

Е. Слуцкая



ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ ДОМАШНЕГО КОНСЕРВИРОВАНИЯ НА СКОРУЮ РУКУ



Издательство АСТ
Москва

УДК 641/642

ББК 36.997

С49

Все права защищены

Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование, магнитную запись или какие-либо иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя.

Использованы иллюстрации из фотобанка Shutterstock.com

Слуцкая, Елена.

С49 Лучшие рецепты домашнего консервирования на скорую руку / Е.С. Слуцкая. — Москва : Издательство АСТ, 2018. — 64 с. — (Дачный навигатор).

ISBN 978-5-17-092546-9

Никогда не знаешь, какой урожай «свалится на голову» в наступающем сезоне. Бывает, хоть караул кричи, так его много. Промедлить — значит, половину потерять. Именно в таком случае выручат рецепты различных заготовок — не только классических, но и не занимающих много времени. Заглянув в эту книгу, как опытная, так и молодая хозяйка сможет просто и быстро справиться с задачей сохранения выращенных своими руками или перепавших по случаю от родственников и знакомых ведер фруктов и овощей. Здесь вы найдете рецепты сохранения, практически всех культур, встречающихся в огородах, садах и лесах нашей страны.

УДК 641/642

ББК 36.997

ISBN 978-5-17-092546-9

© Слуцкая Е.С., 2018

© ООО «Издательство АСТ», 2018



ЗОЛОТЫЕ ПРАВИЛА КОНСЕРВИРОВАНИЯ ОВОЩЕЙ, ЯГОД И ФРУКТОВ

Закрывать на зиму консервы любят почти все хозяйки. Хорошо идут с картошечкой и лечо, и грибочки, и «синенькие». Ежедневно появляются тысячи новых рецептов заготовок, ведь каждая хозяйка — немного поэт. Все бы хорошо, но есть один нюанс, о котором ни на минуту нельзя забывать: консервы, приготовленные собственными руками без учета многих необходимых технологических шагов, могут оказаться не только причиной отравления, но даже смерти.

Вот почему в поисках разнообразия так важно не забывать о том, что наработано годами. Прежде чем экспериментировать просто жизненно важно иметь представление о том, как обезопасить себя от всевозможных сюрпризов. В первую очередь это соблюдение технологии приготовления консервов и безупречной чистоты сырья и посуды. Любой новый рецепт, вычитанный в Интернете или сочиненный вами, нужно сравнить с уже апробированными. И лишь после того, как вы выясните его принципиальное отличие, неплохо было бы, опираясь на знания о процессах, происходящих во время консервирования именно этого вида продукта, сделать выводы о его безопасности. А уж потом применить рецепт как есть или внести в него необходимые коррективы.

В этой книге собраны самые надежные рецепты, по которым уже более полувека готовят консервы как на производстве, так и дома. Здесь же вы найдете и современные способы заготовок, получившие развитие только с массовым внедрением новых технологий, гарантирующих прекрасный результат.



The image shows a collection of glass jars filled with various preserved fruits and berries, arranged on wooden shelves. The jars are covered with blue and white checkered cloths. The top row features smaller jars containing items like yellow fruit pieces and a red liquid. The bottom row features larger jars containing red berries with a lemon slice, peach slices, and small round fruits. A green banner with white text is centered over the image.

ЯГОДЫ ФРУКТЫ



АБРИКОС

сладости

Полезные свойства

укрепляет сосуды,
снижает давление

Калорийность (на 100 г)

46 Ккал

Противопоказания

гастрит,
панкреатит



На заметку

Сок с мякотью выглядит не так красиво, как осветленный, но по пищевой ценности сильно его превосходит.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЦЕЛЬНЫХ (МЕЛКИХ) АБРИКОСОВ

Мелкие абрикосы варят целиком с косточкой. 1 кг зрелых, достаточно сладких, но неперезрелых плодов моют, накалывают, минуту бланшируют в кипящей воде и охлаждают. Заливают сиропом (800 г сахара, 1,5 стакана воды). После выдержки в течение 3–4 часов варят 5–7 минут на слабом огне. После этой варки добавляют крепкий сироп, приготовленный из оставшихся 400 г сахара и 0,5 стакана воды, варят 7–10 минут, затем снова выдерживают и варят до готовности. Во время варки для предупреждения засахаривания варенья добавляют лимонную кислоту из расчета 3 г на 1 кг абрикосов.

ВАРЕНЬЕ ИЗ АБРИКОСОВ БЕЗ КОСТОЧЕК С ЦЕДРОЙ

Крупные плоды разрезают по бороздкам на половинки и вынимают косточки. Далее варят так же, как и из цельных в 1–2 приема, увеличив количество сахара и воды. Также добавить лимонную кислоту и тонко нарезанную цедру апельсина или мандарина за 10 минут до окончания варки. На 1 кг абрикосов: 1,5 кг сахара и 2,5 стакана воды для приготовления сиропа.

КУРАГА

Для сушки пригодны созревшие абрикосы. Половинки выкладывают на сита в один ряд срезом вверх и ставят в солнечное место на 4–5 дней. Высушенные абрикосы выдерживают под навесом или в затемненном месте для воздушной досушки еще 2–3 дня.

Искусственная сушка абрикосов в специальном шкафу производится при температуре 60–70 °С тепла в течение 12 часов. Готовые абрикосы выдерживают в открытом ящике двое суток, после чего выкладывают в бумажный мешок и хранят в сухом помещении.

АБРИКОСЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Спелые крепкие абрикосы тщательно моют, разрезают на половинки, помещают в тазик, пересыпав послойно сахаром (на 1 кг очищенных плодов 300–500 г сахара). На следующий день плотно укладывают абрикосы вместе с соком в банки и ставят в кастрюлю с холодной водой на прогрев. Пастеризуют при 85 °С: 0,5 л 15–17 минут, 1 л — до 25 минут. Стерилизуют в кипящей воде соответственно 10 и 15 минут.