

Левина Л. Т.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ДЛЯ РЖАВЫХ ЧАЙНИКОВ

Левина Л. Т.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ДЛЯ РЖАВЫХ ЧАЙНИКОВ

Издательство АСТ
Москва

УДК 1/14
ББК 86.4
ЛЗ6

Левина, Любовь.

ЛЗ6 Консервирование для ржавых чайников / Левина Л. Т. —
Москва : Издательство АСТ, 2017. — 192 стр.

ISBN 978-5-17-104198-4.

У каждой хозяйки есть заветная тетрадь со своими рецептами домашних заготовок, которые бережно передаются, может, не одно поколение.

У вас тоже есть заветные записи, которые вы ревниво охраняете от любопытных глаз? Знаю, есть. Но наступает момент, когда хочется что-то оставить миру. Пафосно, конечно, сказано, но близко к истине.

Бабушки и дедушки, в основном бабушки, освоив «Компьютерный букварь для ржавых чайников», взялись за дело. Мы решили поделиться своими секретиками, и у нас набралось рецептов на целую книгу.

Пользуйтесь! Наслаждайтесь! Очень удобно и супервкусно!

УДК 1/14
ББК 86.4

ISBN 978-5-17-104198-4.

© Левина Л. Т.
© ООО «Издательство АСТ»

ОТ АВТОРА

Мне 65 лет. Вот жду, когда пригодится на деле знание теоремы Лагранжа. Не, я не в претензии к великому учёному. Просто жизнь так стремительна, что учиться не успеваешь. Пятьдесят лет назад преподавали про счётные вычислительные машины. Кто бы мог подумать, что за полвека ЭВМ величиной с пятиэтажный дом уменьшится до карманных размеров и станет необходимым атрибутом повседневной жизни.

Вот и пришлось осваивать компьютер. А простенькое знание его эксплуатации уже пригодилось. В нашем «Клубе деловых старух DELOSTAR» мы сначала обучились работать на стационарном компьютере, потом на ноутбуке, а затем взялись за планшет. Это для молодёжи нет никакой разницы. А для нас есть. Поделились приобретённым опытом со сверстниками.

А как закрепить полученные знания? Правильно, выполнить практическое задание. Самой общей темой оказалась кулинария, вернее — зимние заготовки.

Каждому было дано задание: набрать текстовое сообщение либо со своим рецептом, либо с любым любимым.

И вот, бабушки и дедушки, в основном бабушки, освоив «Компьютерный букварь для ржавых чайников», взялись за дело. Насобирали рецептов на целую книгу. А заодно и закрепили свои знания в наборе текста и поиске информации. Книгу решили издать как наглядный пример того, что учиться никогда не поздно и что Интернет — это новое качество жизни пожилых людей.

Сейчас в Глобальной паутине есть рецепты на любой вкус, кошелёк и квалификацию. **Поэтому я уди-**

вилась только один раз, когда наш семейный рецепт, который передавался, что называется, из поколения в поколение и держался в относительном секрете, увидела сразу на нескольких страничках. Так что тому, кто захочет уличить меня в плагиате, я облегчаю жизнь и сразу делаю ссылку на источник. Всё равно найдётся ещё, по крайней мере, пару миллионов подобных записей.

ПРЕДИСЛОВИЕ

...на горячее щи из свежей капусты, небольшой горшок, да вчерашний суп разогреть велено, на холодное — полоток соленный да сбоку две пары котлеточек, на жаркое — баранину да сбоку четыре бекасика, на пирожное — малиновый пирог со сливками.

Салтыков-Щедрин «Господа Головлевы»

Включаю телевизор — каждая вторая программа про еду. Захожу в социальную сеть — каждая первая группа про еду. В книжных магазинах стеллажи ломятся от книг с кулинарными рецептами.

Пользуйся! Наслаждайся! Очень удобно. Двенадцатилетняя внучка виртуозно готовит всякую вкуснятинку в мультиварке по рецептам из Интернета.

Но в стратегических случаях у каждой хозяйки есть заветная тетрадь со своими рецептами, которые бережно передаются, может, не одно поколение. Особенно это заметно по рецептам домашних заготовок на зиму.

Да, сейчас, слава богу, нет необходимости особо набивать погреб квашениями-соленьями. Если есть деньги, всё можно купить в магазине.

Но таких огурцов, какими меня угощала в селе Павловка Валентина Николаевна Грушина с ледяной самогонкой на рябине, я никогда не пробовала. Нет таких в продаже.

Или солёные грузди. Моя мама угостила однажды новую соседку. Та забежала на минутку, она ей и дала в литровой банке. Соседка вышла за ворота, села на скамеечку и весь литр съела. Домой один гриб принесла на донышке. На второй день оплошность была ис-

правлена, и груздей дали вдоволь. Жалко, что ли? А вот рецептом делиться не стали.

У вас тоже есть заветные записи, которые вы ревниво охраняете от любопытных глаз? Знаю, есть. Но наступает момент, когда хочется что-то оставить миру. Пафосно, конечно, сказано, но близко к истине.

На занятиях нашего Клуба деловых старух мы решили поделиться своими секретиками, и у нас набралось рецептов на целую книгу. А знаете для кого?

Для дедушек!

Очень многие мои сверстники после выхода на пенсию вдруг проникаются любовью к кулинарии. Может потому, что женщина в своё время уже столько наварила, нажарила, натушила, напекла, что ей уже хочется, чтоб кто-нибудь поухаживал за столом. А кто ещё, как не собственный муж, который вышел на пенсию и не знает, куда приложить свои силы!

Значит это книга для дедушек. И не только для дедушек, но и для внучек.

«Не стану описывать кушаньев, какие были за столом!

Ничего не упомяну ни о мнишках в сметане, ни об утрибке, которую подавали к борщу, ни об индейке с сливами и изюмом, ни о том кушанье, которое очень походило видом на сапоги, намоченные в квасе, ни о том соусе, который есть лебединая песнь старинного повара...»

Н.В. Гоголь «Повесть о том, как поссорились Иван Иванович с Иваном Никифоровичем»

Вот какую картину я наблюдала в гипермаркете накануне Нового года. Молоденькая хорошенькая барышня растерянно ходила с пустой коляской посреди гастрономического изобилия. А её мужчина, кстати, лет на пятнадцать постарше, как можно кор-

ректнее пытался донести до неё мысль о том, что она женщина, хозяйка и что он дал ей денег для того, чтоб она организовала хороший стол для гостей. А точнее, сама приготовила, сварила, испекла, потушила, нажарила.

Как заправская бабка со скамеечки в пятиэтажке, я не смогла пропустить этот момент и постаралась наблюдать до финала разыгрывающуюся трагедию под названием — перефразируя Маяковского — «Любовная лодка разбилась о кухонный стол».

Сколько беспомощной ненависти было в глазах у незадачливой хозяйки! Но я не решилась предложить свою помощь. Меня ведь об этом никто не просил. На дне коляски лежала бутылка дорогущего алкоголя, копчёная колбаса и... чипсы.

А народ вокруг затаривался кто во что горазд, на свой вкус и размер кошелька: вырезка и куриные крылышки, сливочное масло и маргарин, буженина и копчёные рёбрышки, живой осётр и мойва, красная икра и щучья, хлеб, свежее тесто, салатные полуфабрикаты, сыр, молоко, майонез, фарш, лавашики, мороженые креветки, конфеты, ананасы, бананы, свежая капуста, орехи, сухофрукты, картофель, морковь, свёкла. Словом, всё, из чего толковая хозяйка может сделать превосходный праздничный обед или ужин.

Я не знаю, чем кончилась эта печальная история. Мне было немножко жаль эту наивную девочку, которая наконец-то поняла, что путь к сердцу мужчины лежит ещё и через желудок, а не только через что-то другое. И, прощу прощения, испытывала некоторую долю злорадства по отношению к молодящемуся бойфренду, который только сейчас понял, что красивая глупенькая куколка мало пригодна в хозяйстве и не погорячился ли он...

Ну, это уже мои домыслы, но они натолкнули меня вот на какие размышления. Я посоветовалась в своём

«Клубе деловых старух», и мы решили написать эту книгу ещё и для внучек.

Я хочу поблагодарить:

- Литонову Татьяну Михайловну,
- Вирясову Галину Михайловну,
- Данилову Людмилу Юрьевну,
- Рафальскую Людмилу Георгиевну,
- Горшкову Нину Аркадьевну,
- Вирясову Татьяну Александровну

за то, что вместе со мной они принимали участие в её создании.

Это они поделились своими записями, что-то отыскали в Интернете, что-то своё набрали. Но с заданием по демонстрации первоначальных навыков по работе с текстом и поиском информации в сетях они справились.

АНЕКДОТ.

На курсах кулинарии разговаривают две домохозяйки:

— Представляешь, мой муж за полгода похудел на 9 килограммов!

— Ох! Стыдоба-то какая!

ПРАВИЛА ЗАГОТОВКИ ВПРОК

...Вошел: и пробка в потолок,
Вина кометы брызнул ток;
Пред ним roast-beef окровавленный,
И трюфли, роскошь юных лет,
Французской кухни лучший цвет,
И Страстбурга пирог нетленный
Меж сыром лимбургским живым
И ананасом золотым.

А.С. Пушкин, «Евгений Онегин»

Моя бабушка говорила: «Была бы курочка — сварит и дурочка!»

Это правда. При сегодняшнем изобилии не хочется вспоминать про талоны и бесконечные очереди на всё. Про то, как мужу и зятю два года на предприятии не платили зарплату. Старшая дочь — кормящая мама, младшая — подросток. Внучка только народилась. Вот уж где был разгул фантазии при приготовлении обеда на одну учительскую зарплату! Ничего, выжили! Возможно, что это была тренировка в преддверии пенсионной жизни. Тоже ведь особо омаров не поешь.

Вспомним старый проверенный способ российского выживания — это заготовка впрок. Домашнее консервирование: засолка, квашение, маринование, сушка.

Домашний посол бывает двух видов: сухой и не сухой.

Сухой домашний посол заключается в банальном пересыпании измельченного сырья солью. И соли в данном случае надо брать много. Таково одно из двух основных условий сохранности консервируемого этим способом растительного сырья.

Второе условие домашнего консервирования при засолке — заготовка сразу же ставится на хранение в холодное место. Если этого не делать, заготовка может испортиться.

Домашнее консервирование — квашение, засолка, мочение, маринование.

В данном способе домашнего консервирования предусматривается использование рассола (водного раствора соли определенной концентрации). Мочение — способ, которым обычно консервируют ягоды и фрукты.

Как и при засолке овощей, их заливают рассолом, приготовленным с меньшим содержанием соли или вовсе без нее, а чаще с добавлением сахара или меда.

Тару и инвентарь для домашнего консервирования также нужно правильно подготовить и обязательно обдать кипятком или прокипятить. Еще в домашнем консервировании понадобятся так называемые пряно-вкусовые добавки.

Традиционно в соленья добавляют лавровый лист, душистый перец, семена горчицы, укропа, кориандра, тмина и сельдерея, а также прочие хорошо известные пряности.

Кроме того, большую службу в деле совершенствования вкуса и аромата твоих солений сослужат такие хорошо знакомые травы, как укроп, эстрагон (тархун), базилик, чабер, сельдерей, причем как свежие, так и сушеные.

Кроме трав в домашние соленья принято добавлять листья вишни, черной смородины, дуба, винограда, грецкого ореха и хрена.

Впрочем, креативно настроенные консерваторы используют для своих солений и другие пряные растения: бархатцы, мяту, майоран, чебрец, розмарин, любисток.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА ЗАСОЛКИ

Самым распространённым способом сохранения овощей впрок является засолка огурцов, помидоров, капусты.

Но прежде чем заняться этим, нужно позаботиться о приобретении тары. Кроме так распространённых сейчас стеклянных банок можно использовать кадки, бочонки, глиняные горшки, эмалированные кастрюли и вёдра.

Кадки и бочонки берут дубовые, осиновые, буковые. Из-за резкого запаха нельзя для засолки использовать сосновые бочки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Начинаем с банок. Нужно их тщательно вымыть с помощью хозяйственного мыла и простерилизовать 15 минут после закипания.

Но можно и не стерилизовать, а просто обдать внутри кипятком, затем влить рюмочку водки, встряхнуть, так, чтоб вся внутренняя поверхность банки была смочена водкой. Вылить в очередную банку, а предыдущую прикрыть крышкой. И так все банки. Если проспиртованы все банки, а в последней осталось немного водки, можно её там и оставить.

2. Тщательно вымыть помидоры, огурцы, перец.

Перец очистить от семян, чтобы не одно зёрнышко ни попало в банку, иначе «сорвет». Огурцы, если они не только что сорваны с грядки, желательно замочить на несколько часов.

3. Плотно уложенные овощи со специями залить крутым кипятком.

Минут через 15 слить воду в кастрюлю, поставить на максимальный огонь, а банки в это время накрыть теми же металлическими крышками. Нужно будет до-

бавить немного воды с запасом, т.к. она выкипает во время кипения и слива.

4. В кастрюлю добавить соль, сахар и прочее по рецепту для получения рассола.

5. Когда рассол сильно закипит, разлить его по банкам и оставить на 15 минут. Затем снова слить и опять довести до сильного кипения.

6. Заливаем банки в третий раз по самое горлышко, добавляем уксус или лимонную кислоту. Сразу закатываем, переворачиваем и укутываем на 3 дня. Проверяем банки: если они не вздулись, можно переставлять в нужное место.

АНЕКДОТЫ.

— Дорогой, иди, я кашу приготовила.

— Из какой крупы?

— Из пельменей.

— Дорогой, сделай мне бутербродик, только ма-а-а-аленький.

— Обгрызёшь до нужных размеров.

ВЫДЕРЖКА ИЗ ВИКИ-ТЕКСТА

«Маринование» — способ консервирования пищевых продуктов, основанный на действии кислоты, которая в определённых концентрациях (и особенно в присутствии поваренной соли) подавляет жизнедеятельность многих микроорганизмов. Также могут быть добавлены различные травы, растительное масло, лук и чеснок. Могут использоваться сладкие ингредиенты, такие как мед или сахар.

Кислота – используется для смягчения мяса и предохраняет от бактерий. Обычно используются: лимонный сок, сухое вино, фруктовые соки, уксус.

Растительное масло предохраняет мясо или рыбу от воздействия кислоты, а также в жирах хорошо растворяются ароматы различных специй. Можно взять любое растительное масло, например оливковое. Масло не должно иметь ярко выраженный вкус, чтобы не перебивать вкус приправ и мяса. Масло также предохранит мясо от пересыхания при дальнейшем приготовлении.

Пряности и специи — используются для ароматизации продуктов с невыраженным вкусом, таких как свинина или курица, идея придания дополнительных вкусовых оттенков.

При подготовке к маринованию продукты сортируют по качеству и размерам, моют, а во многих случаях также чистят и режут; затем маринуют в свежем виде (некоторые плоды и ягоды) или предварительно проваривают (бланшируют), укладывают в тару и заливают маринадом, сваренным с добавлением сахара, пряностей, соли (для плодов без соли)».

СВОЯ ТАБЛИЦА МЕРА ВЕСОВ

Вода

1 ч.ложка	5 г
1 ст.ложка.	20 г
1 стакан	200 г

Сахар

1 ч.ложка	10 г
1 ст.ложка.	25 г
1 стакан	180 г

Соль

1 ч.ложка	10 г
1 ст.ложка.	30 г
1 стакан	200 г

Растительное масло

1 ч.ложка	5 г
1 ст.ложка.	17 г
1 стакан	190 г