

Довольно просто сохранять овощи, фрукты, ягоды и грибы в течение всей зимы, если использовать богатый опыт консервирования, накопленный домашними хозяйками. Великолепные рецепты переработки плодов и грибов, приведенные в книге, позволят получать дома вкусные и полезные продукты методами пастеризации, стерилизации, маринования, соления, сушки.



ISBN 978-5-486-01405-5



9 785486 014055

Школа
Кулинарии

КОНСЕРВИРУЕМ ДОМА



Школа Кулинарии

ЖУРНАЛ
ПРОСТО
ВКУСНО
РЕКОМЕНДУЕТ



Консервируем дома

scanned by Reina



Использование текста и иллюстраций,
в том числе фрагментов, без разрешения правообладателя
запрещается и преследуется по закону

К64 Консервируем дома / Сост. И.С. Румянцева. — М.:
ООО ТД «Издательство Мир книги», 2007 — 96 с.: ил.

Довольно просто сохранять овощи, фрукты, ягоды и грибы в течение всей зимы, если использовать богатый опыт консервирования, накопленный домашними хозяйками. Великолепные рецепты переработки плодов и грибов, приведенные в книге, позволят получать дома вкусные и полезные продукты методами пастеризации, стерилизации, маринования, соления, сушки.

ББК 36.997

© Румянцева И.С., составление, 2007

© DeA Picture Library. Фото на с. 4,
6 — 22, 24, 28, 32, 34, 36, 38, 40,
42 — 44, 46, 48, 52, 54, 56, 58, 62, 64,
66, 68, 70, 72, 74, 76, 78, 80, 82, 84,
86, 88, 90

© ООО ТД «Издательство Мир
книги», 2007

ISBN 978-5-486-01405-5

Полезное увлечение

Лекарственные заготовки из малины, клюквы, земляники, черники, калины, шиповника, восхитительные компоты и варенье из этих и других дикорастущих ягод легко приготовить дома, просто собрав их в экологически чистых лесах России.

А уж если в саду и огороде выращен урожай фруктов и овощей, то их, безусловно, необходимо сохранить в течение всей зимы. Для этого плоды подвергают специальной обработке.

Очень просто сварить варенье, джем, повидло, т. е. осуществить консервирование сахаром в высоких концентрациях (до 65 %). Когда сахара используется меньше, то проводят тепловую обработку продуктов (стерилизацию и пастеризацию).

Для больших количеств продуктов, заготавливаемых в крупной таре, подходят соленье, квашение и мочение. Особый вид устойчивого консервирования с применением уксусной кислоты — маринование, при котором в заливки добавляют соль, сахар, пряности.

Длительное время хорошо сохраняются сушеные овощи, фрукты и грибы. Очень полезны и вкусны вяленые продукты, при производстве которых дополнительно получают также соки и сиропы.

Особенно эффективно замораживание плодов, ягод и овощей, которые хранятся при температуре — 18 °С без ухудшения вкусовых и питательных свойств.

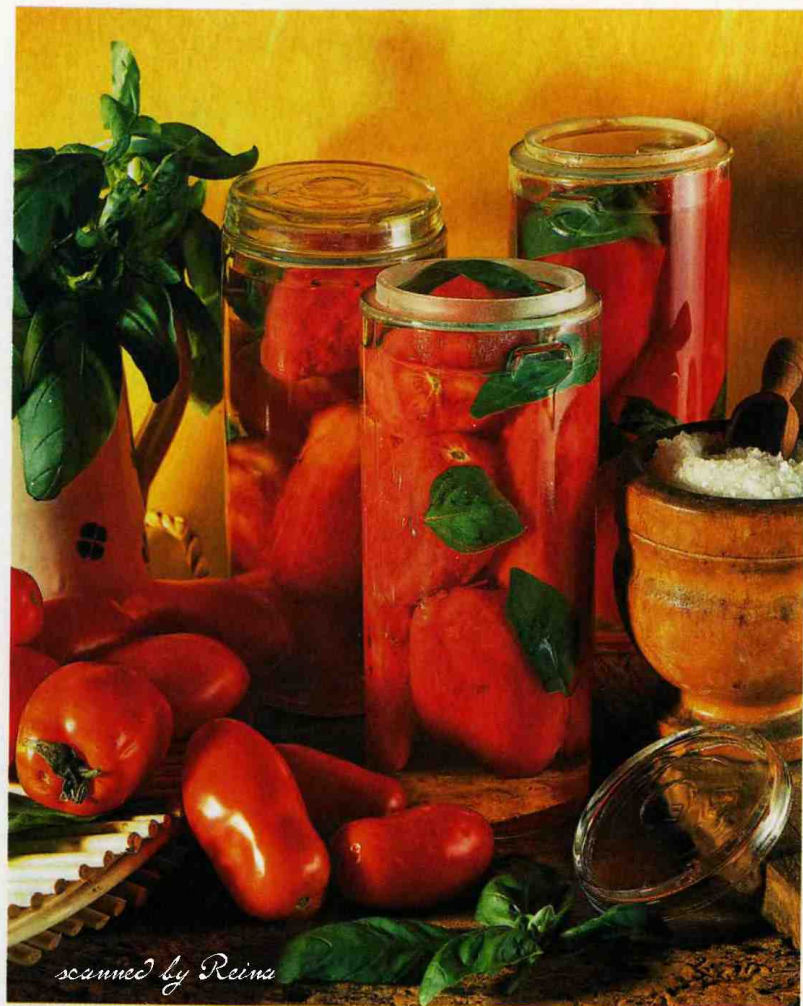
Любой из перечисленных способов консервирования плодов и овощей и их сочетание позволяют получать высококачественные продукты, прекрасно хранящиеся в течение зимы даже при комнатной температуре.



Технология консервирования

Приготовление консервов из фруктов и овощей складывается из общих процессов.

Сначала следует подготовить сырье: отобрать только здоровые плоды и рассортировать по размеру, вымыть, нарезать или измельчить. Затем необходимо уложить продукты в стеклянные банки, провести пастеризацию или стерилизацию. После этого банки герметически укупоривают и оставляют, перевернув на крышку, до остывания.



Томаты деликатесные

3 кг томатов, 2–3 веточки эстрагона, 2–3 веточки мясиссы. Для заливки (на 1 л воды): 1 стакан процеженного сока красной смородины, 50 г меда, 1 1/2 ст. ложки соли.

1. Отобрать небольшие, одинаковые по размеру спелые томаты. Тщательно промыть их в холодной воде.

2. Удалить плодоножки, бланшировать плоды 20 секунд, очистить от кожицы.

3. Банки промыть, прошпарить и просушить. Эстрагон и листья мясиссы промыть.

4. В подготовленную банку осторожно выложить блан-

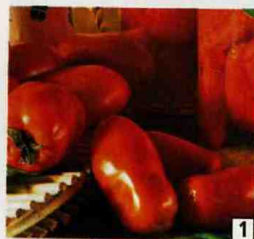
шированные томаты, перемежая их эстрагоном и листьями мясиссы.

5. Для заливки в кастрюлю налить воду, довести ее до кипения, растворить мед и соль, влить сок красной смородины и дать закипеть.

6. Влить кипящую заливку в банку с томатами.

7. Через 20–30 минут слить заливку в кастрюлю. Вновь довести ее до кипения и залить томаты. После чего повторить операцию еще раз.

8. Чистые крышки прошпарить или прокипятить, герметично укупорить банку.



1



2



6



Фаршированные томаты

1 кг томатов, 500 г зелени петрушки, 1–2 головки чеснока, растительное масло.

Для маринада (1 л воды):

1 ст. ложка сахарного песка,
3 ст. ложки винного уксуса,
2 ст. ложки соли.

1. Томаты вымыть, разрезать пополам, удалить семена. Обжарить половинки томатов в сковороде с раскаленным растительным маслом.

2. Петрушку вымыть, обсушить и порубить. Чеснок очистить, измельчить, смешать с зеленью петрушки.

3. Заполнить томаты подготовленной зеленой начинкой.

4. Для маринада воду в кастрюле довести до кипения, растворить в ней соль, сахарный песок, затем прокипятить и добавить уксус.

5. Банку (емкостью 500 г) тщательно вымыть и прошпарить кипятком.

6. Уложить в нее томаты с зеленью петрушки и чесноком. Залить подготовленным горячим маринадом.

7. Банки закрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде 15–20 минут.

8. Затем закатать банки крышками, перевернуть и тепло укрыть до остывания.



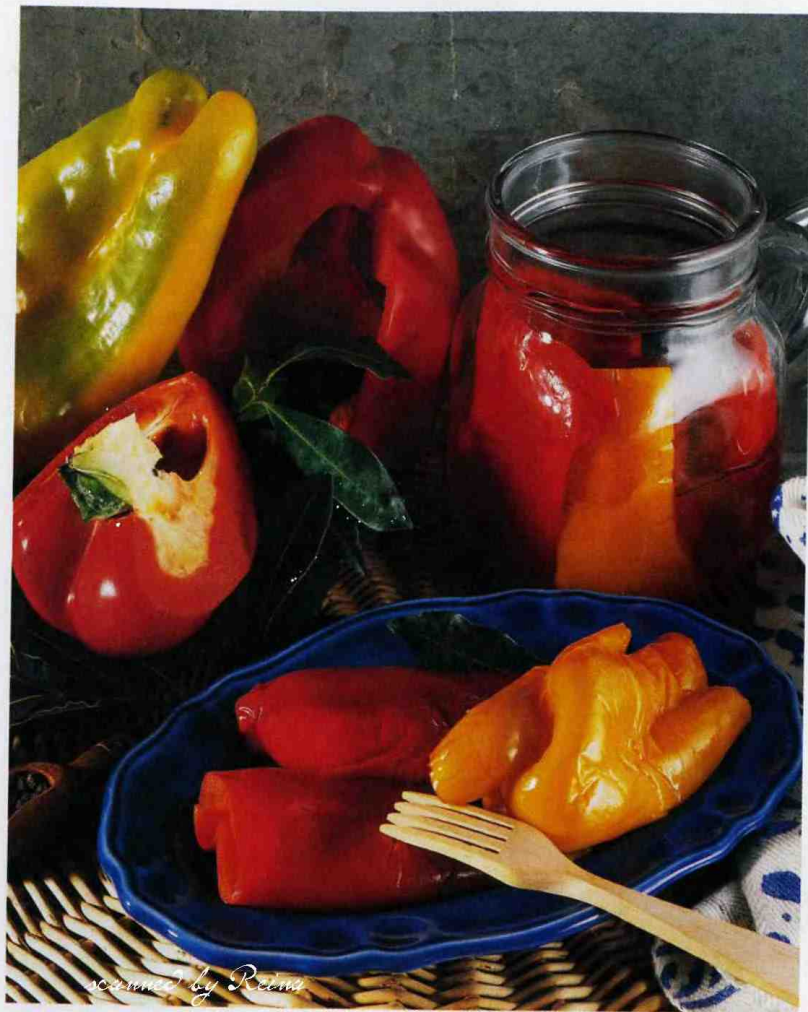
1



3



6



Маринованный перец

1 кг сладкого красного и желтого перца, 6 горошин душистого перца, 4 лавровых листа, 6 ст. ложек растительного масла.

Для маринада (на 1 л воды):

2 ст. ложки соли, 2 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки сахарного песка.

1. Перец вымыть. Ножом вырезать плодоножки, удалить семена и перегородки.

2. В эмалированной кастрюле вскипятить 2–3 л воды. Перец опустить на 3–5 минут в кипящую воду, затем на 2–3 минуты — в холодную.

3. На дно литровой банки положить лавровый лист (2 шт.), душистый перец (3 шт.). Затем поместить вер-

тикально как можно плотнее в банки бланшированный перец. (Потребуется 2 банки).

4. Для маринада вскипятить в кастрюле 1 л воды, добавить соль, сахарный песок, уксус, еще раз вскипятить.

5. В банки с перцем влить горячий маринад и поверх маринадной заливки в каждую однолитровую банку влить по 3 ст. ложки прокаленного и охлажденного примерно до 70 °С растительного масла. Стерилизовать банки при 100 °С в течение 15 минут.

6. Банки укупорить металлическими крышками, перевернуть вверх дном.





Цукини консервированные

На 5 литровых банок: 3 кг цукини, 3–4 листа хрена, 100 г укропа, 1 головка чеснока, 15 горошин черного перца, 10 бутонов гвоздики, 5 лавровых листьев.

Для маринада (на 1 л воды): 2 ст. ложки соли, 1 ч. ложка уксусной эссенции.

1. Цукини вымыть, чеснок очистить.

2. Цукини бланшировать в кипятке. Большие цукини разрезать вдоль на части. Маленькие оставить целыми.

3. На дно банок положить зелень и пряности, затем цукини. В пол-литровую банку овощи поместить вертикально в один ряд.

4. Для маринада в эмалированную кастрюлю налить требуемое количество воды и добавить соль. Смесь довести до кипения и после растворения соли профильтровать. К рассолу добавить уксусную эссенцию.

5. После наполнения зеленью, пряностями и цукини в банки залить горячий (80–85 °С) маринад.

6. Банки накрыть прокипяченными лакированными крышками, пастеризовать при 90 °С: пол-литровые — 8 минут, литровые — 10, двухлитровые — 15, трехлитровые — 20 минут. Банки укупорить крышками.





Грибы консервированные

Белые грибы, соль.

Для заливки (на 1 пол-литровую банку):

3 ч. ложки уксуса, 100 г горячей воды, 2–3 горошины черного перца, соль.

1. Грибы очистить, тщательно вымыть, обсушить полотенцем.

2. Подготовленные белые грибы отварить в подсоленной воде (на 1 л воды — 40 г соли). Переложить грибы в горячие банки.

3. Приготовить заливку из горячей воды, уксуса, черного перца горошком, соли. Влить горячую заливку в банки с грибами.

4. Банки накрыть крышками, поставить в посуду с горячей водой (60–70 °С).

5. Стерилизовать: пол-литровые банки — 20 минут, литровые — 30 минут.

6. Затем банки укупорить пропаренными лакированными крышками. Перевернуть, тепло укрыть и оставить до охлаждения.

Хозяйке на заметку

При использовании грибы выкладывают на сковороду,вливают растительное масло и жарят. Затем добавляют сметану по вкусу и тушат грибы 10 минут под крышкой.



1



2



3



Лимоны с сахаром

1 кг лимонов, 1 кг сахарного песка.

1. Отобрать зрелые лимоны хорошего качества, без механических повреждений. Тщательно вымыть и обсушить в теплом помещении для удаления капелек воды с поверхности плодов.

2. Острым ножом срезать кончики с лимонов, а на мякоти сделать крестообразные надрезы.

3. Удалить из плодов семена и часть мякоти.

4. В сухую кастрюлю насыпать 1/4 часть сахарного песка. Выложить подготовленные лимоны в один слой

и тщательно засыпать сахарным песком.

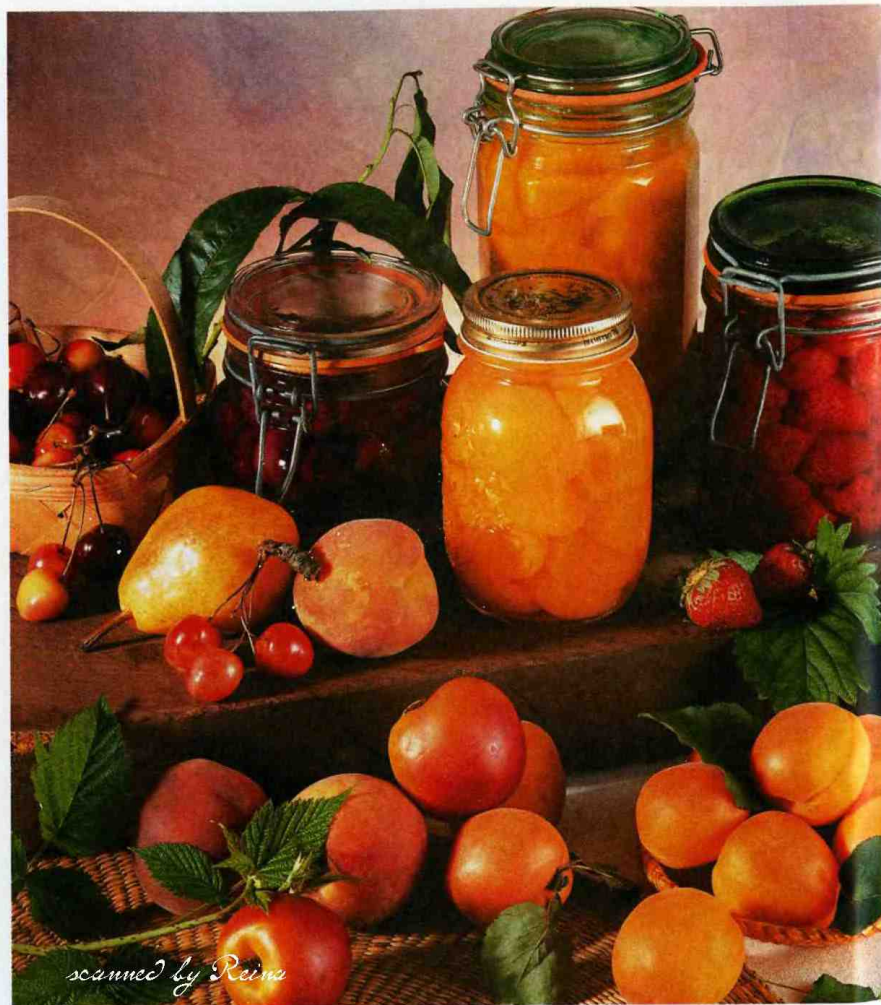
5. Накрыть кастрюлю крышкой и оставить при комнатной температуре на 1 сутки.

6. Когда выделится сок и часть сахарного песка растворится, переложить лимоны с соком в прошпаренные банки. Добавить при необходимости еще немного сахарного песка, закрыть полиэтиленовыми крышками и оставить при комнатной температуре на 5–7 дней, ежедневно 2–3 раза переворачивая.

7 Готовые лимоны хранить в холодильнике до употребления.



scanned by Reina



Домашние заготовки

При консервировании тепловой обработкой, солении, квашении, мариновании и замораживании можно перерабатывать отдельные плоды, которые потом подают в качестве закусок и в сложных гарнирах.

Труднее, но эффективнее предварительно полностью приготовить блюдо, например икру из овощей, фаршированные томаты, сладкий перец, баклажаны, голубцы, а затем закатать их в банки.

А для десертов консервируют простые и составные компоты, варят сладкое варенье с косточками и без, джемы, повидло, желе.



Томаты соленые

1 кг томатов, 1 зубчик чеснока, кусочек острого красного перца.

Для заливки (на 1 л воды):

2 ст. ложки сахарного песка, 2 лавровых листа, 3 горошка душистого перца, 1/2 ст. ложки порошка горчицы, 1 ст. ложка соли.

1. Отобрать некрупные, одинаковые по размеру томаты с плотной мякотью.

2. Томаты тщательно вымыть и наколоть острой деревянной палочкой. Чеснок очистить. Банки тщательно вымыть, прошпарить.

3. Подготовленные томаты уложить в банки. Добавить кусочек острого красного перца и чеснок.

4. Для заливки воду влить в посуду, добавить сахарный песок, соль, лавровый лист, душистый перец. Прокипятить заливку и дать ос-

тывать. Затем добавить порошок горчицы, размешать, дать отстояться.

5. Когда заливка станет прозрачной, чуть желтоватой, залить ею томаты и закрыть банку полиэтиленовой крышкой. Хранить соленые томаты с горчицей следует в сухом прохладном месте.

Хозяйке на заметку

Зрелые томаты в обычных условиях сохраняются 2–3 дня, при температуре 0 °C – 7 дней.





Томаты оригинальные

1 кг томатов, зрелые яблоки, лавровый лист, черный перец горошком, пряная зелень.

Для заливки (на 1 л яблочного сока):

2 ст. ложки сахарного песка, 1/2 ч ложка молотого имбиря, соль.

1. Отобрать крепкие бурые и зрелые томаты одинаковые по размеру.

2. Тщательно их вымыть и наколоть в нескольких местах заостренной деревянной палочкой.

3. Банки промыть, прошпарить кипятком или паром. Уложить в них подготовленные томаты, лавровый лист, черный перец горошком, пряную зелень.

4. Зрелые яблоки тщательно вымыть и отжать сок.

5. Добавить в яблочный сок сахарный песок, молотый

имбирь и соль по вкусу, процедить.

6. Влить сок в эмалированную кастрюлю, подогреть до температуры 95 °С и вылить в банки с томатами.

7 Пастеризовать подготовленные томаты при температуре 85 °С (литровые банки — 25—30 минут).

8. Затем укупорить банки металлическими крышками, перевернуть и тепло укрыть до охлаждения.





Томаты с пряной зеленью

На трехлитровую банку:

2 кг томатов, 300 г пряной зелени (зелень петрушки, укроп, зелень чеснока).

Для заливки (на 1 л воды):

2 ст. ложки сахарного песка,
2 ст. ложки соли.

1. Отобрать томаты одинаковые по размеру и спелости, тщательно вымыть. Бланшировать в кипящей воде 30 секунд.

2. Банку тщательно вымыть, прошпарить и поместить в нее подготовленные томаты.

3. Пряную зелень перебрать, промыть. Подготовленной зеленью пересыпать томаты в банке.

4. Для заливки в кастрюлю влить воду, довести до кипения, растворить в ней сахарный песок и соль. Прокипятить заливку в течение 10–15 минут.

5. Процедить заливку через плотную ткань и вновь довести до кипения.

6. Залить кипящей заливкой томаты с зеленью в банке, выдержать 3–5 минут.

7 Заливку слить в кастрюлю, вновь довести до кипения.

8. Влить заливку в банку с томатами, выдержать 3–5 минут. Затем повторить процедуру еще 1 раз.

9. После третьей заливки банки быстро закатать крышками, перевернуть, тепло укрыть до остывания.

Хозяйке на заметку

Томаты при консервировании нередко трескаются. Чтобы предупредить это, следует аккуратно проколоть кожицу томатов около плодоножки заостренной деревянной палочкой.



Икра из зеленых томатов

1 кг зеленых томатов, 800 г сладкого перца, 600 г репчатого лука, 75 г зелени сельдерея, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 ст. ложка уксуса, черный перец молотый, соль.

1. Зеленые томаты тщательно вымыть, вырезать плодоножки и нарезать крупными кусками. Отварить в подсоленной воде.

2. Сладкий мясистый перец вымыть, бланшировать 1–2 минуты в кипящей воде, охладить в холодной воде. Затем вырезать плодоножки, удалить семена и перегородки, разрезать на 4 части.

3. Репчатый лук очистить, вымыть и разрезать на 4 части. Зелень сельдерея промыть, удалить толстые стебли, стряхнуть воду и крупно нарезать.

4. Подготовленные овощи и зелень пропустить через

мясорубку. Сложить в кастрюлю, добавить соль, сахарный песок, молотый перец, уксус и тщательно перемешать.

5. Уваривать икру из зеленых томатов при слабом нагреве не менее 3 часов до загустения.

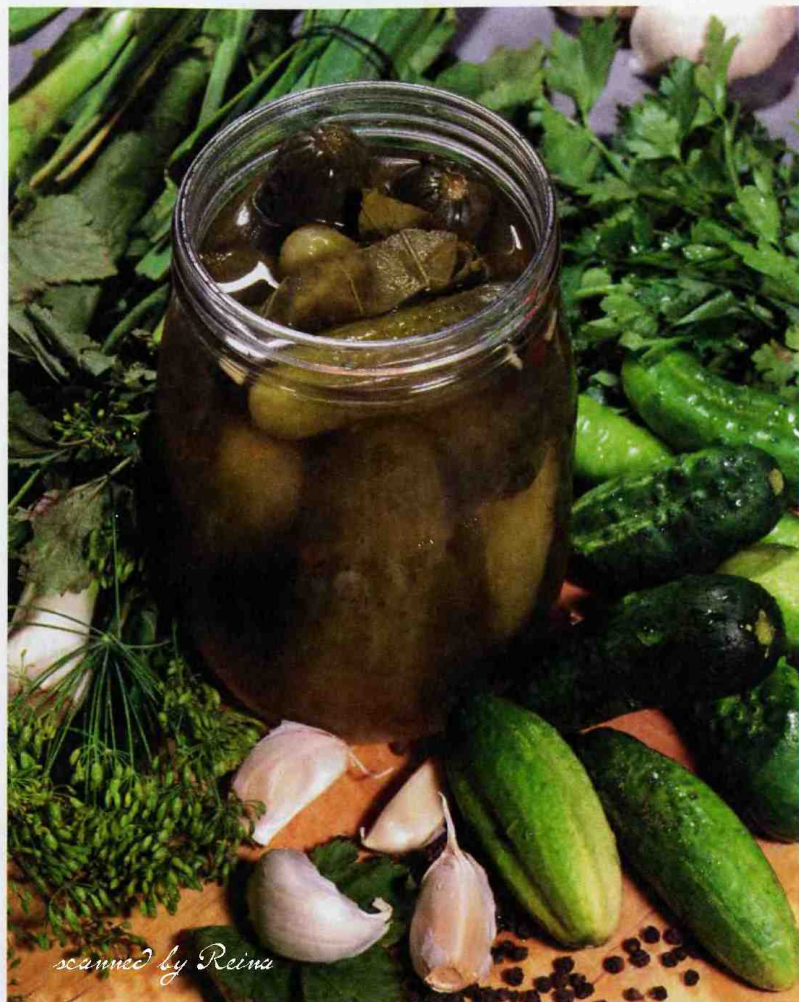
6. Банки тщательно прошпарить кипятком или паром, наполнить приготовленной горячей икрой.

7 Банки можно укупорить металлическими крышками. Перевернуть, укрыть до остывания.

8. Банки можно хранить в холодильнике без укупорки не более 1 недели.

Хозяйке на заметку

При подаче к столу в икру для пикантности рекомендуется добавить измельченный чеснок.



Консервированные огурцы

1 кг огурцов, 3 листа черной смородины, 2 горошины черного перца, 2–3 веточки петрушки, 1 зубчик чеснока, кусочек корня (или листа) хрена, 1/2 ч. ложки уксусной эссенции.
 Для заливки (на 1 л воды):
 1/4 стакана сахарного песка,
 1/3 стакана соли.

1. Огурцы тщательно протереть чистой влажной салфеткой.

2. Отрезать у огурцов верхушки и уложить вертикально в чистую литровую банку, на дно которой предварительно поместить зелень петрушки, кусочек корня хрена, листья черной смородины.

3. Добавить черный перец горошком и разрезанный пополам зубчик чеснока.

4. Приготовить заливку: в кипящую воду всыпать сахарный песок и соль, помешивать до полного растворения.

5. Горячую заливку влить в банку с огурцами и дать отстояться 2–3 часа, не закрывая крышкой, чтобы вышел воздух.

6. Затем заливку слить в эмалированную кастрюлю, прокипятить и снова влить в банку с огурцами.

7. Добавить в банку с огурцами 1/2 ч. ложки уксусной эссенции. Банку сразу же закатать крышкой, перевернуть и тепло укрыть до остывания.





Цветная капуста маринованная

Для маринада (на 1 л воды):
20 г соли, 2 ст. ложки 5%-ного уксуса.

1. Отобрать цветную капусту с плотными, нераспустившимися головками белого или слегка кремового цвета, без темных пятен.

2. Снять покровные листья и разобрать на соцветия, чтобы они не распадались.

3. Соцветия вымыть соленой водой, проверяя, нет ли в промежутках слизи и дождевых червей. Тщательно вырезать поврежденные места.

4. Соцветия капусты бланшировать в кипящей воде 3 минуты и охладить холодной водой. Из воды, соли и уксуса приготовить маринад.

5. Охлажденную капусту поместить в банки, залить кипящим маринадом.

6. Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками.

7. Установить банки в посуду с водой, подогретой до 60 °С, стерилизовать: пол-литровые — 20 минут, литровые — 25 минут. Затем укупорить крышками.

Хозяйке на заметку

В течение 2–3 недель маринованную капусту можно хранить в холодильнике без укупорки.





Острая цветная капуста

2 кг цветной капусты, 2 зубчика чеснока, кусочек острого красного перчика, 2–3 горошины черного перца.

Для заливки (на 1 л воды):

1 стакан уксуса, 2 ст. ложки сахарного песка, соль.

1. Цветную капусту очистить от покровных листьев, разделить на соцветия и тщательно промыть.

2. Варить капусту в слабо кипящей воде.

3. Когда капуста будет свободно соскальзывать с вилки, варку прекратить.

4. На дно банок поместить кусочек острого перчика, черный перец горошком, очищенные и нарезанные зубчики чеснока.

5. Для заливки в горячей воде растворить сахарный песок, соль, влить уксус и размешать.

6. Заполнить банки с цветной капустой приготовленной заливкой и пастеризовать при температуре 85–90 °С: литровые — 20 минут, двухлитровые — 30 минут.

7. Укупорить банки с капустой металлическими крышками, перевернуть, тепло укрыть до остывания.

8. Консервированную капусту использовать в качестве гарнира к мясу или для заправки супов (тогда их не солить и не вносят пряности).





Баклажанная икра

1 кг баклажанов, 2–3 моркови, 2–3 луковицы, 2–3 томата, 1–2 сладких перца, 1 ч. ложка сахарного песка, 1/2 стакана растительного (лучше оливкового) масла, черный перец молотый, соль.

1. Баклажаны, морковь, лук очистить и вымыть. У сладкого перца удалить плодоножку, семена и перегородки.

2. Баклажаны, томаты и лук нарезать кружками, морковь — соломкой, сладкий перец — кусочками.

3. В сковороду влить 1–2 ст. ложки растительного масла, обжарить овощи (лучше последовательно по видам). Затем пропустить их через мясорубку в эмалированную посуду.

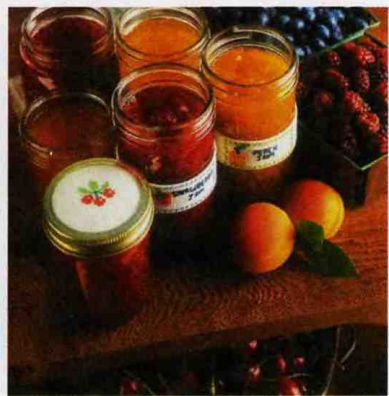
4. В кастрюлю влить остальное растительное масло, прокалить. Положить измельченную овощную смесь и пова-

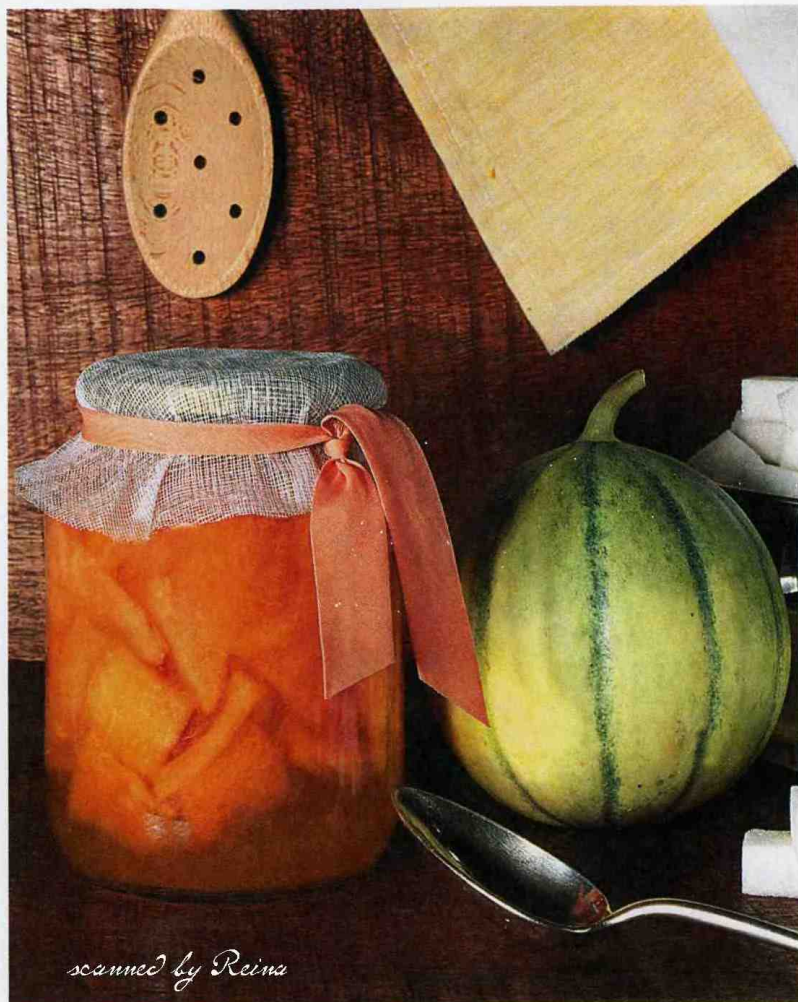
рить примерно 1 час, постоянно помешивая.

5. Икру посолить, поперчить, добавить по вкусу сахарный песок и варить, помешивая, 2–3 часа до уваривания на 1/3 объема.

6. Готовую икру расфасовать в прошпаренные стеклянные банки, укупорить металлическими крышками.

7. Можно хранить икру в холодильнике 1–2 недели без укупорки.





Тыква маринованная

Тыква столовых сортов.

Для маринада (на 1 л воды):

1–2 ч. ложки уксусной эссенции, 250 г сахарного песка, душистый перец горошком, бутоны гвоздики, корица.

1. Тыкву столовых сортов с вызревшей мякотью промыть, срезать тонкий слой кожицы. Разделить ее на части и удалить семена.

2. Тыкву разрезать на кусочки. Бланшировать в кипящей воде 3–4 минуты, охладить в холодной воде.

3. Для маринада в эмалированную кастрюлю налить воду и всыпать сахарный песок. Кипятить 10–15 минут, фильтровать горячим через 3–4 слоя марли. К профильтрованному сиропу добавить уксусную эссенцию.

4. В подготовленные банки положить душистый перец, кусочек корицы, гвоздику

Затем поместить подготовленные кусочки тыквы и залить горячим (80–85 °С) маринадом.

5. Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками. Установить в емкость с водой, нагретой до 60–70 °С.

6. Пастеризовать банки с тыквой при 85 °С: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15, двухлитровые — 20, трехлитровые — 25 минут, потом укупорить.



scanned by Reima



Морковь по-болгарски

1 кг моркови, 1/2 стакана уксуса, 1 стакан растительного масла, 1 головка чеснока.

Для заливки (на 1 л воды):

3 ст. ложки сахарного песка, 1 ст. ложка соли.

1. Свежую морковь тщательно вымыть, очистить, нарезать вдоль. Бланшировать 3–4 минуты в кипящей воде.

2. Банки вымыть и обдать кипятком или стерилизовать. Чеснок очистить и вымыть.

3. В подготовленные банки уложить бланшированную морковь и зубчики чеснока. Налить уксус и растительное масло.

4. Для заливки в кастрюлю налить воду, вскипятить, всыпать сахарный песок и соль. Довести, помешивая, до их полного растворения.

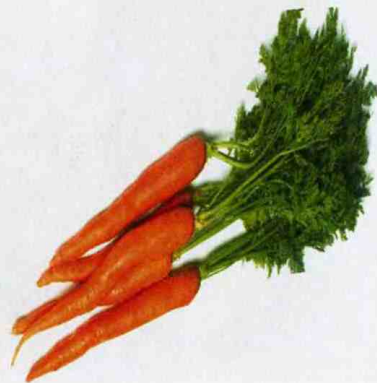
5. Залить морковь горячей заливкой и стерилизовать каж-

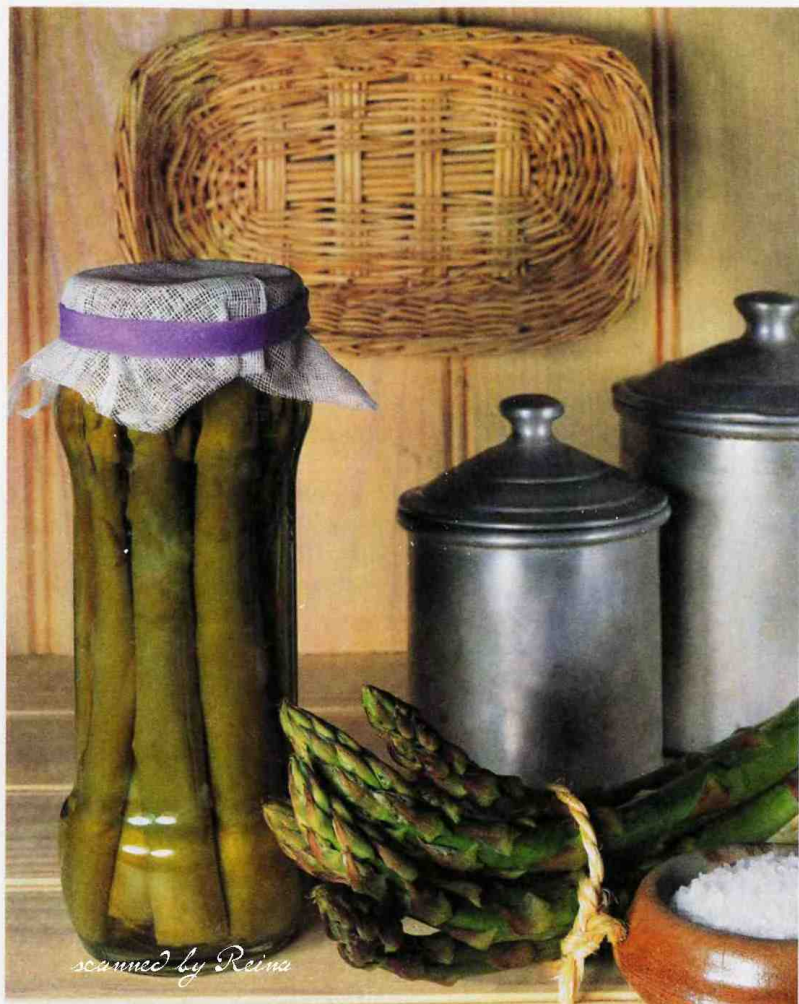
дую банку в кипящей воде около 15 минут. Банки укупорить металлическими крышками, перевернуть и тепло укрыть до остывания.

6. Использовать маринованную морковь в качестве закуски, для украшения блюд или в составе сложного гарнира.

Хозяйке на заметку

Тщательно процеженную бланшировочную воду рекомендуется использовать для приготовления сиропов и заливок.





Консервированная спаржа

Зеленая спаржа.

Для заливки (на 1 л воды):

**1 ч. ложка уксусной эссенции,
2–3 ч. ложки соли, лавровый
лист, чеснок.**

1. Спаржу тщательно, но осторожно промыть в воде, стараясь не сломать головку.

2. Побеги бланшировать в воде при температуре 90 °С в течение 3–5 минут, откинуть и дать воде стечь.

3. Зубчики чеснока очистить и мелко нарезать. Из воды, соли, уксусной эссенции приготовить заливку.

4. На дно пол-литровых банок уложить по 1 лавровому листу и 1–2 зубчика очищенного чеснока.

5. Бланшированную спаржу аккуратно и плотно поставить в подготовленные банки. Влить приготовленную горячую заливку.

6. Стерилизовать пол-литровые банки в кипящей воде в течение 20 минут, укупорить металлическими крышками, тепло укрыть и оставить до остывания.

Хозяйке на заметку

Спаржа — довольно хрупкий овощ; чтобы его не сломать, рекомендуется использовать высокие пол-литровые банки. Консервировать лучше зеленую спаржу, так как она плотнее.





Маринованный редис

Редис осенних сортов.

Для маринада (на 1 л воды): 50 г сахарного песка, 1 нарезанный черешок сельдерея, 20–30 г уксусной эссенции, 30 г соли.

1. Для консервирования отобрать плотный редис яркой окраски (обычно это редис осенних сортов).
2. Редис тщательно промыть, отрезать черешки.
3. Бланшировать редис в течение 2–3 минут, уложить в прошпаренные пол-литровые банки.
4. Для маринада вскипятить воду с сахарным песком, уксусной эссенцией, сельдереем и солью.
5. Залить редис в банках кипящим маринадом. Стерилизовать в течение 30 минут, укупорить, накрыть и оставить до остывания.

Вариант

Редис порезать кружками толщиной 1,5 см. Зелень петрушки и зеленый лук измельчить и перемешать с редисом. Можно кроме зеленого добавить нарезанный кольцами репчатый лук. На дно простерилизованных банок налить предварительно прогретое подсолнечное масло (по 3 ст. ложки в каждую пол-литровую банку), затем плотно уложить овощную смесь.





Консервированный зеленый горошек

Лущеный зеленый горох.

Для заливки (на 1 л воды):

**1/2 ч. ложка сахарного песка,
1/2 ч. ложки соли.**

1. С зеленого горошка удалить остатки стручков, тщательно промыть.

2. Залить горошек в посуде холодной водой, всыпать сахарный песок и соль. Довести до кипения и варить 20–30 минут.

3. Жидкость от варки горошка отделить, процедить через несколько слоев марли.

4. Горошек уложить в стеклянные прошпаренные пол-литровые банки, оставив 2 см свободного пространства от края.

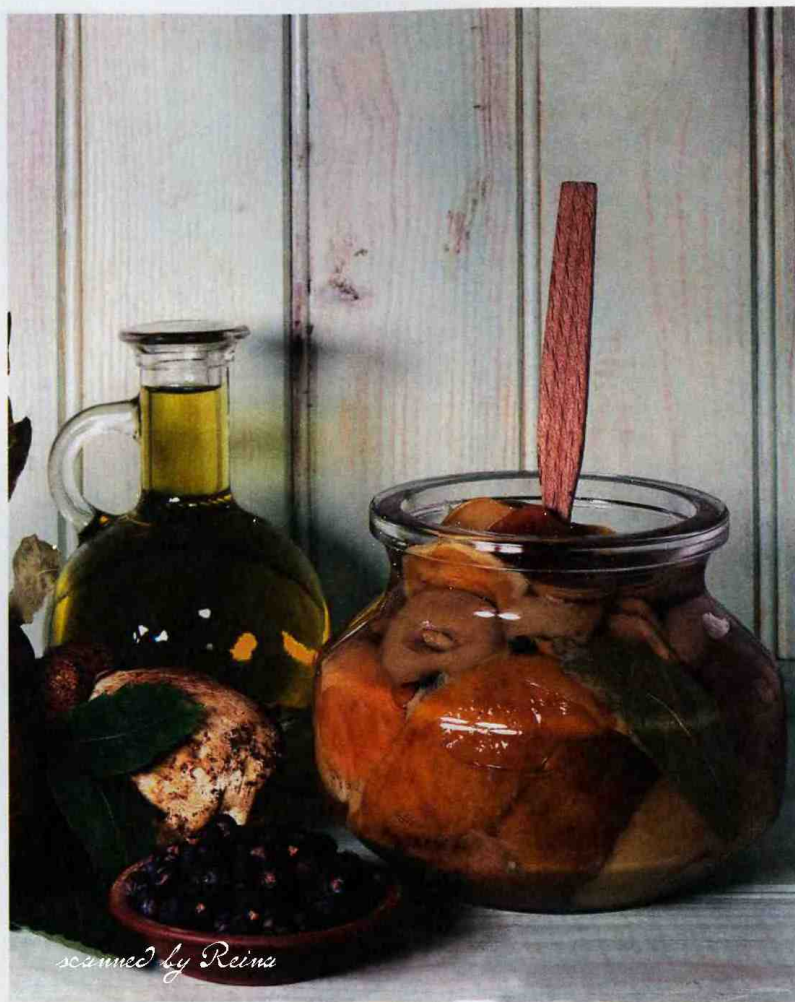
5. Процеженную жидкость от варки горошка нагреть, влить в банки. Стерилизовать заполненные банки в кипящей воде 30–40 минут, укупорить.

Вариант

Горох разложить в мелкие баночки, залить водой (чтобы измерить количество воды). Затем воду слить и опустить в нее все специи, вскипятить. Горох бланшировать 2–4 минуты, охладить водой. Потом уложить в стерилизованные банки, залить горячим маринадом и закатать.

На 300–350 г лущеного горошка 25–35 г уксуса (5%-ного), 10 г соли, 5 г сахарного песка, 2 горошины душистого перца.





Маринованные белые грибы

1 кг белых грибов, 5 горошин душистого перца, 3 лавровых листа, 70 г уксуса, 1/2 ч. ложки сахарного песка, 2 стакана воды, 1 луковица, соль.

1. Белые грибы очистить, вымыть холодной водой, откинуть на дуршлаг.

2. Мелкие грибы оставить целыми, крупные — нарезать.

3. Положить грибы в кастрюлю со смоченным водой дном, посолить и прогреть.

4. Варить грибы в выделившемся соке 10 минут, затем добавить душистый перец и целую очищенную луковицу. Варить еще 4–5 минут.

5. Сварить в кастрюле маринад из воды, сахарного песка, уксуса, в конце положить лавровый лист.

6. Через дуршлаг слить грибной отвар, удалить луковицу.

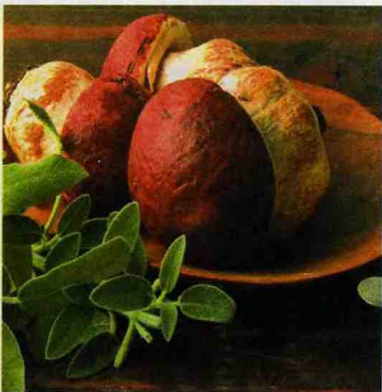
7 Грибы опустить в подготовленный маринад вместе с душистым перцем.

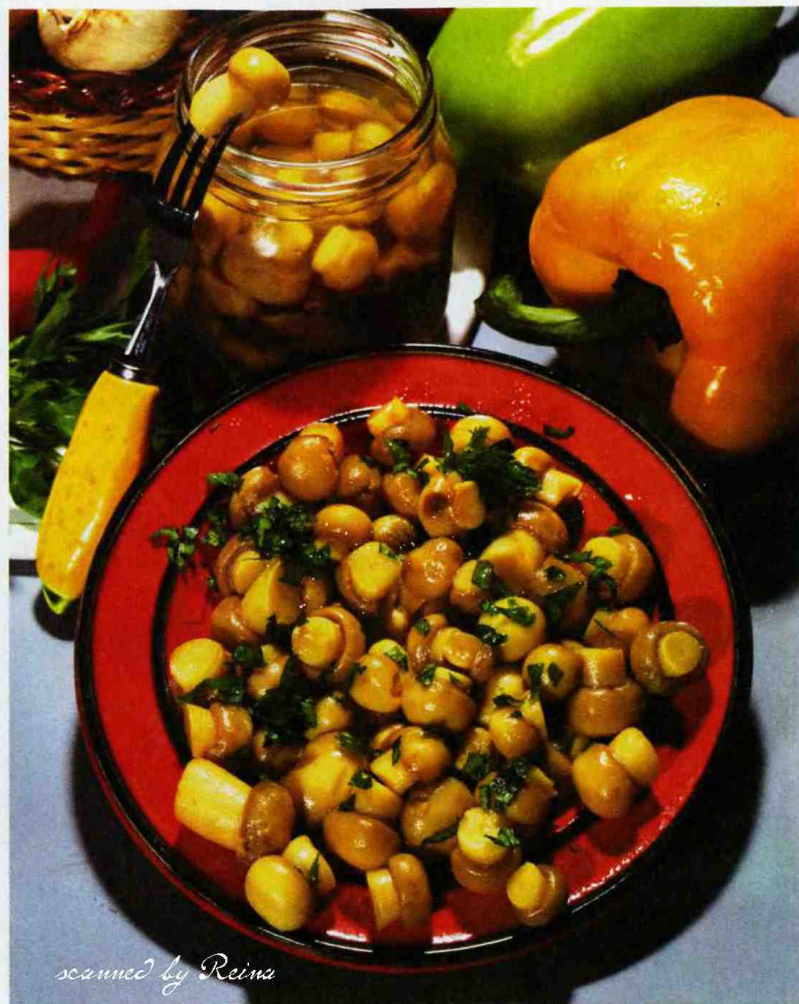
8. Кипятить маринад с грибами несколько минут при умеренном нагреве.

9. Разложить грибы в банки и сразу закатать металлическими крышками.

Хозяйке на заметку

Слитый грибной отвар рекомендуется использовать для приготовления супа или соуса.





Маринованные шампиньоны

Мелкие шампиньоны.

Для маринада (на 1 л воды):

2–3 лавровых листа, по 3–4 горошины душистого и черного перца, 3 бутона гвоздики, 1 ст. ложка сахарного песка, уксус по вкусу, молотая корица (по желанию), 11/2 ст. ложки соли.

1. Мелкие молодые шампиньоны очистить, промыть холодной водой и откинуть на дуршлаг.

2. Грибы отварить в подсоленной воде в течение 15 минут, постоянно снимать шумовкой пену.

3. В конце варки положить специи: лавровый лист, душистый и черный перец, гвоздику, сахарный песок, уксус, молотую корицу (по желанию).

4. Готовые горячие грибы вместе с маринадом переложить в простерилизованные стеклянные банки.

5. Накрыть банки крышками. Стерилизовать в умеренно кипящей воде: пол-литровые — 10–12 минут, литровые — 15–17 минут, укупорить.

Вариант

После стерилизации, если в банках маринад едва покрывает верхний слой грибов, можно налить после остывания 1–2 ложки растопленного сливочного масла, закрыть полиэтиленовой крышкой и хранить в холодильнике до употребления.



scanned by Reima



Жареные грибы

1 кг грибов, 300 г сливочного масла, 2-3 очищенные луковицы, соль.

1. Свежие грибы очистить, промыть холодной водой, дать воде стечь.

2. Нарезать грибы и репчатый лук.

3. В глубокой сковороде растопить масло, выложить грибы, посолить и варить при слабом кипении около 30 минут под крышкой.

4. Крышку снять, положить лук и жарить грибы, пока не испарится выделившийся из грибов сок и масло не станет прозрачным, при необходимости подсолить.

5. Горячие грибы переложить в небольшие банки из темного стекла (для одноразового употребления). Банки предварительно стерилизовать в кипящей воде.

6. Сверху залить растопленным маслом, которое должно покрывать грибы слоем не менее 1 см.

7. Банки сразу закрыть и охладить. Хранить готовые грибы в холодильнике не более 1 месяца.

Хозяйке на заметку

Перед употреблением грибы выложить на раскаленную сковороду и готовить при сильном нагреве 10-15 минут помешивая.





Компот из яблок

Яблоки плотных сортов.

Для сиропа (на 1 л воды):

330–540 г сахарного песка (или 300 г кускового сахара).

1. Отсортировать яблоки по степени зрелости и по размеру.

2. Вымыть в холодной воде, удалить плодоножки, семенные коробочки, вырезать поврежденные места.

3. Компоты можно делать из целых яблок, половинок или долек.

4. Укладывать в банку плоды или дольки одного размера, цвета и зрелости.

5. Подготовленные яблоки бланшировать 5–10 минут в растворе лимонной кислоты (10 г лимонной кислоты на 1 л воды) или в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды) при температуре 85 °С. Сразу охладить в холодной воде.

6. Приготовить сироп из воды и сахарного песка.

7. Бланшированные яблоки уложить в банки и залить горячим сахарным сиропом.

8. Банки накрыть подготовленными крышками, установить в емкость с водой, нагретой до 70–75 °С.

9. Стерилизовать: пол-литровые — 10–15 минут, литровые — 15–20, двухлитровые — 30, трехлитровые — 40 минут, затем укупорить.





Компот из груш

**Груши нежных сортов.
Для сиропа (на 1 л воды):
250–430 г сахарного песка.**

1. Груши промыть, тонкую нежную кожицу оставить, а грубую снять специальным ножом. Чистить следует, начиная от чашечки до плодоножки, сохраняя по возможности форму груши. Толщина снимаемой кожицы должна быть не более 1 мм.

2. Очищенные груши разрезать пополам или на четыре части, удалить семенные коробочки, плодоножки. Нарезанные груши до бланширования держат в тазу с холодной водой.

3. Бланшировать очищенные груши в растворе лимонной кислоты (10 г кислоты на 1 л воды) при температуре 85 °С в течение 10 минут. Время бланширования зависит от величины долек и степени зрелости плодов.

4. Воду от бланширования использовать для приготовления сиропа, добавив сахарный песок.

5. Пробланшированные плоды сразу охладить в холодной воде и уложить в банки.

6. Груши в банках залить кипящим сахарным сиропом. Накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые — 15–18 минут, литровые — 18–22 минуты. Укупорить металлическими крышками.





Ароматный компот из груш

Груши твердых сортов.
Для сиропа (на 1 л воды):
100 г сахарного песка, 4 г лимонной кислоты, ванильный сахар.

1. Из воды, сахарного песка, лимонной кислоты и ванильного сахара сварить, помешивая, сироп.

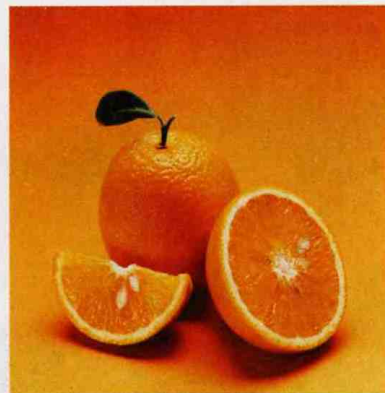
2. Подготовленные целые или нарезанные половинками груши засыпать в кипящий сироп.

3. Вновь довести до кипения и варить на слабом огне 10 минут. Затем плоды отделить от сиропа и уложить в банки по плечики.

4. Слитый сироп довести до кипения, залить в банки с грушами. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые — 8 минут, двухлитровые — 12, трехлитровые — 15 минут. Укупорить, тепло укрыть и оставить до остывания.

Хозяйке на заметку

Из любых фруктов можно приготовить сухое варенье. Для этого в кипящую воду добавить (на 1 л — 800 г сахарного песка) сахарный песок и довести до кипения. Плоды опустить в кипящий сироп и варить около 10 минут. Откинуть плоды на дуршлаг и дать сиропу стечь. Плоды разложить на противне и поставить в духовку сушить при 35–45 °С. Когда поверхность будет хорошо подсушена, уложить сухое варенье в стеклянные банки и плотно закрыть.





Маринованные груши

Твердые груши.

Для маринада (на 1 л воды):

2–3 ст. ложки сахарного песка,

2–3 ст. ложки уксуса, пряности.

1. Отобрать зрелые груши, тщательно вымыть.

2. Мелкие и средние плоды мариновать целиком, крупные разрезать на 2–4 части и удалить семенные коробочки.

3. В большой кастрюле вскипятить воду (можно добавить на каждый литр 1 ч. ложку лимонной кислоты). Бланшировать груши около 5 минут, вынуть и охладить в воде.

4. В стеклянные банки положить гвоздику душистый и черный перец горошком. Затем уложить груши.

5. В воде, в которой бланшировали груши, растворить сахарный песок, добавить уксус и залить полученным маринадом плоды.

6. Пастеризовать банки при 85 °С: пол-литровые — 20 минут, литровые — 30, трехлитровые — 40–50 минут.

7. Затем закатать банки крышками, перевернуть вверх дном и оставить до полного охлаждения.

Хозяйке на заметку

Если в воду для бланширования груш добавить лимонную кислоту то уксуса для заливки потребуется в 2 раза меньше.





Компот из клубники

Ягоды клубники.

Для сиропа (на 1 л воды):

1,3–1,5 кг сахарного песка.

1. Отобрать ягоды клубники среднего размера, интенсивно окрашенные снаружи и в середине.

2. Ягоды осторожно отсортировать, удаляя поврежденные, испорченные, очистить от чашелистиков.

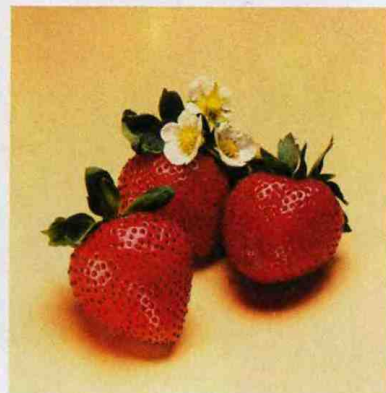
3. Из воды и сахарного песка приготовить сироп.

4. Отобранные ягоды вымыть, дать воде стечь, разложить их в пол-литровые банки и залить горячим сахарным сиропом (температурой 50–60 °C).

5. Банки сразу накрыть прокипяченными крышками, пастеризовать при 85 °C в течение 12–15 минут или стерилизовать 7–10 минут, укупорить.

Хозяйке на заметку

Из клубники можно приготовить желе. Ягоды (400 г) перебрать, вымыть. Слегка отжать сок и в него добавить сахарный песок (150 г), замоченный в воде желатин (25 г) и такое количество воды, чтобы получить 0,5 л жидкости. Подогреть на огне до растворения желатина, не заваривая, и дать остыть. Чтобы желе было вкуснее, добавить по вкусу разные вина. Ягоды выложить в банки, залить загустевшим сиропом и закатать.





Компот из вишни

Ягоды вишни.

Для сиропа (на 1 л воды):

**450–650 г сахарного песка,
листья вишни.**

1. Свежую, спелую, крупно-плодную и мясистую вишню отсортировать по размеру и цвету, оборвать плодоножки и вымыть в холодной воде.

2. Из кипящей воды и сахарного песка приготовить сироп. Ошпарить вишневые листья.

3. Плотно уложить в подготовленные банки ягоды и по 1–2 листу вишни. Залить кипящим сахарным сиропом.

4. Банки накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые — 7–9 минут, литровые 9–10 минут, укупорить.

Хозяйке на заметку

Особенно оригинальным получается компот если в горя-

чий сироп добавить 50 г коньяка (или водки).

Вишню можно консервировать и в собственном соку. Шпилькой удалить из вишен косточки. Разложить ягоды и сахарный песок по банкам. В 0,5-л банку вишен потребуется 4 ст. ложки сахарного песка, стерилизовать 15 минут. В 0,7-л банку вишен добавить 5 ст. ложек сахарного песка, стерилизовать в течение 20 минут. Укупорить прошпаренными металлическими крышками, перевернуть и оставить до остывания.





Компот из красной смородины

**Ягоды красной смородины.
Для сиропа (на 1 л воды):
670–820 г сахарного песка.**

1. Твердые, спелые, но не перезревшие ягоды красной смородины очистить от плодоножек. Чтобы не вытекал сок, плоды можно консервировать и с плодоножками.

2. Из воды и сахарного песка приготовить сироп.

3. Смородину вымыть, дать стечь воде. Чтобы ягоды не сморщивались и не всплывали, рекомендуется опустить их на 1–2 минуты в приготовленный сахарный сироп, нагретый до 60–70 °С.

4. Подготовленные ягоды положить в прошпаренные банки (лучше пол-литровые). Наполненные банки накрыть крышками, стерилизовать 10 минут или пастеризовать при 85 °С 15 минут и укупорить.

Хозяйке на заметку

Компот из красной смородины лучше готовить в пол-литровых банках.

В соке красной смородины можно консервировать ягоды земляники или малины. Ягоды (1 кг) перебрать, вымыть, пересыпать сахарным песком (300 г), залить соком красной смородины и оставить на 2–3 часа. Затем ягоды на слабом огне довести до кипения. Разлить в банки, простерилизовать и закатать.





Варенье из абрикосов

1 кг абрикосов, 1 кг сахарного песка, 3 ч. ложки лимонной кислоты, 1 1/2 стакана воды.

добавить лимонную кислоту (из расчета 3 г на 1 кг абрикосов).

1. Отобрать спелые крупные сладкие плоды абрикосов с легко отделяющейся косточкой.

2. Абрикосы вымыть, разрезать по бороздке, удалить косточки.

3. Из сахарного песка и воды в эмалированной кастрюле сварить сироп.

4. Опустить в кипящий сироп подготовленные абрикосы, довести до кипения и варить 3–5 минут. Оставить на ночь в холодном месте.

5. На следующий день варить абрикосовое варенье до готовности (примерно 10 минут) на слабом огне.

6. Для предупреждения засахаривания во время варки

Хозяйке на заметку

Из абрикосов получается прекрасная пастила. Зрелые и перезрелые плоды абрикосов (1 кг) вымыть, вынуть косточки. Уложить в кастрюлю, влить воду (1/2 стакана) закрыть крышкой и поставить на слабый огонь. Кипятить около 10 минут затем протереть через сито. Поставить на средний огонь и помешивая варить пюре до загустения. Добавить сахарный песок (1 стакан) и варить до готовности. Противень накрыть пергаментной бумагой, слегка смазанной растительным маслом. Выложить на него слой горячей абрикосовой массы толщиной примерно 2 см. Высушить в горячей духовке. Хранить в герметичной посуде, в прохладном месте.



Компот из абрикосов дольками

Зрелые абрикосы.

Для сиропа (на 1 л воды):

500 г сахарного песка, цедра и сок лимона.

1. Отобрать крупные зрелые плоды. Погрузить их на 2–3 секунды в горячую, а затем в холодную воду. Снять кожу.

2. Нарезать подготовленные абрикосы дольками, лимонную цедру — продолговатыми кусочками. Аккуратно сложить в прошпаренные банки.

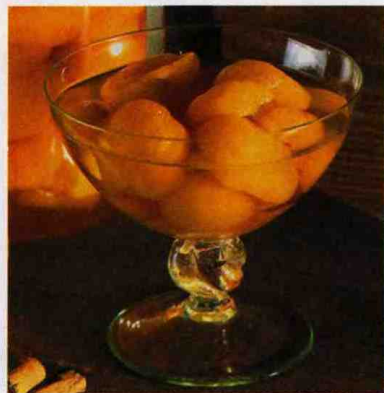
3. Из воды и сахарного песка приготовить сироп и кипящим залить плоды в банках. Добавить несколько капель лимонного сока.

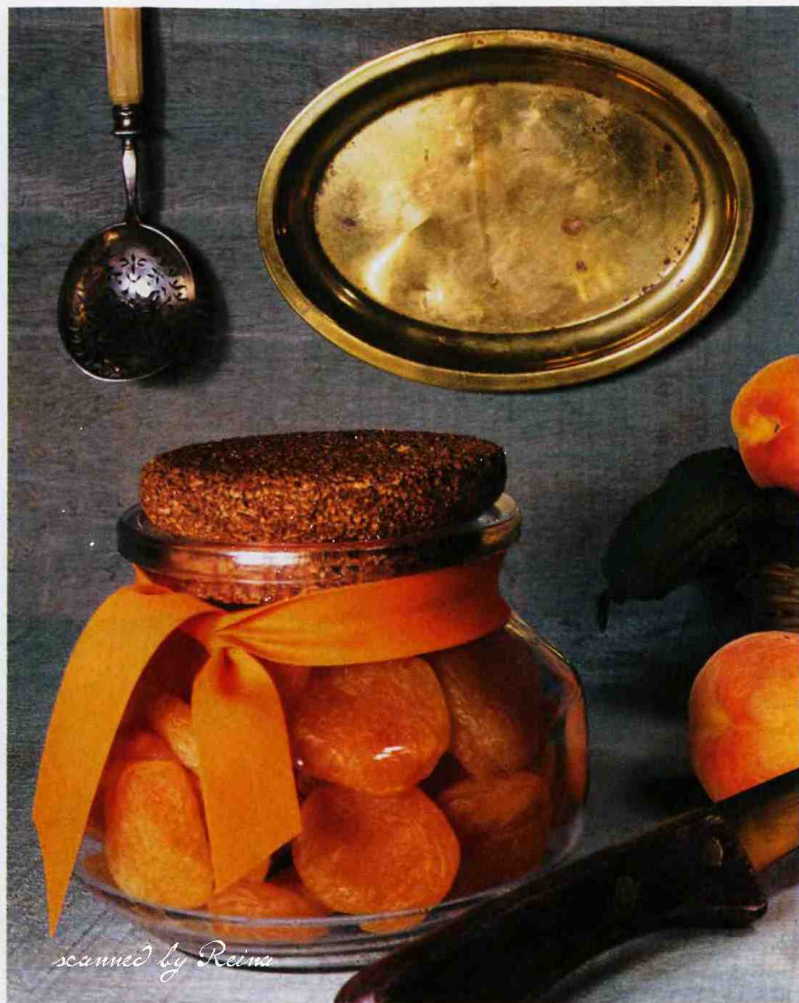
4. Накрыть банки крышками и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые — 15 минут, литровые — 25 минут, укупорить, тепло укрыть и оставить до остывания.

Хозяйке на заметку

Очень вкусны и прекрасно хранятся абрикосы в яблочном пюре (из кислых яблок). А также из них получается прекрасный джем.

Мятые и перезрелые плоды без косточек залить водой (1 стакан) или яблочным соком. Поставить на огонь и варить 10 минут. Добавить 1 кг сахарного песка и варить, помешивая, в один прием до готовности. После охлаждения переложить в банки и накрыть пергаментной бумагой.





Компот из половинок абрикосов

Зрелые абрикосы.

Для сиропа (на 1 л воды):

**400 г сахарного песка, 2–3 ядра
из косточек абрикосов.**

Хозяйке на заметку

По этому рецепту можно приготовить компот «Ассорти». Груши очистить, удалить сердцевину нарезать половинками, если твердые — бланшировать. Затем уложить в банки, добавить сливы, персики, абрикосы и другие плоды. Залить сиропом и пастеризовать: литровые банки — 20 минут, трехлитровые — 40 минут закупорить. Перевернуть вверх дном и оставить до остывания.

1. Крупные, зрелые плоды одинакового размера разрезать на половинки, удалить косточки.

2. Сразу положить абрикосы в холодную воду, чтобы плоды не потемнели на срезе.

3. Бланшировать, опустив на 2–3 минуты в кипящую воду, охладить в холодной проточной воде. Снять кожицу и уложить в банки по плечики вместе с ядрами. Из сахарного песка и воды приготовить сироп.

4. Залить банки кипящим сиропом. Через 7 минут сироп слить и довести до кипения.

5. Кипящий сироп влить в банки так, чтобы он пролился через горлышко. Банки сразу укупорить.





Абрикосы в яблочном пюре

1 кг абрикосов, 1 кг кислых яблок (можно антоновских), 100–200 г сахарного песка, 3–4 бутона гвоздики.

1. Отобрать спелые плоды абрикосов, тщательно вымыть. Ошпарить, слить воду, снять с плодов кожицу.

2. Яблоки вымыть, разрезать на дольки, удаляя только плодоножки.

3. Положить в кастрюлю, добавить 2–3 ст. ложки воды и подогреть под крышкой до полного размягчения яблок.

4. В горячем виде яблочную массу протереть через частое сито в эмалированную посуду.

5. Добавить к яблочной массе сахарный песок, гвоздику вскипятить.

6. Заполнить банки абрикосами по плечики, залить кипя-

щим пюре из яблок. Стерилизовать абрикосы в банках: пол-литровые — 10 минут, литровые — 15 минут, укупорить.

7. При использовании выложить абрикосы вместе с яблочным пюре в стеклянную посуду, украсить зеленью.

Хозяйке на заметку

Особенно красивы при подаче консервированные абрикосы, у которых зелень имитирует плодоножки.





Компот из персиков

Спелые персики.

**Для сиропа (на 1 л воды):
350 г сахарного песка.**

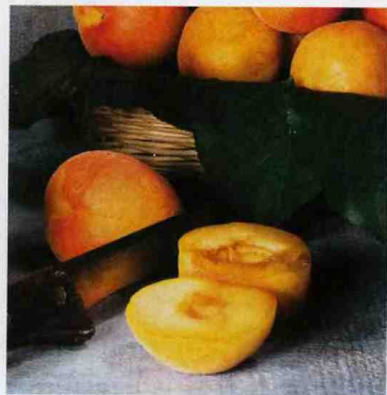
1. Отобрать качественные плоды. Мелкие персики консервировать целиком вместе с косточкой, а крупные — половинками.
2. Подготовленные плоды бланшировать в кипящей воде около 5 минут (твердые — несколько дольше).
3. После бланширования персики охладить водой, чтобы они не слишком разваривались и их можно было вручную укладывать в банки.
4. Приготовить сахарный сироп и горячим залить плоды в банках.
5. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 15 минут, литровые 20–25, трехлитровые — 45 минут, укупорить.

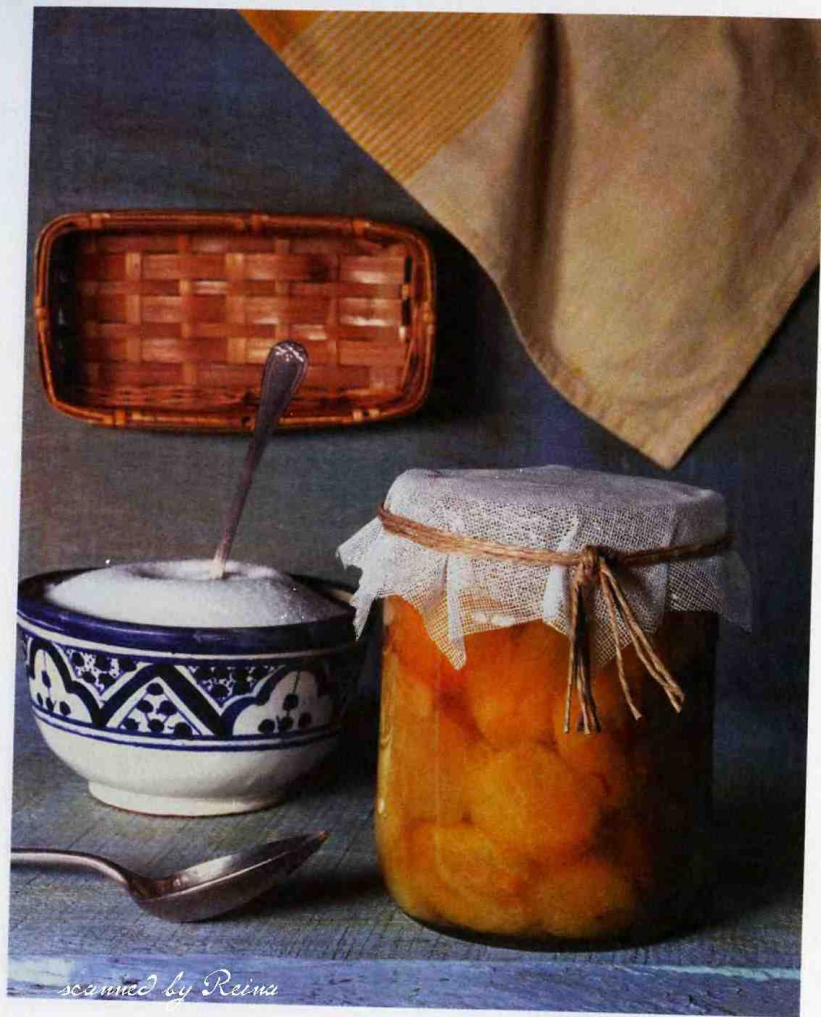
Хозяйке на заметку

Персики можно консервировать без кожицы, аккуратно сняв ее острым нержавеющей ножом.

Некоторые сорта легче очищаются от кожицы, если плоды предварительно погрузить на несколько секунд в горячую, а затем в холодную воду.

Персики получаются особенно вкусными, если в сироп добавить сухое белое вино, лимонный или апельсиновый сок и бутоны гвоздики.





Компот из алычи

Зрелые ягоды алычи.

Для заливки (на 1 л воды):

900 г сахарного песка, соль.

1. Спелые ягоды алычи тщательно промыть. Бланшировать в кипящей воде, слить воду.
2. Плотно уложить подготовленные ягоды алычи в банки по плечики.
3. На воде от бланширования приготовить сахарный сироп.
4. Залить кипящим сиропом подготовленные ягоды до края банки.
5. Через 5 минут сироп слить в кастрюлю и довести до кипения.
6. Вновь залить кипящим сиропом ягоды так, чтобы он слегка переливался через край. Сразу закатать металлическими крышками.

7 Перевернуть укупоренные банки вверх дном, тепло укрыть и оставить до остывания.

Хозяйке на заметку

Для компотов используют самые крупные плоды алычи с мелкой косточкой. Плоды с высоким содержанием кислот непригодны для компотов и соков. Их лучше использовать для варенья. Из мелкоплодной алычи тоже лучше готовить варенье (с косточками).





Варенье из лимонов

1 кг лимонов, 1,5 кг сахарного песка, 400 г воды.

1. Лимоны лучше очистить от кожуры. Бланшировать их в кипящей воде в течение 20 минут.

2. Охладить лимоны в холодной воде и нарезать дольками, удаляя семена.

3. Сварить в эмалированной кастрюле сахарный сироп. Погрузить в него подготовленные лимоны и варить в течение 5 минут.

4. Оставить на 1 час для остывания. Затем сироп слить и кипятить примерно 20 минут.

5. Вновь залить лимоны горячим сиропом и оставить на 1 час.

6. Процесс повторить еще раз и варить лимоны в сиропе 15–20 минут при слабом нагреве.

7. Готовое варенье разложить в прошпаренные банки, накрыть полиэтиленовыми крышками.

Хозяйке на заметку

Попробуйте сварить варенье «Лимончик» из кабачка. Кабачок очистить от кожуры и семян. Пропустить через мясорубку подготовленный кабачок и 2 лимона с цедрой. Добавить сахарный песок. Размешать, варить на медленном огне 30 минут, постоянно помешивая.





Варенье из инжира

1 кг инжира, 100 г ядер грецких орехов, 1,2–1,5 кг сахарного песка.

1. У плодов обрезать плодоножки и промыть холодной водой. Ядра орехов разделить на кусочки.

2. Бланшировать инжир вместе с ядрами орехов примерно 5 минут при температуре 80–85 °С.

3. Приготовить первый сироп из 700 г сахарного песка и 2 стаканов воды. Залить сиропом инжир с орехами и выдержать 4 часа.

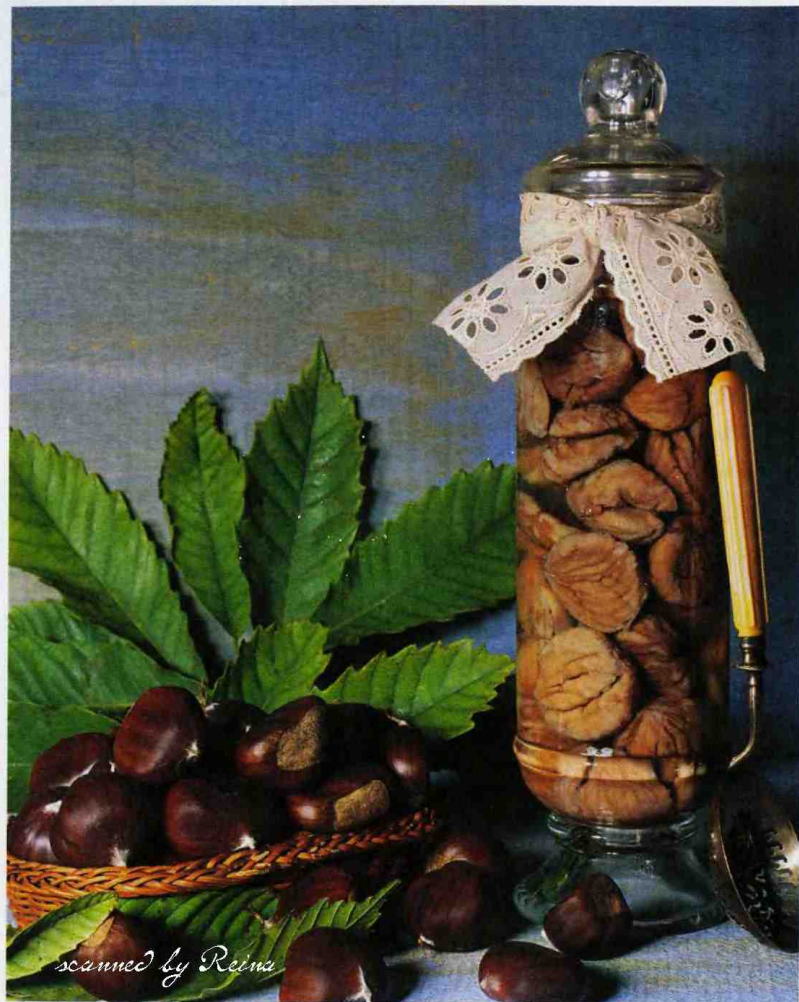
4. Варить в 2 приема, добавляя после I варки более крепкий сироп — 500 г сахарного песка на 1 стакан воды.

5. Перед окончанием II варки на 1 кг плодов добавить 2–3 г лимонной кислоты, а для улучшения аромата — чуть-чуть ванилина.

Хозяйке на заметку

Варенье можно сварить только из орехов. Несозревшие грецкие орехи (1 кг) очистить от кожуры до белого с соком ядра (желательно в перчатках). Засыпать сахарным песком (3 кг) на сутки и убрать в теплое место. Проварить, добавив 1 стакан воды, в 4–5 заходов до загустения (вида желе), после каждой варки дать массе полностью остыть. Процесс приготовления длится 2–3 дня. Горячим закатывать в стерилизованные банки.





Варенье из каштанов

1 кг каштанов, 1,2 кг сахарного песка, 5–7 бутонов гвоздики, 10 г лимонной кислоты.

Хозяйке на заметку

Прекрасное варенье получается из зеленых грецких орехов. Орехи (1 кг) провялить на солнце несколько дней, очистить кожицу и опустить в раствор лимонной кислоты (5 г). Затем орехи вынуть, раствор довести до кипения и опустить в него орехи на 5–10 минут, быстро охладить. Приготовить сахарный сироп, залить им орехи и оставить на 8 часов. Варить 40–50 минут, разлить в литровые банки и пастеризовать 20 минут.

1. Зрелые каштаны очистить, наколоть вилкой.

2. Бланшировать в кипящей воде около 20 минут, охладить в холодной воде.

3. Снова бланшировать в течение 20 минут и охладить.

4. Из воды (2 л) и сахарного песка сварить сироп в эмалированной посуде.

5. Погрузить в горячий сироп бланшированные каштаны, добавить лимонную кислоту и гвоздику.

6. Кипятить в течение 5 минут, оставить на 1 час и снова кипятить 5 минут.

7. Повторить процесс еще раз и варить варенье примерно 25 минут до готовности.





Виноград маринованный

Ягоды винограда.

Для маринада (на 1 литровую банку):

280 г воды, 70 г сахарного песка, 70 г уксуса, 3–4 бутона гвоздики, кусочек корицы.

1. Отобрать крупные мясистые ягоды винограда.

2. Вымыть ягоды в холодной проточной воде и дать ей стечь.

3. Для маринада вскипятить воду, добавить уксус, сахарный песок, гвоздику и корицу, вскипятить.

4. В прошпаренные банки плотно уложить подготовленный виноград и залить горячим маринадом.

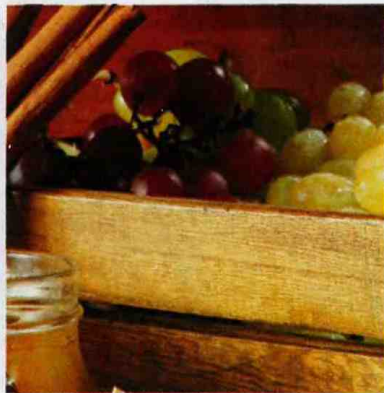
5. Банки накрыть крышками и пастеризовать при 90 °С: пол-литровые — 12–15 минут, литровые — 18–20, трехлитровые — 30–35 минут, укупорить.

Хозяйке на заметку

Виноград можно консервировать мелкими гроздьями, а в маринад добавить острый перчик.

Из винограда делают вкусный компот. Вымыть ягоды с кистью и уложить в банки. Залить сиропом (300–400 г сахарного песка на 1 л воды). При температуре 85 °С прогреть поллитровые банки 10 минут укупорить.

Такой виноград можно использовать в составе сложного гарнира.





Варенье из лепестков роз

100 г подготовленных лепестков роз, 900 г сахарного песка, 2 г лимонной кислоты.

1. Выбрать крупные цветки. Все лепестки собрать вместе и отрезать ножницами так, чтобы основания (белого цвета) остались на цветах.

2. Отрезанные окрашенные лепестки просеять на сите для отделения пыли. Затем их вымыть и бланшировать 5 минут в кипящей воде, охладить.

3. Воду, оставшуюся после бланширования (2 стакана), использовать для приготовления сиропа крепостью 40 %.

4. Лепестки роз залить кипящим сиропом и варить в один прием до готовности.

Хозяйке на заметку

Варенье можно варить иначе. У только что распустившегося

цветка красных или розовых роз (или шиповника) ножницами обрезают нижние белые концы лепестков. На 100 г обрезанных лепестков взять 100 г сахарного песка и тщательно растереть деревянным пестиком или ложечкой в однородную кашицу. Отдельно приготовить сироп из 500 г сахарного песка и 1 стакана воды. Когда сироп прокипит 5 минут, к нему добавить розовую кашицу и варить до готовности (10–12 минут). Такое варенье — изумительное дополнение к изысканным десертам.





Компот из ревеня

Черешки ревеня.

Для сиропа (на 1 л воды):

1 кг сахарного песка.

1. Отобрать неогрубевшие сочные черешки ревеня.

2. Отсортированные черешки вымыть, дать стечь воде, очистить от кожицы и волокон, нарезать на кусочки. Замочить в холодной воде на 8–10 часов, меняя воду 2 раза.

3. Из сахарного песка и горячей воды приготовить сироп.

4. Замоченные черешки ревеня бланшировать в кипящей воде 30–40 секунд. Сразу уложить в банки и залить горячим сахарным сиропом.

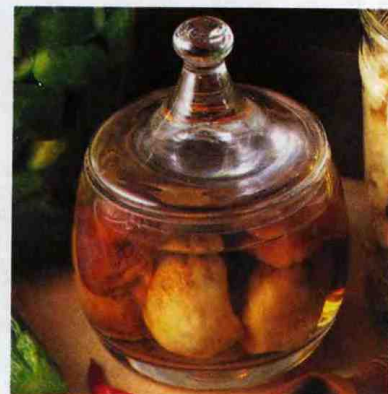
5. Для улучшения аромата добавить молотые корицу и гвоздику, ванильный сахар.

6. Банки накрыть прокипяченными крышками. Установить банки в емкость с водой,

подогретой до 60 °С, стерилизовать: пол-литровые — 10–12 минут, литровые — 12–14 минут и укупорить.

Хозяйке на заметку

Можно приготовить компот и по-другому. Нарезанные черешки пересыпать сахарным песком и оставить на 4–5 часов. Уложить в стеклянные пол-литровые банки, залить горячим сахарным сиропом (на 1 л воды — 540 г сахарного песка), стерилизовать 15 минут и укупорить.



Грибы, заготовленные впрок

Замороженные грибы

1. Замораживать практически можно все виды грибов, которые в кулинарии не требуют предварительной тепловой обработки.

2. Отобрать крепкие белые грибы, подосиновики, подберезовики и другие. Очень тщательно очистить от лесного сора, подрезать ножки. Затем грибы вымыть, разложить в один слой на бумажном полотенце до полной просушки.

3. Разрезать грибы на кусочки и разложить на чистых белых листах бумаги так, чтобы они не налегали друг на друга.

4. Поместить кусочки грибов в морозильную камеру холодильника (при температуре -15 °C). Таких слоев может быть несколько.

5. Оставить грибы в холодильнике на 3 дня. Готовые

грибы разложить в чистые полиэтиленовые мешочки (лучше на одну готовку).

6. Хранить замороженные грибы в морозильной камере до употребления.

Грибной порошок

1. Подготовленные, как для замораживания, грибы (но лучше их не мыть), нарезанные на кусочки (0,5 см), провялить на солнце и досушить в духовке.

2. Готовые сухие грибы растолочь в ступке или размолоть в мельнице для перца либо кофемолке.

3. Хранить грибной порошок в банках с притертой или заворачивающейся пробкой в сухом темном месте.

4. Добавлять грибной порошок к соусам, борщам, супам, мясу при тушении.



Издательство «МИР КНИГИ» представляет серию

«Школа кулинарии»

ЖУРНАЛ
**ПРОСТО
ВКУСНО**
РЕКОМЕНДУЕТ

**ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ
В ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ РАЙ...**

Гребешки с сочными крабами, пикантная свинина с ядрами абрикосов, нежный лосось с имбирным сиропом, салат из авокадо, сладкие груши с ягодным сюрпризом... Все эти блюда так и просятся на праздничный стол! Их приготовление доставит Вам не меньше удовольствия, чем самое роскошное застолье.

Книги серии «Школа кулинарии» позволят Вам воплотить в жизнь самые яркие фантазии, научат играючи создавать шедевры кулинарного искусства: традиционно русские и экзотические, рыбные и мясные, готовить ароматные супы и изысканные салаты, закуски на все случаи жизни и фантастические десерты. «Школа кулинарии» — это тысячи мелочей, секретов и нюансов, из которых складывается путь к вершине мастерства.

Для вкусной жизни!

Также в серии:

Пицца, лазанья, макароны • Супы, борщи, окрошки
Фаршированные блюда • Блюда в горшочках
Изысканные десерты • Тарты и пирожные и др.

ООО «Торговый дом «Издательство Мир Книги»
Отдел реализации: (495) 974-29-76, 974-29-75;
факс (495) 742-85-79 e-mail: commerce@mirknigi.ru

Каталог «Мир Книги» можно заказать по адресу:
111116, г. Москва а/я 30 «МИР КНИГИ»,
тел. (495) 974-2-974 e-mail: order@mirknigi.ru



Указатель рецептов

Абрикосы в собственном соку	.17
Абрикосы в яблочном пюре	.75
Ароматный компот из груш	.59
Баклажанная икра	.37
Варенье из абрикосов	.69
Варенье из инжира	.83
Варенье из каштанов	.85
Варенье из лепестков роз	.89
Варенье из лимонов	.81
Виноград маринованный	.87
Грибы консервированные	.15
Грибы, заготовленные впрок	.92
Жареные грибы	.53
Икра из зеленых томатов	.29
Компот из абрикосов дольками	.71
Компот из алычи	.79
Компот из вишни	.65
Компот из груш	.57
Компот из клубники	.63
Компот из красной смородины	.67
Компот из персиков	.77
Компот из половинок абрикосов	.73
Компот из ревеня	.91
Компот из яблок	.55
Консервированная спаржа	.43
Консервированные огурцы	.31
Консервированный зеленый горошек	.47
Лимоны с сахаром	.19
Маринованные белые грибы	.49
Маринованные грибы	.61

Маринованные шампиньоны	.51
Маринованный перец	.11
Маринованный редис	.45
Морковь по-болгарски	.41
Острая цветная капуста	.35
Томаты деликатесные	.7
Томаты оригинальные	.25
Томаты с пряной зеленью	.27
Томаты соленые	.23
Тыква маринованная	.39
Фаршированные томаты	.9
Цветная капуста маринованная	.33
Цукини консервированные	.13

Содержание

Полезное увлечение	.3
Технология консервирования	.5
Домашние заготовки	.21
Указатель рецептов	.94

КОНСЕРВИРУЕМ ДОМА

Серия «Школа кулинарии»

Составитель И.С. Румянцева

Редактор *Т.В. Левкина*

Технический редактор *С.В. Камышова*

Корректор *М.Е. Савина*

Оформление обложки *Д.И. Минеев*

Компьютерная верстка *В.Б. Знамеровский*

ООО Торговый дом «Издательство Мир книги»
111024, Москва, ул. 2-я Кабельная, д. 2, стр. 6.

Отдел реализации:

тел. (495) 974-29-76, 974-29-75;

факс (495) 742-85-79

e-mail: commerce@mirknigi.ru

Подписано в печать 24.04.07.

Формат издания 70x108/32. Печ. л. 3,0. Усл. печ. л. 4,2.

Печать офсетная. Гарнитура «BalticaC».

Тираж 15 500 экз. Заказ № 0712100.



Отпечатано в полном соответствии с качеством
предоставленного электронного оригинал-макета
в ОАО «Ярославский полиграфкомбинат»

150049, Ярославль, ул. Свободы, 97