



Умная  
*Усадьба*



Анна Зорина

# КОНСЕРВИРОВАНИЕ И ЗАГОТОВКИ

Лучшие рецепты из натуральных продуктов  
Просто и доступно

**Анна Зорина**

**Консервирование и заготовки**

**Серия «Умная усадьба»**

*Текст предоставлен издательством*  
*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=20147598](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=20147598)*  
*Консервирование и заготовки: Центрполиграф; Москва; 2016*  
*ISBN 978-5-227-06902-3*

**Аннотация**

`<p id="_GoBack">`Для того чтобы сохранить собранный урожай, придумали разные методы консервирования, соления горячим и холодным способом, маринования, сушки. Плюс засолка, квашение, замораживание и так далее... Как грамотно свершить все выше описанное и удивить гостей и близких разносолами, вареньями, джемами и другими домашними рукотворными вкусами – рассказывает Анна Зорина.

# Содержание

Некоторые особенности заготовок продуктов впрок	5
Овощи впрок	15
Баклажаны впрок	15
Баклажаны в масле	16
Фаршированные баклажаны	17
Жареные баклажаны	18
Баклажаны с начинкой (без масла)	19
Конец ознакомительного фрагмента.	20

# **Анна Зорина**

# **Консервирование**

# **и заготовки**

© «Центрполиграф», 2016

© Художественное оформление, «Центрполиграф», 2016

# **Некоторые особенности заготовок продуктов впрок**

Зимой очень хочется полакомиться дарами лета и осени. Поэтому придумали методы консервирования, соления, маринования, сушки и так далее.

Но прежде чем приступить к этим процедурам, надо знать некоторые правила.

Главное правило – чистота. Плохо вымытые банки и крышки не позволят храниться вашим консервам. В чистоте следует содержать не только посуду, в которой вы консервируете, но и руки, разделочные доски, ножи, кухонный стол. Продукты следует тщательно мыть.

При попадании грязи в консервах развиваются бактерии ботулизма. Эти бактерии, попадая на пищевые продукты, вначале не дают видимых признаков порчи – не изменяется цвет, запах, вкус, внешний вид консервов. Но коварство этих бактерий состоит в том, что они вырабатывают сильнодействующий яд, который накапливается в консервах и вызывает тяжелое отравление.

Чтобы избежать проникновения бактерий ботулизма в продукты консервирования, ни в коем случае нельзя использовать поврежденные или несвежие плоды или овощи, в которые могли попасть споры бактерий.

Поэтому самой распространенной причиной порчи домашних консервов остается их недостаточная стерилизация.

Стеклянные банки, бывшие в употреблении, рекомендуются замачивать на 1–1,5 часа в горячем растворе питьевой соды. Затем банки моют с мылом или содой, особенно тщательно промывают горло. После этого банки необходимо простерилизовать. Это можно делать над кипящим чайником или в духовке.

Жестяные крышки моют в горячей воде с мылом или пищевой содой. Стерилизуют их непосредственно перед употреблением в течение 10 минут в кипящей воде.

Полиэтиленовые крышки также тщательно моют, кипятят 3–5 минут и сразу же закрывают ими горячие банки, но нужно иметь в виду, что эти крышки деформируются при длительном нагревании и теряют форму, что приводит к негерметичности банок.

Для консервирования пригодны только свежие плоды, без признаков порчи или гнили.

Обычно банки заполняют продуктами консервирования до плечиков, то есть до узкого места, где начинается горло банки. Оптимально, когда воздушное пространство между крышкой и содержимым составляет 1,5–2 см.

Уксус при консервировании не рекомендуется наливать прямо в банки, иначе продукты обесцветятся. Нельзя его лить и в кипящий рассол или маринад, сначала его следует снять с огня.

Прежде чем убрать приготовленные консервы на хранение, необходимо понаблюдать за ними в течение 2–3 недель. Убедиться, что банки не дали течь и в компотах не появились пузырьки газа, муть или пена. Такие банки хранить нельзя. Допустима легкая пена лишь в компотах из сливы, которая исчезает через несколько дней. Правильно укупоренные компоты и соки через несколько дней становятся прозрачными.

**Капуста.** Если вы хотите сделать на зиму заготовки из капусты, но у вас нет погреба, где вы могли бы хранить квашеную капусту, вы можете законсервировать ее в стеклянных банках. Но консервировать можно только предварительно заквашенную капусту.

Для квашения годятся только среднепоздние сорта: Слава, Зимовка, Московская поздняя, Зимняя Грибовская и др.

Выбирают для квашения свежие, здоровые и плотные кочаны. Сначала капусту очищают от наружных зеленых листьев, вырезают кочерыжку и шинкуют.

Соль применяют первого сорта, не йодированную, крупного помола. При засолке капусты необходимо придерживаться такого соотношения: на 10 кг капусты – 200–250 г соли и столько же моркови. Если соли окажется недостаточно, капуста получится мягкой, без хруста. При переизбытке соли капуста квасится дольше и ухудшается ее вкус.

Квасят капусту всегда под гнетом, вес которого уменьшают, когда капуста осядет и появится рассол слоем 10–15 см.

Существует масса всевозможных рецептов заквашивания капусты. Но нужно помнить, что процесс брожения начинается сразу же после укладки капусты и обычно в осеннее время продолжается в течение 10–15 дней. За это время капусту несколько раз протыкают, снимают пену и плесень. Оптимальная температура заквашивания – комнатная – 18–20 °С. Когда капуста начнет оседать (масса капусты уменьшится), перестанет выделяться газ, а рассол посветлеет, можно считать, что процесс брожения закончился. И только тогда следует приступать к консервированию.

Хорошо квашеную капусту вместе с рассолом помещают в чистую эмалированную кастрюлю, нагревают до закипания и сразу же перекладывают в простерилизованные и ошпаренные перед закладкой капусты кипятком банки. Закатывают крышками.

При другом способе консервирования консистенция капусты сохраняется лучше. Квашеную капусту помещают в дуршлаг над чистой эмалированной кастрюлей для стекания рассола. Весь рассол, который стекал и который остался после заквашивания, сливают в эмалированную кастрюлю и доводят до кипения, пену снимают. Горячий рассол разливают по банкам – 250 г (1 стакан) на литровую банку, закладывают капусту, слегка уплотняя руками. И если рассол не выступает на поверхности капусты, то добавляют немного 2 %-го раствора поваренной соли (40 г соли растворить в 2 л воды, вскипятить, охладить). Затем банки прикрывают крышками



и стерилизуют: пол-литровые – 10–15 минут, литровые – 20–25 минут. В трехлитровых банках капусту не консервируют, так как это потребует длительной стерилизации, что приведет к перевариванию капусты. Банки закатывают.

**Огурцы.** Чтобы правильно законсервировать огурчики, нужно не только соблюдать рецептуру и технологию консервирования, но и знать маленькие кулинарные хитрости.

Для консервирования обычно берут молодые огурцы, не полностью вызревшие, с плотной мякотью и правильной формы. Нельзя консервировать огурцы с дефектами – желтые, битые, поврежденные болезнями или вредителями.

Перед консервированием огурцы желательно замочить на 6–8 часов. Вода, проникая внутрь, вытеснит воздух, и овощ останется крепеньким.

А хрустящими огурцы будут в том случае, если вы добавите в банку дубовой коры – столовую ложку на 3 л воды. Почти любой рецепт приготовления консервированных огурцов требует употребления пряностей (перец черный, перец красный стручковый, лавровый лист, чеснок) и пряных трав (сельдерей, мята, укроп, петрушка, хрен).

Если вы не решили воспользоваться каким-либо особым рецептом, то обычно делают так: все пряные растения и чеснок измельчают и смешивают. Горсть смеси укладывают на дно банки слоем в 1–1,5 см. Затем на дно кладут (в расчете на литровую банку) 10–15 зерен черного перца, 1/5 стручка красного перца и один лавровый лист. Закладывают огур-

цы и поверх кладут столько же пряностей, сколько и на дно. Всего на 1 литровую банку расходуют около 35 г пряностей.

Желательно консервировать мелкие огурцы в банках емкостью 1 л и 1,5 л, поскольку эти емкости быстро прогреваются и так же быстро остывают.

**Перец** можно мариновать целиком и порезанным на дольки. В любом случае у него необходимо вырезать плодоножку и вытряхнуть семена, так как семена придают маринаду горечь. Перец вымыть перед обработкой, чистить от плодоножки и удалить семян.

Перед маринованием перец обычно следует бланшировать.

**Морковь** пригодна небольших размеров без бактериальной гнили и других болезней. Мелкую морковь можно консервировать целиком, крупную – нарезать кружочками.

**Патиссоны** берут молодые, здоровые, без повреждений, с мелкими семенами, белые или желтые патиссоны. Мелкие овощи консервируют целиком, крупные режут на дольки, их приходится очищать от семян и кожуры. Но крупные менее вкусные, они не такие твердые.

**Баклажаны** не кислые овощи и поэтому для них требуется обязательная длительная стерилизация при высокой температуре нагрева – свыше 100 °С. Для большей гарантии получения доброкачественных консервов и их сохранности поллитровые банки с баклажанами обычно стерилизуют 60–70 минут, литровые 90—110 минут, если в рецептуре не ука-

зано другое время.

**Помидоры** нельзя консервировать с дефектами – вялые, деформированные, перезревшие, помятые, размягченные, неравномерно созревшие, пораженные вредителями и с признаками гнили. При домашнем консервировании желательно очищать томаты от кожицы, чтобы получить консервы лучшего качества. Для этого отобранные томаты укладывают в дуршлаг и помещают на 1–2 минуты в кастрюлю с горячей водой (воду довести до кипения, снять с огня, выждать 3–5 минут, и только после этого приступить к бланшированию). После чего осторожно снимают с томатов растрескавшуюся кожицу.

При стерилизации консервы с томатами нельзя ставить в кипящую воду. Температура воды в баке, где стерилизуют консервы, не должна превышать температуры содержимого банок. Обычно стерилизуют: поллитровые банки – 30 минут, литровые – 40 минут.

Поскольку стерилизация консервов с томатами требует значительного времени, не рекомендуется пользоваться трехлитровыми банками.

**Свекла** для консервирования пригодна только сортов с интенсивной красной окраской, равномерной, без белых прожилок. Перед консервированием свеклу необходимо бланшировать в кипящей воде от 25 до 30–45 минут в зависимости от размера. После этого свеклу очищают от кожицы. Мелкую свеклу маринуют в целом виде, крупную нарезают.

**Лук** использовать лучше мелкий – севок или выборки. Его следует внимательно перебрать, чтобы не было гнили, хорошо промыть, почистить, бланшировать и потом укладывать в банки.

Для консервирования пригодна только свежая, молодая крапива, петрушка, укроп и другая зелень. Перед использованием ее следует тщательно перебрать, вымыть в проточной воде и подсушить, чтобы на листьях не осталась влага.

**Фрукты и ягоды.** Домашняя стерилизация дает возможность заготавливать впрок любые фрукты и ягоды, натуральные соки и пюре. Для заготовок следует отбирать только свежие, неповрежденные плоды и ягоды.

Из нежных ягод, которые трудно отмыть, не повредив их (земляника, малина, клубника), лучше всего сварить варенье или джем.

**Персики, абрикосы.** Ворсистая поверхность персиков и абрикосов задерживает пыль, поэтому необходимо снять с них кожицу. Для этого необходимо бланшировать плоды в кипящей воде в течение 3 минут. Компот из очищенных персиков и абрикосов приобретает более привлекательный вид и имеет больше шансов не испортиться.

**Ягоды.** Если вы собрались приготовить пюре из свежих ягод с сахаром (намять толкушкой, пропустить через мясорубку, растолочь миксером или перетереть через сито), желательно помнить, что перебранные сухие ягоды нужно растереть как можно мельче, для более полного выделения со-

ка, что создаст благоприятные условия для растворения сахара и получения доброкачественных ягодных консервов, а также убережет пюре от расслоения. Протертое пюре следует раскладывать только в сухие простерилизованные банки, которые желательно закатать или закрыть ошпаренными кипятком полиэтиленовыми крышками и хранить на холоде.

Нельзя хранить домашние консервы из фруктов и ягод вблизи источников тепла и на свету.

**Виноград** используется для заготовок в виде компота, варенья. Его маринуют. Секрет сохранения компота – тщательное мытье винограда в нескольких водах. Виноградные кисточки вымыть и аккуратно заложить в простерилизованные сухие банки.

**Вишню** отбирают спелую, крупную, мясистую. Ее следует хорошо перебрать, промыть и лучше извлечь косточки. В банки укладывать плотно, иногда встряхивая.

**Сливы** годятся только спелые, здоровые с плотной мякотью и без дефектов. Ее необходимо вымыть, разрезать пополам и удалить косточки.

**Яблоки** хороши в варенье и компотах из поздних сортов – аниса, антоновки. Яблоки необходимо очистить от кожицы и нарезать четвертинками или крупными дольками (опуская по мере нарезания в подкисленную воду, чтобы предохранить от потемнения).

**Дары леса** – ягоды (брусника, земляника, черника, клюква) и грибы – всегда привлекали человека. Лесные ягоды за-

готовавливают впрок по аналогии с садовыми. А вот с грибами следует обращаться осторожно. Надо знать все о ядовитых грибах, чтобы суметь обойти их стороной. Грибы, которые употребляют в пищу, бывают съедобные и условно съедобные, которые следует вымачивать в нескольких водах, а некоторые и отваривать.

# Овощи впрок

## Баклажаны впрок

*На 5 кг баклажан – 300 г чеснока, 10 шт. красного сладкого перца, 8 шт. красного жгучего перца, 1 стакан растительного масла, 1 стакан 9 %-го уксуса.*

Баклажаны помыть, удалить плодоножки, порезать кружочками в 0,5 см толщиной, посолить и оставить часа на два. Потом из баклажанов следует отжать сок и поджарить их на растительном масле. Чеснок, красный перец сладкий и жгучий пропустить через мясорубку, добавить уксус и проварить 5 минут.

Затем, обмакивая в эту смесь поджаренные баклажаны, складывать их в стерилизованные банки. Банки закатать и хранить в прохладном месте.

## **Баклажаны в масле**

*На 1 кг баклажан — 1 головка чеснока, 1–1,5 ст. ложки уксуса 9 %, 0,5 стакана масла растительного.*

Баклажаны очистить от шкурки нарезать кружочками толщиной 1–1,5 см, присыпать солью и дать постоять не менее получаса. Выделившийся сок слить. Затем обжарить ломтики в растительном масле до золотистого цвета. Приготовить смесь из размятого чеснока и 9 %-го уксуса и вылить ее в емкость с баклажанами, перемешать и разложить баклажаны в стерильные баночки. Довести до кипения растительное масло и залить им баклажаны, закатать. Приготовленные подобным образом баклажаны можно есть уже на следующий день, в этом случае можно сэкономить на банках, просто оставив их в кастрюльке под гнетом.



# Фаршированные баклажаны

*На 10 кг баклажан – 8 кг нарезанной соломкой и обжаренной моркови, 400 г нашинкованного и обжаренного сельдерея, 400 г мелко нарезанных и обжаренных корней петрушки, 1 кг нарезанного кольцами и обжаренного лука, 200 г соли.*

Баклажаны промыть, сделать продольный разрез, вымочить в подсоленной воде. Потом промыть холодной водой и слегка обжарить на растительном масле. Подготовленные овощи смешать и сделать фарш из них. Каждый баклажан заполнить фаршем. Затем уложить баклажаны в литровые банки. Заливку лучше сделать из томатного сока или томат-пюре, разбавленного водой и уваренного до консистенции соуса. Можно приправить заливку красным перцем. Стерилизовать 1 час 20 минут.

# Жареные баклажаны

*На 10 кг баклажанов – 0,5 л 9 %-го уксуса, 200 г чеснока, 200 г горького стручкового перца (свежего), 0,5 кг сладкого болгарского перца, 0,5 л растительного масла, почти стакан крупной соли, душистый перец горошком, 10 лавровых листов, пучок петрушки.*

Баклажаны отварить в соленой воде (на это уйдет примерно полстакана соли), пока они не станут мягкими. Разрезать их вдоль и уложить под пресс. Через 5 часов вынуть, разрезать еще на 4 части и обжарить в растительном масле с обеих сторон. Обжаренные баклажаны сложить в большую посуду и дать им остыть.

Приготовить соус: сладкий и горький перец вместе с чесноком пропустить через мясорубку, добавить остальную соль, уксус, специи, масло. Баклажаны уложить в банки слоями, немного поливая каждый соусом, залить им же сверху банки и стерилизовать: поллитровые – 15 минут, литровые – 20 минут.

# **Баклажаны с начинкой (без масла)**

*На 1 кг баклажан — 1 головка чеснока, 3–4 моркови, 2–3 корня петрушки или 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу, уксус для заливки баклажан, зелень сельдерея.*

С четырёх сторон каждого баклажана делаем глубокие надрезы (так, чтобы баклажаны не развалились на части!). Опускаем их в кипящую солёную воду и провариваем 2–3 минуты после повторного закипания. Откидываем на дуршлаг, чтобы полностью стекла вода. Большое количество баклажан можно выложить в марлю, завязать углы и повесить в удобном для вас месте, не забыв подставить какую-нибудь посуду для стекающей жидкости. Тем временем промываем, чистим и довольно крупно нарезаем и смешиваем морковь, чеснок и петрушку. Полученной смесью заполняем разрезы на баклажанах, перевязываем сельдереем и укладываем в стеклянную, глиняную или эмалированную посуду. Подсаживаем и заливаем прокипячённым уксусом.

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.