



ЭКСПРЕСС

консервирование





Экспресс-консервирование

Содержание



4. Компот из яблок
5. Айва натуральная
6. Цукаты из груш
7. Гроздья рябины в сахаре
8. Черешня в сахаре
9. Вишня в сахаре
10. Компот из персиков
11. Варенье из красной смородины
12. Черная смородина в сахаре
13. «Изумрудное» варенье из крыжовника
14. Сок земляничный с сахаром
15. Лимонные кружки в сахаре
16. Желе из облепихи
17. Клюква целая натуральная
18. Черника в собственном соку
19. Клюква в сахаре
20. Огурцы малосольные
21. Томаты и огурцы консервированные
22. Сладкие маринованные огурцы
23. Кабачки, консервированные с томатами
24. Соление красных помидоров
в стеклянной таре
25. Свекла, маринованная с черной смородиной
26. Баклажаны фаршированные (квашеные)
27. Соление зелени
28. Томаты, фаршированные овощами,
в томатном соусе
29. Консервирование грибов под действием температур
30. Грибы, маринованные с луком
31. Грибной соус кисло-сладкий



КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК

- Яблоки
- сахарный сироп крепостью 35%
(на 1 л воды добавить 540 г сахара)



Не следует бланшировать яблоки в кипящей воде, так как после стерилизации плоды окажутся переваренными.

Яблоки промыть, очистить от кожицы и порезать дольками. Затем бланшировать в воде в течение 3—5 минут. В воду желательно добавить винную или лимонную кислоту — 1 г на 1 л воды.

Бланшированные яблоки охладить холодной водой, плотно уложить в банки и залить горячим сиропом, который должен доходить до уровня на 1,5—2 см ниже верхнего края банок.

Компот можно приготовить также и без предварительного бланширования плодов: очищенные и нарезанные плоды уложить в банки и залить горячим сахарным

сиропом крепостью около 20% (250 г сахара на 1 л воды).

После стерилизации плоды приготовленного таким способом компота быстро пропитываются сиропом и не всплывают.

В среднем для стерилизации компота из яблок необходимо 20 минут с момента закипания воды в стерилизационной посуде. По истечении этого срока банки охладить холодной водой.





1,5 ч



Для консервирования пригодна айва только в полной стадии зрелости. Айва полезна при нарушении обмена веществ, кишечных заболеваниях.

АЙВА НАТУРАЛЬНАЯ

- 600–650 г айвы
- 350–400 мл воды

Плоды перебрать, хорошо промыть в проточной воде, разрезать на дольки, удалить семенную камеру, очистить от кожицы, поместить в холодную воду.

Бланшировать в горячей воде при 90 °С в течение 12–15 минут, откинуть на дуршлаг, охладить водой. Затем дольки уложить в банки, залить кипятком.

Стерилизовать банки при 100 °С: 0,5 л — 10 минут, 1 л — 12 минут, 3 л — 25 минут.

- 1 кг груш
- 1–1,2 кг сахара
- 2,5 стакана воды
- 3 г лимонной кислоты

Груши, крупные, с плотной мякотью, нарезать на половинки или дольки, мелкие оставить с плодоножкой, бланшировать в кипящей воде 5 минут, затем быстро охладить в холодной воде, опустить в кипящий сироп, приготовленный из сахара и воды, и выдержать 5–6 часов. После выстаивания груши вторично поставить на огонь, кипятить

5–8 минут, снять с огня и еще выстаивать 10–12 часов.

Так повторить 3–4 раза, пока плоды не станут прозрачными. В конце варки добавить лимонную кислоту, которую можно заменить соком лимона (один плод соответствует 5 г кристаллической лимонной кислоты).

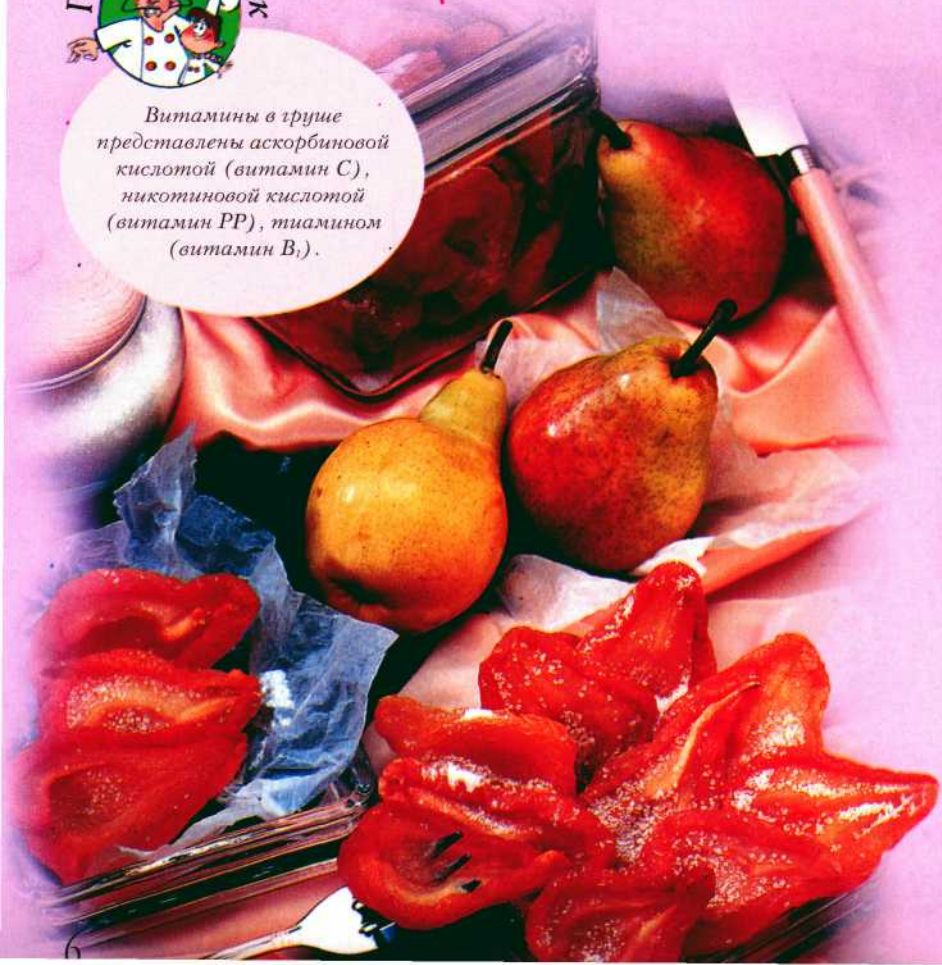
Груши откинуть на дуршлаг, дать стечь сиропу и подсушить при температуре 60 °С в духовке с открытой дверцей.

Для длительного хранения плоды оставить в сиропе.



Витамины в груше
представлены аскорбиновой
кислотой (витамин С),
никотиновой кислотой
(витамин РР), тиамином
(витамин В₁).

ЦУКАТЫ ИЗ ГРУШ



ГРОЗДЬЯ РЯБИНЫ В САХАРЕ



Плоды рябины обыкновенной богаты аскорбиновой кислотой, каротином. По содержанию витамина Р рябину можно поставить на одно из первых мест среди плодов и ягод.



2 ч

- 1 кг гроздей рябины
- 500 г сахара
- 500 мл воды
- сахарная пудра

Гроздья рябины перебрать и промыть. Для снятия горечи пробланшировать в подсоленной воде, удалить излишки влаги, обсушить, выложив на бумажное полотенце.

Затем каждую гроздь на несколько секунд погрузить в горячий (85–90 °С) 50%-ный сахарный сироп, приготовленный из сахара и воды, вынуть и обильно обсыпать сахарной пудрой.

Подсушить в нежаркой духовке (45–50 °С).

Хранить в посуде с плотно прилегающей крышкой в сухом прохладном месте.

ЧЕРЕШНЯ В САХАРЕ

- Ягоды черешни
- сахарный песок (150–300 г на литровую банку)
- 3 г лимонной кислоты на литровую банку

Ягоды черешни перебрать, промыть в холодной проточной воде, удалить косточки. Подготовленную черешню уложить в литровые банки, пересыпать послойно сахарным песком и добавить лимонную кислоту, растворенную в двух-трех ложках холодной кипяченой воды. При температуре 85 °С пастеризовать: поллитровые банки —

20 минут, литровые — 25 минут или в кипящей воде — соответственно 5 и 7 минут.



Продукты питания и настои из черешни рекомендуются для уменьшения процессов брожения в кишечнике, для повышения аппетита и как послабляющее, освежающее и жаропонижающее средство.





40 мин



При полной зрелости плодов окраска кожицы темно-красная у сортов: Владимирская, Багряная, Гриот московский, Любская, Шубинка; красная у сортов вишни: Мелитопольская десертная, Шпанка ранняя.

ВИШНЯ В САХАРЕ

- 1 кг вишни
- 300 г сахарной пудры
- 6 яичных белков
- 200 г толченого сахарного песка

Плоды перебрать, не отрывая плодоножек, поместить в дуршлаг, осторожно промыть в нескольких водах, обсушить, высыпать на бумажное полотенце.

Белок взбить с сахарной пудрой и поочередно обмакнуть в него вишню. Когда глазурь слегка подсохнет, посыпать вишню толченым сахаром (крупнее пудры, но не песок).

Уложить в стеклянные банки, накрыть полиэтиленовыми крышками.

Хранить в сухом прохладном месте.



КОМПОТ ИЗ ПЕРСИКОВ

- Персики
- сахарный сироп 35–40%-ный

Персики разрезать пополам и удалить косточки. Половинки уложить выпуклой стороной вверх в сито и погрузить в кипяток на 3–4 минуты. Персики вынуть и погрузить в холодную воду. Очищенные от кожицы половинки уложить в банки выпуклой стороной вверх, залить сахарным сиропом, нагретым до 85–90 °С. Уровень заливки должен быть на 1,5–2 см ниже верхнего края банок.

Приготовление сиропа. Сахарный сироп приготовить крепостью 35 или 40% в зависимости от зрелости плодов.

Для вполне созревших персиков достаточна крепость 35% (на 1 л

воды — 540 г сахара), а для более зеленых — 40% (на 1 л воды — 670 г сахара).

С момента закипания воды в стерилизационной посуде компот из персиков стерилизовать 25 минут.

Сразу после этого банки охладить до 40 °С.



Компот, приготовленный из неочищенных персиков, обладает худшими вкусовыми качествами, так как кожица вызывает неприятное ощущение при потреблении компота.

ВАРЕНЬЕ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

- 1 кг ягод
- 1,5 кг сахара (если ягоды очень кислые, то количество сахара может быть увеличено до 1,7 кг)
- 375 мл воды

Свежесобранные, равномерно окрашенные ягоды перебрать, поместить в дуршлаг, осторожно промыть и удалить излишки влаги. Затем ягоды переложить из дуршлага в эмалированную посуду, залить горячим 80%-ным сахарным сиропом, выдержать 6—8 часов. После настаивания сироп отделить и на слабом огне уварить до температуры кипения

107—108 °С, снять с огня и выдержать 10—15 минут. Затем к нему добавить ягоды и варить на слабом огне до готовности. Горячее варенье расфасовать в сухие, прогретые банки. Стерилизовать при 100 °С: поллитровые — 8 минут, литровые — 12 минут.



Наиболее известные урожайные сорта: Замок Рейби, Замок Хаутон, Сеянец Федоренко, Телесная шампанская.



- 1 кг подготовленных ягод
- 800 г сахарного песка или сахарной пудры
- 1 белок куриного яйца
- 25 мл лимонного сока

Ягоды перебрать, хорошо промыть, удалить излишки влаги, обсушить на бумажном полотенце.

Сахарный песок или сахарную пудру растереть с сырым яичным белком, добавить лимонный сок и специальным венчиком взбить добела. Подготовленные ягоды черной смородины опустить

во взбитый белок, затем вынуть, обильно обсыпать сахарной пудрой. На металлический противень положить лист пергаментной бумаги, посыпать его сахарной пудрой, на которую одним слоем выложить ягоды в белковой оболочке. Подсушить в духовке на слабом огне и при открытой дверце.

Обсохшие ягоды в сахарной пудре сложить в сухие стеклянные банки и накрыть полиэтиленовыми крышками.

Хранить в сухом прохладном месте.



ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА В САХАРЕ

Наиболее распространенные сорта черной смородины:

Победа, Находка, Лия
плодородная, Голиаф,
Голубка, Юннат, Карельская,
Ленинградский великан,
Дочь Алтая, Диковинка,
Славянка и др.

«ИЗУМРУДНОЕ» ВАРЕНЬЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА



Плоды
крыжовника могут
быть голыми или опушенными.
Ягоды округлые
или продолговатые,
от зеленых
до темноокрашенных.

- 1 кг ягод крыжовника
- 1,3 кг сахара
- 430 мл вишневого отвара

Для приготовления пригоден ярко-зеленый однородный по величине крыжовник. Ягоды промыть и обсушить на бумажном полотенце, срезать верхушки ягод острым ножом и с помощью маленькой самодельной лопаточки, стеклянного шпателя или шпильки осторожно вынуть семенную коробку.

Очищенные от семян ягоды залить отваром листьев вишни так, чтобы он покрывал ягоды,

и поставить в холодном месте.

Для приготовления отвара необходимо взять две пригоршни листьев вишни, промыть, залить 1 л воды и кипятить не более 2—3 минут, чтобы отвар не покраснел, затем процедить, охладить и до варки сиропа хранить в прохладном месте.

Через 24 часа ягоды вынуть из отвара, опустить в кипящий 75%-ный сахарный сироп, приготовленный из сахара и вишневого отвара. Смесь нагреть до кипения, варить 15 минут, снимая пену.

СОК ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ С САХАРОМ



На 1 л сока

- 1,4–1,5 кг ягод
- 100 мл воды
- 50–120 г сахара

Ягоды положить в дуршлаг и промыть.

Затем поместить в эмалированную посуду, размять, добавить остуженную кипяченую воду, размешать, для снижения вязкости сока выдержать при этой температуре 3–4 минуты и затем медленно отжать сок.

Отжатый сок профильтровать через 2–3 слоя марли. (Для отжима сока можно использовать соковарку, проварив в ней ягоды в течение

Для приготовления сока пригодны плотные, интенсивно окрашенные ягоды садовой земляники. Однако предпочтение следует отдать лесной землянике: она вкуснее и ароматнее.

50 минут.) Полученный сок смешать по вкусу с сахарным песком, подогреть при помешивании до его полного растворения, расфасовать горячим (85–90 °С) в прогретые банки. Пастеризовать при 85 °С: поллитровые банки — 15 минут, литровые — 20 минут. Хранить в затемненном месте.





ЛИМОННЫЕ КРУЖКИ В САХАРЕ

- 1 кг нарезанных кружков лимона
- 1 кг сахара

Лимоны вымыть, разрезать на кружки толщиной 5—6 мм, крупные разрезать еще и пополам, аккуратно вынуть семена. Уложить в чистые, сухие банки на сахарный песок горизонтально в 3—4 слоя. Поверх кружков насыпать сахарный песок, стараясь распределить его равномерно, затем снова уложить слой кружков лимона, и так заполнить банку доверху, присыпав очередной слой сахарным песком. Банку закрыть и оставить при комнатной температуре на 5—7 дней.



Срок хранения лимонных кружков в сахаре в домашнем холодильнике — не более восьми месяцев.

Чтобы сахар растворился быстрее, банку 2—3 раза в день надо переворачивать. После того как сахар растворится, а лимонные кружки осядут, добавить свежие кружки с сахарным песком так, чтобы сироп их полностью покрывал.



ЖЕЛЕ ИЗ ОБЛЕПИХИ

- 1 л сока облепихи
- 600–850 г сахара

Свежие ягоды прогреть, протереть через мелкое сито.

При помощи механической или электрической соковыжималки получить сок.

Облепиховый сок поместить в эмалированную посуду, на слабом огне нагреть до 80 °С, добавить сахарный песок. После полного его растворения огонь усилить, смесь уваривать до тех пор, пока ее объем не уменьшится на одну треть (примерно 30–35 минут). В конце варки силу огня уменьшить.

Горячее желе профильтровать через марлю, разлить в прогретые банки небольшой вместимости



Количество ценного облепихового масла, богатого непредельными жирными кислотами (линолевой, линоленовой), достигает 9% в мякоти и 12% в семенах.

(до 350 мл). Наполненные банки, не пастеризуя, укупорить. Желе, расфасованное в поллитровые банки, для повышения его устойчивости, пастеризовать при 85 °С в течение 15 минут. Хранить в сухом прохладном месте.

КЛЮКВА ЦЕЛАЯ НАТУРАЛЬНАЯ

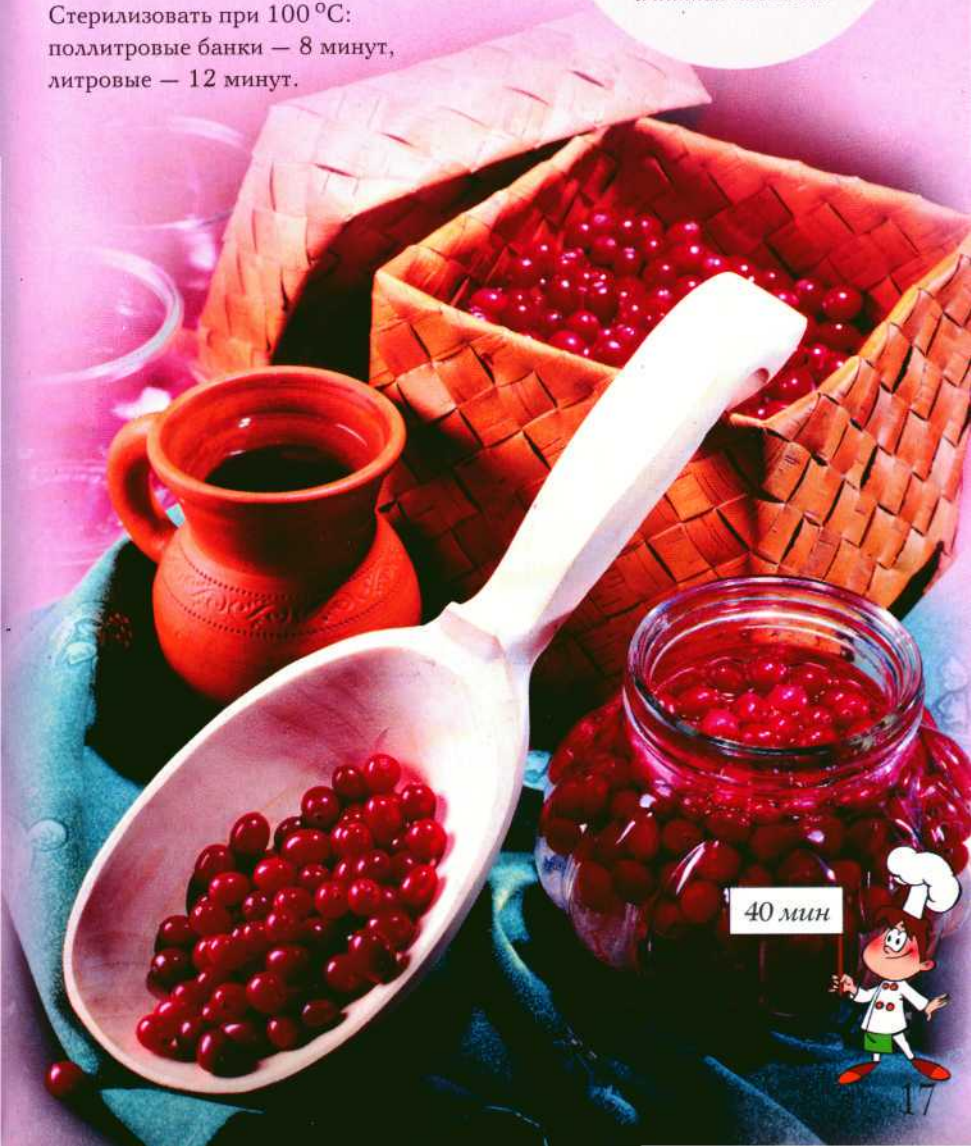
- 700 г ягод
- 300 мл воды

Ягоды перебрать, тщательно промыть в проточной холодной воде (под душем), удалить излишки влаги, уложить в прогретые банки, залить кипящей водой.

Стерилизовать при 100 °С:
политровые банки — 8 минут,
литровые — 12 минут.



Количество сахаров в клюкве около 3%, преимущественно глюкоза и фруктоза; органических кислот около 3%, преобладают лимонная, яблочная, присутствуют также бензойная и хинная кислоты.



40 мин



ЧЕРНИКА В СОБСТВЕННОМ СОКУ

- 650 г черники
- 350 мл сока

Ягоды перебрать, хорошо промыть с помощью дуршлага, удалить излишки влаги, уложить в прогретые банки и залить свежееотжатым черничным соком, нагретым до 60—65 °С.

Для получения сока можно использовать мягкие, но здоровые и не забродившие ягоды. Нельзя использовать плесневелые ягоды. Стерилизовать при 100 °С: поллитровые банки — 10 минут, литровые — 16 минут.



В чернике присутствуют витамины С (до 6 мг%), В₁, В₂, РР, К, следы каротина, Р-активные вещества.

В состав минеральных веществ входят калий, натрий, кальций, магний, фосфор, железо.





КЛЮКВА В САХАРЕ

- 1 кг ягод
- 800 г пудры
(в т.ч. 200 г для белка)
- 25 мл лимонного сока
- яичный белок

Ягоды перебрать, тщательно и осторожно промыть в холодной проточной воде, удалить излишки влаги и просушить на бумажном полотенце.

Сахарную пудру растворить в сыром белке, добавить лимонный сок, растереть до бела и опустить в него обсохшие ягоды клюквы. Затем их вынуть и хорошо обвалять в сахарной пудре.

На металлический противень положить пергаментную бумагу,



Ягоды с плотной блестящей кожурой, темно-красного цвета, шаровидно-продолговатой формы, очень полезны и ценны в профилактическом, диетическом и лечебном питании.

насыпать слой сахарной пудры, уложить в один ряд ягоды. Подсушить в духовке при температуре не выше 50 °С, переложить в банки, пересыпая сахарной пудрой. Хранить в сухом прохладном месте.



ОГУРЦЫ МАЛОСОЛЬНЫЕ

На 3-литровую банку

- 2 кг огурцов
- укроп
- эстрагон
- базилик
- 50 г чабера
- 10 г хрена
- стручковый горький перец (без семян) по вкусу
- 2 зубчика чеснока

Для рассола

- 1 л воды
- 60 г соли

В банку положить зелень, красный горький перец, чеснок и хорошо промытые огурцы. Затем налить холодный рассол и накрыть банку марлей. После выдержки в течение 2—4 дней при комнатной температуре



Лучшими сортами для засола считаются Должик 105, Нежинский, Борщаговский, Победитель 26, Чернобривец, Вязниковский 37, Московский засолочный 039, Берлизовский.

(18—20 °С), когда появятся все признаки молочнокислого брожения, марлю снять, банку прикрыть крышкой и поставить на прогревание при слабом кипении на 12—15 минут, после чего банку укупорить крышкой и охладить.

ТОМАТЫ И ОГУРЦЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

- Томаты
- огурцы
- сладкий перец
- зелень
- чеснок

Для рассола:

- на 3 л воды — 180–210 г соли
- 1 ст. ложка 80%-ной уксусной кислоты

Томаты и огурцы вымыть. Сладкий перец очистить, промыть, нарезать полосками. Зелень крупно нарезать. Чеснок очистить и разобрать на дольки. На дно банки положить зелень, чеснок, перец. Для приготовления рассола соль растворить в воде, прокипятить и профильтровать. Огурцы и томаты послойно разместить до верха банки так, чтобы овощи не выступали

за края тары, и залить кипящим рассолом на 2 см ниже верха горлышка. Банки накрыть крышками и поместить в стерилизационную ванну с температурой воды не ниже 40–50 °С. За 15–20 минут температуру воды довести до кипения и на умеренном огне стерилизовать при 100 °С банки вместимостью 0,5 л — 5 минут, 1 л — 8 минут, 3 л — 15 минут.



В помидорах есть органические кислоты, благодаря чему помидоры можно консервировать в натуральном виде.



- Крупные, но не перезревшие огурцы
- соль

Для приготовления 10 л маринада:

- 300 мл уксусной эссенции
- 3,0–3,5 кг сахара
- 6,5–6,7 л воды
- гвоздика
- корица

Огурцы промыть, очистить от кожицы и разрезать пополам вдоль. Удалить семена, каждую половину разрезать на ломтики, положить их в деревянную посуду

и пересыпать солью (10% от веса огурцов). Посуду закрыть крышкой с гнетом. Через 18–20 ч рассол слить, ломтики слегка вымочить в холодной воде, а затем проварить в кипящей несколько минут. Охладить, а затем уложить в стеклянную или деревянную посуду.

Маринад: сахар растворить в горячей воде, добавить специи и нагреть жидкость до кипения. Кипятить несколько минут, затем прибавить уксусную эссенцию. Маринадом залить огурцы. Хранить в холодном месте.

СЛАДКИЕ МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ



Огуречный сок имеет подчеркнуто щелочной характер, он содержит витамины С, В₁, В₂, биотин, провитамин А (каротин) и никотиновую кислоту.



КАБАЧКИ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ С ТОМАТАМИ



Обилие минеральных компонентов делает кабачки незаменимым продуктом питания для больных диабетом.



На 1 банку вместимостью 0,5 л

- 225 г обжаренных кабачков
- 200 г свежих томатов
- 1–2 дольки чеснока
- 5 г соли
- 20 г муки
- 50 г топленого или сливочного масла

Молодые кабачки отсортировать, удалить остатки завязи, отрезать плодоножки, вымыть. Плоды разрезать на кружочки или дольки 1,5–2 см. Обваляв в муке с солью, обжарить с двух сторон на сливочном

или топленом масле до приобретения желто-коричневого цвета. Чеснок мелко нарезать или растолочь в ступке.

Зрелые красные здоровые томаты с плотной мякотью разрезать на кусочки или дольки.

Кабачки, томаты и чеснок уложить послойно в банки на 2 см ниже верха горлышка, добавить соль, накрыть крышкой.

Стерилизовать 35 минут при 100 °С.

Банки укупорить и поставить крышками вниз для охлаждения.



СОЛЕНИЕ КРАСНЫХ ПОМИДОРОВ В СТЕКЛЯННОЙ ТАРЕ

- Томаты
- измельченная пряная зелень
- листья вишни и смородины
- чеснок, красный перец
- 3—4 горошины душистого перца
- 6—7% -ный рассол

Трех- или десятилитровые банки вымыть теплой водой с добавлением кальцинированной соды, после чего хорошо прополоскать теплой водой, ошпарить кипятком и высушить в духовке.

Отобрать помидоры одного размера, вымыть их и дать обсохнуть на воздухе.

На дно банки насыпать пряную зелень, листья вишни и смородины, а также истолченный чеснок, затем

уложить рядами томаты, пересыпая ряды смесью нарезанной зелени и приправ.

Между рядами помидоров положить несколько кусочков красного перца (лучше свежего) и 3—4 горошины душистого.

Бутылку закрыть пергаментной или плотной писчей бумагой (сложенной в 3—4 слоя) и жестяной крышкой (лучше лакированной консервной), поставить в затемненное прохладное место на 8—10 часов (для улучшения пропитывания ароматом пряностей). После чего помидоры залить свежим 6—7% -ным рассолом, приготовленным на остуженной кипяченой воде.

Хранить в холодном месте при температуре 1—3 °С.

СВЕКЛА, МАРИНОВАННАЯ С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ



- 600 г свеклы
- 70 г ягод черной смородины
- 330 мл маринадной заливки
(на 400 мл воды — 35 г сахара,
15 г соли, 4 бутона гвоздики,
4 горошины перца душистого,
кусочек корицы, 50 мл 9%-ного
уксуса)

Корнеплод свеклы — ценный продукт питания, так как богат углеводами, в том числе растворимыми сахарами, минеральными солями, витаминами.

Корнеплоды перебрать, промыть щеткой в нескольких водах. Бланшировать в кипящей воде: мелкие плоды — 20—25 минут, средние — 30—40 минут, крупные — 60—80 минут. Свеклу быстро охладить в проточной воде, очистить от кожицы и нарезать

кубиками. В банки последнюю уложить свеклу и промытые ягоды черной смородины, залить горячим (95—98 °С) маринадом. Стерилизовать при 100 °С банки вместимостью 0,5 л — 8 минут, 1 л — 12 минут.



- 10 кг баклажанов
- 1 кочан капусты
- 5 шт. моркови
- 10 корешков петрушки
- 10–15 стеблей сельдерея
- 10 болгарских перцев
- 3 головки чеснока
- несколько стеблей укропа
- 1 стакан соли

Рассол:

- 3 стакана соли на 10 л воды

Плоды промыть и бланшировать 5 минут, охладить и разрезать вдоль так, чтобы у завязи они были целыми. Морковь, капусту, петрушку, укроп, сельдерей и болгарский перец нарезать тонкой

лапшой, добавить толченый чеснок, пересыпать солью и перемешать. Положить готовый фарш через сделанные разрезы в баклажаны, перевязать веточками сельдерея или ниткой и уложить в подготовленную бочку, дно которой предварительно выстлать листьями капусты.

Затем залить баклажаны рассолом, накрыть листьями капусты, холстом, деревянной крышкой и оставить на сутки для брожения.

После этого надо долить оставшийся рассол в баклажаны (рассол лучше всего использовать не сразу) и поставить бочку в холодное место для окончательного брожения на месяц.



Необходимо помнить, что прием перца в пищу противопоказан при язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки, болезнях печени и почек.

БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ (КВАШЕННЫЕ)



СОЛЕНИЕ ЗЕЛЕНИ



У сельдерея все части растения содержат эфирное масло с характерным запахом, но наиболее им богаты корни. По содержанию питательных веществ сельдереи на одном из первых мест среди овощей.

40 мин

- Зелень петрушки, сельдерея, укропа
- соль (20% от массы зелени)
- 1 стручок острого перца
- стручки сладкого перца

Зелень петрушки, сельдерея, укропа вымыть, дать стечь воде, порезать кусочками длиной 2—3 см и тщательно перемешать с солью.

Для придания соленой зелени приятного запаха и острого вкуса добавить острого и сладкого перца, очищенного от семян и тонко нарезанного, хорошо перемешав его с приготовленной массой. Затем смесь разложить в стеклянные банки, уплотнить, закрыть бумагой и завязать. Хранить продукт в прохладном месте.



ТОМАТЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩАМИ, В ТОМАТНОМ СОУСЕ

• Томаты

Для фарша:

- морковь — 8 частей
- белые корни (петрушка, пастернак, сельдерей) — 1 часть
- лук — 1 часть
- растительное масло

На 1 кг полученной смеси:

- 20–30 г (одна горсть) измельченной зелени
- 20 г (2 ч. ложки) соли
- 40–50 г томатного соуса (на 1 л томатного пюре — 50 г сахара, 30 г соли, молотый черный или красный перец)

У томатов осторожно удалить сердцевину с семенами.

Приготовление фарша: порезанные овощи и корнеплоды обжарить на растительном масле, смешать в кастрюле с измельченной зеленью петрушки или укропа и посолить.

Приготовление томатного соуса:

Приготовить пюре из свежих томатов, добавить 50 г сахара и 30 г соли. Пюре уварить до уменьшения в объеме на $1/4$ – $1/3$ и добавить по вкусу немного молотого черного или красного перца.

Наполнить томаты фаршем, уложить в банки, предварительно налив на дно томатный соус, залить томатным соусом и накрыть крышками.

Стерилизовать при 100°C банки вместимостью 0,5 л — 70 минут, 1 л — 100 минут.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ГРИБОВ ПОД ДЕЙСТВИЕМ ТЕМПЕРАТУР



На 1 кг грибов:

- 40–45 г соли
- 200 мл воды
- 2–3 г лимонной кислоты

Пряности:

- душистый перец
- гвоздика
- корица
- 2–3 лавровых листа
- по 1–2 шт. горького, черного и душистого перца и гвоздики
- 1 ч. ложка 80%-ной уксусной кислоты

В кастрюлю с кипящим рассолом добавить лимонную кислоту, опустить подготовленные грибы и варить несколько минут. Затем прибавить пряности и варить до готовности.

Консервированные грибы герметически закрывать не рекомендуется.

За 1–2 минуты до окончания варки добавить уксусную кислоту, предварительно разведенную в отваре. Снять кастрюлю с огня и в горячем виде рассол с грибами разлить в стеклотару. Соотношение продуктов: грибы — 60–65%, жидкость — 35–40%.

Банки накрыть крышками и стерилизовать при 100 °С вместимостью 0,5 л — 40 минут, 1 л — 50 минут, немедленно укупорить и поставить крышками вниз до полного охлаждения.



ГРИБЫ, МАРИНОВАННЫЕ С ЛУКОМ

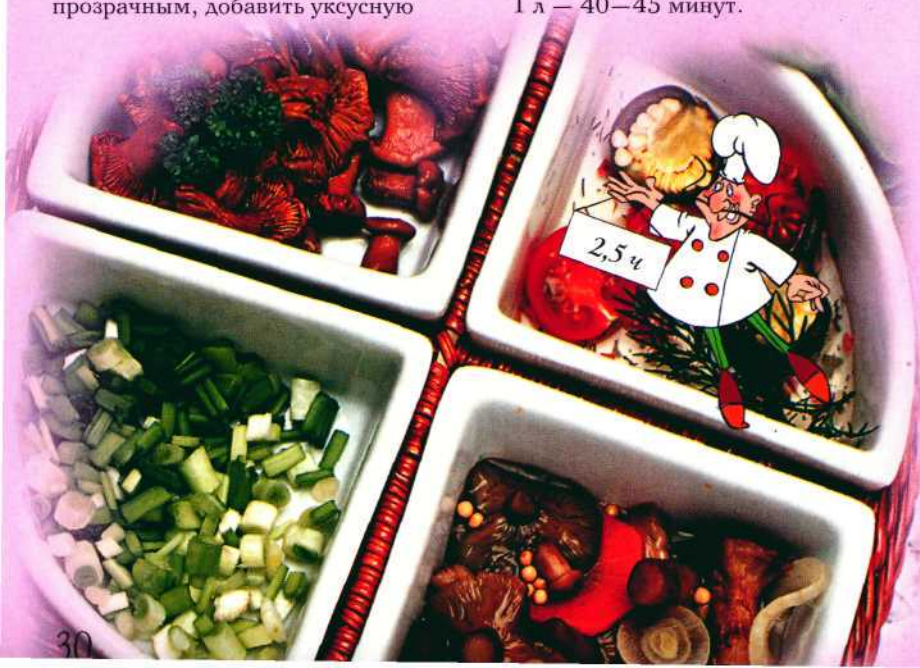
- 1 кг грибов
- 200 мл воды
- 40–45 г поваренной соли
- 1 ч. ложка 80%-ной уксусной кислоты
- душистый перец
- лавровый лист
- гвоздика
- корица по вкусу
- лук



Грибы считаются готовыми, как только они осядут на дно, а маринад станет прозрачным, после чего варку прекратить.

Мариновать каждый сорт грибов в отдельности. Грибы отсортировать по наименованиям и размерам. Промыть в проточной холодной воде. Обрезать ножки, оставить 1–3 см со шляпкой. Вторично вымыть, уложить в эмалированную посуду, добавить воду и соль. Варить на умеренном огне. Когда закончится пенообразование и отвар станет прозрачным, добавить уксусную

кислоту и специи. Кастриюлю с грибами немедленно охладить в проточной воде. Уложить в банки послойно с очищенным и нарезанным тонкими кружочками луком так, чтобы верхний слой был без лука, залить отфильтрованным маринадом, установить в стерилизационную ванну и стерилизовать вместимостью 1 л — 40–45 минут.





2 ч



Грибной соус Кисло-сладкий

На 1 банку вместимостью 0,5 л

- 300 г жареных свежих грибов
- 50 г томата-пасты
- 25 г чернослива
- 25 г изюма
- 40 г сливочного или топленого масла
- 100 мл воды (для разведения томата-пасты)
- сахар по вкусу

У грибов отделить ножки от шляпок. Подготовленные грибы уложить на сковороду и на слабом огне тушить, пока не испарится вся жидкость. Затем шляпки разрезать на кусочки и жарить на сливочном или топленом масле до готовности. Томат-пасту развести водой (из расчета 1:3), прибавить сахар и довести до кипения.



По своей питательной ценности грибы не уступают овощам и являются хорошим источником витаминов.

Замоченный чернослив и изюм промыть холодной водой, удалить плодоножки и косточки, прибавить к жареным грибам. Залить томатом, подогретым с сахаром, на слабом огне довести до кипения и в горячем виде уложить в банки на 2 см ниже горлышка.

Наполненные банки накрыть крышками и стерилизовать при 100 °С, вместимостью 0,5 л — 35—40 минут, 1 л — 50—60 минут.

Немедленно укупорить и охладить.

Э 41 Экспресс-консервирование . — М.: Эксмо, 2007. — 32 с: ил.

ISBN 978-5-699-11706- 2

В предлагаемой книге описаны самые разные способы домашнего экспресс-консервирования, приведены лучшие рецепты приготовления компотов, варенья, желе, солений с учетом особенностей каждого вида плодов и овощей.

Используя советы и рецепты этой книги, вы будете ощущать ароматы и вкус лета и осени всю зиму.

УДК 641/64 2

ББК 36.9 9

ISBN 978-5-699-11706- 2

© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

Составители *Т.М. Воробьева, Т.А. Гаврилова*

Оформление художника *Н. Кудря*

ЭКСПРЕСС-КОНСЕРВИРОВАНИЕ

Ответственный редактор *А. Ежихина*
Художественный редактор *Н. Кудря*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *С. Карлухин*
Корректор *И. Анина*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо», 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ООО «ТД «Эксмо»
E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru

International Sales: For Foreign wholesale orders, please contact International Sales
Department at foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг «Эксмо» в специальном оформлении обращаться в отдел корпоративных продаж ООО «ТД «Эксмо» E-mail: project@eksmo-sale.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный), e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «Н КП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.

127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 780-58-34.

Подписано в печать 10.04.2007

Формат 60x100^{1/16}. Гарнитура «Светлана». Печать офсетная. Бумага мел. Усл. печ. л. 1,8.

Тираж 7000 экз. Заказ 93.

Отпечатано с готовых диапозитивов на ОАО «Альянс «Югполиграфиздат»,

Полиграфкомбинат «Офсет». 400001, г. Волгоград, ул. КИМ, 6.

Тел./факс (8442) 97-48-21, 97-49-40.

E-mail: ipk-ofset@t-k.ru