





Вкус нашего детства

Консервирование

по ГОСТу

Вкусные воспоминания

В. Большаков

Курбаукиш

«Обычные» деликатесы

Кто из нас не любит квашеную капусту? Сочная, хрустящая, с пикантной кислинкой, она всегда кстати на нашем столе — и в обычный будничный день, и в праздник. А сколько аппетитных заготовок можно приготовить из огурцов! Все их и перечислить-то сложно: огурчики соленые, малосольные, маринованные, консервированные с овощами, огурцы в заливке из щавеля, с ароматом хвои, красной смородины или брусники, всевозможные салаты и закуски из огурцов с добавлением капусты, помидоров, моркови и других овощей...

В советские годы в нашей стране их производили по ГОСТам, а хозяйки готовили по заветным, передаваемым из рук в руки, домашним рецептам. Мамы и бабушки делились с нами секретами приготовления,

а когда семья собиралась за столом, к нему непременно подавали такие деликатесы. Многие из нас хранят подобные воспоминания о том времени, на которое пришлось их детство и юность, — времени, когда качеству продуктов, пускай и не отличавшихся особым разнообразием, можно было доверять.

Ведь приготовленные в домашних условиях или представленные на полках наших магазинов баночки с соленьями, вареньями и компотами, хотя и не пестрели яркими этикетками, не содержали опасных для здоровья пищевых добавок. К тому же, что немаловажно, магазинные консервы были приготовлены по правилам, которые предписывались строгими ГОСТами. Теперь же, чего греха таить, многие производители стараются эти правила обходить, вводя на предприятиях собственные ТУ — технические условия. К тому же доля российских консервов на нашем рынке пока

невелика, а продукция зарубежных производителей нередко преподносит нам всевозможные сюрпризы. В используемых здесь рецептурах отражены кулинарные пристрастия жителей самых разных стран, оттого аромат и вкус такой продукции порой кажется нам необычным. И как внимательно мы ни изучали бы этикетки на баночках, нет никакой гарантии, что выбор окажется удачным.

Другое дело — домашние заготовки, которые мы можем приготовить из самых лучших наших продуктов по проверенным рецептурам. Выращенные на приусадебном участке или купленные на рынке овощи, фрукты, ягоды и зелень обходятся нам недорого, а для здоровья оказываются полезнее, чем иные заморские деликатесы. Ведь натуральные овощи-фрукты содержат большое количество витаминов и минеральных веществ, пектина и пищевых волокон,

очищают организм от шлаков и токсинов.

Домашние заготовки помогают сохранить летнее изобилие на нашем столе и выручают в самых разных ситуациях: в доме неожиданно появились гости — и как нельзя кстати оказывается заготовленная впрок баночка с салатом из румяных помидоров с перчиком и укропом, а к ней — терпкая наливка из вишни или черной смородины. Захворал кто-то из близких — и лучшим лекарством для него становится душистое малиновое варенье, детям захотелось сладкого — и вот на столе появляются вишневый компот и тающее во рту варенье из инжира...

В этой книге представлены рецепты заготовок на любой вкус, которые непременно понравятся вашим друзьям и близким. А приготовить эти вкусности, следуя подробным рекомендациям профессиональных кулинаров, сможет даже начинающая хозяйка.

Томата маринované
Состав Помидоры вымыть

и уложить в банки

Маринад (на 3-х литровую бутылку):
Вода 1300 гр, соль 60 гр, сахар 80 гр,
горький перец 6 зерен, душистый - 6,
лавр. лист 3-6 штук.

Приготовление В зма-

ерованную кастрюлю влить
воду, всыпать соль, сахар, специи,
кипятить 15 мин., влить 60-100г
уксуса и, когда маринад си-
закрепит, залить банки и про-
стерилизовать банки накрыва-
тельно с подкрытой до
полностью остудить до
температуры 10-



Помидоры

вода
в
60°
12 мин.

Как часто память возвращает нас туда, где мы были счастливы! Особенно дороги нам воспоминания детства... Зимний вечер, в комнате сгущается полумрак... Еще несколько минут — и мамин смех и мелодичный голос заполнят все окружающее пространство. И вот уже ручейком звенит ее рассказ о дневных делах, изредка прерываемый бабушкиными замечаниями. Звон посуды и легкие шаги возвещают о том, что соленья перекочевали из банок и кадки на стол, а повисшая вдруг тишина — о том, что у женщин все готово к ужину и они прислушиваются к шагам на улице и коридоре, — в ожидании отца.

Звякнула щеколда, скрипит дверь, и он появляется в облаке холодного воздуха. Валенки, шапка, полушубок остались за дверью в коридоре, и мы, дети, уже повисли у него на шее, прижавшись к холодной и шершавой от мороза щеке. Все в сборе. Какое это волшебное таинство — семейный ужин... На большом столе, в дополнение к основному блюду, разместились квашеная капуста с репчатым лучком, сдобренная душистым подсолнечным маслом, молодые хрустящие пупырчатые огурчики с зубчиками чеснока, выложенные из трехлитровой банки

на листьях хрена и смородины, алые маринованные помидорки, с упругой, готовой лопнуть при малейшем прикосновении кожицей, полные аппетитного сока. Темный хлеб в резной хлебнице посреди стола — «всему голова». И вот потекли разговоры обо всем: о событиях и о погоде, о новостях «в мире» и новом романе из толстого журнала, о школе и наших «успехах и достижениях».

Пустеют тарелки и миски с соленьями. Бабушка говорит пословицами: «На столе — капуста, на столе — не пусто». Приготовление заготовок из нее представляло собой целый ритуал, в исполнении которого ежегодно принимала участие вся семья. Для квашения отбирали поздние сорта капусты с большим содержанием сахара и крепкими листьями. Такая капуста поспевала к холодам, когда сразу можно было выставить ее на мороз для хранения. Если же срезать кочан до наступления заморозков, то капуста может оказаться горьковатой, так что для квашения ее не использовали. Увядавшие и поврежденные листья удаляли, а стебель старались срезать как можно ближе к кочану. Только тогда капуста хорошо сохраняла влагу и долго оставалась сочной.

Помидоры соленые в банках

2 кг помидоров
2 головки лука репчатого
30 г чеснока
50 г хрена
4 зонтика укропа
3 листа черной смородины
3 листа вишни
1 ст. ложка порошка горчицы
2 ст. ложки соли
сахар

1. Хрен натрите на крупной терке, чеснок измельчите, головку лука разрежьте пополам.

2. На дно банки положите хрен, чеснок, зонтики укропа.

3. Для рассола в воду положите листья черной смородины и вишни. Вскипятите воду 10 минут, процедите, добавьте соль и сахар по вкусу.

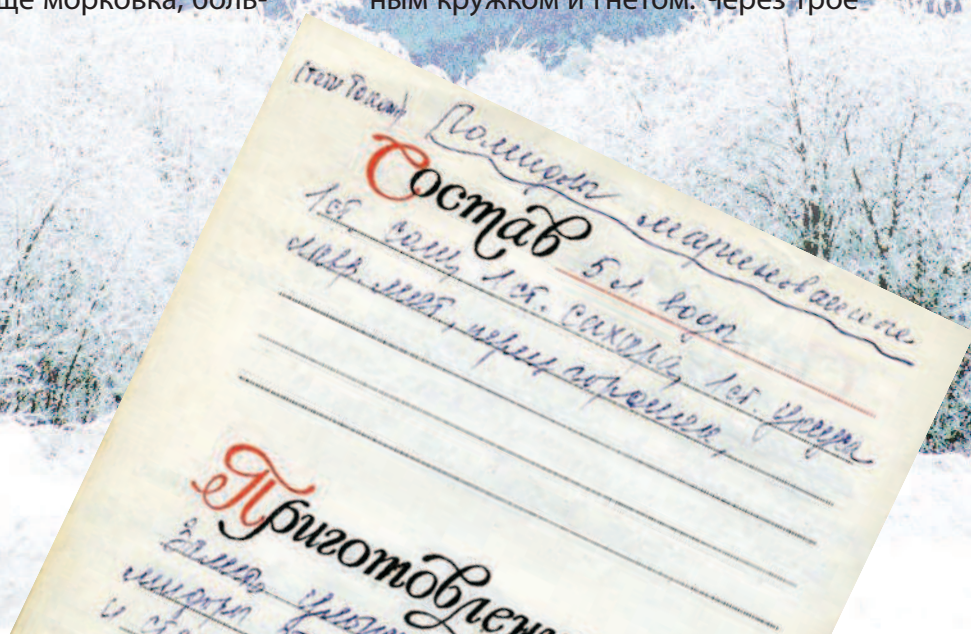
4. Помидоры и лук уложите в банки, залейте кипятком, выдержите 10 минут. После воду слейте и сразу залейте подготовленным рассолом до верха банки, сверху засыпьте горчицей и закатайте стерилизованными крышками.

5. Подготовленные банки укутайте одеялом и выдержите до полного остывания.



Вспоминается, как по осени, после первого морозца, эта капуста поднималась на лестничную площадку нашего дома, и оставлялась до следующего дня. Тогда не знали хитрых замков на дверях квартир. На лестничной площадке у каждой семьи была своя вешалка для верхней одежды и шкафчик или полка для скоропортящихся продуктов, там же потом стояли и кадки с квашеной капустой. А как эту кадку готовили к засолу: скребли и мыли, заливали крутым кипятком и «запаривали» с помощью раскаленного в печи голыша, снова мыли и выстилали дно свежими капустными листьями, словно молодца после бани в свежую рубаху обряжали. Если капусту заготавливали в деревянных бочках, то их прежде заливали ароматным кипящим отваром со стеблями укропа, черной смородины, можжевельника, накрывали, давали остыть, а затем отвар и ветки удаляли. Кто квасил капусту, помнит хруст разрубаемого сочного кочана и матово-белую кочерыжку, извлеченную из середины, и ее сладкий с горчинкой вкус. Да еще морковь, боль-

шая и маленькая, превращающаяся в гору сладкой стружки, готовая к замешиванию с бело-зелеными капустными «кружевами». В такой капусте хорошо проквашиваются, сохраняются и дополняют ее лечебные свойства другие плоды и овощи: яблоки, кабачки, сладкий перец. Приятную кислинку ей придают клюква, брусника, добавляют сюда и пряности: лавровый лист, тмин, анис, укроп, черный перец. Соль и сахар засыпались в большую посудину с морковно-капустной смесью в количествах, известных только маминой интуиции, добавлялась горсть семян укропа, заготовленных ранней осенью, а первая порция заполняла всего лишь небольшую часть кадки. Приминать капусту нужно было до первого сока специальной березовой толкушкой на длинной рукоятке. С почином! Сколько еще таких порций нужно было разместить в нашей кадке, чтобы наполнить ее... А затем нужно было укрыть смесь большими капустными листьями и поверх их чистой льняной тряпицей с деревянным кружком и гнетом. Через трое



суток кадку с квашеным «сокровищем» выкатывали на холод, чтобы уже через пять-семь дней хрустеть этой вкуснятиной, уминая ее за обе щеки...

О полезных свойствах таких заготовок и говорить не приходится: их исстари использовали для лечения различных недугов. Примечательно, что полезные вещества в квашеной капусте, в том числе аскорбиновая кислота, сохраняются лучше, чем в свежей — в течение нескольких месяцев. Неслучайно она стала лидером нашего зимнего меню по содержанию витамина С, который плохо сохраняется в «пластмассовых» магазинных фруктах и даже в запасах из морозилки. При правильном хранении в «квашенке» остается до 80% аскорбиновой кислоты до самого марта!

Однако тонкостей тут немало: чтобы витамин С лучше сохранялся в таких заготовках, рассол должен полностью покрывать капусту. Нельзя также перекладывать ее из одной посуды в другую, иначе и вкус, и польза будут не те. Вынимают ее из рассола непосредственно перед тем, как подавать к столу, и заливают растительным маслом. Такие заготовки используют для приготовления салатов, винегретов, всевозможных закусок, щей, рассольников, гарниров к основным блюдам. С такой капустой можно тушить мясо, готовить вареники, пирожки — одним словом, хорошая хозяйка всегда найдет ей применение.

Помидоры с корицей

2 кг помидоров
1,5 л воды
1 ч. ложка уксусной эссенции
1 ч. ложка корицы
5 горошин перца черного
5 бутонов гвоздики
4 лавровых листа
1 ст. ложка соли
2 ст. ложки сахара

1. Помидоры уложите в 3-литровую банку.
2. Для рассола все ингредиенты, кроме уксуса и гвоздики, вскипятите и залейте помидоры, оставьте на 30 минут.
3. Рассол слейте в кастрюлю, добавьте гвоздику и уксус, вскипятите повторно и залейте помидоры повторно.
4. Банку закатайте, накройте до остывания. Храните в прохладном месте.





Помидоры «Новогодние»

2 кг помидоров
100 г горчицы

1. В сухую банку насыпьте горчицу.
2. Крепкие розовые помидоры оботрите насухо, уложите в банку и плотно закройте ее крышкой.
3. Храните помидоры на холоде до Нового года.



Помидоры «в снегу»

2 кг мелких помидоров
1,5 л воды
1 ст. ложка уксусной эссенции
1 ст. ложка измельченного чеснока
1 ст. ложка соли
2–3 ст. ложки сахара

1. Помидоры сложите в стерилизованные банки, залейте кипятком и дайте им остыть.
2. Для рассола слейте из банок воду в кастрюлю, посолите и добавьте уксус, доведите до кипения и варите 5 минут. Залейте помидоры и оставьте на 30 минут.
3. Рассол вылейте и закипятите повторно. В банку добавьте чеснок. Готовым рассолом залейте помидоры.
4. Банки укутайте и дайте им остыть.





Помидоры маринованные

2 кг помидоров
3 зубчика чеснока
уксус
лук
3–4 горошины перца черного
зелень петрушки
1 ст. ложка соли
2 ст. ложки сахара

1. На дно стерилизованных банок положите 3 зубчика чеснока, плотно уложите

помидоры, зелень петрушки, нарезанный кольцами лук, залейте кипятком и настаивайте 20 минут, слейте воду.

2. Добавьте в воду сахар, соль, прокипятите рассол и влейте в помидоры. Добавьте уксус по вкусу и закатайте банки.

3. Переверните банки вверх дном, накройте и оставьте на сутки. Уберите банки на хранение в прохладное место.

4. Для огурцов маринованных в рассол положите 2 ст. ложки соли и 2 ст. ложки сахара. Для приготовления ассорти — 1,5 ст. ложки соли и 2 ст. ложки сахара.



Помидоры в собственном соку

2 кг помидоров
1,5 л сока томатного
соль

1. Помидоры ошпарьте, очистите от кожицы, уложите плотно в подготовленные

банки. Влейте подсоленный по вкусу томатный сок.

2. Стерилизуйте банки с помидорами в зависимости от емкости, затем закупорьте. Храните в прохладном месте.

3. Для изменения вкуса в разные банки положите разные пряности: чеснок, базилик, укроп, эстрагон, перец.

