

Дарья Близнюк

# ЗАГОТОВКИ ПО-ДОМАШНЕМУ

Сборник лучших рецептов



хлеб\*соль®  
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Дарья Близнюк

# ЗАГОТОВКИ ПО-ДОМАШНЕМУ

Сборник лучших рецептов



хлеб\*соль®  
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>ПРО ЗАГОТОВКИ</b> .....	<b>3</b>
<b>ХРАНЕНИЕ И ПРИЧИНЫ ПОРЧИ</b> .....	<b>5</b>
<b>ЕЩЕ НЕМНОГО О ВАЖНОМ</b> .....	<b>6</b>
• СОЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ .....	8
• МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЦЫ В ВОДЕ .....	10
• МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЦЫ В ПАКЕТЕ .....	10
• БЫСТРЫЕ МАРИНОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ .....	12
• БЫСТРЫЕ МАРИНОВАННЫЕ ЛУК И РЕДИС .....	14
• ТОМАТЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ .....	16
• БУРЫЕ ОСТРЫЕ ПОМИДОРЫ .....	18
• АССОРТИ ОВОЩНОЕ .....	20
• ТОМАТНАЯ ОСНОВА ДЛЯ ЗАГОТОВОК, ИЛИ ТОМАТНЫЙ СОК ..	21
• ЗАПРАВКА ДЛЯ БОРЩА, ИЛИ СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА .....	22
• КВАШЕНАЯ КАПУСТА .....	24
• КВАШЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ .....	26
• ДОНСКОЙ САЛАТ .....	28
• ОГУРЦЫ МАРИНОВАННЫЕ ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ И БУРГЕРОВ ..	30
• ЛЕЧО .....	32
• БАКЛАЖАНЫ ОСТРЫЕ .....	34
• КАПУСТНЫЙ ЗИМНИЙ САЛАТ .....	36
• МАРИНОВАННЫЕ СЛИВЫ .....	38
• КАБАЧКОВАЯ ИКРА .....	40
• ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ .....	42
• ВЯЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ .....	44
• КЕТЧУП .....	46
• ЧАТНИ ЯБЛОЧНЫЙ .....	48
• ТКЕМАЛИ .....	50
• АБРИКОСОВОЕ ВАРЕНЬЕ «ПЯТИМИНУТКА» .....	52
• ЯБЛОЧНОЕ ПОВИДЛО .....	54
• БРУСНИЧНОЕ ШВЕДСКОЕ ВАРЕНЬЕ .....	56
• ЗАМОРОЖЕННЫЙ ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ .....	58
• МАЛИНОВЫЙ КОНФИТЮР .....	60
• ВИШНЕВОЕ ВАРЕНЬЕ .....	62
• ДЖЕМ «СЛИВОВЫЙ ГЛИНТВЕЙН» .....	63

## ПРО ЗАГОТОВКИ

Домашние заготовки — это всегда интересно.

С самого начала можно выбрать только те рецепты, которые понравятся вашей семье, в каждый интересно добавить свою изюминку, но при этом важно помнить основные моменты консервации, чтобы результат получился хорошим.

1. Для заготовок надо использовать только хорошие — качественные, чистые и неиспорченные — продукты: от этого зависит не только вкус, но и безопасность.
2. Используйте стеклянные банки для заготовок и железные крышки. Это самая простая и безопасная тара, которую легко можно найти.
3. Всегда тщательно проверяйте банки перед использованием на их целостность. Помойте банки перед использованием горячей водой с добавлением соды, можно помыть в посудомойке, но после я все равно споласкиваю в воде с содой.
4. Если в рецепте указано, что закрываем в стерильных банках, то после мытья их надо простерилизовать. В этом процессе нет ничего сложного. Кто-то делает это в микроволновке (надо поставить банки вверх дном на 5 минут при максимальной мощности), кто-то в духовке (поставить на решетку вверх дном и выдержать 20—30 минут при 130 °С), кто-то над чайником. Я использую метод, которому научила бабушка. Ставлю на кастрюлю с кипящей водой железный стерилизатор для банок. В лунки вверх дном помещаю банки и оставляю над паром на 15 минут. По истечении этого времени ставлю банки на стол и закрываю стерильными крышками. Крышки опускаю на 5—10 минут в кипящую воду, достаю щипцами.
5. Банки можно использовать с закручивающейся крышкой, их закрывают просто руками. Второй вариант — это банки СКО (банка стеклянная консервная обкатная), закатка таких банок делается закаточными машинками (они бывают автоматические, полуавтоматические и «улитка»).
6. Нельзя прикасаться пальцами и посторонними предметами к внутренней части стерильных банок и крышек!

7. Для того чтобы проверить герметичность закатки банок, надо аккуратно перевернуть банку от себя вверх дном и оставить так до полного остывания.
8. Если плохо закрыли или произошли нарушения технологического процесса, то жидкость может подтекать.
9. После охлаждения банки следует снова перевернуть горлышком вверх и убрать на хранение в прохладное сухое темное помещение.

Есть рецепты, когда требуется дополнительная стерилизация. Для этого надо взять большую кастрюлю (очень удобно, если она будет широкой, но не очень высокой, не выше 3-литровой банки), на дно положить кухонное полотенце или мягкий коврик, затем банки с заготовками, прикрытые крышками. Между банками должно быть расстояние, которое следует заполнить теплой водой (если иная температура не указана в рецепте). Температура воды, которую заливаем, не должна быть сильно выше или ниже, чем температура продукта в банках. После того как вода в кастрюле закипит, стерилизуем банки столько времени, сколько написано в рецептах.

#### **ЕСЛИ В РЕЦЕПТЕ НЕ УКАЗАНО ИНОЕ ВРЕМЯ, ТО СТЕРИЛИЗУЕМ:**

- банки полулитровые — 10 минут;
- литровые — 15 минут;
- 2-литровые — 20—25 минут;
- 3-литровые — 30—35 минут.

Можно еще применить пастеризацию: при ней сохраняется больше витаминов и полезных веществ, так как мы только дополнительно обрабатываем паром наши заготовки, но срок хранения таких заготовок меньше, чем у стерилизованных. В кастрюлю надо налить немного воды и поместить подставку для пароварки, на нее поставить банки, прикрыть крышками: когда вода закипит, заготовки будут подвергаться обработке паром, банки надо держать так минут 30—40, зависит от их размера.

Но я использую именно стерилизацию, так как она надежнее позволяет уничтожить все возможные микроорганизмы и бак-

тери. Обязательно банки и крышки должны просохнуть перед использованием, так как вода — это отличная почва для развития микроорганизмов.

## **ХРАНЕНИЕ И ПРИЧИНЫ ПОРЧИ**

**ВАЖНО ПОМНИТЬ, ЧТО У КАЖДОГО ПРОДУКТА ЕСТЬ ОПРЕДЕЛЕННЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ.**

На домашней кухне сложно добиться таких условий, как на производстве. Поэтому указаны примерные сроки хранения.

Так, мармелад следует хранить не больше двух лет. Варенье, джемы, фруктовые желе и соусы — не больше года. Маринованные овощи и другие овощные заготовки — до 1,5 лет.

Многие боятся консервировать дома, так как имели негативный опыт: в банках с вареньем появлялась плесень, томаты или банки с маринованными овощами «взрывались».

Чаще всего это происходит, если банки или крышки плохо помыли или не простерилизовали; если использовали некачественные ингредиенты или плохо помыли и почистили; если нарушили технологию приготовления, указанную в рецепте.

Очень важно помнить, что нельзя просто взять и уменьшить количество сахара, так как варенье кажется сильно сладким, ведь сахар является консервантом. Нельзя просто убрать весь уксус, так как есть консервы, в которых он необходим, как и лимонная кислота.

Многие рекомендуют добавлять аскорбиновую кислоту, чтобы сохранить цвет и замедлить порчу продуктов, но я ее не добавляю.

Вообще, еще очень много времени можно посвятить теоретическим аспектам консервации, но, к сожалению, объем издания ограничен, и мы приступаем к конкретным примерам. Я расскажу о том, как делаю заготовки. Надеюсь, что вам будет интересно попробовать приготовить что-то по рецептам из книги.

## ЕЩЕ НЕМНОГО О ВАЖНОМ

### Сортировка

С этого начинается любая подготовка. Для некоторых заготовок важен внешний вид и даже идеальность плодов. Например, для овощного ассорти нужно выбрать плотные одинаковые небольшие помидоры. Крупные можно использовать в салатах, а мятые или перезрелые отлично подойдут для томата.

### Мойка

Очень важна. Если поверхность плодов шершавая, то удобно мыть мягкой губкой, а сильно грязные овощи удобно замачивать и промывать несколько раз в тазах с холодной водой.

### Сушка

Излишки воды всегда надо удалять после мойки.

### Взвешивание

Я очень рекомендую использовать весы, хотя вес соли и сахара во многих рецептах книги указан в ложках, потому что так готовили наши бабушки, но на глаз не всегда удастся верно «взвесить».

### Очистка

Во многих рецептах важно использовать овощи и фрукты без кожуры, шелухи и кожицы, я всегда акцентирую на этом внимание, так как и вкус, и текстура получатся разными. Плюс всегда надо удалять поврежденные участки.

### Нарезка

По общему правилу она должна быть одинакова для всех компонентов одного блюда, но бывают исключения, тогда я на это отдельно обращаю внимание.

### Бланширование

Это очень просто! Но важно сделать, если того требует рецепт. Это процесс кратковременного кипячения или прогрева