
СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	6
-----------------------	---

ЧАСТЬ I. Историческая и техническая база

Глава 1. Система стандартов в пищевой промышленности СССР	14
Глава 2. Советская система заготовок: дом, артель, комбинат, завод	19
Глава 3. Безопасность и технология	23

ЧАСТЬ II. Продукты и базовые технологии

Глава 4. Овощные заготовки	29
Глава 5. Фруктово-ягодные консервы	69
Глава 6. Грибные консервы	109
Глава 7. Мясные консервы	127
Глава 8. Консервированные готовые блюда	149

ЧАСТЬ III. Практика для читателя

Глава 9. Домашняя лаборатория заготовщика172

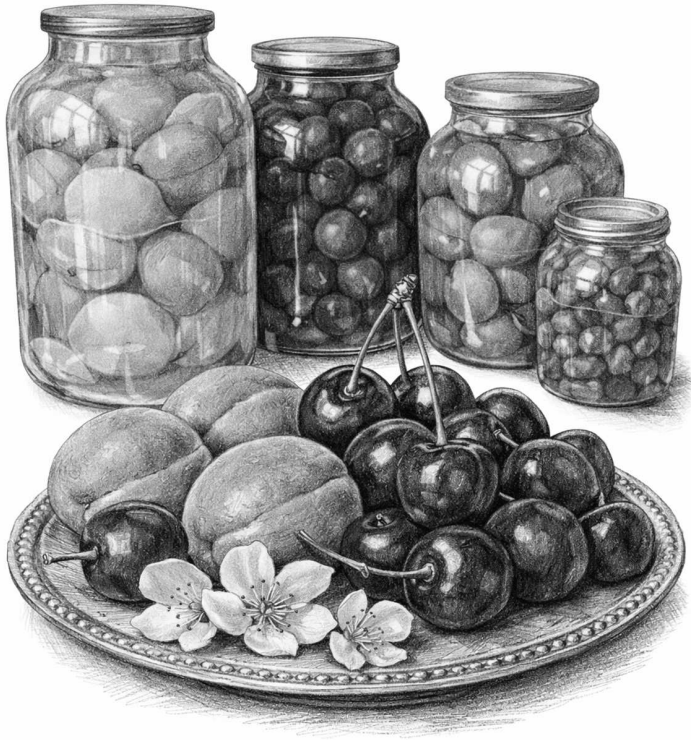
Глава 10. Базовые расчеты и пересчет рецептур175

Глава 11. Календарь заготовок по сезонам178

Глава 12. Частые ошибки и неудачи181

ЗАКЛЮЧЕНИЕ184

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ186



ВВЕДЕНИЕ

ЗАЧЕМ НУЖНА КНИГА О ЗАГОТОВКАХ ПО ГОСТУ

В советское время значительная часть пищевых продуктов выпускалась по государственным стандартам. Это касалось не только хлеба, молочных продуктов или колбас, но и консервированных овощей, фруктов, грибов и готовых блюд. Консервы производили на крупных заводах, пищевых комбинатах и предприятиях потребительской кооперации. Для такой продукции существовали утвержденные рецептуры и технологические инструкции.

Сегодня многие из этих продуктов исчезли из массового производства или заметно изменились. При этом сами рецептуры и технологические подходы сохранились в документах: государственных стандартах, отраслевых стандартах, технологических инструкциях и рецептурных сборниках. Они позволяют увидеть, как именно

готовились консервированные продукты в советской системе пищевой промышленности.

Задача книги — показать, какие заготовки существовали в рамках советских стандартов и как их можно воспроизвести в домашних условиях.

ЧТО В СССР НАЗЫВАЛОСЬ ЗАГОТОВКАМИ

В бытовом смысле заготовками называли любые продукты, приготовленные впрок: соленые огурцы, квашеную капусту, варенье, компоты, сушеные грибы и ягоды. В промышленной системе этот термин употреблялся шире.

Под заготовками понимали несколько разных категорий продукции:

- овощные и фруктовые консервы;
- маринованные и соленые продукты;
- варенье, джемы, повидло и компоты;
- соки и пюре;
- грибные консервы;
- полуфабрикаты и готовые блюда.

Кроме того, заготовками называли и сам процесс подготовки сырья. Например, заготовку овощей и фруктов для консервных заводов, которая велась в период массового сбора урожая.

Таким образом, слово «заготовки» объединяло и домашние способы хранения продуктов, и промышленный выпуск консервов.

ЧТО ТАКОЕ ГОСТ, ОСТ, ТУ, РЕЦЕПТУРНЫЙ СБОРНИК И ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ

Советская пищевая промышленность работала в системе нормативных документов. Каждый из них имел свое назначение.

ГОСТ — государственный стандарт. Это основной нормативный документ, который устанавливал требования к продукции. В ГОСТе определялись состав продукта, требования к сырью, показатели качества, методы контроля, условия упаковки, маркировки и хранения.

ОСТ — отраслевой стандарт. Он действовал внутри конкретной отрасли промышленности. ОСТы применялись там, где государственный стандарт еще не был разработан или где требовалось уточнить технологические требования.

ТУ — технические условия. Такие документы разрабатывались для отдельных предприятий или видов продукции. Они позволяли выпускать продукт, который не подпадал под действующий стандарт.

Рецептурный сборник содержал состав продуктов и технологические нормы. В нем указывались пропорции ингредиентов, выход готового продукта и основные параметры приготовления.

Технологическая инструкция подробно описывала сам производственный процесс: подготовку сырья, режимы нагревания, стерилизации, охлаждения, фасовки и хранения.

Все эти документы вместе образовывали единую систему регулирования пищевого производства.

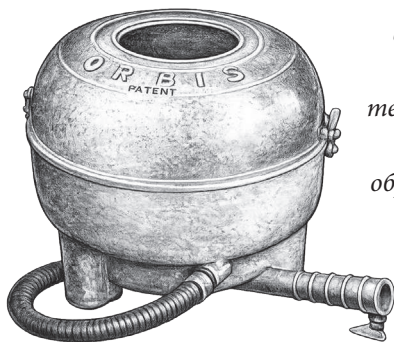
ГЛАВНОЕ ОГРАНИЧЕНИЕ: ЗАВОДСКАЯ ТЕХНОЛОГИЯ И ДОМАШНЯЯ КУХНЯ НЕ ОДНО И ТО ЖЕ

Промышленное производство консервов и домашнее консервирование существенно различаются.

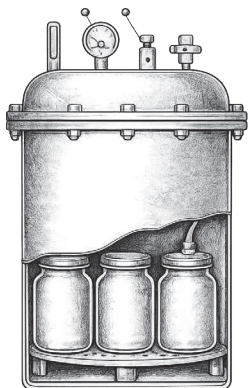
На заводах использовались специализированные линии обработки сырья, механические мойки, машины для очистки и нарезки, вакуумные аппараты, стерилизационные автоклавы и системы контроля температуры. Банки закрывались на автоматических укупорочных машинах, а тепловая обработка проходила по точно заданным режимам.

В домашних условиях такие возможности недоступны. Тепловую обработку обычно проводят в кастрюле с водой или в духовке, а контроль температуры и давления остается гораздо более простым.

Поэтому рецептуры из промышленных документов требуют адаптации. В этой книге они приведены в форме, которая позволяет выполнить основные технологические операции на обычной кухне.



Обдирочная картофелечистка бытовая: вода из шланга вращала турбину и абразивное дно прибора, о которое клубни терлись и очищались от кожуры. За 3–4 минуты устройство обрабатывало 1–2 кг картофеля, после чего обычно требовалась ручная доочистка



Автоклав для стерилизации консервов: герметичный аппарат, в котором банки с продуктами нагреваются при повышенных температуре и давлении. Внутри камеры создается паровая среда, позволяющая уничтожить микроорганизмы и обеспечивать длительное хранение консервов

Корзины с банками для автоклава



Банка с прижимной крышкой для автоклава

КАК ЧИТАТЬ КНИГУ И ПОЛЬЗОВАТЬСЯ РЕЦЕПТАМИ

Рецепты в книге построены по единому принципу. Каждый содержит список ингредиентов, рассчитанный на стандартную банку, и последовательность технологических операций.

Общие правила подготовки сырья, стерилизации и хранения вынесены отдельно в начале раздела. Это сделано затем, чтобы не повторять одни и те же инструкции в каждом рецепте.

Показатели калорийности и пищевой ценности приведены как ориентировочные и рассчитаны на 100 граммов готового продукта.

Такая структура позволяет использовать книгу и как исторический обзор советских рецептур, и как практическое руководство по домашнему консервированию.





Часть I

**ИСТОРИЧЕСКАЯ
И ТЕХНИЧЕСКАЯ
БАЗА**

ГЛАВА 1

Система стандартов в пищевой промышленности СССР

КАК СОЗДАВАЛИСЬ И ОБНОВЛЯЛИСЬ ГОСТЫ

Государственные стандарты разрабатывались специализированными научно-исследовательскими институтами и отраслевыми организациями. В этой работе участвовали технологи, инженеры пищевой промышленности, специалисты по санитарии и представители профильных министерств.

Проект стандарта проходил несколько стадий согласования. После обсуждения и доработки документ утверждался Государственным комитетом по стандар-

там. Утвержденный стандарт вводился в действие на всей территории страны.

Со временем стандарты пересматривались. Это происходило при изменении производственной технологии, появлении нового оборудования или накоплении практического опыта.

Поэтому один и тот же продукт мог иметь несколько редакций стандарта, действовавших в разные годы.

ЧТО ИМЕННО НОРМИРОВАЛ ГОСТ

ГОСТ определял основные параметры продукции.

В стандарте указывались:

- требования к сырью;
- состав продукта;
- физико-химические показатели;
- требования к внешнему виду и вкусу;
- правила упаковки;
- маркировка;
- условия хранения и транспортировки.

Кроме того, в стандартах могли приводиться методы лабораторного контроля. Это позволяло проверять, соответствует ли продукция установленным требованиям.

РОЛЬ САНИТАРНЫХ НОРМ И ВЕДОМСТВЕННЫХ ИНСТРУКЦИЙ

Помимо стандартов производство регулировалось санитарными нормами и ведомственными документами.

Санитарные правила определяли требования к чистоте производства, обработке оборудования, качеству воды и условиям хранения сырья.

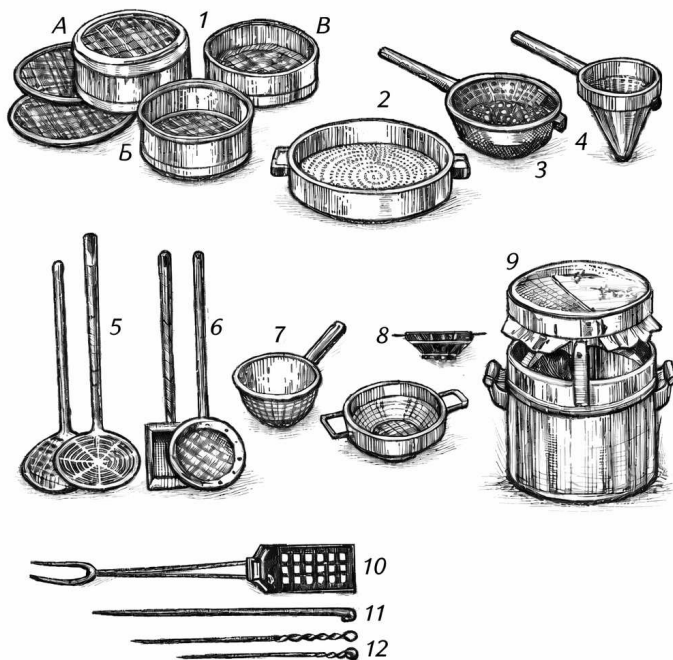
Ведомственные инструкции уточняли технологические режимы. В них описывались параметры стерилизации, требования к подготовке овощей и фруктов, допустимые отклонения по массе и составу.

Эти документы обеспечивали единые правила производства на разных предприятиях.

ПОЧЕМУ ОДИН И ТОТ ЖЕ ПРОДУКТ МОГ ОТЛИЧАТЬСЯ ПО ГОДАМ

В 1950-е годы производство еще в значительной степени опиралось на более ранние технологические подходы и сравнительно ограниченный ассортимент. В 1960-е система стала более унифицированной: усилилась роль стандартов, расширилось промышленное производство, укрепилась связь между нормативом и массовым выпуском. В 1970-е ассортимент заметно вырос, а сама система достигла высокой степени повторяемости. В 1980-е различия между предприятиями могли увеличиваться из-за качества сырья, состояния оборудования и особенностей снабжения, хотя формально стандарты продолжали действовать. Поэтому один и тот же продукт под одним названием в разные годы мог ощущаться немного по-разному, даже если его состав на бумаге оставался близким.

Кроме того, один и тот же продукт мог выпускаться в разных вариантах. Например, существовали разные рецепты маринованных овощей или овощных закусок.



Инвентарь горячего цеха:

1 — сита; А — со съёмными сетками и пластмассовой обечайкой; Б — с нержавеющей сеткой и алюминиевой обечайкой; В — с волосяной сеткой и деревянной обечайкой;
 2 — грохот металлический; 3 — дурилаг металлический емкостью 7 л; 4 — сито коническое металлическое;
 5 — шумовки; 6 — ковши-сачки; 7 — черпак; 8 — цедилка металлическая; 9 — приспособление для процеживания бульона; 10 — лопатка поварская со сбрасывателем;
 11 — вилка поварская; 12 — шпажки для жаренья шашлыков.