточной воде, дают ей стечь и отделяют плодоножки.

Абрикосы и сливы варят целыми с косточками или без косточек (половинками).

Для приготовления варенья из слив без косточек следует брать плоды с легко отделяющейся косточкой. Для предохранения плодов с косточкой от разваривания и лучшего пропитывания сиропом при варке и выстаивании плоды надрезают вдоль либо накалывают заостренной деревянной палочкой или вилкой. Подготовленные плоды заливают кипящим сиропом и выстаивают в течение 12 час. в эмалированной или фарфоровой посуде. Затем сироп сливают, кипятят 5 мин. и вновь заливают им плоды и выдерживают

12 час. В этом сиропе плоды варят 30—40 мин. на слабом огне. В готовом варенье плоды должны быть прозрачными.

Готовое варенье разливают в банки и укупоривают их.

На 1 кг подготовленных продуктов для пастеризованного варенья необходимо 1,0—1,2 кг сахару (в зависимости от кислотности плодов) и 400 г воды; для непастеризованного — 1,3—1,4 кг сахару и 400 г воды.

Выход варенья 1,8—2,0 кг.

Варенье из кизила

Для приготовления варенья лучше брать не полностью созревшие плоды кизила. Их сортируют, а затем бланшируют в кипящей воде в течение 5 мин. У крупноплодного кизила после бланшировки удаляют косточки.

Бланшированный кизил высыпают в кипящий сироп и варят на слабом огне 15 мин., выстаивают 6—8 час. и снова варят 30 мин., все время снимая пенку и помешивая.

Готовое варенье расфасовывают в банки и укупоривают их.

На 1 кг подготовленных продуктов для пастеризованного варенья необходимо 1,5 кг сахару и 400 г воды, для непастеризованного — 1,7 кг сахару и 400 г воды.

Выход варенья 2,4—2,5 кг.

ДЖЕМ

Джем готовят из нарезанных кусочками, а иногда целых плодов, сваренных с сахаром.

Джем, приготовленный из фруктов, богатых пектином (яблоки, айва, красная и черная смородина) будет хорошего качества.

Джем варят в медном, латунном или алюминиевом тазу. Джем считают готовым, когда горячая капля на холодном блюдечке при остывании немедленно загустевает.

Способы укупорки и сохранения джема такие же, как и варенья. Джем стерилизуют в банках емкостью 0,5 л в течение 20 мин. при 80°.

Джем клубничный

Клубнику сортируют, удаляют поврежденные ягоды и чашелистики, моют, заливают измельченной (пропущенной через мясорубку) красной смородиной, засыпают сахаром

и оставляют до следующего дня (на 14—16 час.) После этого смесь проваривают, клубнику вынимают, а сок продолжают варить до тех пор, пока он не превратится в желе. Тогда опускают в него клубнику и продолжают варить до готовности. Джем можно готовить и без добавления красной смородины.

Перед расфасовкой джема в банки его следует охладить, в противном случае клубника сконцентрируется в верхней части банки. Джем расфасовывают в банки, закатывают и стерилизуют. На 500 г клубники необходимо 200 г смородины и 500 г сахара.

Выход джема 0,8 кг.

Джем малиновый

Малиновый джем нежен и вкусен, поэтому добавлять в него другие ягоды не следует. Малину сортируют, удаляют поврежденные и испорченные ягоды, чашелистики и плодоножки, моют и засыпают половинным количеством дозированного по рецептуре сахара и оставляют на 4—6 час.

Выделившийся сок сливают, добавляют оставшийся сахар и варят 5 мин. После этого в сироп опускают малину, варят до готовности и расфасовывают в банки, закатывают и стерилизуют.

На 1 кг малины необходимо 1 кг сахара.

Выход джема 1,6 кг.

Джем черносмородинный

Черную смородину сортируют, моют, кладут в воду и проваривают до полного размягчения. На 1 кг ягод берут 100—150 г воды, затем добавляют сахар, варят джем до готовности, расфасовывают в банки, закатывают и стерилизуют.

На 1 кг ягод необходимо 1,5 кг сахара.

Выход джема — 2,3 кг.

Джем вишневый

Вишни сортируют, удаляя гнилые, испорченные плоды и плодоножки, затем моют, вынимают косточки и варят 10—15 мин. в кипящей воде. Количество воды должно составлять 10—15% к весу плодов. Для лучшего желирования

рекомендуется добавить красную смородину. Для этого красную смородину сортируют, удаляют плодоножки и веточки, моют и измельчают на мясорубке.

Измельченную красную смородину проваривают до загустения, добавляют остаток воды по рецептуре, а также сахар, снова варят несколько минут, добавляют проваренные вишни и доводят джем до готовности, расфасовывают в банки, закатывают и стерилизуют.

На 1 кг вишен необходимо 0,25 л воды, 0,5 кг красной смородины и 0,75 кг сахару.

Выход джема 1,4 кг.

Джем абрикосовый

Абрикосы сортируют, удаляют гнилые и испорченные плоды, моют, разрезают по бороздке на две половинки и вынимают косточки. Половинки абрикосов проваривают в 10%-ном сахарном сиропе (0,5 ст. сахару на 4,5 ст. воды) в течение 15—20 мин.

Проваренные абрикосы в сахарном сиропе желательно оставить до следующего дня. Через 16—18 час. добавляют оставшийся сахар, варят джем до готовности, расфасовывают в банки, закатывают и стерилизуют.

На 1 кг абрикосов расходуют 1 кг сахару.

Выход джема 1,6 кг.

Джем сливовый

Сливы сортируют, удаляя гнилые и червивые, разрезают по бороздке на две половинки и удаляют косточки. Половину слив нарезают кусочками и ставят на небольшой огонь для выделения сока. Затем добавляют сахар, а после его растворения оставшуюся половину очищенных слив варят на среднем огне при непрерывном помешивании до тех пор, пока масса не загустеет. Готовый джем расфасовывают в банки, укупоривают их и стерилизуют.

На 1 кг слив необходимо 0,5 кг сахару.

Выход джема 0,9 кг.

Джем яблочный

Отсортированные яблоки моют, очищают от кожицы и режут на дольки, вырезая сердцевину. Затем дольки яблок проваривают в малом количестве 10%-ного сахарного сиропа.

10—15 мин. Потом добавляют оставшийся по рецептуре сахар и варят джем до готовности. Джем готов, когда остается половина первоначального объема массы. Готовый джем расфасовывают в банки, укупоривают их и стерилизуют.

На 1 кг яблок расходуется 750—800 г сахара.

Выход джема 1,3 кг.

Джем айвовый

Айвовый джем готовят так же, как и яблочный. Айву сортируют по качеству, тщательно моют, очищают от кожицы, вычищают сердцевину и режут на дольки.

Для размягчения айвы дольки проваривают в 10%-ном сахарном сиропе 15—20 мин. Сиропа берут столько, чтобы он покрыл плоды. Затем добавляют остаток сахара (по рецептуре) от приготовления 10%-ного сиропа и варят джем до загустения. Готовый джем расфасовывают в банки, укупоривают их и стерилизуют.

На 1 кг айвы необходимо 750—800 г сахара.

Выход джема 1,4 кг.

ЖЕЛЕ

Фруктовое желе — это процеженный, выпаренный, загустевший фруктовый сок с сахаром. Желе должно быть прозрачным и иметь цвет фруктов,

из которых оно приготовлено.

Для приготовления употребляют свежий сок, полученный после процеживания разваренных целых или нарезанных плодов (рис. 20). Если первые порции процеженного сока еще недостаточно прозрачные, его можно процедить вторично. Сок лучше оставить до следующего дня, а затем осторожно перелить в другую посуду так, чтобы туда не попала отстоявшаяся гуща. Сок выпаривают до тех пор, пока на

Рис. 20. Устройство для процеживания сиропа или сока.

поверхности его перестанет образовываться пена. Тогда в кипящий сок несколькими порциями добавляют сахар и варят, но не долго, иначе пектин будет разрушаться.

library

Готовность желе можно определить, если бросить каплю охлажденного желе в стакан с холодной водой. В случае готовности капля превращается в шарик на дне стакана.

Желе горячим разливают в сухие подогретые банки (350 г) и закатывают сухими крышками.

Желе не стерилизуют. Хранить его рекомендуется в прохладном месте.

Желе из красной и черной смородины

Красную или черную смородину очищают, удаляют плодоножки и веточки, моют, кладут в кастрюлю, заливают водой так, чтобы она покрыла ягоды, и варят до выделения сока.

Затем сок процеживают и оставляют до следующего дня для отстаивания, после чего осторожно сливают и варят, тщательно снимая пену. Когда объем сока уменьшится вдвое, добавляют сахар и варят до готовности.

Горячее желе разливают в банки и закатывают.

На 1 кг чистого сока — 450—500 г сахару.

Желе из яблок

Для приготовления желе используют недозрелые яблоки, которые тщательно моют, нарезают кусочками вместе с кожурой, кладут в эмалированную посуду, заливают водой (300 г воды на 1 кг плодов) так, чтобы она их покрыла, и варят до размягчения, не допуская разваривания яблок, так как от этого желе станет мутным. Полученный отвар процеживают в кастрюлю и выпаривают.

Вареные яблоки используют для приготовления пюре. После уменьшения объема сока вдвое, добавляют сахар и варят до готовности.

Горячее желе расфасовывают в банки и закатывают их. Для аромата в желе можно добавить ванильный сахар.

На 1 кг яблочного сока — 300 г сахару.

Желе из айвы

Айву моют, не очищая от кожицы, удаляют плодоножки, нарезают кусочками, кладут в эмалированную кастрюлю, заливают водой (300 г воды на 1 кг плодов) и варят до размягчения 20—30 мин. Полученный сок процеживают через
library

холст и оставляют до следующего дня. Затем осторожно сливают, варят его 25—30 мин., добавляют сахар и снова варят до готовности еще 10 мин.

Горячее желе разливают в банки и закатывают их. Перед расфасовкой в желе можно добавить немного лимонной кислоты или виннокаменной кислоты.

На 1 кг сока необходимо 300 г сахару. Сваренную айву, оставшуюся после приготовления желе, можно использовать для приготовления фруктового пюре.

Расход продуктов для приготовления 10 банок фруктового желе емкостью по 0,35 л дан в табл. 42.

Таблица 42

Продукты, г, для приготовления 10 банок фруктового желе емкостью 0,35 л (350 г) каждая

Желе	Приготовленные продукты		Выход сока из свежих плодов, %	Необходимо	
	сок	сахар		сырья	сахара
Черносмородиновое	3900	1950	41	9500	2000
Яблочное	5970	1790	56	1100	1800
Айвовое	5700	1700	45	12 600	1750

ФРУКТОВЫЕ ПЮРЕ И ФРУКТЫ С САХАРОМ

Иногда целесообразно консервировать фрукты в протертом виде.

Поврежденные и гнилые части плода удаляют, а остальную часть моют и используют как полуфабрикат для приготовления муссов, киселей, начинок и т. д.

Если в протертые плоды, т. е. фруктовое пюре, добавить сахар, то пюре можно использовать для питания детей. Чаще всего фруктовое пюре готовят из яблок и абрикосов.

Пюре из яблок или абрикосов

Плоды моют, удаляют поврежденные места, а у абрикосов — косточки, кладут в эмалированную кастрюлю, заливают водой (10—15% от веса плодов) и варят до размягчения плодов примерно 10—15 мин. Затем плоды протирают через дуршлаг. Полученное пюре либо немного уваривают,

либо подогревают до 70—75°. Затем пюре расфасовывают в банки, закатывают их и стерилизуют.

Для того чтобы из пюре получить фруктовое пюре с сахаром, в него добавляют сахар, смесь уваривают 10—15 мин., расфасовывают, закатывают и стерилизуют при 85°: банки емкостью 0,35 л — 13, емкостью 0,5 л — 15 мин.

На 1 кг пюре из яблок добавляют 100—150 г сахара, на 1 кг пюре из абрикосов — 100 г сахара.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов дан в табл. 43.

Таблица 43

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов

Продукты	Емкость банки, л	
	0,35	0,5
Яблоки	3800	5000
Сахар	380	560
Абрикосы	4200	5800
Сахар	380	560

Фрукты с сахаром

Необходимые продукты: черная смородина, земляника, клубника и малина. Отсортированные зрелые ягоды очищают от плодоножек и чашелистиков, моют в проточной воде, выкладывают на решето и просушивают на воздухе.

Просушенные ягоды измельчают на мясорубке, добавляют сахар-песок (2 кг сахару на 1 кг ягод) и тщательно перемешивают. Полученную смесь укладывают в сухие банки и неплотно закатывают крышки. Фрукты с сахаром не стерилизуют. Сахаро-ягодная смесь может сохраняться в прохладном месте 4—6 мес.

Для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая необходимо, г: сырья 2200, сахару 4100.

ФРУКТОВЫЕ НАЧИНКИ ДЛЯ ПИРОГОВ И ЗАГОТОВКИ

Начинки готовят из яблок, айвы и вишен.

Яблоки и айву сортируют по степени зрелости, моют в проточной воде, очищают от кожицы и одновременно удаляют поврежденные места. Плоды затем хранятся в воде. Вишни также сортируют по степени зрелости, удаляют за-

гнившие и поврежденные ягоды и плодоножки, моют в проточной воде и удаляют из них косточки специальной ручной машинкой.

Приготовленные яблоки или айву измельчают на крупной терке, к полученной массе добавляют сахар (200 г на 1 кг подготовленных фруктов) и тщательно перемешивают. Очищенные вишни пересыпают сахаром (200 г на 1 кг вишен) и также тщательно перемешивают.

Смесь с сахаром плотно укладывают в подготовленные банки, которые закатывают и стерилизуют при 100°: банки емкостью 0,5 л — 20, емкостью 1 л — 30 мин.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 0,5 л дан в табл. 44.

Таблица 44

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовленные	Неподготовленные
Яблоки	4200	5300
Айва	4200	5600
Вишни	4200	5300
Сахар	900	910

Вишни в вишневом соке

Отсортированные вишни моют и удаляют плодоножки. Из половины подготовленных вишен вынимают косточки, измельчают ягоды на мясорубке с отверстиями решетки 5 мм, затем отжимают сок на ручном прессе или других приспособлениях. В полученном соке растворяют сахар (300 г на 1 л сока) и подогревают его до 90—95°. Остаток вишен укладывают в банки целыми и заливают нагретым до 90—95° соком.

Банки закатывают и стерилизуют при 100°: банки емкостью 0,5 л — 20, емкостью 1,0 л — 25 мин.

Виноград в виноградном соке

В банки укладывают крупные мясистые ягоды винограда, а мелкие с тонкой кожицей ягоды используют для приготовления сока.

Виноград моют и осторожно отделяют ягоды от гребней,

удаляя мятые, заплесневевшие и недозрелые. Отобранные ягоды снова моют и укладывают в банки.

Виноград, предназначенный для сока, отделяют от гребней, удаляя при этом поврежденные, заплесневелые и недозрелые ягоды, моют и измельчают на мясорубке с диаметром отверстия решетки 5 мм. Ручным прессом выдавливают сок, в котором растворяют сахар (100 г на 1 л), подогревают до температуры 90—95°, заливают им банки с виноградом, закатывают и стерилизуют при 90°: банки емкостью 0,5 л — 10, емкостью 1,0 л — 15 мин.

ФРУКТОВЫЕ МАРИНАДЫ

Фруктовые маринады готовят из груш, яблок, слив, винограда, вишен, смородины, крыжовника или из смеси различных фруктов. Подготавливают плоды, укладывают и заливают их, а также закатывают и стерилизуют, как и при приготовлении фруктовых компотов из этих плодов.

Основное отличие при приготовлении фруктовых маринадов заключается в различной рецептуре маринадной заливки, так как каждый вид фруктов и ягод отличается свойственной ему кислотностью и сахаристостью.

Сливы маринованные

Сливы сортируют, моют в проточной холодной воде и удаляют плодоножки.

Для того чтобы при стерилизации сливы не растрескивались, их предварительно бланшируют в горячей воде (при 85°) 2—3 мин. и быстро охлаждают.

На дно банок емкостью 1 л закладывают 4—5 зерен гвоздики и 0,5—0,7 г корицы, а затем плотно укладывают сливы, заливают горячей маринадной заливкой, закатывают и стерилизуют банки при 90°: банки емкостью 0,5 л — 12—15, емкостью 1,0 л — 17—20, 3-литровые бутылки — 30—35 мин.

Для приготовления заливки на 10 банок емкостью 1,0 л каждая необходимо, г: воды 2500, сахару 1000—1100, уксусу 6%-ного 450—500.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 1,0 л дан в табл. 45.

Таблица 45

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов
емкостью 1,0 л каждая

Продукты	Подготовлен- ные	Неподготовлен- ные
Слива	6600	7010
Гвоздика, зерен	40—50	50
Корица	5—7	7
Сахар	1000—1100	1110
Уксус 6%-ный	500	510

Вишни маринованные

Свежие спелые, крупноплодные и мясистые вишни сортируют по размеру и цвету, обрывают плодоножки и моют в проточной воде.

На дно банок емкостью 1 л кладут 3—4 горошины душистого перца, 0,5—0,7 г корицы и 2—3 зерна гвоздики. Затем укладывают плоды и заливают горячей маринадной заливкой.

Для приготовления заливки на 10 банок емкостью 1 л каждая необходимо, г: воды 2500, сахару 1000, уксусу 6%-ного 450.

Наполненные банки закатывают и стерилизуют при 85—90°: банки емкостью 0,5 л — 15, емкостью 1,0 л — 18 и 3-литровые бутылки — 30 мин.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 1,0 дан в табл. 46.

Таблица 46

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов
емкостью 1,0 л каждая

Продукты	Подготовлен- ные	Неподготовлен- ные
Вишни	7000	7400
Гвоздика, зерен	20—30	30
Корица	5—7	7
Душистый перец, зерен	30—40	40
Сахар	1000	1010
Уксус 6%-ный	450	455

library

Виноград маринованный

Для маринования используют мясистые крупноплодные сорта винограда.

Виноград маринуют отдельными ягодами или мелкими гроздьями.

Целые гроздья либо ягоды моют в холодной проточной воде и дают ей хорошо стечь.

На дно банок кладут 3—4 зерна гвоздики, 0,3—0,4 г корицы. Потом плотно укладывают виноград и заливают горячей маринадной заливкой. Банки закатывают и стерилизуют при 85—90°: емкостью 0,5 л — 12—15, емкостью 1,0 л — 18—20 и 3-литровые бутылки — 30—35 мин.

Для приготовления заливки на 10 банок емкостью 1,0 л каждая необходимо, г: воды 2850, сахару 650, уксусу 6%-ного 500.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 1,0 л дан в табл. 47.

Таблица 47

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов
емкостью 1,0 л каждая

Продукты	Подготовлен- ные	Неподготовлен- ные
Виноград	7400	9200
Гвоздика, зерен	30—40	40
Корица	3—4	4
Сахар	650	655
Уксус 6%-ный	500	505

Яблоки маринованные

Выбирают крупные, правильной формы, не поврежденные червоточинной яблоки. Их тщательно моют, вырезают сердцевину и нарезают дольками на 2—4 или 8 частей в зависимости от размера яблока. Мелкие сорта яблок (райские и китайские) маринуют целыми.

У мелких яблок высверливают сердцевину, как и при приготовлении компотов.

Нарезанные яблоки кладут в холодную воду или в 1%-ный раствор соли (10 г соли на 1 л воды) во избежание потемнения их. Хранить нарезанные яблоки в воде или в

рассоле более 30 мин. не рекомендуется. Затем яблоки бланшируют 2—5 мин. и немедленно охлаждают водой. Воду после бланшировки используют для приготовления маринадной заливки.

Яблоки укладывают в банки, на дно которых предварительно кладут 3—4 зерна гвоздики и 0,2—0,3 г корицы. Наполненные банки заливают горячей маринадной заливкой, закатывают и стерилизуют при 85—90°: банки емкостью 0,5 л — 20, емкостью 1,0 л — 30, 3-литровые бутылки — 40—45 мин.

Для приготовления заливки на 10 банок емкостью 1,0 л каждая необходимо, г: воды 2400, сахару 1100, уксусу 6%-ного 500.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 1,0 л дан в табл. 48.

Таблица 48

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 1,0 л каждая

Продукты	Подготовленные	Неподготовленные
Яблоки	6000	7200
Гвоздика, зерен	30—40	40
Корица	2—3	3
Сахар	1100	1110
Уксус 6%-ный	500	505

Груши маринованные

Отсортированные груши моют в холодной воде, у мелких высверливают сердцевину, а крупные плоды консервируют половинками или четвертинками, очищенными от сердцевины.

Груши бланшируют в кипящей воде 1—2 мин. Нежные, легко разваривающиеся сорта груш можно не бланшировать. После бланшировки груши охлаждают и укладывают в банки. На дно банки емкостью 1,0 л укладывают 3—4 горошины душистого перцу, 0,5—0,7 г корицы и 3—4 зерна гвоздики.

Наполненные банки заливают горячей маринадной заливкой. Воду после бланшировки груш используют для приготовления заливки.

library

Для приготовления заливки на 10 банок емкостью 1,0 л каждая необходимо, г: воды 2200, сахару 950, уксусу 6%-ного 850.

Банки закатывают и стерилизуют так же, как и с маринованными яблоками.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 1,0 л дан в табл. 49.

Таблица 49

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 1,0 л каждая

Продукты	Подготовлен- ные	Неподготовлен- ные
Груши	7000	7600
Гвоздика, зерен	30—40	40
Корица	5—7	7
Душистый перец, зерен	30—40	40
Сахар	950	955
Уксус 6%-ный	850	855

Смородина маринованная

Черная смородина — одна из самых ценных ягодных культур, так как ее ягоды содержат большое количество витамина С.

Для маринования отбирают спелые крупные ягоды, удаляют при этом листья и веточки. Отобранные ягоды промывают в дуршлаге в холодной проточной воде. Иногда черную смородину перед укладкой в банки бланшируют 2—3 мин. в горячей воде и быстро охлаждают холодной.

На дно банки емкостью 1,0 л кладут пряности: 3—4 горошины перца душистого, 0,5—0,7 г корицы, 3—4 зерна гвоздики; затем в банки насыпают ягоды.

Наполненные банки заливают горячей маринадной заливкой, закатывают и стерилизуют при 85—90°: банки емкостью 0,5 л — 15, емкостью 1,0 л — 18 и 3-литровые бутылки — 20—25 мин.

Для приготовления заливки на 10 банок емкостью 1,0 л каждая необходимо, г: воды 2550, сахару 1150, уксусу 6%-ного 300.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 1,0 л дан в табл. 50.

**Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов
емкостью 1,0 л каждая**

Продукты	Подготовлен- ные	Неподготовлен- ные
Смородина	6200	7600
Гвоздика, зерен	30—40	40
Корица	5—7	7
Перец душистый, зерен	30—40	40
Сахар	1150	1155
Уксус 6%-ный	300	305

Крыжовник маринованный

Для маринования лучше использовать мелкоплодные сорта крыжовника. Отсортированные ягоды моют в холодной воде и дают ей хорошо стечь.

Для того, чтобы форма ягод лучше сохранилась в дальнейшем при стерилизации, их можно слегка наколоть заостренной спичкой.

На дно банок сначала укладывают пряности (в банку емкостью 1,0 л кладут 3 горошины душистого перца, 3 зерна гвоздики и 0,5 г корицы). Затем в банки плотно укладывают ягоды. Наполненные банки заливают горячей заливкой, закатывают и стерилизуют при 85—90°: банки емкостью 0,5 л —15, емкостью 1,0 л —20 мин. Маринадную заливку готовят так, как для маринованной смородины.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 1,0 л дан в табл. 51.

Таблица 51

**Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов
емкостью 1,0 л каждая**

Продукты	Подготовлен- ные	Неподготовлен- ные
Крыжовник	7000	7200
Гвоздика, зерен	30	30
Корица	5	5
Перец душистый, зерен	30	30
Сахар	1150	1155
Уксус 6%-ный	300	305

Маринад «Ассорти»

Из смеси различных фруктов и ягод можно приготовить очень вкусный маринад «Ассорти».

Чаще всего для приготовления маринада «Ассорти» пользуются следующим набором фруктовой смеси:

№ 1	№ 2	№ 3
Сливы — $\frac{1}{2}$	Груши — $\frac{1}{3}$	Крыжовник — $\frac{1}{3}$
Виноград — $\frac{1}{2}$	Сливы — $\frac{1}{3}$	Черная смородина — $\frac{1}{3}$
	Виноград — $\frac{1}{3}$	Вишни — $\frac{1}{3}$

Ягоды и фрукты подготавливают так же, как при приготовлении каждого отдельного вида маринада. Фрукты укладывают в банки слоями. Заливают банки горячей маринадной заливкой.

Рецептура для приготовления маринадной заливки дана в табл. 52.

Таблица 52

Рецептура для приготовления маринадной заливки

Маринад	Составные части	Емкость банки, л		
		0,5	1,0	3,0
		Вес составных частей, г		
Ассорти № 1	Вода	150—160	300—320	900—960
	Сахар	50—60	100—120	300—360
	Уксус 6%-ный . .	30	60	180
Ассорти № 2	Вода	125—130	250—260	750—780
	Сахар	70—75	140—150	420—450
	Уксус 6%-ный . .	35	70	210
Ассорти № 3	Вода	130—140	260—280	780—820
	Сахар	80—85	160—170	480—490
	Уксус 6%-ный . .	20	40	120

Таблица 53

**Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов
емкостью 0,5 л каждая**

Продукты	Подготовлен- ные	Неподготовлен- ные
№ 1		
Сливы	1750	1850
Виноград	1750	2200
Сахар	600	605
Уксус 6%-ный	300	305
№ 2		
Груши	1170	1200
Сливы	1170	1250
Виноград	1170	1500
Сахар	750	755
Уксус 6%-ный	350	355
№ 3		
Крыжовник	1170	1200
Черная смородина	1170	1200
Вишни	1170	1250
Сахар	850	855
Уксус 6%-ный	200	205

Все остальные процессы приготовления маринада «Ассорти» аналогичны приготовлению «Вишни маринованные».

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 0,5 л дан в табл. 53.

ФРУКТОВЫЕ СОКИ

Соки получают путем прессования свежих плодов и ягод; они содержат все наиболее ценные питательные вещества фруктов. Для сохранения питательных веществ необходимо свести до минимума время приготовления сока.

Фруктовый сок можно получить из яблок, винограда, вишен, абрикосов, клубники, малины, красной и черной смородины. Соки могут быть натуральными и подслащенными (с добавлением сахара).

Для приготовления сока нужно брать спелые, сочные и здоровые фрукты, так как подгнившие и заплесневелые плоды придают соку неприятный привкус.

library

Фрукты отсортировывают, удаляют косточки, сердцевину, чашелистики и тщательно моют в проточной воде.

Основной операцией при приготовлении соков является процесс извлечения сока из плодов и ягод прессованием. Для облегчения процесса прессования плоды предварительно измельчают. Для некоторых видов фруктов этого недостаточно, и тогда следует их предварительно подвергнуть тепловой обработке, лучше всего действию пара. На кастрюлю, наполовину наполненную кипящей водой, ставят дуршлаг с плодами, закрытыми крышкой. Пар, выделяющийся из кипящей воды, размягчает плоды, разрушает вещества, скрепляющие клетки плодовой мякоти и облегчает выделение из них сока.

Сок из некоторых фруктов, главным образом ягод, получают способом выпаривания. Для этого берут одну большую эмалированную кастрюлю, а вторую — значительно меньше.

В меньшую кастрюлю 3, находящуюся внутри большой кастрюли 4, на подставке 1 вставляют конус из нержавеющей сетки 2, который крепится дужками за края меньшей кастрюли (рис. 21).

В конус насыпают ягоды, плотно закрывают кастрюлю крышкой и ставят на огонь.

Вместо сетчатого конуса можно использовать холст, обвязав им кастрюлю меньшего диаметра и сделав углубление для ягод. Большую кастрюлю ставят на огонь и после закипания находящейся в ней воды выдерживают на слабом огне 1—2 час. в зависимости от консистенции и сочности фруктов. Под действием горячего пара из фруктов выделяется сок, который медленно стекает через сетку или холст в поставленную под него меньшую кастрюлю.

Горячий сок разливают в банки и стерилизуют.

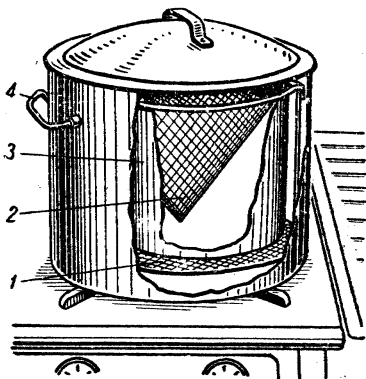


Рис. 21. Устройство для получения сока испарением.

Яблочный сок

Для приготовления сока лучше всего использовать кисло-сладкие яблоки осенне-зимних сортов, с ясно выраженным яблочным ароматом.

Яблоки сортируют, моют и измельчают на мясорубке из нержавеющей металла с крупной сеткой (отверстия в сетке 3—4 мм) на кусочки 5—10 мм.

Измельченную массу прессуют. Сок обычно бывает мутным, поэтому его необходимо профильтровать через ткань или несколько слоев марли.

Сок подогревают в эмалированной посуде до температуры 80—85° и разливают в банки или 3-литровые бутылки, быстро закатывают и стерилизуют при 85°: банки —15, бутылки —20 мин.

Если все операции приготовления сока были проведены в хороших санитарных условиях, можно обойтись без стерилизации. Для этого сок подогревают до 90—95° и разливают в горячую тару. Затем банки закатывают ошпаренными крышками, переворачивают дном вверх, чтобы имеющимся теплом дополнительно простерилизовать крышку и горло банок и бутылок.

Виноградный сок

Для приготовления сока берут зрелый и свежий виноград. Гроздья винограда промывают, стараясь не повредить ягоды, и дают стечь воде. Ягоды отделяют от гребней и прессуют. Для лучшей сокоотдачи ягоды перед прессованием измельчают ножом из нержавеющей стали на доске с прорезами, поместив ее над эмалированной миской или кастрюлей.

Полученный сок процеживают через холст или марлю, нагревают в эмалированной кастрюле до температуры 80—85° и разливают в банки или бутылки, закатывают и стерилизуют при 85°: банки —15, бутылки —20 мин.

При надлежащих санитарных условиях сок можно нагреть до 95°, быстро разлить в ошпаренные горячие банки, немедленно закатать прокипяченными крышками и не стерилизовать. Тару нужно максимально заполнить и перевернуть на 1—2 час. горлом вниз. Такой сок следует хранить в прохладном месте.

В процессе хранения сок обычно самоосветляется с вы-

падением осадка в виде легко всплывающей при взбалтывании мути и кристаллов. Перед употреблением следует осадок не взбалтывать, а сок осторожно слить; остаток на дне профильтровать сначала через 3—4 слоя марли, а затем через вату, уложенную в воронке.

Абрикосовый сок

Абрикосовый сок отличается от яблочного и виноградного тем, что готовится вместе с мякотью. Мякоть абрикосов содержит в себе желтое красящее вещество каротин, который является для человека источником получения витамина А.

Отсортированные, хорошо промытые абрикосы кладут в кастрюлю с кипящей водой (на 1 часть воды — 4—5 частей плодов) на 10—15 мин. У размягченных плодов удаляют косточки, а мякоть протирают через сито или дуршлаг.

Для улучшения вкусовых качеств продукта к протертым абрикосам добавляют сахар. Отдельно готовят сахарный сироп 15%-ной концентрации (на 850 г воды 150 г сахара). Сироп кипятят и фильтруют через марлю, затем смешивают протертые абрикосы с сахарным сиропом (на 1 кг протертой массы добавляют 1 кг сиропа).

Готовый абрикосовый сок доводят до кипения и разливают в ошпаренную тару, которую немедленно закатывают и стерилизуют при 85°: банки емкостью 0,5 л — 15, емкостью 1,0 л — 20 и 3-литровые бутылки — 30 мин.

Вишневый сок

Для приготовления сока используют вишни темно-красного цвета; сорт вишни Владимирская считается для этого наилучшим.

Отсортированные и промытые плоды освобождают от плодоножек и осторожно удаляют косточки. Затем вишни пропускают через мясорубку и отжимают сок. Собранный сок фильтруют через ткань или несколько слоев марли. Сок как напиток очень кислый, поэтому его смешивают с сахарным сиропом в соотношении 1 : 1 или с яблочным соком (2 части яблочного сока и 1 — вишневого), получая при этом вишневый сок.

Сахарный сироп готовят из расчета: 800 г воды, 200 г сахару или на 700 г воды 300 г сахару, кипятят и фильтруют.

Смесь сока с сиропом подогревают в эмалированной посуде до 80—85°, разливают в тару, закатывают и стерилизуют при 85°: банки емкостью 0,5 л — 10, емкостью 1,0 л 15 и 3-литровые бутылки — 25 мин.

Расход продуктов для приготовления 10 банок сока емкостью по 1,0 л дан в табл. 54.

Таблица 54

Продукты, г, для приготовления 10 банок сока емкостью 1,0 л каждая

Соки	Вес продуктов, г		Выход сока из сырья, %	Концентрация добавляемого сахарного сиропа, %	Соотношение сока и сахарного сиропа
	сырье	сахар			
Яблочный	16 700	—	60	—	—
Виноградный . . .	14 900	—	67,4	—	—
Вишневый	8200	1010	61	20	1 : 1
Абрикосовый . . .	6250	760	80	15	1 : 1

Ягодные соки

Ягоду (малину, клубнику, черную смородину) осторожно моют, сортируют, а затем извлекают из них сок, пропуская черную смородину через мясорубку, а малину и клубнику слегка раздавливают деревянной лопаткой или ложкой.

Можно готовить купажированные соки, смешивая вишневый или ягодные соки с яблочным в следующем соотношении: 1 часть ягодного или вишневого — с 2—3 или 4 частями яблочного.

Лучшим способом получения сока из ягод является выпаривание. Полученный горячий сок нужно немедленно разливать в ошпаренные банки емкостью 0,5 л, закатать и стерилизовать 20 мин. при 85°.

Расход продуктов для приготовления 10 банок сока емкостью по 0,5 л дан в табл. 55.

**Продукты, г, для приготовления 10 банок сока
емкостью 0,5 л каждая**

Продукты	Вес продуктов	Выход сока, %
Клубника	7100	71
Малина	8800	57
Черная смородина	11 700	43

МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ

Некоторые консервы из мяса и рыбы можно приготовить в домашних условиях; соблюдая санитарные условия при переработке мяса и рыбы.

Однако обрабатывать эти продукты нужно осторожно, так как в мясе и рыбе могут быть бактерии, которые при несоблюдении определенных условий консервирования приводят к порче консервов, что, в свою очередь, вызывает желудочно-кишечные заболевания.

Чтобы приготовить доброкачественные консервы, их стерилизуют при 150° в концентрированном насыщенном растворе столовой соли. Соль растворяют в горячей воде и доводят рассол до кипения (на 1 л воды добавляют не менее 0,5 кг соли). Рассол можно использовать при последующих стерилизациях. Приготовить мясные и рыбные консервы можно только при наличии зажимов и полной герметизации банок до стерилизации.

Банки с консервами укладывают в предварительно подогретый до 40—45° рассол так, чтобы он на 3—4 см покрывал крышки банок с зажимами. По мере выпаривания рассола доливают кипятком. Банки с консервами стерилизуют 2 час. Закончив стерилизацию, банки оставляют в рассоле, пока температура его не понизится до 45—50°. Когда банки совсем остынут, с них снимают зажимы, моют банки водой и вытирают.

Стол, доску, на которой обрабатывалось мясо, и посуду нужно тщательно вымыть горячей водой с содой.

Мясные консервы

Консервировать можно говяжье мясо, баранье или свиное. Куски мяса моют проточной водой, после чего укладывают на доску и отделяют от костей, сухожилий, излишнего жира, сосудистых сплетений, крупных желез и хрящей.

Жареное мясо в жире

Мясо режут на кусочки весом 30—40 г, посыпают солью (1 ст. ложка на 1 кг мяса) и так оставляют на 5—10 мин. В сковороду или мелкую кастрюлю помещают смалец и нагревают его до появления легкого дымка (температура 150—160°). Мясо кладут в хорошо нагретый жир и прожаривают его до образования румяной корочки и прекращения выделения из него сока. Прожаренное мясо в разрезе имеет серый цвет.

В подготовленные и просушенные банки укладывают мясо и заливают растопленным жиром; последний должен покрыть верхние кусочки мяса. При этом нужно учесть, что после охлаждения слой жира понижается на 3—2 мм.

В банку емкостью 0,5 л укладывают мяса 400 г и жиру 150 г, немедленно накрывают прокипяченными и просушенными крышками, закатывают их и не стерилизуют.

Этот вид консервов можно расфасовывать в банки и не закатывать их. В этом случае банку закрывают бумагой и плотно обвязывают шпагатом.

Консервированное мясо может храниться при комнатной температуре 1—2 мес., а в холодильнике или погребе—до 6—12 мес. Мясо используют для приготовления первых или вторых блюд.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л дан в табл. 56.

Таблица 56

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов
емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовленные	Неподготовленные
Мясо без костей	4000	6000
Смалец свиной	1500	1600
Соль	120	125

library

Колбаса домашняя в жире

Домашнюю колбасу приготавливают из свиного мяса, которое нарезают мелкими кубиками (10—20 мм) или измельчают на мясорубке с диаметром отверстий сетки 8—10 мм, добавляют к нему соль и специи: на 1 кг мяса 15—20 г соли, 3 г перца молотого горького и душистого, 5—10 г чеснока. Массу перемешивают и при помощи мясорубки со специальной воронкой плотно набивают кишки, после чего их накалывают в нескольких местах для удаления воздуха.

Кишки подвергают следующей обработке: осторожно освобождают от содержимого и остатков жира, затем хорошо промывают в проточной воде. При помощи круглой палочки кишки выворачивают наизнанку и замачивают в воде, подогретой до 40—50°, в течение 2 час. После этого тупой стороной ножа соскабливают слизистую оболочку, снова тщательно промывают и выворачивают на лицевую сторону, надувают с помощью полой трубочки и подсушивают на воздухе или засаливают.

Перед употреблением сухие кишки замачивают в холодной воде в течение нескольких часов до полного размягчения, а соленые — в теплой воде в течение 2—3 час.

Колбасы перевязывают на батоны (длиной 10—12 см), помещают в кастрюлю и кипятят их 20—30 мин., после чего обжаривают на сковороде, укладывают плотно в банки и заливают горячим смальцем. Банки накрывают просушенными крышками и закатывают.

Можно банки закрыть пергаментом и перевязать шпагатом. Колбасы лучше хранить в прохладном помещении.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 0,5 л дан в табл. 57.

Таблица 57

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовленные	Неподготовленные
Мясо без костей	4000	6000
Соль	60	60
Перец горький молотый	12	12
Перец душистый молотый	12	12
Смалец	1500	1500
Чеснок	20—40	25—50

library

Мясо в маринаде

Мясо в маринаде — свинина или говядина — является готовым вторым блюдом.

В состав консервов, наряду с мясом, входят овощи (лук, морковь, петрушка) и маринад.

Мясо укладывают в глубокую сковороду или чугунок и тушат в собственном соку 40—50 мин. Мясо считается готовым, когда в разрезе имеет сероватую окраску.

Готовое мясо отделяют от бульона и укладывают в банки.

Лук чистят, моют и режут на кружки толщиной 2—3 мм.

Морковь и петрушку очищают от кожицы, обрезают верхнюю и нижнюю части корня, затем моют и нарезают лапшой или кубиками с гранями не более 10 мм.

Нарезанные лук, морковь и петрушку обжаривают в предварительно подогретом до температуры 120—125° подсолнечном масле 15—20 мин.

Обжаренные овощи укладывают в банки. Лавровый лист промывают водой и укладывают на дно банки, в которые расфасовывают обжаренные овощи.

Приготовление маринада. Горячий бульон, полученный после тушения мяса, фильтруют, помещают в эмалированную кастрюлю, куда добавляют недостающее по рецептуре количество воды, а также сахар и соль. Смесь кипятят 2—3 мин., после чего снимают кастрюлю с огня и добавляют уксусную кислоту.

Для приготовления 1 л маринада (на 10 банок емкостью 0,5 л) необходимо, г: сахару 135, соли 55, уксусу 6%-ного 520, бульона или воды 390.

Готовый маринад заливают в банки при температуре не ниже 70°.

На одну банку емкостью 0,5 л необходимо, г: мяса 230, овощей обжаренных 210, маринада — 100 и 1 или 1½ лаврового листа.

Банки закатывают и стерилизуют при температуре 105° в течение 2 час.

Расход продуктов на 10 банок консервов емкостью по 0,5 л дан в табл. 58.

Таблица 58

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов
емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовлен- ные	Неподготовлен- ные
Мясо без костей, свиное	2300	3300
» » » говяжье	2300	4000
Лук	1020	1350
Морковь	800	1120
Петрушка	280	400
Сахар	135	135
Соль	55	55
Уксус 6%-ный	520	520
Лавровый лист, шт.	10	10
Бульон и вода	390	390
Масло подсолнечное	320	320

Гуляш

Подготовленное свиное, говяжье или баранье мясо измельчают на кусочки весом 25—30 г и обжаривают в жире 45—50 мин. Когда мясо подрумянится, его вынимают, а в жир помещают лук, который обжаривают до появления золотистой окраски.

Таблица 59

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов
емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовлен- ные	Неподготовлен- ные
Мясо без костей	3500	5000
Жир	450	480
Лук	300	500
Соль	70	70
Сахар	20	20
Мука	50	60
Перец горький, шт.	6	6
Лавровый лист, шт.	10	10

Отдельно поджаривают муку и смешивают ее с обжаренным луком. Потом добавляют воду, соль, сахар и молотый горький перец. Смесь доводят до кипения и разливают при 70—80°.

library

Для приготовления 1800 г заливки на 10 банок емкостью 0,5 л необходимо, г: жиру 250, муки 50, луку сырого нарезанного 400, соли 70, сахару 20, перцу горького молотого 6, воды 1100.

В банку емкостью 0,5 л укладывают мяса жареного 350 г, заливки 180, лаврового листа 1 шт. Банки накрывают крышками, закатывают и стерилизуют.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 0,5 л приведен в табл. 59.

Мясо с черносливом в томатном соусе

Мясо (свинину, говядину или баранину) нарезают кусочками весом 25—40 г, добавляют нарезанный лук, помещают в чугунок и тушат без добавления воды 40—60 мин. до готовности.

Тушеное мясо отделяют от бульона при помощи шумовки и складывают в отдельную посуду.

Накопившийся при тушении мяса бульон фильтруют через 2—3 слоя марли и используют при приготовлении соуса.

Муку пассеруют на сковородке или противне, чтобы она приобрела кремовый цвет. Затем при тщательном перемешивании последовательно добавляют смалец, томат-пюре, сахар, соль, бульон и воду. Смесь доводят до кипения, добавляют корицу, мускатный орех и кипятят 3—5 мин.

Чернослив сортируют, удаляя плоды раздавленные, заплесневелые, горелые и с другими дефектами, замачивают в воде в течение 30—40 мин., после чего тщательно промывают.

Для приготовления 2500 г соуса на 10 банок емкостью 0,5 л необходимо следующее количество продуктов, г: томата-пюре 15%-ного 400, сахару-песка 50, муки пшеничной 75, смальца топленого 125, соли 75, корицы молотой 7, мускатного ореха молотого 2, бульона и воды 1760.

Примечание. При приготовлении консервов из говяжьего мяса в соус добавляют еще 100 г жиру за счет уменьшения дозы воды.

Подготовленные продукты укладывают в банки в следующем количестве: мяса, тушенного с луком, 200 г, чернослива 80 г, соуса 250 г. Температура соуса должна быть не ниже 70°. Банки закатывают и стерилизуют.

Расход продуктов при приготовлении 10 банок консервов емкостью по 0,5 л приведен в табл. 60.

Таблица 60

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовлен- ные	Неподготовлен- ные
Мясо свиное без костей	1800	2600
Мясо говяжье или баранье без костей .	1800	3100
Чернослив	800	800
Лук	200	310
Соус	2500	—
в том числе:		
томат-пюре 15%-ный	400	420
сахар-песок	50	50
мука пшеничная	75	75
жир свиной	125	130
соль	75	75
корица молотая	7	7
мускатный орех	2	2
бульон и вода	1760	1860

Примечание. При приготовлении консервов из говяжьего мяса расходуется дополнительно 100 г жира.

Говядина с овощами в сметанном соусе

Консервы готовят из мяса, овощей и сметанного соуса. Для этого вида консервов лучше употреблять телятину или нежирную говядину.

Мясо подготавливают так же, как при приготовлении консервов «Мясо с черносливом в томатном соусе».

Лук подготавливают так же, как для выработки консервов «Мясо в маринаде».

Картофель и морковь очищают, моют и нарезают кубиками с гранями не более 10 мм. Нарезанный картофель хранят в воде во избежание потемнения.

Свежий зеленый горошек лущат, отбирают поврежденные, битые, недозрелые зерна и моют, а замороженный размораживают в холодной воде в течение 20—30 мин., затем удаляют непригодные зерна.

library

Для приготовления 10 банок емкостью 0,5 л в чугунок закладывают 450 г моркови нарезанной, 400 г луку, 170 г жиру и тушат до готовности в течение 30 мин.

Когда морковь и лук готовы, к ним добавляют сырой картофель (1060 г) и зеленый горошек (500 г). Всю массу перемешивают, подогревают до 70—75° и расфасовывают в банки.

Таблица 61

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовлен- ные	Неподготовлен- ные
Говядина без костей	1300	2300
Смесь овощей и жира	2300	—
в том числе:		
морковь	350	560
картофель	1060	1800
зеленый горошек замороженный	550	600
лук репчатый	300	500
жир	170	175
Соус	1700	—
в том числе:		
томат-пюре 15%-ный	150	165
сметана	200	210
смаец топленый	40	45
соль	75	75
мука пшеничная	40	50
перец душистый молотый	3	3

Приготовление соуса. Муку пассеруют в жире до приобретения кремового цвета; затем при тщательном помешивании последовательно добавляют томат-пюре, сметану, воду, соль и черный молотый перец. Смесь кипятят 3—5 мин.

Для приготовления 1700 г соуса на 10 банок емкостью 0,5 л необходимо, г: томата-пюре 15%-ного 150, сметаны 200, смальца топленого 40, соли 75, муки пшеничной 40, перцу черного молотого 3, бульона и воды 1200.

Подготовленные компоненты укладывают в банки в следующем количестве: мяса тушеного 130 г, смеси овощей 230 г, соуса 170 г.

library

Наполненные банки закатывают и стерилизуют.

Расход продуктов при приготовлении 10 банок консервов емкостью по 0,5 л приведен в табл. 61.

Тефтели в сметанном соусе

Консервы являются готовым вторым блюдом и употребляются в разогретом виде.

Тефтели приготавливают из говяжьего мяса или из 50 % говяжьего и 50 % свиного мяса.

Подготовленное мясо нарезают кусками и измельчают

Таблица 62

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовленные	Неподготовленные
Свинина с костями	2700	3375
Говядина » »	2700	3860
Лук	150	275
Хлеб	330	340
Яйца	80	80 (2 шт.)
Жир	380	400
Сметана	400	420
Мука пшеничная	60	70
Соль	70	75
Перец горький молотый	5	5
Петрушка	15	25
Сухарная мука	170	180

на мясорубке (диаметр отверстий решетки 2 мм). Вместе с мясом измельчают предварительно пассерованный лук и замоченный хлеб, добавляют яйца, соль, молотый перец горький и все тщательно перемешивают.

Для приготовления 10 банок консервов необходимо следующее количество продуктов, г: мяса молотого 2700, луку пассерованного со смальцем 300*, хлеба замоченного 500, яиц (2 шт.) 80, соли 45, перцу горького молотого 5.

Из массы готовят шарики весом 30—40 г и панируют их в сухарной муке. Затем тефтели обжаривают в хорошо разогретом жире пока они слегка подрумянятся (для обжарки тефтелей расходуется 170 г смальца).

* В том числе 150 г смальца

При разделке мяса остаются кости. Их укладывают в эмалированную посуду, заливают водой (в соотношении 1 : 1,5) и варят 1,5—2 час., не допуская бурного кипения. Бульон используют для приготовления соуса.

В предварительно пассерованную в жире муку сначала добавляют бульон и кипятят 5 мин., затем сметану, соль, мелко нарезанную зелень петрушки и кипятят полученный соус еще 5 мин.

Для приготовления 2000 г соуса на 10 банок емкостью 0,5 л необходимо, г: сметаны 400, жиру 60, муки 60, соли 25, петрушки 15, бульона 1440.

В банку укладывают тефтели и заливают их соусом (70—75°). Банки закатывают и стерилизуют.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 0,5 л приведен в табл. 62.

Заливное из языков

Для приготовления консервов используют языки бараньи, говяжьи или свиные. Их очищают от жил, подъязыковой кости, слюнных желез, тщательно моют, укладывают в эмалированную кастрюлю и заливают водой, добавляя туда соль, очищенные целые морковь, петрушку, лук, лавровый лист и варят в течение 1—1,5 час. Сваренные языки отделяют от бульона, очищают от кожи и нарезают поперек пластинками толщиной 6—8 мм.

Таблица 63

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовленные	Неподготовленные
Язык говяжий или	3500	6000
» свиной, или	3500	6500
» бараний	3500	7200
Морковь	200	240
Петрушка	100	130
Лук	200	240
Агар-агар	18	18
или желатин	27	27
Лавровый лист, шт.	10	10
Бульон	1800	2000
Соль	150	160

library

В бульон добавляют предварительно замоченные агар-агар (10 г сухого агар-агара на 1 л бульона) или желатин (15 г на 1 л бульона). После полного растворения желатина или агар-агара бульон фильтруют через 2—3 слоя марли.

В банку укладывают нарезанные языки (350 г), наливают 180 г бульона, закатывают и стерилизуют.

Перед употреблением банку с продуктом загружают в кастрюлю с холодной водой и постепенно нагревают.

Из подогретой банки вынимают ломтики языка, выкладывают их на блюдо, украшают зеленью и заливают расплавленным желе. Застывшее заливное подают на стол.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 0,5 л приведен в табл. 63.

Почки в белом соусе

Почки говяжьи или свиные очищают от пленок и остатков жира, разрезают вдоль и хорошо промывают, укладывают в эмалированную кастрюлю, заливают водой в соотношении 1 : 1,5 и варят около 1 час. Потом почки вынимают из воды, нарезают кусочками размером 20 мм, слегка обжаривают в смальце на сковороде.

Таблица 64

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовленные	Неподготовленные
Почки	3500	8000
Сметана	200	220
Масло сливочное или смалец	140	150
Мука	70	80
Лук	130	325
Соль	60	60
Перец горький молотый	3	3

Отдельно готовят сметанный соус: муку пассеруют на коровьем масле или свином жире, затем при тщательном помешивании последовательно добавляют сметану, воду, соль, перец горький молотый и отдельно пассерованный в жире лук. Смесь кипятят 5 мин.

Для приготовления соуса на 10 банок емкостью по 0,5 л необходимо, г: луку пассерованного 200 *, сметаны 200,

* В том числе 70 г сливочного масла или смальца.

муки 70, масла сливочного или смальца 70, соли 60, перцу горького молотого 3, воды 1300.

Поджаренные почки укладывают в банки емкостью 0,5 л (350 г) и заливают 180 г соуса (70—75°). Банки закатывают и стерилизуют.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 0,5 л приведен в табл. 64.

Рыбные консервы из соленой сельди

Для приготовления консервов используют соленую сельдь чистую, без пожелтения мяса под кожей, без постороннего запаха и вкуса. Если сельдь очень соленая, ее вымачивают в воде (на 1 кг сельди 3 л воды) в течение 4—8 час., меняя воду каждые 2 час. Затем у сельди удаляют ножом все плавники, снимают кожу, разрезают брюшную полость, удаляя внутренности, икру или молоки, и удаляют голову. Острым ножом вдоль спинки подрезают филе, отделяют его от хребтовой кости и из него готовят консервы.

Сельдь кусочками в горчичном соусе

Эти консервы готовят из сельди, пересыпают ее специями и заливают горчичным соусом. Подготавливают сельдь так, как и для рыбных консервов из соленой сельди, только филе режут кусочками размером 2—3 см.

Приготовление горчичного соуса

Сухую горчицу замешивают кипятком до получения крутого теста, которое заливают горячей водой. Через 24 час. с охлажденной массы сливают воду и добавляют при перемешивании сахар, соль, яичные желтки, масло, уксус и пряности.

Горчичную массу разводят мучной заливкой, приготовленной из пшеничной муки и воды. Для этой цели пшеничную муку заваривают в кипящей воде и фильтруют через марлю.

Для приготовления горчичного соуса на 10 банок емкостью 0,35 л требуется:

З а л и в к а

Муки пшеничной	1 ст. ложка
Воды (кипяток)	0,2 л

library

Горчи́чный соус

Горчицы сухой	30 г
Соли	40 г
Сахару	100 г
Яичных желтков	2 шт.
Масла подсолнечного	100 г
Уксусу 6%-ного	700 г
Мучной заливки	0,2 л

Смесь пряностей, г, для пересыпки рыбы
на 10 банок емкостью 0,35 л каждая

Перцу горького молотого	1,5
» душистого »	2,5
Гвоздики молотой	0,5
Мускатного ореха молотого	0,5

На дно банки кладут 1 лавровый лист, укладывают ломтики сельди (плашмя), пересыпая их по рядам смесью пряностей.

Таблица 65

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов
емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовлен- ные	Неподготовлен- ные
Сельдь	2800	7000
Мука пшеничная	20	25
Вода кипяченая	200	210
Горчица сухая	30	35
Соль	40	45
Масло подсолнечное	100	105
Уксус 6%-ный	700	715
Яичные желтки, шт.	2	2
Сахар	100	105
Перец горький молотый	1,5	1,6
» душистый »	2,5	2,6
Гвоздика	0,5	0,6
Мускатный орех молотый	0,5	0,6

В одну банку емкостью 0,35 л укладывают 250—280 г рыбы. После укладки сельди банки заливают горчи́чным соусом (70—100 г) так, чтобы уровень соуса доходил до венчика банки. После заливки банок соусом последние накрывают крышками, закатывают, промывают в чистой холодной воде с мылом и сохраняют в прохладном помещении. Консервы не стерилизуют.

library

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 0,5 л дан в табл. 65.

Рулет-филе в маринаде

Подготовленное филе режут под углом на полоски длиной не более 10—12 см. Филейчики мелкой сельди длиной до 12 см не разрезают. В банки укладывают филе сельди, свернутое в рулет, маринованные лук и морковь, пересыпают специями и заливают маринадом.

Приготовление маринованных лука и моркови. Лук очищают, промывают и нарезают тонкими кружочками толщиной 1—2 мм, затем опускают в кипящую воду на 1—2 мин., после чего выбрасывают на дуршлаг и дают стечь влаге. Затем лук помещают в эмалированную кастрюлю, заливают разбавленным уксусом (на 0,5 л воды 0,7 л 6%-ного уксусу) и выдерживают 24 час.

Морковь очищают, моют и нарезают звездочками, варят в течение 3—5 мин., отбрасывают на дуршлаг и опускают в разбавленный уксусный раствор (можно вместе с луком) на 24 час.

Смесь пряностей для пересыпки рулетов, г, на 10 банок емкостью 0,35 л: перцу горького молотого 15, перцу душистого молотого 25, гвоздики молотой 5, мускатного ореха молотого 5.

Маринад на 10 банок емкостью 0,35 л готовят следующим образом: в эмалированную кастрюлю вливают 0,7 л воды и кипятят, добавляя смесь пряностей, сахар, соль и лавровый лист. Расход пряностей, г, на 0,7 л воды: перцу горького зерен 2,5; перцу душистого зерен 5,0; гвоздики 2,5; мускатного ореха дробленого 2,5; соли 40; лаврового листа 5 шт.

Смесь кипятят 30 мин. Затем кастрюлю снимают с огня, содержимое охлаждают, фильтруют через 4 слоя марли и добавляют 0,3 л 6%-ного уксусу.

На дно банки укладывают 10 г маринованного лука, одну звездочку маринованной моркови на $\frac{1}{2}$ лаврового листа.

Филе с внутренней стороны пересыпают смесью пряностей (5 г на 1 банку) и свертывают в рулеты так, чтобы сторона, с которой снята кожа, была обращена наружу. Рулеты укладывают в банки плотно, в вертикальном положении в один или два ряда. В банку весом нетто 350 г укладывают 280 г рулетов.

library

На верхний ряд рулетов укладывают 10 г маринованного луку, $\frac{1}{2}$ ломтика лимона, 5—6 ягод клюквы или 5—10 г соленых мелко нарезанных огурцов.

Банки заливают маринадом, накрывают крышками, закатывают, моют в чистой воде и помещают в прохладное помещение. Консервы не стерилизуют.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 0,35 л дан в табл. 66.

Таблица 66

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,35 л каждая

Продукты	Подготовлен- ные	Неподготовлен- ные
Сельдь	2800	7000
Перец горький молотый	15	15
» душистый »	25	25
Мускатный орех »	5	5
Гвоздика молотая	5	5
Перец горький, горошек	2,5	2,6
» душистый »	5,0	5,0
Гвоздика	2,5	2,6
Мускатный орех дробленый	2,5	2,6
Соль	40	45
Лавровый лист, шт.	5	5

Рыба жареная в томатном соусе

Для приготовления консервов пригодны следующие породы рыб: сазан, судак, щука, бычки, пелагида, скумбрия, ставрида, а также тресковое и другое филе.

Рыба не должна иметь постороннего запаха. Рыбу очищают от чешуи, отрезают голову, вскрывают брюшко, удаляют внутренности и тщательно промывают, меняя воду 3—4 раза до исчезновения окраски крови и мути. Затем рыбу нарезают кусками (бычки и ставриду консервируют в целом виде), пересыпают солью (1 ст. ложка на 1 кг рыбы) и выдерживают в течение 20—30 мин., после чего ее обваливают в муке и обжаривают со всех сторон в нагретом подсолнечном масле до образования плотной поджаренной корочки.

Приготовление томатного соуса. Нарезанный кусочками лук пассеруют в подсолнечном масле до появления золотистого цвета.

тистой окраски. Затем к нему последовательно добавляют томат-пюре, воду (или протертые томаты), соль, сахар, перец горький молотый, перец душистый, лавровый лист и гвоздику. Соус кипятят 5 мин. и добавляют в него уксус. Для приготовления соуса на 10 банок консервов емкостью 0,5 л необходимо, г: томата-пюре 20%-ного 400, воды 1150, соли 30, сахару 80, перцу горького молотого 0,5, перцу душистого 0,5, гвоздики 0,5, лаврового листа 1,0, уксусу 6%-ного 190, луку обжаренного 150 *.

Обжаренную рыбу укладывают в банку в количестве 360 г и заливают 180 г соуса. Банки закатывают и стерилизуют в солевом рассоле при 105° в течение 2 час.

Расход продуктов при приготовлении 10 банок консервов емкостью по 0,5 л приведен в табл. 67.

Таблица 67

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовлен-ные	Неподготовлен-ные
Рыба	2500	7000—5000
Томат-пюре 20%-ный	300	300
Соль	70	70
Сахар	80	80
Лук	100	200
Масло подсолнечное	350	350
Уксус 6%-ный	190	200
Перец горький молотый	0,5	0,5
» душистый	0,5	0,5
Гвоздика	0,5	0,5
Лавровый лист	1,0	1,0
Мука	100,0	100

Тефтели рыбные

Тефтели готовят из сазана, судака, щуки. Подготавливают рыбу так же, как и при приготовлении рыбы жареной в томатном соусе.

Мясо рыбы измельчают на мясорубке вместе с предварительно замоченным в воде белым хлебом и обжаренным

* В том числе, 50 г подсолнечного масла.

в подсолнечном масле луком. К смеси добавляют яйца, соль, перец горький, перец душистый и тщательно перемешивают.

Из полученной массы готовят шарики (тефтели) весом 30—40 г. Головы рыб (после удаления жабр), плавники, хвосты и кости заливают водой (в соотношении 1 : 1,5) и варят 1—1,5 час., затем добавляют соль и лавровый лист. Из готового бульона вынимают кости, головы и плавники, после чего в нем проваривают тефтели.

Тефтели вынимают из бульона, укладывают в банки и заливают профильтрованным бульоном.

В банки емкостью 0,5 л закладывают по 330 г тефтелей и 200 г бульона, после чего банки закатывают и стерилизуют в солевом растворе при 105° в течение 2 час.

Расход продуктов при приготовлении 10 банок консервов емкостью по 0,5 л приведены в табл. 68.

Таблица 68

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов
емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовлен- ные	Неподготовлен- ные
Рыба	2700	4500
Хлеб белый пшеничный	300	320
Лук обжаренный	200	400
Яйца, шт.	4	4
Масло подсолнечное	200	210
Соль	50	50
Перец горький	2	2
Перец душистый	2	2
Лавровый лист, шт.	2	2

Мелкая рыба в маринаде

Консервы готовят из мелкой свежей рыбы: хамсы, кильки, анчоуса. Рыба должна быть чистой, не иметь постороннего запаха.

Небольшим ножом отрезают головы рыбы, из брюшка удаляют внутренности. Рыбу тщательно промывают, меняя воду 3—4 раза до исчезновения окраски крови и мути.

На дно ошпаренной банки кладут 1 лавровый лист, по 3 горошины черного горького и душистого перца и 8 г соли. Рыбу укладывают плотными, взаимно перекрещивающимися рядами.

Всего в банку емкостью 0,5 л укладывают 350 г рыбы, заливают 70 г подсолнечного масла и 30 г 6%-ного уксусу. Банки накрывают крышками, закатывают и стерилизуют в рассоле при 105° в течение 2 час.

Расход продуктов для приготовления 10 банок консервов емкостью по 0,5 л дан в табл. 69.

Таблица 69

Продукты, г, для приготовления 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая

Продукты	Подготовлен- ные	Неподготовлен- ные
Рыба	3500	6000
Перец горький, горошек	30	30,1
Лавровый лист, шт.	10	10
Соль	80	85
Подсолнечное масло	700	720
Уксус 6%-ный	300	320
Перец душистый, горошек, шт.	30	30

ХРАНЕНИЕ КОНСЕРВОВ

Консервы хранят в сухом, прохладном помещении при температуре 5—20°. Нежелательно сохранять консервы при температуре близкой к 0° и ниже, так как например, варенье, джем при такой температуре могут засахариться, а консервированные и маринованные огурцы испортиться. Соленые и квашенные продукты в негерметичной таре лучше сохранять в темных помещениях при температуре 2—5°.

Чтобы предупредить порчу консервов, необходимо соблюдать идеальную чистоту при подготовке продуктов и тары. Необходимо тщательно мыть продукты в проточной чистой воде, а закончив консервирование, весь инвентарь вымыть водой и ошпарить кипятком.

Нарушение рецептур, т. е. уменьшение дозы сахара, уксуса и т. д., при приготовлении заливки также отрицательно влияет на сохранение консервов.

Особенное внимание необходимо уделить герметизации банок, закатке. После закатки необходимо обязательно проверить каждую банку: если крышка поворачивается, банку необходимо закатать снова. При закатке банок с кон-

сервами, которые содержат жир, необходимо насухо вытереть венчик банки.

Нарушение режима стерилизации почти всегда приводит к порче консервов; поэтому необходимо строго придерживаться рекомендуемого времени и температуры стерилизации. Консервы в банках считаются испорченными, если на поверхности продукта появляется плесень или крышки вздуваются и срываются с банок.

Овощно-мясные и рыбные консервы, овощные салаты и заготовки в банках со вздутыми или сорванными крышками ни в коем случае нельзя употреблять в пищу, их необходимо уничтожать. Использование в пищу испорченных консервов может вызвать желудочное отравление и даже смерть.

Банки из-под испорченных консервов следует помыть раствором хлорной извести (1 ст. ложка на 1 л теплой воды), а потом промыть теплой и холодной водой.

Фруктовые консервы, забродившие или с наличием плесени, можно переварить, добавив сахар. Но такие консервы следует использовать в ближайшее время.

Маринованные и консервированные огурцы, подвергшиеся порче, необходимо промыть 2—3%-ным рассолом, проверить их качество, залить новой маринадной заливкой и после этого употреблять.

Засахаренное варенье в банках надо поставить в кастрюлю с водой и прогреть до полного растворения кристаллов сахара, затем вынуть из воды и протереть. Такое варенье не может сохраняться продолжительное время.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Инвентарь, необходимый для домашнего консервирования

1. Закаточная машинка для банок
2. Скобы для банок
3. Кастрюля или ванна с деревянной решеткой и сеткой для стерилизации
4. Ведро оцинкованное для стерилизации 3-литровых бутылей
5. Термометр химический (до 150°)
6. Кастрюли эмалированные
7. Ведро эмалированное
8. Таз эмалированный для хранения очищенных плодов и перемешивания разных смесей
9. Таз для варки варенья (медный или алюминиевый)
10. Чайник для ошпаривания банок
11. Овощерезка
12. Мясорубка
13. Пресс для выдавливания сока
14. Сетка для бланшировки
15. Дуршлаг
16. Шумовка
17. Сковорода железная или алюминиевая
18. Нож для очистки плодов и овощей
19. Ножи из нержавеющей стали
20. Нож для удаления сердцевин и резки плодов на дольки
21. Ложки столовые из нержавеющей стали
22. Ложки чайные из нержавеющей стали
23. Ложечка для выемки сердцевин из яблок, груш и айвы
24. Деревянная ложка
25. Деревянная лопатка
26. Машинка для удаления косточек
27. Цедилка для сиропа
28. Терка
29. Кружки из нержавеющей стали или эмалированные для расфасовки жидких продуктов
30. Весы настольные до 5 кг
31. Доска кухонная
32. Противень железный
33. Ножницы
34. Ключ для открывания консервных банок
35. Специальное приспособление для выгрузки банок из стерилизованной ванны.

library

Продукция, которую можно приготовить из фруктов

Фрукты	Джем	Желе	Варенье	Компот	Сок	Маринад	Начинка для пирогов	Стерилизованные фрукты	Мочение	Фруктовое пюре и фрукты с сахаром
Абрикосы	+	-	+	+	+	-	-	+	-	+
Айва	+	+	+	+	-	-	+	+	-	-
Вишни	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+
Груши	+	-	+	+	-	+	-	+	-	-
Клубника	+	+	+	+	+	-	-	+	-	+
Крыжовник	+	-	+	+	-	+	-	+	-	-
Кизил	+	+	+	+	-	-	-	+	-	-
Малина	+	+	+	+	+	-	-	+	-	+
Черная и красная смородина	+	+	+	+	+	+	-	+	-	+
Сливы	+	+	+	+	+	+	-	+	-	+
Черешни	-	-	+	+	+	-	-	+	-	-
Виноград	+	+	+	-	+	+	-	+	-	-
Яблоки	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

library

Продукция, которую можно приготовить из овощей

Овощи	Сок	Икра	Маринад	Овощи		Салат	Квашение	Соление
				фарширо- ванные	натураль- ные			
Баклажаны	—	+	—	+	+	—	+	—
Морковь	—	—	—	—	+	—	—	—
Перец	—	+	+	+	+	+	+	—
Овекла	—	—	+	—	+	—	+	—
Томаты	+	—	+	+	+	+	—	+
Огурцы	—	—	+	—	+	+	—	+
Арбузы	—	—	—	—	—	—	—	—
Капуста	—	—	+	—	—	—	+	—
Патиссоны	—	+	+	—	—	—	—	—
Лук	—	—	+	—	—	—	—	+
Стручковая фасоль	—	—	+	—	—	—	—	—

ОГЛАВЛЕНИЕ

	Стр.
Предисловие	3
Основы консервирования	4
Овощные закусочные консервы	22
Овощные натуральные консервы	32
Овощные салаты	37
Овощные заготовки (полуфабрикаты)	42
Овощные маринады	46
Овощи соленные и квашеные, фрукты моченые	64
Компоты фруктовые	73
Фруктовые натуральные консервы	81
Варенье	83
Джем	89
Желе	92
Фруктовые пюре и фрукты с сахаром	94
Фруктовые начинки для пирогов и заготовки	95
Фруктовые маринады	97
Фруктовые соки	104
Мясные и рыбные консервы	109
Хранение консервов	126
Приложения	128

Надежда Александровна Гусарова, Исаак Самойлович Каган, Зоя Петровна Камнева, Любовь Ивановна Марчук, Зоя Александровна Марх, Александра Григорьевна Сизова, Евгения Ивановна Соловьева

Домашнее консервирование

Редактор *С. К. Деревец*
Обложка художника *С. М. Габовича*
Технический редактор *С. М. Шафета*
Корректор *Л. Н. Седякина*

Подписано к печати 10/VIII 1962 г. Формат бумаги $84 \times 108 \frac{1}{32}$. Объем: 4,125 физич. лист., 6,93 условн. лист., 7,1 учетно-издат. лист. Тираж 200 000. Зак. 541. Цена 22 коп.

Государственное издательство технической литературы УССР.
Киев, Пушкинская, 28.

Книжно-журнальная фабрика Главполиграфиздата Министерства культуры УССР.
Киев, Веровского, 24.

library

<http://kulinarniy.laretz.w.pw/>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>