Сохраните нас в закладках

и мы всегда будем рядом!

[Кулинарные книги](https://svoi-produkt.ru/kulinarnie_knigi)

Кулинарная книга

Домашнее консервирование фруктов и овощей

Божена Хосташова
Либуше Влахова
Эдуард Немец
Домашнее консервирование фруктов и овощей

Предисловие
Несмотря на то, что наше население уже много лет не испытывает недос-
татка в продуктах, нельзя сказать, что все проблемы питания решены. Ког-
да-то гласность показала, что с достатком продуктов для всего населения,
некоторые сами для себя решали все проблемы, что оказалось слишком упро-
щенным. Наоборот, появились новые проблемы, о существовании которых в
предыдущие несколько десятилетий не могли и предполагать. И в то же вре-
мя обнаружились изъяны и ошибки в питании отдельных лиц и групп населе-
ния, хотя большинство не было на дефиците, т.е. на неуместно низком
уровне потребления питательных веществ. Не менее часто встречаются слу-
чаи чрезмерного потребления, т.е. здесь речь идет о слишком высокой
энергетической дозе или чрезмерном потреблении жиров. Обе эти ошибки
очень типичны для современных пищевых потребностей в нашей стране.
К недостаткам нашего питания относится и низкое потребление фруктов и
овощей. Врачебные рекомендации, основанные на рекомендуемых нормах пита-
ния, пересчитанные в рекомендуемые порции продуктов, отличаются от
действительных, т. е. от того среднего уровня потребления, что на протя-
жении ряда лет указывался, например, в статистических сводках при подс-
чете общего баланса или при изучении уровня жизни отдельных групп насе-
ления.
В соответствии с заложенной моделью рекомендуемых норм питания, каж-
дому человеку за год надо съесть примерно 103 кг овощей, в пересчете на
свежие продукты. Действительно свежих овощей надо съесть примерно 70 кг.
Рекомендуемый уровень потребления фруктов и изделий из них составляет
около 70 кг, пересчете на свежие фрукты. В свежем виде надо каждому
съесть 49 кг фруктов за год и в том числе 16 кг цитрусовых плодов.
Овощи и фрукты представляют собой основную группу продуктов, необхо-
димую составную часть питания в каждой возрастной группе от младенца до
старика. А в рассказах некоторых дилетантов часто ставится знак ра-
венства между фруктами и овощами с одной стороны и витамином C с другой
стороны. В действительности, однако, в них содержится не только этот ви-
тамин, но обе упомянутые группы являются его известнейшим источником,
потому что вместе с картофелем составляют 97 % принятого сегодня рациона
питания. Фрукты и овощи дают человеку очень много важных веществ и ка-
жется, что в этом направлении достижения наших знаний, наконец, сходят-
ся. Свидетельством того является недавнее открытие о значении волокон,
т.е. не перевариваемых полисахаридов и лигнина.
Фрукты и овощи представляют собой низкокалорийные продукты, что, од-
нако, при нашем способе питания является достоинством. Наше население
очень часто нарушает рекомендуемые энергетические порции. Лицам, которым
нужно следить за массой своего тела, которым надо "сбросить" несколько
килограммов своего тела, рекомендуется включать в свой рацион фрукты и
овощи, за исключением некоторых сортов и с исключением из рациона
большого количества сахара и жира. При диетическом лечении ожирения и
атеросклероза иногда применяют так называемый фруктовый или овощной
день, когда больные целый день ничего не едят, кроме фруктов и овощей.
Это приводит к тому, что за такой день тело сбросит нежелательный про-
дукт обмена веществ, набранный в предшествующее время.
По содержанию жиров, польза от овощей и фруктов довольно низкая. При
нашей чрезмерной потребности в жирах, включение в рацион фруктов и ово-
щей означает снижение такой высокой потребности. При выгоде низкого со-
держания жиров мы сами готовим овощные блюда с большой добавкой жира,
особенно жареные.
Овощи и фрукты являются богатым источником калия, жизненно необходи-
мым в каждый период жизни. Обогатить стол фруктами и овощами означает
сдвинуть соотношение натрия и калия в пользу калия. С медицинской точки
зрения это часто целесообразно, а иногда и необходимо. Припомним здесь
некоторые болезни сердца и сосудов, когда рекомендуется как раз повысить
прием калия. Натрий принимают всегда со значительным избытком, т.е. нам-
ного больше, чем тело способно потребить. При этом известно, что избыток
поваренной соли повышает кровяное давление у населения, которое часто
потребляет овощные консервы с солью, что приводит к кровоизлиянию в мозг
и к смерти.
Овощи и фрукты, конечно содержат и ряд других, так называемых со-
путствующих элементов, которые содержатся в незначительных количествах,
однако потребление их просто необходимо. Если сравнить по важности все
множество фруктов и овощей, то обнаружится, минеральных веществ больше
содержится в овощах. При этом надо помнить, что содержание минеральных
веществ при консервировании сильно не меняется, в отличие от витаминов,
чувствительных к нагреву.
Рассматривая овощи и фрукты с точки зрения содержащихся в них витами-
нов, мы должны на первое место поставить витамин C, о котором написано и
сказано столько, что, возможно, бесполезно упоминать даже основные поня-
тия. Возможно, о нем стоить добавить, что в наших географических широтах
не всегда этот витамин имеется в достатке, особенно в конце зимы и вес-
ной, когда очень ценен каждый его миллиграмм. В консервах, конечно, пер-
воначальное содержание этого витамина понижено, однако, когда свежих
сортов мало, консервированные фрукты и овощи дают значительную добавку к
рекомендуемому рациону.
Значительно и содержание каротина - провитамина А, особенно в некото-
рых овощах, а не только в моркови. Овощи и фрукты содержат и ряд других
витаминов, их доля в общем содержании общепринятого рациона обычно до-
вольно значительна.
Только в последние несколько лет стали публиковаться труды о влиянии
на здоровье так называемых волокон, содержащихся как во фруктах, так и в
овощах. К волокнам относятся целлюлоза, гемицеллюлоза, пектин и лигнин.
Кроме последнего из названных веществ, указанные полисахариды в организ-
ме не перевариваются. При недостатке этих веществ в пище человека стано-
вится предрасположенным к ряду болезней, таких, как запор, грыжа, добро-
качественные и злокачественные опухоли толстой кишки, болезни желудка,
возможна ишемическая болезнь сердца, которая в народе известна как ин-
фаркт сердца. Знаете ли вы, что на последнюю названную болезнь овощи и
фрукты благоприятно влияют двумя способами - оказывают воздействие на
метаболизм витамина С и снижают влияние метаболизма жиров вместе с хо-
лестерином, воздействием волокон, в основном пектина.
В значении овощей и фруктов в питании современного человека никто не
сомневается, что подтверждается многими документами. В нашей географи-
ческой полосе есть богатый выбор свежих овощей и фруктов, ограниченный в
одну часть года, и как раз в это время находят должное применение произ-
веденные консервы. Без них бы наше потребление овощей и фруктов было бы
значительно сниженным, и действительно, без консервов мы бы не смогли
достичь планового уровня жизни. Действительно важно, что в домашнем кон-
сервировании применяются плоды домашнего происхождения, часто выращенные
на малых загородных дачах с великой заботой и энтузиазмом. Правильное и
гигиенически безопасное консервирование оказывает значительную помощь и
в улучшении жизни нашего общества.

Доктор мед. наук Станислав Хейда

ИСТОРИЯ КОНСЕРВИРОВАНИЯ

Природное действие проходит возле нас двумя главными, основными груп-
пами. Одна включает цепь процессов, где простые органические вещества и
элементы, такие как, например, кислород, азот, углекислый газ и вода,
возникают для того, чтобы с помощью энергии создавать органические сое-
динения. В другой группе происходит прямо противоположные процессы.
Сложные вещества стремятся разными способами освободиться от энергии и
разложиться. Итак, в природе идет многообразный круговорот попеременного
освобождения и связывания вещества и энергии.
Изо всех этих сложных процессов для нашего внимания можно выделить
простую и относительно узкую группу тех, при которых возникают расти-
тельные продукты, которые составляют питание людей. Эти продукты, конеч-
но, участвуют в выше указанном круговороте, подчиняясь природным процес-
сам синтеза и распада.
Человек, поэтому всегда вносил их в течение продолжительного времени
в рацион своего питания. Цивилизация и прогресс принесли принципиальное
решение этой проблемы. Современный способ жизни вынудил развивать нап-
равление хранения продуктов длительное время не только в свежем состоя-
нии, а и в такой форме, которая наиболее сохранит их естественное состо-
яние. Консервированием считается каждое умышленное мероприятие, которое
придает сырью форму, пригодную для длительного хранения, и позволяет
сохранить его природные свойства.
Слово "консервирование" произошло от латинского слова conserve, кото-
рое означает "сохранение". Научные основы современных методов консерви-
рования были даны еще в 19 веке, когда кроме видимых виновников разложе-
ния продуктов, таких, как плесень и грибки, были обнаружены и невидимые
формы микроорганизмов, бактерии и дрожжевые грибки. Это открытие сделал
знаменитый французский химик Луи Пастер (1822 - 1895), который подробно
изучил, прежде всего, дрожжевые и патогенные микробы и одновременно за-
ложил научную основу умерщвления их зародышей. В честь него был назван
пастеризацией способ частичной стерилизации веществ повышенной темпера-
турой, прежде всего, жидких. Пастер имел предшественников в специальнос-
ти практического консервирования продуктов, им был парижский повар Нико-
лас Апперт (умер в 1840). В 1804 году он попробовал консервировать про-
дукты в жестяных банках кипячением и свой способ описал и показал в Па-
риже в 1810 году (L`art de conserver toutes les substances animales et
vegetales, Paris 1810, первое немецкое издание вышло в Праге в 1844 го-
ду). Жестяную банку наполняли продуктами, предназначенными для консерви-
рования, нагревали водяным паром или в горячей воде. Через малое отверс-
тие на верху банки уходил избыточный воздух, а поле его выхода это от-
верстие запаивали. Герметично заполненную банку затем кипятили в горячей
воде, при этом, чтобы температура могла подниматься до 135 oC, добавляли
различные соли и тем самым достигали требуемой степени стерилизации.
Дальнейшая эволюция принесло не только знание причин разложения, но и
дальнейших биохимических изменений, объяснила значение продуктового ме-
таболизма (обмена веществ), как исходных веществ, так и потребности ме-
таболизма человека, для которого вполне хватает основных питательных ве-
ществ, таких как сахариды, липиды и белки и биокатализаторов, прежде
всего, витаминов, ферментов, веществ роста, пигментов и антибиотиков.
Это дало возможность научной специальности консервирования продуктов,
которая рациональным способом обеспечивает долговременное хранение труд-
но сохраняемых продуктов, прежде всего, фруктов и овощей, для круглого-
дичного употребления и в такой форме, которая лучше всего сохраняет их
первоначальный вид.
Из этого наброска вытекает важность консервирования, его значение со-
циальное, государственное и гигиеническое, как с точки зрения производи-
теля, так и потребителя.
.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF

Основные вещества,

входящие в состав овощей и фруктов

Вода

Сырье для консервирования содержит 70-95 % воды, в которой растворены
многочисленные сложные вещества. Вода же является реакционной средой в
живых клетках, в которой происходят сложные химические процессы. Здесь с
одной стороны идут реакции синтеза, при которых возникают только сложные
вещества, а с другой - разложения, от них растения получают часть необ-
ходимой энергии. В собранных фруктах и овощах большое значение приобре-
тают процессы разложения, их следствием бывают нежелательные изменения
растительного вещества. Определенная степень влажности является необхо-
димым условием для развития микробов, она же бывает главной причиной
порчи продуктов. Существенное снижение содержания воды в продуктах или
ее связывание будет означать замедление химических процессов, ухудшающих
качество продуктов, а также снижение активности микроорганизмов. Некото-
рые способы консервирования, например, сушка, выпаривание, частичная
консервация сахаром и замораживанием основаны как раз на снижении содер-
жания воды в продуктах, возможности ее связывания.

Сахариды

Главным энергетическим звеном фруктов и овощей являются сахариды, ко-
торые содержатся в их веществе в количестве от 0,5 до 25 %. Сахариды яв-
ляются продуктом фотосинтеза, химического процесса, при котором они воз-
никают из углекислого газа и воды в присутствии хлорофилла и энергети-
ческом содействии солнечного света. Могут быть составной частью исходно-
го звена при возникновении дальнейших соединений.
В пестрой гамме простых сахаридов, содержащихся в сырье для консерви-
рования, лучше всего бывают представлены моносахариды (простые сахара):
глюкоза (виноградный сахар), фруктоза (фруктовый сахар) и дисахарид са-
хароза, получаемая из молекулы глюкозы и фруктозы. Упомянутые другие са-
хара бывают не такие сладкие, наивысшую сладость имеет фруктоза, меньшую
сахароза и наименее сладкая - глюкоза. Физиологическое значение имеет
другой сахар - сорбит, содержащийся, главным образом в рябине, а также в
груше, черешне, черносливе и других плодах, которые можно есть при забо-
левании сахарным диабетом.
При нагревании до высокой температуры сахар карамелизуется, и полу-
ченный таким образом продукт, имеет более горький вкус и худшую окраску.
Это согласуется с тем доводом, что при обработке фруктов и овощей должны
вывариваться длинные соединения. Другим непременным свойством сахара яв-
ляется действительность, что при обработке сырья и складирования продук-
ции он участвует вместе с аминокислотами в так называемом неферментатив-
ном потемнении (Майллордовой реакции) из-за возникновения окрашенных в
коричневый цвет продуктов и, соответственно, снижения качества продук-
тов. Интенсивность этого процесса повышается при нагревании, изменении
температуры в области от 65 до 95 oC, с более низким уровнем кислотности
и относительно сухой средой.
При высших концентрациях, достигаемых сгущением вещества или добавкой
сахара, повышенное осмотическое давление сахарной среды делает продукты
негодными для микробов, тем самым сахар оказывает консервирующее
действие. Кроме того, он ограничивает проникновение кислорода к продук-
там и тем самым замедляет окисление их составных частей, таких, как ви-
тамины, красители и ароматические вещества.
Что касается сахаридов, так называемых полисахаридов, то они содер-
жатся в консервированных продуктах преимущественно в виде крахмала и во-
локон целлюлозы. Крахмал состоит из молекул глюкозы и в отличие от саха-
ра в воде не растворяется. Очень часто встречается в овощах, между тем
как во фруктах появляется, главным образом, в незрелой стадии, а при
созревании переходит в сахар. Целлюлоза вместе с некоторыми другими ве-
ществами производит армирование вещества растительной ткани. Она содер-
жится в консервированных продуктах наряду с другими растительными ве-
ществами и является основным волокнистым богатством растений. Целлюлоза
играет выдающуюся роль в пищеварении, оказывает значительное содействие
продвижению пищи по кишечному тракту.

Белки

Белки и их составные части - аминокислоты, главным источником которых
являются животные продукты, такие как мясо, молоко, яйца, содержатся в
консервированных продуктах в небольших количествах, около 1-3,5 %. Одна-
ко некоторые растения имеют высокое содержание этих веществ, например,
зеленый горошек (6,3 %), брюссельская капуста (5,5 %) и чеснок (5,6 %).
Все-таки нужно уделить белкам значительное внимание из-за их биологичес-
кого значения.
Химически белки представляют собой сложные азотистые соединения,
просто необходимые для строительства тканей и жизненных функций живых
организмов. Аминокислоты можно разделить на заменимые, которые в орга-
низме человека могут сами синтезироваться, и незаменимые, которые надо
принимать с пищей. Белки, содержащие все незаменимые аминокислоты, клас-
сифицируются как полноценные; неполноценными считаются те, у которых не-
которые аминокислоты отсутствуют. Дневная потребность в белках для
взрослого человека составляет 80-100 г.
Аминокислоты в воде растворяются, тогда как белки в воде дают колло-
идные растворы. Нагревание свыше 70 oC приводит к разрушению белков (де-
натурации) и вызывает помутнение фруктовых соков. Биохимическое и техно-
логическое значение белков в том, что они соединяются с ферментами, ус-
коряющими химические реакции как в живых растительных клетках, так и в
убранном сырье. В консервированных полуфабрикатах и продуктах аминокис-
лоты участвуют вместе с сахаром, как указано выше, в неферментативном
потемнении.

Жиры

Жиры представляют собой нерастворимые в воде эфиры глицерина и жирных
кислот. Мякоть фруктов и овощей содержит их от 0,5 до 1,5 %, больше жи-
ров содержится в семенах, где накапливаются резервные вещества. Важным
качеством жиров является их склонность к окислению, при котором происхо-
дит снижение качества продукта. Ввиду низкого содержания жиров в консер-
вируемых продуктах, угроза этого процесса полностью исключается. Так,
например, может окислиться масло в семенах помидоров при длительном воз-
действии нагрева, что приведет к ухудшению их вкусовых качеств. Также
добавка масла в некоторые овощные консервы (сельдерей, паприка) может
при длительном хранении вызвать горьковатый привкус продукта.

Пектиновые вещества

В растениях встречаются пектиновые вещества с одной стороны в форме
нерастворимых пектоцеллюлоз и протопектина, которые заполняют межклеточ-
ное пространство растений, а с другой стороны как коллоидные растворы
пектинов, содержащихся в клеточном соке. Пектоцеллюлозы бывают причиной
твердости незрелых фруктов, а по мере созревания они под действием пек-
толитических ферментов переходят в протопектины вплоть до самих пекти-
нов, что вызывает размягчение плодов. К такому же расщеплению приводит
хранение сырья в кислой среде.
Пектины являются важными веществами в технологии консервирования, по-
тому что при подходящих условиях, т.е. при наличии большого количества
сахара и в кислой среде, способны образовать при нагревании прочные же-
ле. Применяются также в естественном виде как сырье или добавка к подоб-
ным препаратам, производимым промышленностью. Однако стоит обратить вни-
мание на то, что длинные цепи пектиновых молекул при длительном хранении
фруктов могут разорваться и желеобразующие способности пектина снизятся.
В произведенном желе пектин снижает проникновение кислорода к продуктам
и тем самым сохраняет, подобно сахару в высокой концентрации, ценные ве-
щества, неустойчивые к кислороду. Сырьем для производства пектина явля-
ются сушеные яблоки и корки с цитрусовых плодов.
Производимые промышленностью пектины несколько различаются, каждый из
них имеет свое специфическое применение. Петоза, пектиновый препарат,
предлагаемый на нашем рынке, пригодна для производства фруктовых марме-
ладов с высокой концентрацией сахара - около 60 %, потому что изделия с
низким содержанием сахара при ее употреблении не дают хорошего желе.
В то же время проблема пектина стала предметом многочисленных иссле-
дований, как с точки зрения его функции в живых растениях, так и с точки
зрения его физиологического значения. Так было, например, установлено,
что пектины снижают уровень холестерина в крови, а также хорошо их при-
менять при лечении атеросклероза. В печени они опять активно участвуют
при обезвреживании вредных веществ (детоксикации). Пектиновые вещества в
мелко нарезанных яблоках помогают также при желудочных расстройствах.

Органические кислоты

Органические кислоты встречаются, как правило, во фруктах (0,33 - 3,3
%), зато овощи содержат их большее количество, но как исключение (поми-
доры, ревень). Их присутствие определяется по типичному вкусу фруктов и
облегчает пищеварение. Кислый вкус плодов поддается влиянию некоторых
других сложных веществ: так, например, сахар подавляет кислый вкус, меж-
ду тем как дубильные вещества оказывают обратное действие.
Из органических кислот во фруктах преобладают лимонная, а также яб-
лочная, которые в разных фруктах присутствуют в разных количествах. В
небольшом количестве фрукты содержат винную кислоту. Очень вредна щаве-
левая кислота, она связывает кальций до нерастворимых соединений и тем
самым обедняет продукты, она является главной кислотой в ревене (целых 8
%), в меньшем количестве она содержится в шпинате (около 3 %), малине,
чернике и т.д. Из других многочисленных кислот наиболее известна аскор-
биновая кислота, которая известна как витамин C, и о ней будет рассказа-
но в разделе о витаминах.
Присутствие кислот, уже содержащихся в сырье или добавленных при из-
готовлении некоторых консервных изделий, например, для стерилизации,
очень значительно. По шкале кислотности различают продукты кислые, сла-
бокислые и полностью некислые.

Дубильные вещества

Когда содержание этих веществ невелико, они помогают выражению вкуса
фруктов. Если же их много, они придают плодам терпкий и вяжущий вкус
(рябина, терн, незрелые фрукты). Проявляют себя как составные части фер-
ментов, которые при взаимодействии с кислородом воздуха придают веществу
фруктов коричневую окраску. К таким реакциям приходят, например, при об-
работке фруктов с белой мякотью, при очистке фруктов для выработки соков
и прямо во фруктовых соках, где продукты окисления дубильных веществ,
смешиваясь, дают темно-коричневую окраску. При взаимодействии с солями
железа дубильные вещества придают продуктам неприятную, некрасивую ок-
раску: отсюда следует, что необходимо избегать контакта фруктов с желез-
ными предметами.

Растительные пигменты

Пигменты, содержащиеся в растениях, представляют собой очень разнородные химические вещества. Кроме своей явной функции, т.е. придания фруктам и овощам разнообразной и привлекательной окраски, некоторые из них играют и важную биохимическую роль.
Так, зеленый растительный пигмент хлорофилл обуславливает своим при-
сутствием уже ранее упомянутый фотосинтез. Во время тепловой обработки
овощного сырья хлорофилл подвергается очень быстрым химическим изменени-
ям и продукт приобретает оливковую окраску. Реакция ускоряется при повы-
шении температуры и кислотности среды и происходит, например, при стери-
лизации и хранении огурцов, зеленого горошка, фасоли и т.п.
Желтую или оранжевую окраску придают растениям каротиноиды. Некоторые
из них, например, B-каротин и другие превращаются в человеческом орга-
низме в провитамин А. Богаты содержанием B-каротина морковь, шпинат, аб-
рикосы, светлая черешня, помидоры и другие растения. В некоторых овощных
растениях желтые каротиноиды прикрыты хлорофиллом. При технологических
вмешательствах каротиноиды бывают сравнительно устойчивы, несколько
чувствительны бывают по отношению к окислению. В помидорах и шиповнике
вместе каротиноидами содержится и химически подобный ликопин, который
под воздействием меди и железа вызывает некрасивую коричневую окраску
плодов.
Окраска красных и сине-фиолетовых плодов, таких ягод, как малина,
черника, смородина, брусника, чернослив и других плодов, вызывается ан-
тоцианами. Окраска антоциана зависит от кислотности среды. Ярко-красная
окраска в кислых веществах переходит в щелочных средах через фиолетовую
к синей окраске. При тепловой обработке и при хранении фруктов некоторые
из антоцианов очень легко подвергаются нежелательным изменениям и про-
дукты приобретают сероватую окраску. Такие изменения бывают у чувстви-
тельных антоциановых ягод. Определенной защитой от быстрого разложения
антоцианов в готовых продуктах является их хранение при низкой темпера-
туре. Разложение этого пигмента также ускоряет витамин С и двуокись се-
ры. Высокая концентрация сахара, наоборот, замедляет разложение. При
взаимодействии с оловом антоцианы дают некрасивую фиолетовую окраску,
поэтому при стерилизации вышеупомянутых видов фруктов обязательно надо
использовать лакированные крышки.

Ароматические вещества.

Характерный вкус и запах придает фруктам и овощам широкая палитра хи-
мически разнородных веществ, присутствующих в них в очень малых концент-
рациях. Среди ароматических веществ во фруктах чаще всего встречаются
эфирномасляничные кислоты, альдегиды, спирты и терпеновые вещества.
Большинство этих соединений имеют очень низкую точку кипения, что при
выпаривании материала приводит к их испарению в первую очередь из водно-
го содержания и фруктовая масса теряет ценные вкусовые качества. В про-
мышленном технологическом процессе сегодня все больше расширяется кон-
сервирование ароматических веществ, которые на конечной стадии обработки
возвращаются обратно в продукты.
Некоторые технологические способы рекомендуют выпаривать большую
часть вещества, а оставшееся количество свежего вещества добавлять перед
самым окончанием процесса. Этот способ можно с успехом применять и в до-
машних условиях, при приготовлении джема и мармелада.
Терпеновые вещества, содержащиеся в большом количестве в цитрусовых
фруктах, очень чувствительны к нагреву, при этом они разлагаются на неп-
риятно воспринимающиеся продукты. Большая добавка лимона, особенно с
коркой, к некоторым видам компотов может, поэтому сделать горьким вкус и
запах продукта.
Среди ароматических веществ овощей встречаются острые вещества в та-
ких продуктах, как лук, чеснок, хрен, редька, горчица и т.п. Некоторые
из этих соединений, в основном содержащих серу, принадлежат к так назы-
ваемым фитоцидам, которые являются в сущности растительными антибиотика-
ми, вредными для некоторых микробов.

Витамины

Витамины являются веществами различного химического строения, которые
в незаметных концентрациях производят в живых организмах значительное
действие. Являются для человека совершенно незаменимыми, и так как чело-
веческий организм не может сам их синтезировать, он должен их принимать
в продуктах - или в готовой форме или как провитамины. В доказательство
этого приведена таблица 3, из которой видно, что фрукты и овощи являются
их богатыми источниками (исключая витамин D). То обстоятельство, что
большая часть веществ чувствительна к окислению, к воздействию высокой
температуры и к выщелачиванию, обязывает нас вовремя и очень бережно об-
рабатывать продукты для консервирования.
Витамины подразделяются на растворимые в масляных растворах, к ним
относятся витамины A, D, E и K и на растворимые в воде - витамины группы
B и витамин С.

Витамин А (Ретинол)

Во фруктах и овощах большей частью содержится в форме провитамина ка-
ротина. Его известными источниками являются, например, шиповник, абрико-
сы, персики, бананы, черника, а также овощи: морковь, шпинат, горох, ка-
пуста, спаржа, перец и другие. При обработке сырья каротин в основном
остается, только интенсивно окисляется.
Витамин А является чувствительным к процессу окисления, особенно в
присутствии некоторых металлов (железа). Во фруктах и овощах он встреча-
ется редко, он содержится в некоторых животных продуктах, в таких как
рыбий жир, масло, печень, желток, кровь, мясо некоторых рыб и т.д.
Оптимальная дневная норма витамина А для человека - 5000 международ-
ных единиц или двукратная норма каротина. Витамин А проявляется в живот-
ных клетках воздействием на рост. Его недостаток проявляется в нарушении
роста и в куриной слепоте. При длительном недостатке его в пище происхо-
дит высыхание и воспаление, конъюнктивиты и роговицы.

Витамин D (Кальциферол)

Из продуктов для консервирования очень немногие содержат этот вита-
мин, например, грибы, сельдерей, шпинат, капуста и некоторые другие. Его
главным источником является рыбий жир, из обычных продуктов это такие,
как масло и молоко.
Провитамин D, из которых получается собственно витамин под воз-
действием облучения, содержится в большом количестве в дрожжах, далее в
желтке утиных яиц, мозге, коже и т.д. В отношении нагревания и в отноше-
нии окисления витамин D и его провитамины очень устойчивы.
Дневная потребность в витамине D для взрослого человека составляет
около 800 МЕ. При его недостатке происходит нарушение метаболизма (обме-
на веществ) минеральные веществ, в основном кальция и фосфора, от чего
кости размягчаются, изгибаются, и возникает болезнь, называемая рахит.
Недостаток витамина D в продуктах легко скомпенсировать облучением кожи
солнечными лучами или кварцевой лампой. Избыточное потребление витамина
D приводит к гипервитаминозу, вследствие этого кальций переходит к дру-
гим тканям и одновременно поражается система пищеварения, наступает по-
худение, невралгия и т.п.

Витамин E (Токоферол)

Витамин E в природе широко распространен главным образом в злаках,
арахисе, овощах, масле, молоке, яйцах и т.п. Он термоустойчив (выдержи-
вает длительный нагрев) и не поддается окислению. Принадлежит к хорошо
известным антиоксидантам, которые предохраняют от окисления целый ряд
важных веществ, таких как каротины, ненасыщенные жирные кислоты и т.п.
Дневная потребность взрослого человека составляет около 20 мг. Авитами-
ноза у людей обнаружено не было, у животных он проявляется в нарушениях
в системе размножения.

Витамин K

Встречается очень часто в царстве растений наравне с хлорофиллом,
главным образом в шпинате, капусте, помидорах, шиповнике, землянике, в
животных продуктах, таких как печень, селезенка, желток, свиное сало и
т.п. Является чувствительным к высокому нагреву. Разрушается под влияни-
ем света, кислорода и щелочей. Витамин K синтезируется в достаточном ко-
личестве кишечной микрофлорой, так что человеческий организм не зависит
от его наличия в продуктах. Дневная потребность взрослого человека около
0,1 мг витамина К. В организме активно влияет на свертываемость крови и
его авитаминоз проявляется в подкожных кровотечениях.

Витамин B

Группа растворимых в воде витаминов B содержит в себе согласно неко-
торым авторам 12, а, по мнению других есть еще больше этих важных ве-
ществ, из них каждый оказывает определенное действие в обмене веществ.
Их недостаток является причиной разнообразных важных расстройств в чело-
веческом организме. В следующих разделах мы расскажем о значении некото-
рых из них.

Витамин B1 (Тиамин)

Главным источником тиамина являются дрожжи, злаки, бобовые растения,
орехи, желток, мясо, из овощей наиболее богатые брюссельская капуста и
горох. Отсутствует или в очень малом количестве в белом хлебе без дрож-
жей, лущеном рисе, макаронных изделиях, сахаре, крахмале, молоке, жирах
и т.д. В кислой среде витамин В1 выдерживает нагрев до 120 oC, зато в
нейтральной и щелочной среде быстро разрушается. Поэтому приготовление
бобовых принципиально требует нескорой добавки пищевой соды. При консер-
вировании фруктов и овощей происходит его потеря в размере 10-25 %, зна-
чительно лучше сохраняется при сушке фруктов на солнце. Важным свойством
тиамина является его защитное действие в отношении витамина С.
Дневное потребление витамина В1 составляет 2 мг. Витамин В1 участвует
в ряде важных реакций обмена веществ, главным образом в обмене сахаридов
и в последней фазе обмена жиров и аминокислот. Авитаминоз приводит к тя-
желому заболеванию бери-бери, оно встречается, главным образом, у насе-
ления Дальнего Востока, питающегося преимущественно лущенным рисом. Ха-
рактеризуется рядом поражений нервной системы в соединении с атрофией
мышечных тканей, нарушением сердечной активности.

Витамин В2 (рибофлавин)

Некоторые из продуктов для консервирования известны как источники ри-
бофлавина, главным образом шпинат, капуста, горох, фасоль, груша и т.д.
В большом количестве, однако, содержится в дрожжах, требухе, сырах и
т.д. В отношении вредных влияний, главным образом нагрева, витамин В2
менее чувствительный, чем тиамин, но очень быстро разрушается под воз-
действием света. Это один из доводов за то, чтобы консервированные про-
дукты хранились в темном месте.
Дневная потребность взрослого человека составляет 1,8 мг рибофлавина.
Авитаминоз проявляется в воспалительных изменениях слизистых оболочек и
кожи и может привести к нервным расстройствам.

Витамин В6 (Пиридоксин)

Витамин В6 широко распространен в продуктах. Его больше всего содер-
жится в дрожжах, мясе, печени, овощной зелени, хлебе и т.д. Он устойчив
к влиянию кислорода, все разрушающих ультрафиолетовых лучей. Его дневное
потребление составляет 2 мг. Витамин В6 поддерживает нормальное функцио-
нирование кожи и рост волос, он нужен для нормальной работы скелетной
мускулатуры, центральной нервной системы и обновления красных кровяных
телец.

Витамин PP (Ниацин)

Ниацин обнаружен как в растениях (шпинате, зеленом горошке, финиках,
арахисе, зерновых и т.д.), так и в животных продуктах (печень, почки,
мясо), затем в дрожжах и т.д. Имеет значительную устойчивость к высоким
температурам, как в кислой, так и в щелочной среде, а также имеет значи-
тельную устойчивость к окислению.
Дневная потребность в витамине PP для человека оценивается в 10-20
мг. Авитаминоз приводит к развитию пеллагры, выражающейся в нервных и
кожных заболеваниях.

Витамин C (L-аскорбиновая кислота)

Очень важным качеством фруктов и овощей является то, что даже при ко-
ротком времени их изъятия из рациона часто обнаруживается недостаток ви-
тамина C. Значительное количество витамина C находится в шиповнике, пер-
це, укропе, зелени петрушки, черной смородине, цитрусовых фруктах, яго-
дах и т.д. Всякий может припомнить, что витамин C очень чувствителен к
воздействию высокой температуры и влиянию кислорода. Его окисление уско-
ряется прямо или косвенно различными ферментами, присутствующими в тка-
нях растений и присутствием некоторых металлов, главным образом железа и
меди.
Первые продукты окисления L-аскорбиновой кислоты являются участниками
уже ранее упомянутого неферментативного окрашивания, затем продукты это-
го окисления легко полимеризуются (взаимно соединяются) с образованием
равномерно окрашенных продуктов. Дальнейшая связь сырья с водой легко
приводит к их выщелачиванию. Витамин С также быстро убывает при хранении
фруктов и овощей, особенно при высоких температурах. При значительно
низких температурах (-18 oC и ниже) витамин С значительно лучше сохраня-
ется, но уничтожается при медленном размораживании. Сахар в высоких кон-
центрациях (в джемах и мармеладах) помогает его сохранению в объеме до
80-95 %.
Из-за упомянутых причин вытекает необходимость проводить обработку
материалов очень бережно. Принципиально консервирование свежего сырья
следует проводить быстро и такими методами, чтобы избежать долгого кон-
такта сырья с воздухом, не использовать железную или медную посуду. При
выборе теплового режима отдать предпочтение краткому воздействию высоких
температур перед длительным прогревом на низкой температуре. Ста-
бильность L-аскорбиновой кислоты является указателем бережливости в об-
ращении с консервированными продуктами в процессе их обработки.
Витамин C является известнейшим веществом из потребляемых живыми ор-
ганизмами. Его дневное потребление оценивается в 100-170 мг. Авитаминоз
проявляется в болезни, называемой скорбут (цинга). При дальнейшем недос-
татке витамина C в пище начинается кровоточивость, утомление, склонность
к инфекционным болезням и т.п.

Ферменты

Ферменты - это такие вещества, которые катализируют (т.е. специфичес-
ки ускоряют) биохимические реакции как в живых организмах, так и в мерт-
вых, например, в собранном урожае. Ферменты складываются из белковых
частей (так называемые апоферменты) и функциональных групп (так называе-
мые коферменты). Для оптимального функционирования одних ферментов тре-
буется достаточное содержание воды, для других ферментов обязательная
реакционная среда - кислая, нейтральная, щелочная - и соответствующий
нагрев. Большинство ферментативных реакций идут при температуре около 45
oC. Все ферменты имеют высшую температуру - обычно выше 60 oC - при ко-
торой денатурируют белки. При температурах ниже точки замерзания ингиби-
руют (снижают активность).
Из большого количества ферментов нас будут интересовать только те,
которые находятся в сырье для консервирования. К ним принадлежат, прежде
всего, ферменты класса оксиредуктаз (L-аскорбиназа, пероксидаза, фено-
локсидаза и другие), которые во фруктах и овощах катализируют (ускоряют)
окислительно-востановительные реакции. В сырье, собранном для консерви-
рования, дыхательные процессы не прекращаются, а находятся в равновесии,
что не дает происходить явным изменениям вещества. Но любое механическое
мероприятие, например, резание, чистка, измельчение, помол материала
приводят к дезорганизации ферментативной системы, разрушению витамина С
и других веществ и вследствие окисления некоторых органических материа-
лов приводят к окрашиванию в коричневый цвет. В некоторых случаях можно
предотвратить такие изменения сырья при домашнем консервировании. Так,
например, при обработке фруктов с белой мякотью на компот можно замочить
готовые плоды в слабом растворе лимонной кислоты, таким вмешательством
можно ограничить доступ кислорода к продуктам и тем самым снизить ско-
рость ферментативных реакций. Добавка лимонного сока к тому приводит к
предохранению от быстрого окисления витамина С, что могло бы привести к
коричневой окраске продуктов. В измельченных фруктах, предназначенных
для приготовления мармелада, инактивация (снижение активности) ферментов
достигается \*своевременным и быстрым нагревом. Окрашивание некоторых ви-
дов нарезанных овощей (сельдерея, петрушки), предназначенных для
дальнейшей стерилизации или сушки снижается быстрым обвариванием в кипя-
щей воде.
Другая интересная для нас группа ферментов - это пектолитические фер-
менты, которые постепенно отнимают пектиновые вещества от пектоцеллюлоз
и через протопектины переходят собственно в пектин с сокращенной молеку-
лярной цепью. Пектолитические ферменты могут быть опасными, например,
при несвоевременной стерилизации сырья, залитого горячей водой. Пример-
ная температура обработки изделий составляет 35-40 oC, что близко к оп-
тимальной для деятельности ферментов. Вследствие этого может произойти
быстрое разложение пектиновых веществ, что приведет к нежелательному
размягчению фруктов в компоте или стерилизованных овощей. Другие пос-
ледствия может иметь продление обработки размолотых фруктов, предназна-
ченных для приготовления мармелада. Пектиновые вещества при этом распа-
даются на пектины с короткой молекулой, которые имеют меньшую желеобра-
зующую способность, что, кроме побурения продуктов, приводит еще к тому,
что не будет происходить желеобразование.
Подобные явления происходят при приготовлении помидорного пюре. С
разрушением пектиновых веществ при несвоевременной обработке измельчен-
ных небланшированных помидоров теряется часть элементов, которые придают
пюре необходимую консистенцию.
В некоторых случаях, однако, пектолитические ферменты применяют при
промышленной обработке фруктов и овощей. Так, например, при очистке
фруктовых соков, когда под воздействием разрушаются коллоидные растворы
пектинов, чем улучшается внешний вид сока. Другое применение пектолити-
ческие ферменты находят при производстве жидких овощных продуктов. Здесь
они нужны для получения соответствующей текучести.

Минеральные вещества

Минеральные вещества являются известными составными частями фруктов и
овощей. Фрукты их содержат около 0,3-1 %, немного больше их содержат
овощи (0,5-2 %). Очень много минеральных веществ содержат семена шипов-
ника и орехов. Среди других в человеческом организме обязательно при-
сутствуют кальций, фосфорная кислоты, железо, калий, сера и магний. Так-
же присутствуют, но в значительно меньшем количестве так называемые со-
путствующие элементы, такие как бор, медь, цинк, мышьяк, олово и йод.
Минеральные вещества не имеют никакой энергетической ценности, но все
они, несомненно, нужны для обмена веществ и способствуют поддержанию так
называемого кислотно-щелочного равновесия организма, т.е. регуляции рав-
новесия между кислотами и щелочами. Некоторые из них, в основном
кальций, фосфорная кислота и железо, участвуют в строительстве тканевых
систем.
Удельное содержание некоторых минеральных веществ в продуктах дает
таблица 4.

Газы

Кроме воды и твердых тканей, растения содержат в незначительном коли-
честве и газы, из них наиболее распространенные азот, кислород и угле-
кислый газ. Больше всего газов содержат яблоки, их количество там дости-
гает 40 объемных процентов.
При обработке таких плодов, особенно на компоты, содержащиеся газы
приводят к нежелательным последствиям, так как снижают количество ве-
щества, и фрукты будут плавать в сиропе. Именно поэтому в таких продук-
тах получается мало сиропа, а вовсе не из-за того, что его наливали с
низким уровнем. Действенной контрмерой здесь будет бланширование фрук-
тов, особенно яблок, что в домашних условиях можно с выгодой провести
прямо в сиропе будущего компота.
.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF

Факторы, ухудшающие

качество фруктов и овощей

Сложный биохимический характер фруктов и овощей создает предпосылки к
большому ряду изменений, которые часто приводят их за относительно ко-
роткое время к полной негодности. Эти изменения можно свести к трем ос-
новным группам.

Микробиологические изменения

Микробиологические изменения - это изменения вещества, вызванные пле-
сенью, дрожжевыми грибками и бактериями, которые растут за счет пита-
тельных веществ фруктов и овощей. Действие этих микроорганизмов по
большей части основано на глубоком разложении сырья и продуктов, с кото-
рыми они входят в контакт. Продолжение их хранения тогда зависит от то-
го, в какой мере удастся уберечь их вещество от нежелательных микробио-
логических изменений. Это проявляется обычно в изменении окраски, вкуса,
запаха и консистенции фруктов и овощей. Последствия глубокого разложения
продуктов сочетается с существенной утратой питательных веществ и с вы-
раженными изменениями внешних свойств.
Микроорганизмы, которые способствуют действительному разложению про-
дуктов, обычно легко обнаруживаются, отличаются значительной приспособ-
ляемостью и в благоприятных условиях очень быстро размножаются. Одна их
клетка производит все основные жизненные функции, т.е. принимает пищу,
выбрасывает продукты своей жизнедеятельности, размножается, реагирует на
внешние сигналы и способна изменить окружающие вещества, за счет которых
она растет. Эти изменения в действительности способны разлагать органи-
ческую материю фруктов и овощей и это бывает необязательно неблагоприят-
ным (например, спиртовое брожение).
С ботанической точки зрения эти микробы можно разделить на бактерии и
грибки. С практической точки зрения, конечно, необходимо рассмотреть их
разновидности по отношению к условиям жизненной среды. По требованиям к
температуре различаются микробы:
а) психрофильные = хладолюбивые, оптимальная температура вегетации 15
oC, диапазон от -10 до +30 oC;
в) мезофильные, оптимальная температура вегетации 37 oC, так называе-
мая температура человеческого тела, диапазон от 10 до 50 oC;
с) термофильные = теплолюбивые, оптимальная температура вегетации 50
oC, диапазон от 30 до 80 oC.
По способности переносить высокую температуру микробы подразделяются
на:
а) термолабильные - чувствительные к температуре и малым изменениям
температуры;
в) терморезистивные - устойчивые к высокой температуре.
По потребности в кислороде воздуха различаются микробы:
а) аэробные - способные расти в среде, содержащей кислород, освобож-
денный из растительных тканей или освобожденный биохимическим путем;
в) анаэробные - не требующие кислорода;
с) условно аэробные - могут расти в среде как с большим, так и с
очень малым содержанием кислорода.
По способности создавать споры, т.е. образования, возникающие внутри
клеток некоторых бактерий, различаются:
а) спороносные;
в) неспороносные.
Споры очень выносливы и могут находиться долгое время в условиях, не-
подходящих для жизни. Споры переносят нагрев до 100 oC, некоторые выдер-
живают нагрев до 120 oC в течение 22 минут, но плохо переносят кислую
среду. Бактерии без спор выдерживают нагрев до 70 oC и среду малокислую
и некислую. Эти свойства используются на практике при консервировании,
когда при практической пастеризации продуктов температура достигает 100
oC.
С гигиеническо-эпидемиологической точки зрения различаются микроорга-
низмы:
а) патогенные = болезнетворные;
в) непатогенные = не болезнетворные;
с) условно патогенные = условно болезнетворные.
С точки зрения технологии консервирования различаются три группы мик-
роорганизмов, которые подразделяются в соответствии с биологической сис-
тематикой.

Бактерии

Бактерии - это одноклеточные микроорганизмы, которые из всех трех
названных групп наименьшие. Они бывают шаровидными, палочковидными и
спиральными. При нормальных окружающих условиях происходит множество де-
лений клеток. Отличительной особенностью некоторых видов является спо-
собность создавать споры. Аэробные и анаэробные бактерии создают неис-
числимые колонии микроорганизмов.

Дрожжи

Это одноклеточные микроорганизмы с точки зрения ботаники принадлежат
к грибкам. Имеют различную форму, преимущественно круглую, овальную, эл-
липтическую, гроздевидную или нитевидную. Размножаются почкованием, реже
делением. При неблагоприятных условиях могут создавать и споры, но со
значительно меньшей выносливостью, чем бактерии. Являются явно аэробны-
ми, но в некоторых случаях бывают и условно аэробными. Дрожжи очень тре-
бовательны к условиям развития. Кроме источника энергии, чаще всего са-
хара, требуют в достаточном количестве азота и минеральных веществ. Да-
лее требуют кислой среды с присутствием некоторых органических веществ,
которые действуют как стимуляторы роста.

Плесень

Плесень - это одноклеточные и многоклеточные грибы, которые создают
воронковидные или трубчато-видные нити, так называемые гифы. Разветвле-
ние и взаимное переплетение гифов создает характерную, видимую невоору-
женным глазом грибницу (мицелий). Над грибницей вырастают плодовые тела
со спорами, которые легко разносятся вокруг. Плодовое тело придает плес-
невым наростам характерную окраску. Размножение половое и бесполое. В
редких случаях бывают совершенно аэробными. По условиям жизни бывают
очень неприхотливы, часто хватает и очень незначительного количества пи-
тательных веществ и очень хорошо приспосабливаются к различным субстра-
там.

Биохимические изменения

Они проявляются химическими и физико-химическими процессами, проходя-
щими в живых объектах и связывающими их деятельность с физиологическими
проявлениями, такими как рост и старение.
В технологии консервирования главное значение имеют те биохимические
изменения, которые протекают во фруктах и овощах после их отделения от
материнского организма. Они также приводят к нарушению существующего
равновесия в обмене веществ, что означает нарушение нормального течения
ферментативных реакций и снижение качества продуктов. Эти изменения про-
исходят с разной скоростью и проявляются как в разложении внутренних пи-
тательных веществ (сахара и витаминов), так и во внешних изменениях
(вид, запах, вкус, консистенция). На степень этих изменений могут сильно
повлиять условия хранения. Как активно действующие внешние факторы можно
привести теплоту и влажность, газовый состав атмосферы, освещенность и
микробиологическую зараженность атмосферы.
Тогда как одни изменения внутренних питательных веществ, вызванные
послеуборочным дыханием, проявляющиеся, например, в потерях сахара и ви-
таминов и изменениях в содержании и составе азотистых веществ, можно
различить лишь лабораторным анализом, другие изменения, выявляемые пря-
мым наблюдением, ведут к снижению не только пищевой ценности плодов, но
и диетической.
Из факторов, способствующих биохимическим изменениям фруктов и ово-
щей, назовем, прежде всего, воду, кислород, химические реакции и специ-
фические физические условия среды.

Вода

Вода является основным условием для всех биохимических реакций и ее
повышенное содержание поддерживает на соответствующем уровне биохимичес-
кие изменения. Фрукты и овощи имеют высокое содержание воды (около 75-95
%). К ее содержанию необходимо присматриваться, прежде всего, при хране-
нии, чтобы излишне сухая среда не привела к высушиванию испарением воды
из тканей. И, наоборот, сушеные продукты часто увлажняются вследствие
высокой относительной влажности воздуха, что опять приводит к нежела-
тельным биохимическим изменениям.

Кислород

Кислород является неизбежным элементом в ряде окислительных и фермен-
тативных изменений витаминных, ароматических, вкусовых и красящих ве-
ществ. Он усиливает деятельность микроорганизмов, поддерживает и ускоря-
ет старение и перезревание плодов. В консервных банках поддерживает,
кроме уже указанных окислительных и ферментативных изменений, коррозию.
Главным источником кислорода является воздух, который содержит 21
объемный процент, и газы растительных тканей, где его бывает вдвое
больше. К сырью проникает при отдельных операциях во время обработки,
особенно при резании, измельчении, прессовании, протирании и смешивании.
При настоящем консервировании принципиальной задачей становится ограни-
чение или прекращение его доступа к продуктам и наискорейшее устранение
контакта кислорода с тканями.

Химические реактивы

Влияют прямо или косвенно как катализаторы свойств фруктов и овощей и
большей частью при их обработке.
Можно дать благоприятную оценку лишь окисляющим добавкам, органичес-
ким кислотам (преимущественно уксусной и лимонной кислотам), чье значе-
ние pH влияет стабилизирующе на фруктовые и овощные изделия. Аналогично
некоторым органическим кислотам можно использовать их соли (например,
сорбиновой и бензойной кислот) для химической консервации продуктов.
Неблагоприятное действие оказывают металлы. Фруктам и овощам следует
избегать связей, главным образом, с железом, оловом, алюминием, цинком,
медью и свинцом. Металлы в незначительных количествах служат катализато-
рами некоторых окислительных реакций, разрушения витамина C и способны
нежелательно изменять окраску, вкус и запах. Металлы бывают естественной
составной частью фруктов и овощей, которые поступают к ним из почвы и
воздуха. Следы этих элементов неизбежны в правильном метаболизме челове-
ка. В большом количестве нежелательное действие оказывают и некоторые
металлы, прежде всего, медь, свинец и цинк, которые приводят к отравле-
нию человеческого организма. Высокое содержание металла в продуктах уже
становится нормой. Далее надо обратить внимание на влияние пахнущих жид-
костей из моющих и дезинфицирующих сред, которое можно при правильных
действиях легко устранить.

Специфические физические условия среды

Здесь необходимо обратить внимание на влияние температуры и световых
лучей.
Температура, прежде всего, длительная и относительно высокая по отно-
шению к обычным условиям, ускоряет большинство химических, биохимических
и физико-химических процессов, которые ухудшают запах, вкус, окраску и
консистенцию плода. Аналогично нежелательно проявляется и воздействие
низких температур. И кратковременное понижение температуры ниже точки
замерзания замораживает, что проявляется в нарушении растительных тканей
и клеток, что ведет после размораживания обычно к очень быстрой гибели
фруктов и овощей.
Световые лучи, прежде всего, солнечный свет, сильно влияют на некото-
рые специфические реакции, что проявляется в смене окраски, вкуса и за-
паха, прежде всего, в сторону ухудшения. Их действие, как правило, мед-
ленное.

Немикробиологические изменения

Это изменения, вызванные механическим повреждением и некоторыми физи-
ко-химическими процессами.
Механические повреждения нарушают, прежде всего, биохимическое равно-
весие плода тем, что прямо или косвенно расширяют и ускоряют это повреж-
дение. На этом месте надо упомянуть о потерях, вызванных прямым нападе-
нием плодовых насекомых, грызущих с целью приобрести продукты или для
откладывания яичек и закукливания. Кроме этих потерь пожирание или меха-
ническое повреждение неизбежно приводит к расширению инфекции, которая
необязательно приводит к немедленному разрушению продуктов, но проявляет
себя дополнительно при его потреблении.

Способы консервирования,

применяемые в домашнем хозяйстве

Консервирование, как всякое разумное вмешательство, которое применяют
к сырью при складировании, не разрушает его природных свойств. При этом
надо уделить внимание и другим ближайшим задачам, таким как, например,
сохранение пищевой ценности, сохранение важнейших органолептических
свойств - вида, запаха, вкуса и консистенции - и наибольшие ограничения
потерь важнейших составных веществ, прежде всего, витаминов. Такого эф-
фекта можно добиться разными способами. Каждый способ консервирования
имеет свои достоинства и недостатки, некоторые имеют свои специфические
особенности, другие требуют обязательного набора продуктов. Для потреб-
ностей домашнего консервирования разберем только те способы, которые мо-
гут быть реализованы с точки зрения доступной консервирующей техники.
Как уже было сказано, первой причиной потерь продуктов является дея-
тельность микроорганизмов и все способы консервирования имеют намерение
ее прекратить.

Предупредительные меры против инфекции

Интенсивность процессов распада в определенной среде прямо зависит от
количества и жизнеспособности микробов и косвенно зависит от устойчивос-
ти среды. Поэтому требуется ограничить или как можно больше снизить дос-
туп инфекции как к продуктам путем их переработки, так и к окружающей
среде, например, упаковкой. Чистая рабочая среда, чистота посуды и
инструмента, омытых гигиенически безвредной водой, являются поэтому оче-
видными требованиями. Большой проблемой является микробиологическая чис-
тота добавляемого сырья, которое хотя в первоначальном состоянии и не
загрязненное, но может стать источником инфекции. Высокую зараженность -
высокое содержание микроорганизмов - может иметь, например, сахар, соль
и все пряности. Часто также забывают засохшие остатки сахара и остатки
прежних продуктов в банках, которые при мытье трудно устранить. Поэтому
сначала необходимо, прежде всего, многократно использованные для консер-
вирования, банки заранее хорошо вымыть. Такие засохшие комки могут спо-
собствовать порче и хорошо простерилизованных продуктов. Засохшие комки
необходимо растворить или при мытье или при стерилизации, иначе это про-
изойдет намного позже, при укладке выстерилизованных консервов. Споры
микроорганизмов, которые имеют многие выносливые формы, переносящие кон-
сервирование, могут все испортить.

Подавление активности микробов стерилизацией

В консервировании применяется практика стерилизации, что означает по-
давление активности только тех форм микроорганизмов, которые при данных
условиях могут способствовать заражению. При этом снижается влияние сре-
ды, что продолжается только до тех пор, пока к продуктам не проникнут
новые зародыши. Хорошо простерилизованные консервы до тех пор не портят-
ся, пока они герметично замкнуты. Консервирование нагревом, термостери-
лизацией прямо подавляет активность микробов физическим способом, воз-
действием тепла. На практике известна пастеризация, при которой действу-
ет нагрев до 100 oC. Таким нагревом подавляют активность вегетативной
формы микроорганизмов и обычных болезнетворных зародышей. Выгодно ис-
пользование при консервировании кислых продуктов, потому что в такой
среде не могут развиваться спороносные микроорганизмы и не могут прорас-
ти споры. Стерилизацию, т.е. воздействие нагрева выше 100 oC, используют
при консервировании некислых консервов. Таким нагревом можно уничтожить
спороносные и анаэробные микробы. Такой способ можно реализовать в до-
машних условиях, только это очень затруднительно.
Кроме высокой температуры при стерилизации имеют решающее значение и
время воздействия температуры. Количество добавленного тепла или отноше-
ние повышения температуры ко времени воздействия, можно при данных усло-
виях просто вычислить. На практике обычно используют уже проверенные ре-
жимы стерилизации. Обычно считают, что чем ниже температура, тем больше
нужно времени для достижения полной стерилизации и при высоких темпера-
турах достигается более полная, глубокая и полноценная обработка. На ре-

жим стерилизации еще может влиять исходная зараженность сырья, кислот-
ность изделия, влажность среды, в которой находятся микроорганизмы.
При подсчете количества добавленного тепла измеряют верхнюю темпера-
туру и время воздействия, также принимают во внимание и теплопроводность
данной среды. Стеклянные банки будут прогреваться значительно медленнее
жестяных. Также медленнее будет происходить и нагрев кусковидных и пюре-
образных продуктов, по сравнению с жидкими. Для достижения необходимой
стерилизации требуется, чтобы на каждую часть продукта воздействовала
необходимое время необходимо высокая температура. Практически это озна-
чает, что надо прогреть среду консервирования, включая среду кусковидных
частей и в той же степени, чтобы все части консервов были равномерно
прогреты.

Консервирование химической обработкой среды

Обработка среды - обычно придание большего или меньшего количества
способных к химическому воздействию веществ - приводит к угнетению раз-
личных микробов в продуктах. При этом не происходит уничтожение спор.
Обычно происходит приостановка или ограничение жизнедеятельности и веге-
тации колоний микроорганизмов, что препятствует их размножению. Воз-
действие реагента зависит от его активности, действующих условий среды и
концентрации. Основным недостатком этого способа консервирования являет-
ся добавка нового, с точки зрения продуктов, чужеродного вещества. Неко-
торые ранее использовавшиеся химикалии оказались вредными для здоровья
веществами и их использование как консервантов недопустимо (салициловая
кислота), другие приводили к нежелательным изменениям органолептических
свойств, т.е. вкуса, окраски, запаха и консистенции. Всеобщее использо-
вание химических консервантов стали ограничивать и там, где это техни-
чески и производственно возможно, применяют выгоднейшие способы консер-
вации, преимущественно пастеризацию и стерилизацию. В промышленную про-
дукцию могут быть положены химические консерванты вместе с другими, при
этом их концентрация обязательно указывают. Из чистых химикалий для це-
лей консервации используют преимущественно двуокись серы, бензойную кис-
лоту, муравьиную и сорбиновую кислоты.

Двуокись серы (SO2)

При нормальных условиях это бесцветный удушливый газ, в воде образует
6 % раствор. В малых количествах чаще всего употребляют в виде кристал-
ликов или спрессованного в таблетки калиумпиросульфита. Окисленные на
воздухе на воздухе эти кристаллики распадаются на белый порошок, поэтому
их надо хранить только в хорошо закрывающихся пузырьках. Они хорошо
растворяются в воде и в лучшем случае могут высвободить при растворении
не менее 50 % SO2 (при сульфитации винограда, капусты и т.п.). Серными
фитилями, которые при горении выделяют газ SO2 обезвреживают бочки и
меньшие емкости для фруктов. При кипячении из продуктов выделяется
большой объем двуокиси серы. Двуокись серы обесцвечивает преимущественно
антоциановые красители (красный, синий). Готовые продукты должны содер-
жать не более 0,02 % SO2. Такая концентрация не вредна для здоровья.

Бензойная кислота (C6H5COOH)

Бесцветное, кристаллическое или чешуевидное вещество без запаха, с
наивысшей растворимостью в воде 0,21 %. Поскольку используется для про-
изводства нерастворенной (в порошке), ее надо хорошо размешать. В воде
она плохо растворима, поэтому часто используют хорошо растворимый бензо-
ат натрия. Бензоат натрия - белый кристаллический порошок сладковатого
вкуса и раздражающего запаха с наивысшей растворимостью 61 весовая часть
на 100 весовых частей воды. Обычно используют 10-12 % водный раствор.
Бензойная кислота влияет, прежде всего, на вкус изделия и может в
различных концентрациях давать большие различия. Некоторые светлые фрук-
ты могут потемнеть. Кипятить с изделием можно только незначительно. Ис-
пользуют при консервировании только кислых продуктов. В некислой среде
мало очищает, не действует, прежде всего, на некоторые патогенные орга-
низмы. Готовые изделия должны содержать не выше 0,15 % бензойной кисло-
ты. Одна часть бензойной кислоты может заменить 1,33 части бензоата нат-
рия. Из-за ее слабого консервирующего действия ее иногда комбинируют с
соответствующим количеством других химических консервантов, прежде все-
го, SO2.

Муравьиная кислота (HCOOH)

В концентрированном состоянии - это бесцветная жидкость, со жгучим
вкусом и запахом, сильно кислая и едкая. На это надо обратить внимание
при работе с ней. На практике используют водные растворы разной концент-
рации (50 %, 80 %).
Муравьиная кислота не меняет цвет или запах консервированных продук-
тов и в разных концентрациях не влияет на вкус. Немного разрушает в про-
дуктах желеобразующие вещества - пектины. Но значительно агрессивнее по
отношению к металлам. При кипячении с продуктами частично испаряется в
равной пропорции с водой. При снижении объема вещества на половину испа-
рением воды при 100 oC, также снижается на половину и содержание кисло-
ты. Использование кислоты для получения сильно кислой среды не рекомен-
дуется. Готовые продукты должны содержать не более 0,15 % муравьиной
кислоты. Из-за слабого консервирующего воздействия на некоторых комбина-
тах применяют уменьшенную порцию кислоты в консерванте и добавляют поло-
винную порцию SO2 или бензоата натрия.

Сорбиновая кислота (C6H8O2)

Сорбиновая кислота представляет собой белый порошок без вкуса и запа-
ха, с наивысшей растворимостью в воде 0,2 %, хорошо растворяется в спир-
те. Растворяется в воде сорбит натрия или калия.
В любых концентрациях не меняет органолептических свойств (вкуса, за-
паха, цвета и консистенции). Кипятить с продуктами из-за ее низкой теку-
чести можно. Используют при консервировании в кислых средах. Не действу-
ет против бактерий молочнокислого брожения, поэтому иногда ее используют
при производстве маринованных огурцов. В некислых средах в любых кон-
центрациях не действует. В общем действует лучше, чем бензоат натрия.
Готовые изделия могут содержать не более 0,05 % сорбиновой кислоты. С
выгодой ее используют в комбинации с SO2 в половинной пропорции и прежде
всего в консервировании подслащенных и десертных фруктовых вин, хранимых
в бутылках при нормальной температуре. Оптимальная концентрация - 0,15 %
сорбиновой кислоты и такое же количество SO2 с содержанием 10 % спирта.
При более высоком содержании спирта можно снизить содержание сорбиновой
кислоты на 10 % на каждый 1 % спирта.

Салициловая кислота (C7H6O3)

Это бесцветный кристаллический порошок в форме игл сладковатого вку-
са. Слаборастворимый в воде, хорошо растворяется в спирте. Как консер-
вант хорошо использовать в сильнокислых средах.
Салициловая кислота раньше широко использовалась в домашнем консерви-
ровании на основании рекомендаций в разных непрофессиональных журналах и
в переводных заграничных статьях с указанием на то, что она содержится в
невероятных количествах в некоторых фруктах. Салициловая кислота - ве-
щество вредное для здоровья и запрещено для консервирования.

Консервирование квашением, солением и
спиртованием

Угнетение развития микроорганизмов достигается добавкой значительного
количества химически чистых веществ, которые бывают обычно составными
частями продуктов, и поэтому не считаются чужеродными веществами.

Квашение

Речь идет о консервировании кислотами, содержащимися в большом коли-
честве во фруктах или получающимися при обычном биологическом процессе -
квашении. Сюда можно отнести кислоту лимонную, виноградную, яблочную и
молочную. С практической точки зрения чаще всего применяют слабое окис-
ление до концентрации 1,5 % кислот при производстве компота и овощей в
кислой заливке. Также готовят продукты при консервировании нагревом до
температуры 100 oC, т.е. пастеризации. Далее, иногда используют комбина-
ции молочной и уксусной кислот в соотношении 2:1 с концентрацией 2 % при
консервировании молочным брожением.
В сущности консервированные изделия в переносимых вкусовых концентра-
циях дает только уксусная кислота, и то если в количестве не более 4-6
%. В настоящее время этот способ почти не употребляется.

Соление

Консервирующее действие поваренной соли (NaCl) проявляется при кон-
центрациях не менее 10 %, некоторые микроорганизмы переносят концентра-
цию до 30 %. На практике применяют более низкие концентрации соли в ком-
бинации с квашением при консервировании овощей. Соль, как самостоя-
тельный консервант, применяют только при сохранении овощей в соли. По-
шинкованные и порезанные овощи пересыпают солью. Аналогично растирают
чеснок с солью. Готовая продукция должна содержать до 20 % соли и хра-
ниться в сухом прохладном месте.

Спиртование

Этанол (этиловый спирт C2H5OH) останавливает при концентрации 15 %
деятельность микроорганизмов. На практике это применяют при приготовле-
нии фруктов в спирте. Используют чистый, не денатурированный спирт не
менее 60 %, подслащенный для улучшения вкуса 5 % сахара (сахар не оказы-
вает консервирующего действия). Применяющиеся фрукты должны быть свежи-
ми, неповрежденными и не перезревшими, иначе в спирте они будут размяг-
чаться и разлагаться.

Консервирование биологической обработкой среды

Консервирующее действие достигается обработкой среды биологическим
путем и выгодным использованием деятельности некоторых микроорганизмов.
Возникающие консервирующие вещества затем в высоких концентрациях заглу-
шают и действие своих создателей.
Молочнокислое брожение

Действие молочнокислых бактерий приводит к превращению некоторых са-
харидов в молочную кислоту или в некоторые другие, менее желательные ве-
щества (преимущественно, кислоты: уксусную, масляную, этанол, CO2). Этот
способ является классическим при консервации овощей. Обычно кислые фрук-
ты не подвергают молочнокислому или спиртовому брожению, потому что они
содержат мало сахаристых и белковых веществ, необходимых для брожения.
Для хорошего прохождения молочнокислого брожения требуется соблюдать
некоторые правила. Хорошо очищенные овощи в целом виде (например, огур-
цы) или в нарезанном (шинкованная капуста) укладывают в чистую посуду.
Овощи в посуде хорошо прижимают, чтобы выходил воздух, при этом высво-
бождается клеточный сок. Если сока мало, то можно добавить 1,5 % раствор
поваренной соли. Всю поверхность заливают рассолом (содержание соли
1,7-2 % на весь объем посуды). Содержимое требуется закладывать таким
образом, чтобы все постоянно находилось ниже уровня рассола. Наполненные
емкости под действием окружающей температуры через несколько дней заква-
сятся под действием микрофлоры, которая при нормальных условиях при-
сутствует на овощах. Если овощи перед закваской подвергали тепловой об-
работке (бланширование), то необходимо добавить молочнокислой закваски.
Лучше всего воспользоваться чистой культурой закваски по инструкции из-
готовителя. При необходимости можно добавит и кислой сыворотки. В любом
случае должна применяться закваска в свежем соке. При квашении удаляют с
поверхности посуды, по мере необходимости, возникающую плесень и при не-
обходимости доливают рассол (1,5 % поваренной соли), так, чтобы овощи
были постоянно затопленными. Этим устраняется доступ воздуха к содержи-
мому и нежелательный переход молочнокислого брожения на масляное, раз-
мягчение плодов и последующее гнилостное разложение.
Время брожения значительно зависит от температуры, при которой оно
происходит. При температурах около 20 oC брожение проходит за 4-8 дней,
в более холодный предзимний сезон при температурах около 15 oC за 3-4
недели. Низкие температуры способствуют увеличению времени квашения, что
при длительном хранении продуктов выгоднее.
Для заквашенных овощей необходимо создать еще условия хранения. Скла-
дирование должно быть при температурах 0-10 oC, чтобы овощи не замерзли.
С их верха необходимо снимать плесень, овощи должны быть затоплены. По
мере необходимости можно доливать 1,5-2 % раствор поваренной соли, воз-
можно слабое подкисление уксусом. В последнее время применяют для дли-
тельного консервирования стерилизацию квашением продуктов в герметичес-
ких банках, преимущественно стеклянных.

Спиртовое брожение

Действие дрожжевых грибков рода Saccharomyces приводит к разложению
некоторых, так называемых прямосбраживаемых моносахаридов на этанол и
углекислый газ CO2. Этот способ является классическим при производстве
фруктовых и виноградных вин и при производстве самогона. Следующим по
важности после консервирования фруктов считается производство вин. При
этом сначала из фруктов получают сок, сусло, которое в исходном состоя-
нии или после соответствующей обработки (разбавление, подслащивание)
сбраживают. Оптимальной первоначальной концентрацией сахара является 8 -
20 %, самое большее 30 %. Кроме сахара для брожения бывают нужны и мине-
ральные питательные вещества. Для этого рекомендуют разбавленные соки
улучшать раствором солей азота и фосфора. Оптимальная кислотность сусла
составляет 0,3 - 0,8 %, в пересчете на лимонную кислоту. Оптимальная
температура брожения 15 - 20 oC. Сусло обычно начинает брожение из-за
микрофлоры, присутствующей на фруктах. Также можно использовать заквас-
ку, приготовленную из чистых культур дрожжей, согласно указаниям произ-
водителя.
Из 100 г сахарозы теоретически получается 53 г спирта, т.е. 67 объем-
ных процентов, что составляет неполных 50 г. Можно запомнить, что конеч-
ное количество этанола составляет половину исходного количества сахара.
Сусло в течение 2 - 3 дней забраживает, после чего бродит в теплом месте
около 6 - 8 дней. Если процесс идет в малых, замкнутых объемах, необхо-
димо осторожно выпускать освобождающийся CO2. Брожение останавливается
или при сбраживании всего сахара, или при достижении концентрации этано-
ла примерно 15 %. Лишь только вино достаточно очистится - дрожжевые
грибки осядут на дно - его необходимо слить. Если осадок в вине передер-
жать свыше 5 дней - это сильно снизит его качество.

Уксусное брожение

Действие уксусных бактерий приводит к превращению этанола в уксусную
кислоту (СН3СООН). Это обстоятельство используется при производстве ук-
суса. Примерно 10 % раствор этанола с 1 - 2 % уксусной кислотой при пос-
тоянном интенсивном продувании воздухом при температуре 30 oC сбражива-
ется в уксус. Выход составляет 90 %.

Консервирование снижением влажности

Снижением подвижности воды в продуктах при нежелательных процессах
можно создать среду, непригодную для вегетации микробов. Отнимание воды
проводят или высушиванием или повышением содержания необходимых веществ:
сгущением, подслащиванием. Микроорганизмы при этом способе консервации
большей частью сохраняются. При хранении продуктов, приготовленных таким
образом, надо следить, чтобы влажность, прежде всего, поверхности про-
дуктов, которые не бывают достаточно герметично закрыты, равнялась влаж-
ности окружающей атмосферы. При обычных температурах хранения 20 oC кри-
тическая относительная влажность воздуха приблизительно для бактерий
составляет 95 %, для плесени - 75 %, для осмофильных дрожжей - 60 %.

Сушка

Сушка - это приведение воды из продуктов в газообразное состояние.
Выпарить необходимо 80 - 90 % первоначального содержания воды. Высушива-
ние можно проводить на солнце или свежем воздухе, в наших климатических
условиях в различных сушильных устройствах. На процесс сушки влияют,
прежде всего, температура и скорость движения воздуха в сушильном уст-
ройстве. В начале сушки выгоднее поддерживать высокую температуру и ско-
рость движения воздуха, к концу сушки влияние движения воздуха практи-
чески отсутствует. Для скорости сушки имеет значение содержание водяных
паров в воздухе. Чем температура воздуха выше, тем при данных условиях
воздух суше, и он примет больше водяных паров при сушке продуктов. Нап-
ротив, излишне высокая температура и низкая влажность отводимого воздуха
снижает экономичность системы. Во время сушки всегда происходят измене-
ния органолептических и биохимических свойств продукта. Сушка является
необратимым процессом, нельзя обратной добавкой воды получить продукты в
исходной форме. Способность к набуханию является одним из показателей
качества сушки. Кроме изменения окраски - побурения - при сушке происхо-
дит и изменение вкуса. В дальнейшем происходит снижение содержания вита-
минов. Поэтому выгодно некоторые продукты, преимущественно делимые ово-
щи, перед сушкой слегка отварить и тем самым снизить активность при-
сутствующих ферментов.

Сгущение

Сгущение - это частичное испарение воды из продуктов. Концентрирова-
нием нерастворимых веществ продуктов создают среду, непригодную для ве-
гетации микроорганизмов. Фруктовые концентраты содержат обычно 50 - 70 %
сухого вещества, овощные - 25-50 % сухого вещества. При низких концент-
рациях необходимо применять дальнейшее консервирование, например, кваше-
нием, засахариванием, при необходимости стерилизацией. Сырье при сгуще-
нии сначала отжимают или протирают. Для сохранения органолептических
(вкус, запах, цвет) и биологических (витамины) свойств его выгоднее сгу-
щать при низких температурах, в основном за счет снижения давления в ав-
токлавах, и как можно быстрее. В домашнем хозяйстве обычно практикуют
прямое нагревание до температуры, близкой к кипению. При таких темпера-
турах оказывается высокое противомикробное действие, что приводит к
практической пастеризации. Напротив, большие изменения претерпевает ок-
раска. Фруктовые и овощные пюре необходимо при сгущении помешивать, что-
бы они не пригорали.

Консервирование добавлением сахара

Снижение общего содержания воды в продуктах достигается добавлением
сахара (содержание воды в сахаре не более 0,2 %). Сахар сам не оказывает
антимикробного действия, но создает среду с низким содержанием воды, но
создает среду с низким содержанием воды, которая непригодна для вегета-
ции. Продукты, консервируемые добавлением сахара (сиропы, мармелады,
джемы, желе, повидло) имеют не менее 60 % сухого вещества, подслащенные
фрукты не менее 70 % сухого вещества.
Сырье для консервирования добавлением сахара сначала отжимают или
протирают через сито, сгущают при постоянном помешивании испарением не-
обходимого количества воды, подслащивают, добавляют желеобразующую до-
бавку (пектин), отваривают и раскладывают по банкам. Подслащивать холод-
ными можно фруктовые соки при производстве сиропа. В соке сначала быст-
рым нагревом и охлаждением снижают активность ферментов, чтобы не при-
вести к ухудшению органолептических свойств (вкуса, запаха, цвета). Хо-
лодный сок затем необходимо пропустить через слой сахара или сахар раст-
ворить в соке размешиванием.
Подслащенные (засахаренные) фрукты или овощи получают постепенным вы-
мачиванием в постоянно концентрированном растворе сахара. Содержание во-
ды в сырье и сахарном сиропе постепенно выравнивается до тех пор, пока
содержание сахара в сырье не достигнет 70 %.
В последнее время появилась тенденция снижать содержание сахара в
продуктах, как нежелательного источника энергии. Поэтому необходимо при
низких концентрациях сахара применять другие способы консервирования,
чаще всего пастеризацию или химическое консервирование.

Вымораживание

Устранение воды с помощью замораживания можно применять только к жид-
ким продуктам, следовательно, и к фруктовым сокам. Сок необходимо мед-
ленно заморозить, после чего спокойно раздробить. Ледовые осколки хорошо
отсепарировать, а приставший концентрированный сок отделить смыванием
малым количеством воды. Это надо повторить несколько раз, пока не будет
достигнуто требуемое содержание сухого вещества. При слишком медленном
замораживании вырастают большие кристаллы льда, чьи полости содержат
концентрат. Слишком малые кристаллы, напротив, имеют большую поверх-
ность, с которой трудно смывать концентрат.

Консервирование снижением температуры

С понижением температуры замедляются биохимические и микробиологичес-
кие процессы. При температурах ниже 0 oC замерзает вода во фруктах и
овощах, что очень напоминает высушивание среды. Консервирующее действие
везде, однако, временное. В холоде лишь замедляются некоторые процессы
разложения.

Охлаждение

Охлаждением можно продлить хранение фруктов и овощей лишь на короткое
время. На практике это используют лишь при продолжительном складировании
сырья перед обработкой. Температуры складирования должны быть мини-
мальные наиболее близко расположенные над точкой замерзания. С точки
зрения подавления всех биохимических реакций, выгодно складировать при
низких температурах и готовые продукты. Лучше сохраняются их природные и
органолептические свойства.

Замораживание

При замораживании фрукты и овощи охлаждают ниже температуры, которая
приводит к их замерзанию. Точка замерзания зависит от сорта, разновид-
ности и укладки. Если замораживание не проходит достаточно быстро, в
плодах могут образоваться кристаллы, которые разрушают их клетки и тка-
ни. К аналогичным изменениям приводит к вытеканию сока. Размороженные
продукты подвергаются очень быстрой порче.
Для долговременного хранения продуктов, в течение нескольких месяцев,
необходимо продукты достаточно быстро заморозить до температуры ниже -20
oC и долгое время хранить при температуре около -18 oC.
.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF

Тара для домашнего консервирования

Тара предназначена для сохранения продуктов в первоначальном состоя-
нии или после соответствующей обработки с целью увеличения времени его
сохранности. Для требований консервирования надо, прежде всего, сделать
возможной стерилизацию продуктов нагревом. Наиболее широко распростра-
ненная тара - это жестяные и стеклянные банки, бутылки.

Жестяная тара

Жестяная тара отличается герметичностью и хорошей теплопроводностью.
Значительная устойчивость позволяет легко манипулировать при ее ис-
пользовании. Ее недостатком является возможность коррозии, как некоторы-
ми наполнителями, так и влиянием вредных атмосферных условий. При домаш-
нем консервировании используются банки типа Бакс, в которых концы плас-
тины укладываются один на другой и пропаиваются (рис. 1). Достоинством
этого типа является возможность отрезания верха закупорки открытых банок
на режущем устройстве, которое является составной частью всех новейших
типов домашних закрывалок. При отрезании снова создается согнутый край и
банку можно снова использовать. При ее дальнейшем использовании требует-
ся слегка отрегулировать закрывалку на исправной банке. Банки типа
Блисс, в которых оба конца пластины взаимно зацепляются и затем пропаи-
ваются (рис. 2), не могут быть хорошо обрезаны для новой закупорки.

.G.PICT01.TIF;1.92";0.454";TIFF
.G.PICT02.TIF;1.92";0.454";TIFF
Рис. 1. Банка типа Бакс - стык пластины.
Рис. 2. Банка типа Блисс - стык пластины.

Крышка для банки типа Бакс имеет несколько больший размер (на нес-
колько миллиметров), чем крышка типа Блисс. Это позволяет надежно закры-
вать и менее качественные, если необходимо менее точно срезанные банки.
В закрывалке крышка обычно с помощью двух роликов прикатывается к стен-
кам банки, и тем самым ее герметически закрывает. Ролики работают неза-
висимо. Первым роликом крышка частично сгибается по краю стенки банки.
Другой ролик сжимает его и разглаживает. Хороший плотный стык гарантиру-
ет лишь правильно проведенная закупорка. Установка роликов на закрывалке
производится на заводе-изготовителе, и при аккуратном использовании они
служат довольно долго (обычно тысяча закрываний). Регулируют лишь сдвиг
нижней прижимающей тарелки закрывалки в зависимости от крышки банки. Ес-
ли банка слишком зажмется, это приведет к выдавливанию сжатого вещества
из-под крышки по всему обводу закупорки. Самый простой контроль надеж-
ности действия закрывалки и банки - это контроль закрытой банки избыточ-
ным давлением. В банку (диаметр 99 мм, высота 118 мм, объем 870 мл) на-
ливают 800 мл чистой воды с температурой 20 oC, что составит 15 мм до
края, добавляют два бумажных пакетика с шипучкой и банку немедленно зак-
рывают. Закрытую банку взбалтывают, чтобы порошки растворились, затем
всю банку погружают в холодную чистую воду и наблюдают одну минуту, не
идут ли пузырьки. Появление пузырьков означает, что банка бракованная,
чаще всего плохо отрезан край или слишком изношенная закрывалка.
Жестяные банки наполняют продуктами по возможности горячими, и как
можно полнее, чтобы в банке после закрывания осталось как можно меньше
воздуха, который снижает качество содержимого (теряются витамины, про-
горкают жиры). Окрашенные фрукты, безусловно, нужно закладывать в лаки-
рованные банки. Не лакированные банки, покрытые оловом, используют преи-
мущественно для консервирования мяса.

Стеклянная тара

Стеклянные банки обычно используют намного чаще, чем жестяные, прежде
всего, потому, что их проще закрывать и они не требуют никаких машин.
Лишь новые банки типа Омния требуют для закрывания крышки очень простой
ручной закрывающей головки (рис. 3). .G.PICT03.TIF;1.9";1.6";TIFF
Рис. 3. Ручная закрывающая головка

Преимуществом стеклянных банок является, прежде всего, прозрачность,
возможность многократного применения, низкая итоговая цена, хорошая от-
мываемость и химическая стойкость стекла. Недостатками является их хруп-
кость, большая стоимость, низкая устойчивость к резким изменениям темпе-
ратуры и худшая теплопроводность. Стеклянные банки, поэтому надо прогре-
вать несколько дольше, чем жестяные при одинаковом содержимом.
Для домашнего консервирования могут применяться банки с канавкой, так
называемые желобковые (рис. 4) и банки без канавки, так называемые мяс-
ные (рис. 5). Обычно они производятся емкостью 1/2 кг, 1 кг и 2 кг.

.G.PICT04.TIF;1.92";2.442";TIFF
.G.PICT05.TIF;1.92";2.442";TIFF
Рис. 4. Банка желобковая с крышкой и прижимом.
Рис. 5. Банка мясная с крышкой и прижимом.
 Главные различия состоят в исполнении отверстия банки, резинового уплотнительного кольца, баночной крышки и металлического прижима. Их исполнение таково, что отдельные типы нельзя взаимно заменять.
Для консервирования требуется использовать неповрежденные банки,
крышки и прокладки, всегда тщательно вымытые. Лучше всего стеклянные
банки будет достаточно долго отмочить в чистой воде или обезжиривающей
среде (6-24 ч), чтобы завершить отмачивание засохших остатков, после че-
го их вымыть, ополоснуть чистой водой и поставить обтекать.
Мокрые чистые баки наполняют чистой заливкой на 1 см ниже края, кла-
дут мокрые чистые резиновые прокладки, баночные крышки и прижимают ме-
таллическими прижимами.
Сушка крышек и резиновых прокладок совершенно бесполезна, так как при
стерилизации нагревом внутри банки создается избыточное давление водяных
паров, которые из-под крышки выходят в форме отдельных пузырьков.
Выход водяных паров и воздуха, так называемая дегазация, является га-
рантией, что после охлаждения крышка на банке будет крепко держаться
из-за созданного внутри разряжения. После стерилизации банки нужно охла-
дить и снять металлические прижимы. Если крышка на банке не держится,
это означает, что бракованная банка, прокладка или крышка. Протирание
горловины банки, крышки и соприкасающихся плоскостей прокладки чем-ни-
будь, например, маслом, белком и т.п. является с точки зрения уплотнения
просто бессмысленным, кроме того, может способствовать внесению инфекции
и порче содержимого после прорастания плесени вокруг прокладки.
В последние годы в домашнем консервировании расширяется использование
промышленных банок типа Омния и это, прежде всего, потому, что значи-
тельное количество этих банок от промышленных продуктов идет в отходы.
Для этого типа банок используют два типа алюминиевых крышке, закрыва-
емых очень простой закрывающей головкой (рис.6) или зажимом (рис.7). На
хорошо вымытую и наполненную банку также как и в предыдущем случае наде-
вается мокрая чистая крышка.

.G.PICT06.TIF;1.3";2.0";TIFF

.G.PICT07.TIF;1.92";1.058";TIFF
Рис. 6. Банка типа Омния с крышкой, закрытой головкой.
Рис. 7. Банка типа Омния с крышкой, прижатой зажимом.

Крышка для повторного использования снабжена наглядным рисунком (рис.
8), сделана из утолщенного стального зажима (рис. 9) на крышку так, что-
бы зажим зацепился за ободок вокруг горловины банки. С боков зажим легко
надевается на банку с крышкой, попадая своими завернутыми краями между
крышкой и верхним ребром опорного кружка банки (рис. 10). Края зажима
должны располагаться равномерно относительно крышки, его среднее конт-
рольное отверстие должно быть над серединой банки. Нажатием обеих рук на
края зажима его закругленные края защелкивают под опорным кружком горло-
вины банки Омния (рис. 7). Тем самым крышка прижимается к горловине бан-
ки. Плотность соединения можно проверить поворотом банки крышкой вниз
через полминуты после закрывания, когда произойдет тесное прилегание
крышки к горловине банки.
Заливка не должна вытекать из банки, причем выход нескольких капель
при долгом времени опрокидывания не является недостатком. Если вытекает
заливка, то слегка поверните крышку и попробуйте повторить закрывание.
Стерилизация проходит так же, как и в предыдущих типах банок. После ос-
тывания их до 50 oC, когда банки можно удержать в руке, зажим можно
снять нажатием на его середину так, чтобы своими закругленными краями он
отошел от опорного кружка горловины банки (рис. 11). Крышка на банке хо-
рошо держится созданным разряжением. Если зажим на банке не держится, то
обычно требуется подогнуть плечики зажима, которые расходятся при частом
использовании (рис. 12).

.G.PICT08.TIF;1.92";1.128";TIFF
.G.PICT09.TIF;1.7";2.0";TIFF
Рис. 8. Крышка Омния для повторного использования.
Рис. 9. Зажим для крышки Омния.

Рис. 10. Закрывание крышки с помощью зажима
.G.PICT10.TIF;1.82";1.379";TIFF

Рис. 11. Снятие зажима после стерилизации
.G.PICT11.TIF;2.42";1.142";TIFF

.G.PICT12.TIF;1.42";0.364";TIFF

Рис. 12. Исправление зажима

Многократное использование крышек возможно при их бережном снимании с
банок без механических повреждений и хранении их в гигиенических услови-
ях. Это означает, что крышки после снимания необходимо тщательно вымыть,
высушить и хранить в сухом состоянии.
Крышки при повторном использовании необходимо закрывать ручной закры-
вающей головкой, которая механически преобразует их поврежденный край.
Крышки для промышленного использования делают из тонкого алюминиевого
листа и при их закрывании можно использовать ручную закрывающую головку
(рис. 3). Крышки и различные типы закрывающих головок бывают обычно в
продаже. Нажатием на закрывающую головку рукой прижимают крышку к банке
в нескольких местах по всему обводу. Стерилизация проходит так же, как и
в предыдущих типах банок.
Для этих крышек также можно использовать вышеописанный способ закреп-
ления с помощью запирающего зажима (рис. 9).
Достоинством этого типа закрывания является нержавеющая алюминиевая
крышка, простота в употреблении, легкое открывание и возможность и воз-
можность многократного использования. Для продуктов с содержанием жира
до 5 % существует определенная крышка с красной прокладкой, для ос-
тальных продуктов без жира с белой прокладкой.
Все три приведенных типа банок могут при стерилизации дегазировать
(выпускать воздух и водяные пары вследствие нагревания). По этой причине
не имеет решающего значения наполнять продуктами и заливкой теплой или
холодной. Это влияет лишь на качество продукта и время стерилизации.
Стерилизацию можно сократить погружением банок в несколько более теплую
воду, чем теплота содержимого банки. При больших перепадах температур
(от 30 до 50 oC) возникает риск растрескивания банок.
В домашнем хозяйстве иногда появляются и банки с замком типа
Twist-off (рис. 13), которые остаются от консервов и закрываются поворо-
том. Такая крышка, принимая во внимание прочное исполнение и устойчи-
вость к нескольким тепловым циклам, бывает особенно выгодна для тех про-
дуктов, которые расходуются постепенно, и поэтому их нужно после откры-
вания хранить в холодильнике.
Банки Twist-off, конечно, не могут дегазировать при нагревании, как
предыдущие типы банок. Это означает, что после охлаждения в банках не
создается достаточного разряжения и крышка не создает достаточного уп-
лотнения. Поэтому необходимо такие банки перед наполнением подогреть
(ополоснуть горячей водой), наполнить горячим продуктом, залить горячей
заливкой, сразу же закрыть крышкой и как можно скорее стерилизовать. Для
этого закрытые банки погружают в горячую воду и сокращенно стерилизуют.

Рис. 13. Банка типа Twist-off с крышкой
.G.PICT13.TIF;0.92";1.436";TIFF

Также в продажу поступают пластмассовые крышки Twist-off из пролипро-
пилена. Этот тип крышек имеет размеры полностью совпадающие со стальными
крышками Twist-off, отличающийся только в возможностях их уплотнения.
Пластичное вещество полипропилена выдерживает нагрев до 100 oC, что поз-
воляет использовать эти крышки для закрывания горячих продуктов. Крышка,
однако не пригодна для стерилизации, т.к. по причине эластичности пласт-
массы при стерилизации они открываются. Пластмассовая крышка хорошо про-
пускает газы, из воздуха диффундирует в пространство под крышкой кисло-
род и воздействует на продукты. Их окраска изменяется, что можно устано-
вить через 4-6 месяцев в зависимости от способа складирования, низкая
температура и темнота благоприятно воздействуют на качество продуктов.
Достоинством полипропиленовых крышек является их высокая устойчивость
против коррозии, что означает выгодную замену при химическом консервиро-
вании продуктов и изделий с высоким содержанием соли и уксуса.
Бутылки для хранения напитков бывают на нашем рынке в разных исполне-
ниях, как по типу, форме и емкости, так и по способу закрывания. По типу
бывают бутылки, предназначенные для стерилизации, практически это лишь
для сусла, пива, соков и тоника и очень богатый ассортимент бутылок для
продуктов, производимых без тепловой обработки. Этот тип бутылок бывает
очень чувствителен к быстрому изменению температуры. На практике это оз-
начает, что с точки зрения безопасности различие между температурой бу-
тылки, температурой содержимого, возможно температурой окружающей воды
при стерилизации не должно быть больше 20-25 oC. При этом чем толще бу-
тылка, тем менее она устойчива к быстрым изменениям температуры, так на-
зываемому тепловому удару. Например, бутылку от игристого вина нельзя
использовать для этой цели. Прежде чем наполнять бутылку горячим суслом,
ее необходимо подогреть, например, теплой водой.
По исполнению горлышка почти все бутылки пригодны для закрывания
пробковой затычкой. Ввиду всемирного недостатка пробки в последнее время
все шире применяются типы бутылок с различным исполнением горлышек, ко-
торые отличаются по оформлению поверхности (не лакированные, лакирован-
ные, гладкие, с резьбой, опечатываемые) и по применяемой затычке (из ПВХ
пасты, из ПВХ гранул, ПЗ гранул).
Для закрывания бутылок пробковыми затычками служит укупорочное прис-
пособление для бутылок (рис. 19), для закрывания корончатыми колпачками
могут служить: ручная закрывалка ZAKO, запирающее кольцо - закрывает го-
ловкой или в патроне, например, от ручной дрели. При закрывании кольцом
на горлышко бутылки насаживается вымытая, чистая и недеформированная ко-
ронка. На нее надевается кольцо широкой стороной вниз к коронке (нельзя
иначе) и его сжиманием бутылка закрывается. Мягким постукиванием по ниж-
нему краю запирающее кольцо сбивается и снимается. Коронку можно ис-
пользовать только один раз. Правильно установленная коронка имеет размер
площадки 28,4 - 28,6 мм.
.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF

Основные операции

при консервировании фруктов и овощей

В этой главе мы рассмотрим только те указания, о которых не было
рассказано в предыдущей части данной книги.
Фрукты, предназначенные для консервирования, должны быть здоровыми,
неповрежденными вредителями, соответствовать технологической зрелости,
которая отличается для разных фруктов и целей обработки. Для компотов
плоды должны иметь соответствующую окраску и вкус, плотную мякоть, кото-
рая не разваривается. Для выработки фруктовых соков и сгущенных продук-
тов можно использовать и плоды с видимыми дефектами и деформациями, зре-
лые или перезрелые. Степень зрелости оценивают с одной стороны субъек-
тивно по органическим свойствам фруктов (вкус, запах, окраска, консис-
тенция), с другой стороны объективно - лабораторными исследованиями. Как
основной и наипростейший анализ, требуется провести прямое измерение
рефрактометром количества сухого вещества в соке плода (% Rf), что дает
содержание растворенных веществ в воде, преимущественно сахара, и опре-
деляет титры некоторых кислот в пересчете на лимонную кислоту. В обычной
домашней практике консервирования руководствуются указаниями в рецептах,
которые дают обычно количества сахара и кислоты в компоте. Фрукты обра-
батывают обычно свежими, как можно скорее после уборки. Если их необхо-
димо некоторое время хранить, то их надо убрать в сухое, лучше прохлад-
ное и затененное место, лучше всего в холодильник.
С технологической точки зрения, если фрукты достаточно кислые, а так-
же при их консервировании пастеризацией, т.е. нагревом до 100 oC, они не
требуют подкисления.
Овощи, предназначенные для консервирования, должны быть здоровыми, по
возможности свежими, большей частью хорошо вызревшими. Только горошек,
фасоль и огурцы собирают незрелыми, в оптимальной технологической зре-
лости.
С технологической точки зрения, овощи обычно не кислые, и при консер-
вировании их необходимо приготавливать в подкисленной заливке и затем
нагревать до температуры 100 oC. Неподкисленные овощи, т.е. в соленой
заливке, необходимо консервировать стерилизацией, т.е. нагреванием свыше
100 oC, что трудно провести в домашних условиях.
Сырье перед уборкой нельзя поливать или обрабатывать защитными хими-
ческими веществами, нельзя вносить подкормку или удобрения. Тем самым
предотвращается заражение болезнетворными микробами и вредными вещества-
ми. В последнее время появилась опасность высокого содержания свинца во
фруктах, собираемых с деревьев в непосредственной близости от автострад
с сильным автомобильным движением. Последние исследования показали, что
содержание свинца через несколько метров от дороги быстро падает.
Первой фазой обработки фруктов и овощей является мойка, которая уда-
ляет с плодов пыль, глину, песок и другие нечистоты. Тем самым сильно
снижается число микроорганизмом. При мойке необходимо окончательно уда-
лить, прежде всего, засохшие ткани, в которых бы могли остаться споры
микроорганизмов и после стерилизации дополнительно способствовать порче
готовых консервов. Если небольшая степень загрязнения плодов, то их мож-
но слегка намочить и ополоснуть или вымыть под душем из чистой питьевой
воды. Завершается мойка сырья сортировкой по качеству, преимущественно
по размерам.
Сортировку можно сочетать с обрыванием плодоножек или дальнейшими
операциями, такими как удаление косточек, очистка и резка. Обрывание
плодоножек проводится вручную, лишь крыжовник, предназначенный для пере-
работки на компоты, если он достаточно твердый, можно очистить на карбо-
рундовом очистителе, входящем в комплект некоторых типов кухонных ком-
байнов. При этом если выгодно, можно снять кожистую оболочку, чтобы пло-
ды в сиропе не сморщились. Очистка плодов производиться преимущественно
вручную, причем эту операцию можно связать с удалением ядра, удалением
косточек или резкой плодов. Для очистки можно с выгодой использовать
профильные ножи, преимущественно ручные очистительные машинки (для груш,
яблок). Очистительные устройства сильно деформируют плоды. В устройстве
должен быть остро наточенный и правильно отрегулированный чистящий нож,
чтобы не было слишком больших отходов. И затем следует плоды вручную до-
чистить. Некоторые разновидности персика можно хорошо очистить кратким
погружением в кипящую воду, кожура от плодов отторгается образующимся
под ней паром, и после вынимания из воды она легко снимается рукой. Под
горячей кожурой плод остается практически холодным. Химическую очистку
применяют обычно для овощей и некоторых фруктов. Очистка происходит в
горячем растворе (50-100 oC) щелочи натрия или калия при концентрации 1
- 20 % в течение 1 - 20 минут. В результате очистки нарушается и осво-
бождается кожура, которая сразу же удаляется сильной струей холодной во-
ды. Избыток щелочи нейтрализуют раствором лимонной кислоты. Горячая ще-
лочь сильно едкая и практически ее нельзя использовать без достаточной
профессиональной подготовки. Для механической обработки овощей

использовать скребки для картофеля, которыми бывают оснащены некото-
рые типы кухонных комбайнов.
Очищенными, с удаленными косточками или разрезанными плодами быстро
наполняют приготовленные банки и заливают сиропом. При необходимости
можно ускорить темпы операций, особенно для светлых фруктов, чтобы восп-
репятствовать гниению, особенно окислению витамина C на воздухе. Для
предотвращения этого плоды погружают в следующие растворы: 0,2 - 0,5 %
раствор лимонной кислоты, 2 % раствор поваренной соли, растворы сахара
разной концентрации до 30 %, возможно подкисленные лимонной кислотой до
0,5 %. Если же нет никакого из растворов, достаточно замочить в холодной
воде.
Некоторые фрукты и, прежде всего, овощи необходимо перед дальнейшим
использованием подвергнуть тепловой обработке - бланшировать. Кратковре-
менной варкой или ошпариванием (бланшированием) достигается с одной сто-
роны частичное удаление воздуха из сырья, а с другой стороны подавляется
активность присутствующих ферментов и тем самым подавляются нежела-
тельные биохимические реакции, ведущие к снижению качества продуктов.
Подавление активности ферментов имеет значение для тех продуктов, кото-
рые консервируют теплом. Бланширование сохраняет консистенцию и объем
плодов, что применяется для перца и корнеплодов, устраняет запах некото-
рых корнеплодов и приводит к подавлению активности микроорганизмов. Не-
достатком бланширования является потеря растворимых в воде питательных
веществ. Потери можно снизить бланшированием в паре и моментальной ук-
ладкой горячего сырья в банку. При использовании горячей заливки можно
наоборот существенным образом снизить время пастеризации.
Протирание проводится как холодных (например, малина, черника, клуб-
ника, смородина), так и теплых, предварительно разваренных фруктов и
овощей. В продаже есть ряд протирочных устройств как ручных, так и прис-
тавок к домашним комбайнам. Еще стоит обратить внимание на чистоту этих
протирок, которые часто бывают заражены микробами от обрабатываемого
сырья. Протирание, из-за неизбежного взаимодействия сырья с воздухом,
приводит к неизбежному окислению, что требует ускоренной работы, а в
случае необходимости стабилизации добавкой сахара или кислоты.
Разваривание необходимо производить быстро при наивысших температу-
рах, чтобы не произошло снижение качества сырья. Наиболее чувствительные
сорта необходимо после разваривания охладить. Наиболее выгодно произво-
дить разваривание паром, что приводит к разбавлению вещества водой на 10
%. На рынке были в продаже алюминиевые разварочные комплекты из ГДР с
приспособлением для отвода освобождающегося сока.
Сгущение фруктовых пюре производят в домашних условиях в открытой по-
суде при нормальном давлении при температуре близкой к кипению. Более
высокий нагрев не выгоден, потому что приводит к изменению органолепти-
ческих свойств. В промышленных условиях это происходит при низких темпе-
ратурах и при пониженном давлении - в автоклавах. При сгущении пюре не-
обходимо постоянно перемешивать, чтобы оно не пригорало. Добавляемые ве-
щества, такие как сахар и желеобразующие вещества, примешивают при дос-
таточном сгущении пюре, чтобы они зря не разрушались долгим нагреванием.
После короткого кипячения пюре заполняют чистые банки. Стеклянные банки
необходимо сначала прогреть, чтобы из-за высокой разницы температур они
не потрескались. Для практики стоит запомнить, что человеческая рука вы-
носит нагрев до 60 - 70 oC. Стеклянные банки разных типов не должны
трескаться при разности температур 30 - 50 oC (банки должны выдерживать
стерилизацию). Стеклянные банки при заполнении горячим пюре должны быть
так прогреты, чтобы их можно было держать в руке.
Прессованием получают, прежде всего, фруктовые соки. Прессуют или це-
лые фрукты, или чаще всего предварительно измельченные. Измельчение мож-
но произвести в домашних условиях на ручной терке, или на кухонном ком-
байне. Для измельчения винограда достаточно простой давилки. Прессование
проводят на прессовочных ручных мельницах или на приставках к кухонному
комбайну или на малых домашних прессах. Выход сока при прессовании дос-
тигает около 70 %. В некоторых случаях выгодно другими способами повы-
сить выход. Производят выдержку сырья в течение 2 - 12 часов, сбражива-
ние сырья в течение 1 - 6 дней или проводят пектолиз сырья. Самым прос-
тым является разрыхление и умеренное увлажнение прессованного сырья и
новое прессование. Выход в некоторых случаях превышает 10 %. Этим спосо-
бом пользуются преимущественно при производстве фруктовых вин. Дальней-
шая работа с выжатым соком, пока он не забродил, должна быть очень быст-
рой вследствие высокой активности микробиологических и биохимических
процессов.
Приготовление заливки для компота и овощей производят по существующим
рецептам. Самым простым способом является растворение всех составных
частей в чистой питьевой воде в холодной или теплой. Перед заполнением
тары заливку следует перемешать. Еще необходимо помнить, что в холодной
воде растворяется самое большое около 60 % сахара, в горячей воде 90 oC
около 80 % сахара. При охлаждении избыточный сахар опять кристаллизует-
ся. Поэтому при малом количестве продуктов заливку следует приготовить
отдельно, разлить по банкам, заполненным продуктами, просыпать необходи-
мым количеством отвешенного сахара и других добавок и банки долить во-
дой. Засыпка сахара на дно пустых банок перед заполнением фруктами явля-
ется менее пригодной, из-за того, что это может привести к его спеканию
при быстро проведенной пастеризации.
Консервацию продуктов кислых или в кислой заливке пастеризацией наг-
ревом иногда рекомендуют для отдельных простых видов продуктов и прово-
дят по общепринятым правилам инактивации микробов стерилизацией, приве-
денным в первой главе. Закрытые заполненные банки можно устанавливать
как в холодную, так и в теплую воду. Разница температур между банками и
водой не должна превышать 30 - 50 oC. Установка банок в теплую воду сок-
ращает общее время стерилизации. Правильно проведенная закупорка создает
клапан, который в банках Омния позволяет проникать воздуху из банок на-
ружу, но препятствует проникновению воздуха и воды снаружи внутрь. Если
произойдет всасывание, то после пастеризации в банке не будет разряжения
и крышка на банке не будет держаться. Причиной этого может быть брако-
ванная банка, крышка или уплотнение. Тогда можно - это выгодно - погру-
зить хорошо закрытые банки полностью под воду и таким образом можно про-
кипятить два слоя банок один над другим. Если кастрюля, в которой прово-
дится пастеризация, подогревается прямо через дно, то необходимо под
слой банок подложить железную или деревянную решетку, слой ткани или бу-
маги (смятые газеты). По окончании нагревания и остывания банки можно
охладить следующим образом: целиком погруженные банки в горячей воде
сначала сбрызнуть сверху холодной водой, после полного охлаждения воды в
кастрюле их можно интенсивно охладить текущей водой. По другому способу
можно вынуть горячие банки из воды и оставить спокойно остывать. Охлаж-
дение прямо в кастрюле слишком медленное, что снижает пищевую ценность и
органолептические свойства продуктов (потеря витаминов, излишне мягкая
консистенция).
Пастеризацию можно проводить и сухим теплом, например, нагревом в ду-
ховом шкафу. В этом случае необходимо подложить под банки негорючий ма-
териал (например, асбест).
Консервные банки Twist-off и жестяные банки не могут после закрывания
выпустить лишний воздух, поэтому их необходимо наполнять как можно
больше - прежде всего, стеклянные - теплым или горячим продуктом.
Отдельным случаем пастеризации является так называемая пастеризация
вне банок. В горячие банки накладывают горячее содержимое и сразу же
закрывают горячими крышками. Перед закрытием хорошо бы пустить под крыш-
ку пар, чем непосредственно достигается плотное закрывание. Закрытые
банки переворачивают, ставят на крышки и оставляют охлаждаться. При этом
не проводят никакого особенного нагрева. Пастеризация содержимого должна
быть проведена осторожным нагревом перед заполнением, пастеризация банок
и крышек достигается их подогревом и дополнительным нагревом от горячего
содержимого. Предпосылкой успеха является, кроме тщательной чистоты, и
минимальное время между заполнением банок и закрыванием крышек. Досто-
инством этого способа является сокращенное время нагрева и, следова-
тельно, лучшее качество продукта. Его нельзя, конечно, применять без
достаточных теоретических и практических знаний.
Консервацию некислых продуктов можно проводить двумя способами: сте-
рилизацией, т.е. нагревом свыше 100 oC, часто при избыточном давлении в
автоклавах; прерванной пастеризацией, т.е. двойным нагревом до 100 oC,
повторенным через 24 часа. С точки зрения потребности в специальном обо-
рудовании в первом случае и хорошем теоретическом знании микробиологии в
другом случае нельзя в домашних условиях заручиться безопасности и на-
дежностью приведенных способов.
Хорошо закрепленные металлические крышки на банках является гарантией
долгой сохранности стеклянных консервов. Еще они позволяют определить
качество консервов по тому, что при легком постукивании ногтем пальца,
карандашом, деревянной палочкой по середине крышки раздается звонкий
хлопок. Чем выше тон, тем больше при той же толщине и диаметре крышки в
банке избыточное давление. Крышка без избыточного давления, находящаяся
без избыточного давления, находящаяся на горловине банки при деформации
издает замкнутый, глухой или дребезжащий звук. Такая крышка не обеспечи-
вает дальнейшей пригодности продукта.
Недостаточные пастеризационные или стерилизационные мероприятия чаще
всего проявляется через несколько дней (3 - 5) по нагреву испорченного
продукта (бомбаж). Он сопровождается появлением в банке цепочек газовых
пузырьков, которые создают избыточное давление в банке и срывают крышку.
Металлические крышки на банках могут создавать и тихий звук. Герметично
закрытые банки можно легко открыть рукой. Жестяные банки раздуваются и
округляются, возникает опасность открывания банок в замке или на спае и
разбрызгивания содержимого.
Консервы после выраженного бомбажа следует обмыть чистой водой, чтобы
устранить остатки прилипших приправ и заливки. Отдельные засохшие остат-
ки сахарного сиропа при попадании в консервы во влажной среде могут выз-
вать прорастание плесени, плесень может прорасти и под уплотнительным
кольцом. Чистые и сухие консервы следует хранить, если возможно, в прох-
ладном и сухом месте. Стеклянные банки следует хранить в темном месте,
от этого улучшается качество содержимого.

Компоты

Компоты - это стерилизованные консервы из соответствующим образом об-
работанных свежих фруктов, залитых сахарным или другим сиропом. При при-
готовлении компота стремятся сохранить естественный вкус, цвет и запах
свежих фруктов и максимальное содержание витаминов и минеральных ве-
ществ. При правильном производстве и хранении компотов из некоторых
фруктов (черная и красная смородина, рябина) можно приготовить консервы
с большим содержанием витамина C.
Фрукты из компота легко усваиваются и хорошо разнообразят стол зимой
при ограниченном выборе фруктов и овощей.
Компоты можно приготовить почти изо всех видов фруктов, из овощей
только из дыни. Для производства компота фрукты должны быть хорошего ка-
чества, неповрежденные, вызревшие (не перезрелые), красиво окрашенные, с
типично выраженным запахом и вкусом, с плотной мякотью, чтобы консистен-
ция фруктов после стерилизации была такой же, как при полной зрелости.
Из перезрелых фруктов приготавливают ряд других продуктов. Только кры-
жовник консервируют при неполной зрелости.
Фрукты тщательно перебирают перед приготовлением компота. Способы
сортировки и дальнейшей обработки фруктов приведены в отдельных рецеп-
тах. Приготовленные фрукты укладывают или насыпают в стеклянные или жес-
тяные банки и заливают горячим сиропом.

Приготовление сиропа для компота

Сироп в компотах подчеркивает вкус фруктов, вытесняет воздух между
плодами и позволяет хорошо прогреть плоды при стерилизации. Сироп гото-
вят заранее до укладки фруктов в банки, чтобы приготовленные фрукты мож-
но было быстрее залить и поставить стерилизовать.
Отвешенный сахар и отмеренное количество воды нагревают до кипения
при периодическом помешивании, при этом удаляют пену, которая образуется
на поверхности сиропа, деревянной ложкой или шумовкой. Количество сахара
в сиропе зависит от содержания сахара и кислот во фруктах; слишком слад-
кий или мало сладкий компот не вкусен, количество сиропа, необходимое
для заливки фруктов в банках составляет около трети объема используемых
банок. Для фруктов, предварительно обваренных или тесно уложенных в бан-
ках потребное количество сиропа уменьшается; для наполненных таким обра-
зом банок сироп готовят послаще (добавляют сахара больше на 20 %). Коли-
чество сахара, приведенное в рецепте, снижают при консервировании очень
сладких фруктов или в случае приготовления компота с низким энергетичес-
ким содержанием. Сироп для компота из мало кислых фруктов (груша, череш-
ня и т.п.) готовят с небольшой добавкой лимонной кислоты.
Готовый сироп хранят в закрытой чистой банке до следующего раза (до-
бавить сахара или воды в зависимости от вида фруктов). Наоборот, если
мало сиропа и нет времени готовить новый, можно фрукты в банках засыпать
сахаром и залить горячей водой.

Стерилизация компота

Банки после заполнения быстро закупоривают (по способу А) и немедлен-
но устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой. Бак сразу же
закрывают и подогревают в течение 20 минут до температуры, установленной
для стерилизации. В некоторых рецептах указано время стерилизации для
банок Омния двух размеров. Для стеклянных банок, отличающихся объемом
или для жестяных банок можно пересчитать время стерилизации по отношению
к банкам емкостью 0,7 - 0,9 л следующим образом:
- для литровых банок время стерилизации увеличивается на четверть;
- для двухлитровых банок время стерилизации увеличивается наполовину;
- для пятилитровых банок время стерилизации удваивается;
- для жестяных банок полулитровых и литровых время стерилизации сок-
ращается на одну шестую.
По окончании стерилизации банки следует охладить по способу В. Неко-
торые виды мелких фруктов можно стерилизовать "вне банок". Правила этого
вида консервирования приведены в способе С.

Джемы

Правильно приготовленный джем должен иметь желеобразную консистенцию
с кусочками фруктов или целыми мелкими плодами, типичный запах использо-
ванного фрукта и красивый чистый цвет. Желеобразная консистенция джема
зависит от количества пектиновых веществ, сахара и кислот.
Пектиновые вещества содержатся в отдельных видах фруктов в разных ко-
личествах (больше всего в смородине, крыжовнике, незрелых яблоках, айве
и бруснике). Выше содержание пектиновых веществ в незрелых фруктах. При
созревании фруктов содержимое пектиновых веществ падает. При изготовле-
нии джема из фруктов с низким содержанием пектина, добавляют фрукты с
высоким содержанием пектина (разваренное пюре или сок, выжатый из свежих
или отваренных фруктов) или пектиновую приправу промышленного или домаш-
него производства, полученную из фруктов, богатых пектином.
Джемы консервируют сахаром с концентрацией выше 60 % или джемы с низ-
ким содержанием сахара стерилизуют. После открывания джемы хранят в хо-
лодильнике.
Джемы готовят из свежих недозрелых фруктов в сочетании с хорошо выз-
ревшими фруктами (для получения хорошего вкуса и запаха), сгущают с по-
мощью варки с добавлением сахара, возможно пектиновых веществ и кислот
(лимонной, виноградной).
Фрукты очищают, перебирают, удаляют плодоножки, косточки и веточки,
большие плоды разрезают на меньшие кусочки. Большую часть фруктов (60 -
70 %), которые содержат мелкие косточки и плотную кожуру (клубника, смо-
родина, крыжовник) заливают небольшим количеством воды, варят короткое
время и протирают через сито или на специальном приспособлении для отжи-
мания фруктов. Костянки с кожурой можно погрузить в горячую воду, затем
быстро в холодную воду и очистить. Фрукты мягкие или с мягкой кожурой
можно варить без обработки; отставить в сторону 30 - 40 % фруктов, кото-
рые добавляют к джему в конце варки, чтобы они остались целыми. Фрукто-
вое пюре или большую долю мягких фруктов (которые залиты очень малым ко-
личеством воды - примерно 0,05 л на 1 кг фруктов) порциями около 1 кг
быстро доводят до кипения в низкой широкой кастрюле (лучше всего в теф-

лоновой) и при постоянном помешивании варят при спокойном кипении 5 - 10
минут, чтобы освободить пектиновые вещества и сок из фруктов. Затем всы-
пают около 20 % отвешенного сахара (если варите джем в тефлоновой каст-
рюле, пусть сахара растворяется без перемешивания, иначе можно разрушить
тефлоновое покрытие) и при постоянном помешивании выпаривают еще некото-
рое количество воды, чтобы джем достаточно загустел. При варке следует
удалять пену шумовкой или деревянной ложкой. Затем засыпают часть фрук-
тов, которые оставили в сторону. В случае применения пектинового порошка
его следует размешать в пятикратном количестве сахарной пудры (т.е. 1
пакетик порошка емкостью 40 г смешать с 200 г сахара, чтобы пектиновые
зерна лучше отделились и больше набухли) и добавить одновременно со све-
жими фруктами. Через три минуты кипения добавляют основную порцию

а. Затем джем интенсивно варят, чтобы он как следует загустел. Если требуется джем подкислить, можно добавить перед окончанием варки лимонной или виноградной кислоты (2 - 3 г на 1 кг фруктов), растворенной в ложке воды. Долгая варка джема с сахаром может ухудшить цвет и запах джема.
Точное время окончания варки определяют по пробе на желирование (спо-
соб D; при проведении пробы джем должен спокойно кипеть, чтобы он не пе-
реварился):
- Кипящий джем капнуть на холодную тарелку, после охлаждения каплю
попробовать сдвинуть пальцем. Если застывшая капля наморщится всей по-
верхностью, то джем готов.
- В джем погрузить мешалку, вынуть ее и повернуть в горизонтальное
положение, чтобы джем немного застыл. Затем джем стечет на ребро мешал-
ки; если стекает сплошным слоем и затем падает большим куском, а не кап-
лями, то джем готов.
- Капнуть небольшое количество джема в холодную воду и если капля це-
ликом падает на дно посуды (не раздробляется), джем готов.
Если на джеме образуется пена, ее быстро снимают деревянной ложкой
или шумовкой. Горячий джем быстро снимают с плиты и разливают по банкам.
При заполнении банок стараются, чтобы кусочки фруктов были расположе-
ны в джеме равномерно.
В принципе джем можно раскладывать тремя способами (способ Е):
- Горячим джемом заполняют горячие сухие банки с металлическими крыш-
ками до краев. Джем должен быть нагрет до 88 oC. После заполнения банки
быстро закрывают и опрокидывают, отчего стерилизуется и крышка. При ох-
лаждении объем джема уменьшается, в банке создается пониженное давление,
и тем самым крышка на банке хорошо прижимается (если правильно положе-
на). Банки переворачиваются снова после охлаждения джема.
- Горячим джемом заполняют нагретые, сухие, чистые консервные банки
на 0,5 см ниже края, быстро закрывают металлическими крышками, устанав-
ливают в кастрюлю с горячей водой и стерилизуют 6 минут при 96 oC. Затем
банки охлаждают проточной холодной водой.
- Слегка охлажденным джемом заполняют банки Омния с металлическими
крышками, банки типа Байоль с винтовыми крышками или банки от горчицы.
Банки заполняют джемом до краев и оставляют открытыми остывать, чтобы
наверху образовалась корочка. Затем их закрывают. Банки от горчицы можно
закрыть неповрежденными пластиковыми крышками или фольгой, которую под
горлышком банки плотно стягивают бечевкой. Можно закрывать банки перга-
ментом или целлофаном, т.к. джем быстро высыхает. Банки типа Байоль зак-
рывают металлическими крышками, которые выложены картонными колечками, а
затем колечками из полиэтиленовой пленки, чтобы после затягивания крышка
к банке хорошо прилегла.
Несмотря на то, что джем очень долговечный, на его поверхности часто
появляется плесень. Чтобы джем не плесневел, его следует хранить в зак-
рытых банках. Хорошо закрытые банки Омния, надежно предохраняют содержи-
мое банок от проникновения инфекции, также, если джем укладывают в банку
горячим или стерилизуют (см. первые два способа), он не плесневеет.
Джем, укладываемый в банку немного охлажденным, (см. третий способ) мож-
но предохранить от спор плесени тем, что после образования корки ее за-
ливают тонким слоем чистого парафина или на нее кладут кружок пергамент-
ной бумаги, намоченной 0,5 % раствором бензоата натрия или 0,1 % раство-
ром сорбиновой кислоты. Этим раствором небольшой кисточкой протирают по-
верхность джема, свободный внутренний край банки и внутреннюю сторону
крышки. В целом содержимое джема не консервируются, но высокое содержа-
ние сахара предохраняет его от брожения.
При приготовлении низкоэнергетического джема используют меньшее коли-
чество сахара, чем приведено в рецепте (около 300 г на 1 кг фруктов), но
большую порцию пектина. Джем после заполнения банок и закрывания метал-
лическими крышками сразу же стерилизуют в баке для тепловой обработки в
течение 6 минут при температуре 95 oC.
Джемы хранят в прохладном месте без прямого освещения.

Мармелады

Мармелады готовят из фруктовых пюре, которые сгущают выпариванием во-
ды и добавкой сахара. Мармелады бывают плотнее, чем джемы, содержат
больше фруктовой мякоти (более длительное выпаривание), фрукты можно ре-
зать и растирать. Можно употреблять намазывая на хлеб или начиняя изде-
лия из теста, т.к. при нагревании не растекаются.
Мармелады готовят из любых фруктов, которые могут быть менее качест-
венными и слегка механически поврежденными, не имеющими, однако плесени
или гнили. Мармелады из менее зрелых фруктов получаются более качествен-
ными. Фрукты с низким содержанием пектиновых веществ или перезрелые
фрукты можно комбинировать, например с менее зрелыми и опавшими яблока-
ми, которые имеют слабо выраженный вкус и достаточное количество пекти-
новых веществ, а также с пектиновыми веществами промышленного произ-
водства, имеющимися в продаже. Мармелады можно делать и из двух или трех
одновременно созревающих фруктов, причем надо использовать как фрукты с
высоким содержанием пектина (недозрелые яблоки, крыжовник, смородину,
айву), так и фрукты с темной окраской (черную или красную смородину,
черную бузину, ежевику, чернику), чем достигается красивая красная ок-
раска мармелада.
Фрукты для приготовления мармелада очищают (удаляют плодоножки, кос-
точки, остатки соцветий и семена), нарезают маленькими кусочками, добав-
ляют немного воды и под крышкой варят до размягчения 10 - 30 минут. При
недостаточном проваривании фрукты плохо протираются, мякоть темнеет и,
наоборот, при слишком долгом кипении разрушается пектин и ухудшается ка-
чество мармелада. Отваренные фрукты протирают через сито или пропускают
через специальную приставку к мясорубке, к электрическому миксеру или к
кухонному комбайну (рис. 14). Мягкие фрукты можно отжать и холодными, но
выгоднее все фрукты отжимать теплыми: с одной стороны нагревание кожуры
освобождает пектиновые вещества и красители, которые бы при холодном от-
жимании пошли бы в отходы, с другой стороны облегчается работа.

.G.PICT14A.TIF;2.32";2.24";TIFF
Рис. 14а. Машинка для отжатия
фруктов.

.G.PICT14B.TIF;2.32";1.851";TIFF
Рис. 14б. Мясорубка с приставкой
для отжатия фруктов

Мармелад варят непрерывно порциями до 1,5 кг фруктового пюре в широ-
кой низкой кастрюле, чтобы площадь испарения была больше и мармелад дол-
го не варился, что способствует разрушению пектиновых веществ, ухудшению
качества мармелада и потемнению цвета. Отвешенное количество фруктового
пюре заливают в кастрюлю, быстро нагревают до кипения и выпаривают около
трети объема. Затем добавляют 20 % установленного количества сахара и
при постоянном помешивании быстро варят. Немного погодя добавляют основ-
ную долю кристаллического сахара так, чтобы не прерывалось кипения. Пос-
ле этого мармелад варят еще 10 минут. Перед окончанием варки добавляют
лимонной (винной) кислоты, растворенной в ложке воды. Готовность опреде-
ляют по способу D (стр. 65).
Мармелад раскладывают по банкам так же, как и джем (по способу Е -
стр. 65).
После открывания банки мармелад следует хранить в холодильнике.

Фруктовые варенья

Фруктовые варенья - это консервы из хорошо вызревших фруктов, которые
слегка разварены и слегка сгущены сахаром. Используют намазывая на хлеб,
печенье с маслом, или как компоты и как начинку к сладким мучным блюдам
(пудингам, блинчикам, творожным кнедликам), для приготовления морсов.
Фруктовые варенья готовят из всех видов фруктов, которые должны быть
высокого качества, перезрелыми, но не такими мягкими, чтобы немедленно
разваривались и распадались. Варенье варят мелкими порциями (около 1 кг
фруктов). У хорошо очищенных фруктов удаляют косточки, плодоножки и вет-
ки, подливают в широкую кастрюлю несколько ложек воды и при постоянном
помешивании разваривают до мягкого состояния. Затем добавляют сахар (200
- 400 г на 1 кг фруктов) и варят еще 10 минут.
Ввиду низкого содержания сахара, который не оказывает консервирующего
действия, банки с вареньем необходимо закрывать герметично. Кипящим ва-
реньем заполняют чистые банки, обернутые чистым полотенцем, края банок
быстро вытирают и быстро закрывают крышками, переворачивают вверх дном,
прикрывают тканью и оставляют остывать. Затем банки протирают влажной
тканью.

Фруктовые желе

Для приготовления желе наиболее подходят фрукты с высоким содержанием
пектиновых веществ (недозрелые или дикие яблоки, смородина, крыжовник,
айва, виноград) и с достаточным содержанием кислот. Лучшие желирующие
свойства имеет сок из менее зрелых фруктов.
Приготовление желе из перезрелых фруктов или с низким содержанием
пектина требует добавления пектиновых приправ и лимонной кислоты или
комбинации с фруктами с высоким содержанием пектина.

.G.PICT15.TIF;1.52";3.322";TIFF

Рис. 15. Бак для выщелачивания сока из фруктов паром (соковыжималка Фрейба)
1 - трубка деревянной кастрюли для фруктов,
2 - деревянная кастрюля для фруктов,
3 - трубка для подведения пара,
4 - кастрюля для приема сока,
5 - кастрюля с водой,
6 - Резиновый шланг со стеклянной трубочкой и патрубком,
7 - зажим на шланге

Фрукты перебирают, при необходимости удаляют дефектные места, тща-
тельно моют, чтобы удалить загрязнения от химических веществ против бо-
лезней и вредителей. Удаляют остатки соцветий, плодоножки и косточки,
крупные плоды разрезают на мелкие кусочки, а мягкие слегка раздавливают.
Сок из фруктов можно получить холодным продавливанием или лучше горя-
чим, чем из кожуры освобождаются пектиновые вещества, которые бы иначе
остались во фруктах. Подогревают сок в кастрюле или на специальной соко-
выжималке Фрейба (рис. 15).

Приготовление сока отвариванием в кастрюле

Приготовленные фрукты укладывают тонким слоем в широкую низкую каст-
рюлю, добавляют воды и без перемешивания варят под крышкой. Количество
добавляемой воды определяется видом фруктов: мягкие сочные фрукты (смо-
родина, малина, крыжовник и т.п.) доливают малым количеством воды, чтобы
фрукты дошли до кипения и выпустили сок, твердые фрукты доливают большим
количеством воды (на 1 кг фруктов 0,25 - 0,5 л воды). Фрукты варят 20 -
40 минут, при этом надо следить, чтобы они не разварились - полученный
сок должен быть прозрачным.

.G.PICT16.TIF;3.6";1.3";TIFF

Рис. 16. Перегонка сока из фруктов мешком

Рис. 17. Перегонка сока из фруктов двумя полотняными салфетками, подвешенными одна над другой
.G.PICT17.TIF;1.5";2.";TIFF

Горячие фрукты с соком выливают во фланелевый или полотняный мешок,
подвешенный на жердях (рис. 16) или на полотняные салфетки, подвешенные
одна над другой и концами укрепленные на ножках перевернутого табурета
(нижняя салфетка должна быть из более плотной ткани и должна быть больше
прогнута) (рис. 17). Под мешок или под нижнюю салфетку надо поставить
кастрюлю для капающего сока. Сок оставляют свободно капать (первый про-
текший сок возвращают обратно, дальше сок будет капать чище), лучше на
ночь, чтобы был чище. Фрукты не приминают, чтобы сок не мутнел, что вы-
зывает помутнение желе.

Варка желе

Свежий откапавший чистый сок варят в тонком слое в количестве 1 - 2
литра (в зависимости от размера кастрюли) в широкой низкой кастрюле.
После выпаривания не менее трети объема сока добавляют сахар (предвари-
тельно смешав с порошком пектина) и при постоянном помешивании варят.
Слишком большое количество сахара заглушает вкус фруктов и способствует
кристаллизации сахара в желе и, наоборот, при малом количестве сахара
желе получается недостаточно упругим.
В соки из фруктов с низким содержанием пектина добавляют пектиновую
приправу: порошок пектина смешивают с сахаром и добавляют в сок после
его частичного испарения, жидкий пектин добавляют в конце варки. Хорошее
количество, окраска и запах желе обуславливается также достаточным со-
держанием кислот, для этого сок из менее кислых фруктов подкисляют к
концу варки лимонной кислотой.
Образующуюся при кипении пену собирают почти перед концом варки дере-
вянной ложкой или шумовкой. Конец варки определяют по некоторым из проб
(см. способ D - стр. 65). Горячим желе при температуре не менее 88 oC
быстро наполняют нагретые сухие чистые банки почти до краев и быстро
закрывают (лучше металлическими крышками, вынутыми из горячей воды). Ес-
ли желе при заполнении имеет температуру меньше 88 oC, то закрытые банки
с горячим желе ставят в кастрюлю с горячей водой и стерилизуют еще 10
минут при температуре 95 oC.
Когда закрытые банки с желе остынут, их поверхность (чтобы не плесне-
вели) протирают раствором бензойной кислоты (0,1 г на 0,1 л воды) или
накрывают кружками из целлофана или пергамента, смоченными данным раст-
вором. Если вы закрываете банки только целлофаном (двойным) или перга-
ментной бумагой, то, чтобы бумага не разрушилась при длительном хране-
нии, надо подождать, чтобы желе высохло.
Хорошо приготовленное желе должно быть прозрачным, блестящим, таким
плотным, чтобы его можно было резать на ломтики, должно иметь окраску
фрукта, из которого было приготовлено. В домашнем хозяйстве имеет широ-
кое применение - им украшают конфеты, пироги и т.д. Нельзя, однако, ис-
пользовать как начинку для различных выпечек, так как оно растекается.
Фрукты с высоким содержанием пектина, которые остаются после вытека-
ния сока из ткани, можно снова залить меньшим количеством воды, отва-
рить, профильтровать и приготовить новое желе. Из фруктов, которые оста-
лись после вытекания сока, можно приготовить мармелад или повидло.

Повидло

Повидло - это разваренные очищенные фрукты, сгущенные испарением воды
до плотной консистенции. Бывает без дальнейшей консервации таким долго-
вечным, что его можно хранить несколько лет. При испарении воды увеличи-
вается содержание сахара и кислот, что препятствует деятельности различ-
ных микроорганизмов. Повидло можно приготовить из различных фруктов. Вы-
годнее всего из фруктов с высоким содержанием сахара, лучше всего из пе-
резрелых. Популярнее всех повидло из чернослива.
Фрукты перебирают, хорошо моют, если необходимо нарезают на кусочки
или разваривают и протирают через грубое сито, что способствует удалению
косточек. Фрукты можно очистить от косточек и перед развариванием, одна-
ко при разваривании косточки придают повидлу приятный пряный привкус.
Пюре выпаривают при постоянном помешивании в нержавеющей эмалированной
или алюминиевой кастрюле, большим количеством (свыше 10 кг фруктов) в
облуженном котле с электрическим перемешиванием (если имеется в нали-
чии). Подслащивают повидло добавкой сахара (в малом количестве) только в
конце варки.
Конец варки определяют по некоторым из проб:
- Небольшое количество горячего повидла налить на тарелку и ложкой
сформировать палочку. Если она сразу же не растекается, то повидло гото-
во.
- Погрузить в повидло ложку и если повидло с нее после вытаскивания
не отпадает, а остается на ложке, то значит, готово.
- Повидло капнуть на тарелку. Как только капля охладится, проверяют
ее упругость. Нужно всегда помнить, что после полного охлаждения повидло
должно быть упругим.
Хорошее повидло имеет значительную упругость. Достаточно упругое по-
видло можно перед употреблением резать и разводить с водой, а также по-
видло редко подвергается плесневению и брожению.
Горячее повидло разливают по подогретым, сухим банкам, керамическим
горшкам или картонным парафинированным коробкам до самых краев; при на-
полнении повидло утрамбовывается и протыкают закругленным ножом, чтобы
устранить воздушные мешки. Оставляют охлаждаться в открытой посуде, что-
бы на поверхности образовалась корка, которая в известной мере предохра-
няет повидло от плесени. Чтобы обеспечить лучшую сохранность от плесени,
поверхность остывшего повидла протирают кисточкой со слабым раствором
сорбиновой кислоты (0,1 г на 0,1 л воды). Банки с холодным повидлом зак-
рывают металлическими крышками и полиэтиленовой пленкой и ставят в су-
хое, прохладное место.

Фруктовые пюре

Фруктовые пюре готовят из хорошо вызревших и перезревших доброкачест-
венных семечковых, ягодных, косточковых и мелких садовых фруктов, из од-
ного вида или из их смеси.
Используют их для приготовления смешанных напитков, фруктовых пен
(легче взбивать несладкие пюре), мороженых, для обливания теплых и хо-
лодных мучных сладостей. Фруктовые пюре производят сладкими или неслад-
кими.
Для приготовления пюре из фруктовой смеси выбирают сочетания разных
фруктов так, чтобы готовое пюре было ароматным, с красивой окраской и
приятным вкусом. Для этого смешивают сладкие виды фруктов с кислыми (че-
решню с вишней или смородиной, груши с яблоками), фрукты менее ароматные
с ароматными (малина), к неокрашенным фруктам добавляют темно-окрашенные
фрукты (черная бузина, смородина).
Фруктовые пюре можно протирать холодными (мягкие виды фруктов) или
теплыми (твердые виды - очищенные фрукты заливают малым количеством воды
и отваривают под крышкой) на отжимной приставке к мясорубке, кухонному
комбайну или электрическому миксеру. При нагревании в пюре переходят
красящие вещества из кожуры, которые бы при отжимании в холодном виде
остались бы в отходах. Пюре можно немного сгустить выпариванием.
Фруктовое пюре стерилизуют в банках в кипящей воде в течение 35 минут
(для объема 1 л) или "вне банок", заменяя сгущение пюре. Пюре сразу же
после отжимания разогревают в нержавеющей или лучше тефлоновой кастрюле,
кипятят 5 минут, кипящим раскладывают в чистые банки, обернутые влажным
полотенцем, быстро вытирают края и сразу же закрывают крышками. Банки
переворачивают вверх дном и оставляют остывать. Перед складированием
банки обмывают теплой водой и осушают.

Фруктовые сыры

Фруктовые сыры должны быть густой желеобразной консистенции, приго-
товленные из фруктов с высоким содержанием пектиновых веществ или с до-
бавлением большой порции пектиновых препаратов. Наиболее популярные
фруктовые сыры готовят из айвы и из черной смородины.
Помытые очищенные фрукты, при необходимости нарезанные на куски, раз-
варивают с малым количеством воды под крышкой до размягчения и протирают
через сито или мясорубку с приставкой для фруктов; если желают получить
сыр нежной консистенции, то разрезанные фрукты протирают второй раз,
Фруктовое пюре затем отпаривают в широкой кастрюле при постоянном поме-
шивании, чтобы оно сгустилось и не растекалось (мешалка оставляет за со-
бой не исчезающую сразу дорожку). Перед окончанием варки добавляют са-
хар, при необходимости и другие вкусовые добавки, такие как мелко наре-
занный очищенный миндаль, ядра лесных или грецких орехов.
Фруктовые сыры разливают сразу же после уваривания по большим жестя-
ным формам (например для пирогов), смазанным маслом и обсыпанным крупным
сахаром. После окончательного отвердевания (лучше через несколько дней)
сыр выбивают, упаковывают в пергаментную бумагу и кладут в сухое, прох-
ладное место. При хранении контролируют качество сыра.
Фруктовый сыр можно также налить сразу же после варки на фольгу, сма-
занную маслом и посыпанную крупным сахаром, высушить, затем нарезать на
куски и полить шоколадом.

Фруктовые пасты

Фруктовая паста - это отжатые отваренные фрукты, которые сгущены ис-
парением воды и добавлением сахара до густой консистенции и в тонком
слое высушены в духовке.
Фруктовые пасты готовят из разных видов фруктов, которые после очист-
ки и, если необходимо, резки, заливают небольшим количеством воды, под
крышкой отваривают до размягчения и протирают через сито или пропускают
через мясорубку с отжимающей приставкой. Мягкие фрукты можно отжимать
сырыми, но при этом способе теряется часть пектиновых и красящих ве-
ществ.
Фруктовое пюре взвешивают, доводят до кипения и при постоянном поме-
шивании сгущают, чтобы объем уменьшился на треть. Добавляют сахар и сгу-
щают дальше, чтобы паста загустела и не растеклась. Горячую пасту выли-
вают в металлические формы, смазанные маслом или слоем 1,5 - 2 см на
противень, смазанный маслом или на пергаментную бумагу, положенную на
лист.
Пасту сушат постепенно, чтобы на поверхности не образовалась корка,
так как она препятствует высыханию средних и нижних слоев, которые оста-
нутся влажными, липкими, а паста может испортиться. Пасту следует сушить
в приоткрытой духовке при температуре 60 - 70 oC, на поверхность пасты
можно положить бумагу. Если сушат пасту в электрической духовке, то ее
ставят на нижнюю полку духовки и включают на первое положение переключа-
теля. При сушке пасту переворачивают на другую сторону. Хорошо просушен-
ная паста должна быть мягкая, упругая и эластичная, ни в коем случае
твердая, пересушенная. Фруктовую пасту, высушенную на противне, разреза-
ют еще горячей - на кубики или гранулы. Пасту, высушенную в формах, вы-
бивают. Обваливают в крупном сахаре или поливают белковой или шоколадной
глазурью. Хранят в сухом месте в коробочках или целлофане.
Фруктовую пасту подают как десерт после обеда или как освежающее,
энергетическое и питательное лакомство детям, выздоравливающим или зани-
мающимся туризмом.

Фруктовые сусла

Фруктовые сусла - это несброженные фруктовые соки, консервируемые
стерилизацией без химических консервирующих добавок. Являются вкусными,
освежающими, биологически ценными и при домашнем производстве очень де-
шевыми. Можно вырабатывать из менее привлекательных, опавших фруктов,
которые быстро портятся и которые не могут храниться. Содержание кислот
и сахара исправляют разбавлением водой и подслащиванием.
Фруктовые сусла можно вырабатывать почти изо всех видов фруктов или
из смеси фруктов. Фрукты должны быть вызревшими, свежими, ароматными,
красиво окрашенными, достаточно сладкими; не должно быть гнилых или
плесневелых. Сок из вызревших фруктов можно сочетать с соком из менее
зрелых фруктов. Сусло имеет очень хороший вкус и позволяет использовать
менее качественные фрукты.

Приготовление соков

Фрукты сортируют, моют, сильно загрязненные перед промыванием отмачи-
вают некоторое время в холодной воде. Фрукты отделяют от веточек, кото-
рые - главным образом при теплом отжимании - способствуют появлению
горького привкуса фруктового сока. Очищенные фрукты измельчают и отжима-
ют каким-нибудь способом в зависимости от вида фруктов. Это надо проде-
лать быстро, так как сок, отжатый из здоровых и хорошо очищенных фрук-
тов, содержит достаточно микроорганизмов, главным образом дрожжей, кото-
рые, особенно при высокой температуре, быстро размножаются.
Яблоки и груши разрезают на маленькие кусочки на специальных ручных
или электрических машинках для измельчения фруктов, которые бывают в
продаже. Ягоды и косточковые фрукты (избавленные от косточек) можно из-
мельчить и отжать на отжимающей приставке к мясорубке, к электрическому
миксеру или кухонному комбайну.

.G.PICT18.TIF;1.42";2.712";TIFF
Рис. 18. Ручной винтовой пресс

Отжатый сок, однако, получается мутным, содержащим мелкие частицы мя-
коти и его очищают фильтрацией или осаждением, что медленнее. Выгоднее
всего получать сок из фруктов выщелачиванием паром или грубым измельче-
нием и отжиманием на винтовом или рычажном прессе, которые имеются в
продаже (рис. 18). Мягкие фрукты можно раздавить на специальной ручной
мельнице.
Сок из измельченной массы можно выжать холодным или теплым. Светлые
фрукты - яблоки, груши, абрикосы, персики и т.п. - отжимают обычно хо-
лодными, чтобы сок получился быстрее, так как на воздухе он быстро тем-
неет. Если краситель из кожуры окрашивает сок, (например у черной сморо-
дины), то массу оставляют полежать в холодном месте на несколько часов;
при этом масса не должна забродить. Окрашенные виды фруктов прессуют,
как правило, теплыми. От этого с одной стороны в сок переходит больше
красителя из кожуры, с другой стороны получается больший выход сока -
под действием тепла растворяется часть клейких веществ, которые перехо-
дят в сок, а не уходят в отходы. Фруктовую массу перед прессованием
быстро разогревают в кастрюле, поставленной в большую кастрюлю с горячей
водой около 75 oC. Массу при нагревании иногда перемешивают. Затем при-
ток тепла снижают, массу при этой температуре прогревают еще 10 - 15 ми-
нут и затем ее быстро прессуют.

.G.PICT19.TIF;.5";2.3";TIFF
Рис. 19. Ручное укупорочное приспособление

В домашних условиях сок можно легко получить из фруктов выщелачивани-
ем паром в простом устройстве:
В большой высокий бак (лучше всего стерилизационный) кладут деревян-
ный вкладыш и наливают воды слоем 8 - 10 см. На вкладыш ставят эмалиро-
ванную или другую кислотоустойчивую кастрюлю, в которую будет стекать
сок, На большой бак кладут 2 полотняных квадрата (например полотенца)
так, чтобы нижнее полотно, которое должно быть плотнее, было больше
прогнуто. Полотна закрепляют по контуру бака веревками, чтобы они хорошо
держали вес фруктов. На верхнее полотно насыпают фрукты (мягкие целиком,
твердые раздавить или измельчить, яблоки протереть) и накрывают его пер-
гаментной бумагой или фольгой, чтобы перехватить капли воды из осаждаю-
щегося пара. Бак прикрывают плотно прилегающей крышкой (отверстие для
термометра затыкают), свисающие концы полотен подвязывают, чтобы не за-
горелись. Бак с фруктами ставят на огонь, воду доводят до кипения и при
спокойном кипении отпаривают около часа, твердые фрукты несколько
больше. Если хотят сок подсластить, фрукты перед отпариванием пересыпают
сахаром (на 1 кг фруктов 50 - 150 г сахара). Между тем можно вываривать
(по 10 минут) новые пробковые затычки. Сок, выделяющийся из фруктов,
протекает сквозь полотна в подставленную кастрюлю. На верхнем полотне
отверстия немного забиваются и частично профильтровывают протекающий
сок. Сок, который протекает через другое полотно, получается чистым.
После окончания отпаривания убирают бумагу (фольгу), осторожно отвязыва-
ют полотняные квадраты и кастрюлю с горячим соком вынимают. Отпаренный
сок быстро разливают по прокипяченным бутылкам, которые постепенно выни-
мают из горячей воды, чтобы разность температур между бутылкой и соком
была наименьшей. Бутылки быстро затыкают пробковыми затычками укупор
приспособлением, ополоснутом в горячей воде (рис. 19) и быстро ставят в
корзину или кастрюлю вверх дном, чтобы воздух между соком и затычкой
простерилизовался. После охлаждения затычки срезают на одном уровне с
горлышком, горлышки смачивают горячим парафином и помещают в прохладном
месте лежа, чтобы затычки не высыхали и не пропускали воздух.

Очистка соков (способ F)

Большинство видов отжатых сусел содержат еще достаточное количество
примесей (мелких частичек мякоти), которые удаляются очисткой, осветле-
нием и фильтрацией соков. При очистке сусло наливают в высокий узкий со-
суд, в котором вниз осаждаются примеси за определенное время, а чистый
сок сливают шлангом или легче шлангом с автоматической помпочкой (рис.
20). Эту очистку надо провести не более чем за 24 часа, чтобы сок не на-
чал бродить.
Быстрейшая очистка сусла достигается так называемым танино-желатино-
вым осветлением. Танин растворяют в небольшом количестве сусла и смеши-
вают с суслом. Желатин кладут набухать в небольшом количестве холодной
воды. Через 20 минут его размешивают в воде с температурой 60 oC, охлаж-
дают и смешивают с суслом. Сусла с терпким вкусом содержат достаточное
количество дубильных веществ, поэтому их очистку можно проводить баз до-
бавления танина. Танин или другие дубильные вещества в терпких суслах
осаждают желатин в виде мелких хлопьев, которые притягивают к себе и
мелкие примеси, рассеянные в сусле. На 10 л сусла употребляют 1 г танина
и 2 г пищевого желатина. Осаждающиеся примеси оставляют в сусле и ставят
в прохладное место (не более 24 часов). Как только примеси осядут или
появится подозрение, что сусло начало бродить, сливают отстоявшееся сус-
ло шлангом в сосуд, чистые бутылки или банки, которые следует поставить
ниже, чем уровень сливаемого сусла. Сусло сливают осторожно, чтобы не
взбаламутить мусор, осевший на дно.

Рис. 20 Шланг с автоматической помпочкой
.G.PICT20.TIF;1.62";2.45";TIFF

Сусло можно очистить также фильтрацией через полотняный мешочек, под-
вешенный на жердях, или двумя полотнами, подвешенными одно над другим,
своими концами привязанными за ножки перевернутого табурета. Нижнее по-
лотно должно быть более прогнутым. Под мешочек или полотно ставят чистую
кастрюлю для сбора очищенного сусла. Первое очищенное сусло следует про-
фильтровать еще раз, дальше сусло будет протекать через засоренные от-
верстия в полотне и уже будет очищенным.

Стерилизация сусла

Очищенное, осветленное и профильтрованное сусло содержит много дрож-
жей, бактерий и плесени, которые необходимо уничтожить стерилизацией,
чтобы сусло при хранении не заплесневело или не забродило. Сусло разли-
вают по чистым, лучше всего литровым бутылкам, на 3 - 4 см ниже края.
Бутылки перед наполнением моют горячей водой с сапонатом или, если в бу-
тылках есть засохшие нечистоты, то их наполняют теплой водой с содой и
оставляют на ночь отмокать; перед использованием их ополаскивают теплой
водой.
Сусло можно стерилизовать в открытых или закрытых бутылках, в закры-
тых банках или в открытой кастрюле.

Стерилизация в открытых бутылках (способ G)

Бутылки, наполненные суслом, ставят в высокий бак на деревянную или
металлическую подложку и наполняют его теплой водой до высоты, на 2 см
ниже горлышек бутылок. В одну бутылку вставляют карандашный термометр
сквозь просверленную пробковую затычку. В кипятильном баке вставляют
термометр в отверстие крышки. В некоторых баках сусло можно стерилизо-
вать без крышки. Наполненный бак подогревают, чтобы температура сусла
достигла 75 oC. Затем снижают приток тепла и поддерживают на этом уровне
не менее 10 минут. Пробковые затычки отваривают в кипящей воде в течение
10 минут, в горячей воде ополаскивают и укупорочное приспособление. По
окончании стерилизации вынимают бутылки из бака полотенцем, сразу же за-
тыкают и переворачивают в лежачее положение или вверх дном. После охлаж-
дения затычки ровно срезают на уровне горлышка бутылки и горлышки смачи-
вают в расплавленном парафине. Этим предотвращается проникновение возду-
ха в бутылки и возможное повреждение сусла. Бутылки можно также закрыть
резиновыми пробками, двойным пергаментом или целлофаном. Перед использо-
ванием их следует промыть в воде с температурой 80 oC, при необходимости
с добавлением сернистой кислоты или пиросульфита с лимонной кислотой.

Стерилизация в закрытых бутылках (способ H)

Бутылки наполняют до горлышек, чтобы сусло при высоких температурах
не вытекало. Наполненные бутылки закрывают пробковыми затычками или сжи-
мающимися затычками из ПВХ (сжимают горячим воздухом над открытым пламе-
нем). Между пробковой затычкой и стеклом кладут проволоку из нержавеюще-
го металла, по ней будет при стерилизации выходить воздух из бутылки (по
окончании стерилизации проволоку вытягивают клещами), или пробковую за-
тычку закрепляют прочной ниткой или проволокой, чтобы при стерилизации
не вылетела. Бутылку ставят на деревянную подложку в стерилизационный
бак, бак наполняют теплой водой на 2 - 4 см выше бутылок и стерилизуют
10 минут при 80 - 85 oC, затем бутылки вынимают на воздух для охлажде-
ния.

Стерилизация сусла в закрытых банках (способ Q)

Используют банки Омния, мясные или желобковые. Сусло заливают в бан-
ки, тщательно закрывают крышки, подогревают в течение 15 минут до темпе-
ратуры 85 oC и при этой температуре стерилизуют 20 минут. Затем банки
вынимают и охлаждают (по способу В).

Стерилизация сусла в открытой кастрюле

Этот способ является самым быстрым. Сусло подогревают в большой эма-
лированной или нержавеющей кастрюле при периодическом помешивании до
температуры 85 oC. Более высокая температура нежелательна, так как сусло
будет иметь неприятный вареный привкус. Затем его быстро разливают по
приготовленным бутылкам до горлышек, быстро затыкают отваренными (в те-
чение 10 минут) пробковыми затычками и перевертывают, чтобы горячее сус-
ло стерилизовало пробки. Сусло оставляют охлаждаться, затем пробки сре-
зают и смачивают в расплавленном парафине.
Сусло хранят в лежачем положении в сухом, прохладном месте.

Фруктовые сиропы

Фруктовые сиропы вырабатывают из прозрачных фруктовых соков, сахара и
лимонной кислоты (или винной). Для их приготовления пригодны все виды
фруктовых соков, лучше всегда получать сиропы ароматные, с выраженным
вкусом и приятной окраской, поэтому к фруктовым сокам со слабым вкусом
или невыразительным запахам и цветом (грушевый, черешневый) добавляют
соки из других фруктов (например, малины, вишни и т.п.), которые имеют
ярко выраженные качества.
Прозрачный сок получают тем же способом, который приведен в разделе о
приготовлении сусел - см. способ F, стр. 80 (измельчение, отжатие сока,
очистка и осветление фруктового сока).
При приготовлении фруктового сиропа добавляют на 1 л сока, как прави-
ло, 1,5 кг сахара. Такая высокая доля (60 %) сахара в сиропе гарантирует
его качество без дальнейшей тепловой или другой консервации. Если хотят
приготовить фруктовый сироп с низким энергетическим содержанием, то сни-
жают количество сахара на 450 - 650 г на 1 л сока, а сироп стерилизуют
также, как приведено для фруктовых сусел (см. способ G, стр. 81). Сахар
растворяют в холодном соке или в соке, подогретом до 75 oC. Более высо-
кая температура не рекомендуется, чтобы сок не приобрел вареного привку-
са и чтобы не снизилось содержание ароматических веществ.
Сиропы, приготовленные только из фруктового сока и сахара были бы вя-
лыми, без выраженного вкуса, и поэтому их подкисляют лимонной или винной
кислотой в количестве 5 - 17 г на 1 л фруктового сока, в зависимости от
содержания кислот во фруктах (см. табл. 1). Кислоты растворяют в соке
одновременно с сахаром.

Джусы

Из большинства видов фруктов и из моркови можно в домашних условиях
приготовить хорошие джусы. Фрукты могут быть перезревшими, опавшими или
иными, менее пригодными.
Фрукты и морковь хорошо очищают, устраняя несъедобные и дефектные
части, твердые виды фруктов и морковь предварительно отваривают в не-
большом количестве воды. Затем их смешивают для улучшения вкуса с саха-
ром и лимонной кислотой, размешанные фрукты с косточками протирают через
мелкое сито.
Джусы можно стерилизовать:
- если готовят для прямого употребления - подслащенные и протертые
фрукты и морковь разбавляют водой, на 1 л пюре добавляют 1 - 2 л воды,
или
- если готовят полуфабрикат - стерилизуют неразбавленный джус. Только
перед употреблением его разбавляют водой или содовой в соотношении 1 : 1
или 1 : 2. Этот способ является выгоднейшим, так как при нем меньше
употребляются банки и тем самым экономиться объем кладовой.
Джусы стерилизуют в банках Омния так же, как и компот: разогревают за
15 минут до температуры 85 oC и при этой температуре стерилизуют 20 ми-
нут (расчет для банок Омния объемом 720 мл), или джус разогревают в
кастрюле до температуры 90 oC, при этой температуре выдерживают 5 минут,
затем быстро разливают по разогретым банкам, обернутым влажным полотен-
цем, вытираются края банок, быстро закрепляют крышки, банки переворачи-
вают вверх дном и оставляют охлаждаться.

Подслащенные фрукты

Подслащенные (засахаренные) фрукты - это фрукты, консервированные
густым сахарным раствором, который проникает в плоды и замещает в них
фруктовый сок. Принцип подслащения основан на погружении и кратком про-
варивании фруктов в сахарном растворе постоянной концентрации, чтобы
плоды получились в меру твердыми. Очищенные, нарезанные в соответствую-
щей форме фрукты сначала кратко проваривают в воде, чем достигается
улучшение проникновение сахара. Для подслащивания годятся фрукты с твер-
дой мякотью.

Методика подслащивания фруктов

Фрукты подслащивают мелкими порциями - приблизительно 1 кг. Фрукты
промывают, очищают, нарезают на кусочки или дольки и удаляют сердцевину
или косточки. После разрезания фрукты быстро погружают в раствор лимон-
ной кислоты, чтобы они не темнели (на 1 л воды кладут половину чайной
ложки лимонной кислоты). Далее действуют по следующим указаниям:
а) 1 кг подготовленных фруктов обваривают в 0,8 л кипящей воды: мяг-
кие фрукты 1 - 3 минуты, твердые 5 - 8 минут. Фрукты вынимают, в воду
добавляют 750 г сахара, после его растворения кладут опять фрукты, дово-
дят до кипения, снимают с плиты, придавливают (меньшей стеклянной или
фарфоровой кастрюлей, наполненной водой), чтобы не плавали, или были
полностью потоплены и оставляют на 24 часа.
b) Раствор с фруктами доводят до кипения, засыпают 250 г сахара,
кастрюлю снимают с плиты, сахар осторожно размешивают, чтобы не разруши-
лись плоды, фрукты так же нагружают, как в прошлый раз и оставляют заса-
хариваться на 24 часа.
с) Раствор с фруктами доводят до кипения, добавляют 200 г сахара,
снимают с плиты, сахар осторожно размешивают, фрукты нагружают и снова
оставляют засахариваться на 24 часа.
d) Повторяют указание с).
е) Повторяют указание с), или фрукты засахаривают 48 часов.
f) Повторяют указание е).
g) Если сахарный раствор не такой густой как сироп, то его сцеживают
и выпаривают до удобной густоты. Фрукты погружают снова и оставляют за-
сахариваться на неделю.
h) Фрукты вынимают, на 3 секунды погружают в сетке в кипящую воду и
оставляют разложенными на дощечке просохнуть. Затем фрукты просушивают
при комнатной температуре или в духовке при очень низкой температуре.
Для ускорения сушки можно использовать вентилятор. Засахаренные фрукты
должны быть плотными как на поверхности, так и внутри.
Засахаренные фрукты можно перед высушиванием обвалять в мелком сахаре
и опять оставить сохнуть или после просушки по одиночке погрузить в ки-
пящий раствор, приготовленный из 0,2 л воды и 500 г сахара и положить на
сито обсохнуть.
Засахаренные фрукты хранят в сухом месте, упакованными в вощеную бу-
магу или фольгу и уложенными в коробки. Сахарный раствор, оставшийся от
засахаривания, можно разбавить водой (на 3 части раствора 1 част воды) и
использовать снова для засахаривания фруктов (с указания а)).

Сушка фруктов и овощей

Правильно высушенные фрукты и овощи должны быть красивыми, вкусными и
упругими, после набухания водой очень схожими со свежими плодами, а по-
тери ценных питательных веществ должны быть наименьшими.

.G.PICT21.TIF;1.92";1.407";TIFF

Рис. 21. Стойка с рамками для сушки плодов

В домашних условиях сушат фрукты и овощи при благоприятной погоде на
солнце, на плите, в духовке, на радиаторах центрального отопления или
малых сушилках, которые нетрудно сделать. Наиболее удобными для сушки
являются решетки - деревянные или металлические рамки, выполненные гус-
тым плетением из прутиков, проволоки или пластмассы, чтобы к ним мог
поступать воздух также и с нижней стороны. Если плетение из обычной про-
волоки, решетки необходимо накрыть редкой тканью, чтобы сохнущие плоды
не касались железа (рис. 21).
При сушке в духовке можно применять плетение из пластмассы только на
внутренних сторонах рамки. Сушка на жести не очень выгодна, так как вода
из сохнущих плодов испаряется лишь с верхней стороны; жесть надо засте-
лить пергаментной бумагой. В то же время в продаже имеется специальная
жесть с малыми отверстиями (перфорированная) для сушки фруктов.

Сушка на солнце

Фрукты и овощи можно сушить на солнце при теплой и сухой погоде в
безпыльной среде. На ночь, однако, надо убирать в места, которые защище-
ны от росы. Часто сочетают сушку на солнце с сушкой в духовке - плоды на
солнце подсушивают или досушивают.

Сушка в духовке

Для сушки в духовке пригодна духовка электрическая или духовка в печи
на твердом топливе; газовая духовка годна лишь в предположении, что наг-
реваемый объем духовки полностью отделен от горелки, так как продукты
горения газа содержат большое количество водяного пара, который при суш-
ке нежелателен. При сушке в духовке важно отводить воздух насыщенный во-
дяным паром; для этого в большинстве случаев приоткрывают дверцу духов-
ки.
При сушке плодов в электрической духовке включают самый малый нагрев;
больший нагрев включают после частичной усушки плодов. При сушке контро-
лируют температуру в духовке термометром и регулируют необходимую сте-
пень подачи тепла, чаще всего теплоту уменьшают перестановкой решеток на
другую удаленность от источника тепла.

Сушка на радиаторах центрального отопления

Мелкие кусочки фруктов можно во время отопительного сезона сушить
также на радиаторах на решетках, которые изготовлены по размерам верха
радиаторов. Решетки кладут прямо на радиаторы или подложку, например,
соответствующий слой газет.

Сушка в домашней сушилке

Если вы сушите большое количество фруктов или овощей каждый год, то
для облегчения и ускорения сушки можно сделать маленькую домашнюю сушил-
ку (рис. 22).
Она может подогреваться теплым воздухом над плитой или собственными
инфракрасными лампами, или, если она имеет высокие ножки, теплом из про-
пановой горелки.
Ящик для сушилки делают из металлических пластин (жести), переднюю
стенку сушилки делают съемной, она служит для установки решеток в пазы,
размещенные на двух боковых сторонах ящика. В нижней пластине ящика де-
лают отверстия с заслонками для регулирования притока тепла. В верхней
пластине сушилки делают отверстия для выхода воздуха и водяных паров.
Если сушилка обогревается теплым воздухом от плиты, приток тепла мож-
но регулировать перестановкой сушилки на разные места плиты.

.G.PICT22.TIF;1.52";2.05";TIFF

Рис. 22. Домашняя сушилка с принудительным подогревом

Сушилку, обогреваемую инфракрасными лампами, следует выложить изнутри
алюминиевой фольгой, которая отражает лучи и возвращает их на высушивае-
мые плоды. Инфракрасные лампы помещают на боковые стены сушилки; инфрак-
расное излучение приводит к малым потерям воздуха и сухого вещества
(просушенных частей плодов), но влагу из продуктов поглощает - оконча-
тельно высушивается и середина плодов.
Плоды, которые высохли, необходимо разложить на решетки тонким слоем
и чаще переворачивать.

Подготовка плодов к сушке

Сушка основана на удалении воды из фруктов и овощей так, чтобы микро-
бы в них если не уничтожались, то хотя бы не могли размножаться. Из пло-
дов требуется испарить 80 - 90 % первоначального содержания воды.
Обычно сушат некоторые виды овощей, зеленую ботву (петрушки, укропа,
любистока) и некоторые виды фруктов.
Свежие, здоровые фрукты и овощи хорошо промывают, очищают, удаляют
косточки, сердцевину, остатки соцветий и плодоножки. Ботву высушивают на
сите или на ткани, некоторые виды овощей (морковь, сельдерей, петрушка,
кольраби и т.п.) крошат на мелкие кусочки или протирают на грубой терке
и на короткое время погружают в кипящую воду. Светлые фрукты сразу же
после очистки замачивают в подкисленной воде, чтобы они не потемнели.
Фрукты можно обварить в растворе сахара, такие фрукты перед использова-
нием легко набухнут и сохранят свою форму и цвет.

Температура сушки

Сначала плоды сушат при низких температурах; если сушить быстро при
высоких температурах, поверхность сушеных плодов была бы закостенелая,
пары бы не могли выйти из середины плодов, плоды бы большей частью пот-
рескались и сок бы вытек. В дальнейшей фазе сушки можно температуру по-
высить, так как после частичного испарения воды нет предпосылок для
растрескивания плодов.
Плоды досушивают при низких температурах (решетки переставляют в
верхнюю часть сушилки или при благоприятной погоде на солнце). Фрукты
сушат в начале и в конце при температуре около 50 - 60 oC, главная сушка
проходит при температуре 65 - 80 oC. Овощи, которые отварили, сушат сна-
чала при 75 - 80 oC, потом при 65 - 70 oC. Овощную ботву и ароматические
растения сушат при 55 oC, чтобы не потерять ароматические вещества.

Хранение сушеных фруктов и овощей

Просушенные плоды следует при хранении беречь от насекомых и влажнос-
ти. Для этого их надо хранить в сухом прохладном месте, сложенными в ме-
шочки из плотной ткани, целлофана, бумаги или в коробки. Если при хране-
нии сушеных плодов появляются изменения (например, во влажной кладовой)
переложить их в закрывающиеся сосуды, например, в стеклянные банки. Бан-
ки следует наполнять в сухой, прохладной среде.
Сушеные овощи и фрукты надо периодически осматривать, нет ли там раз-
личных насекомых, чаще всего моли, их личинки пожирают и загрязняют су-
шеные плоды. Плоды, подвергшиеся нападению, перебирают, устраняют пов-
режденные, а неповрежденные как можно скорее используют. Плесневелые
плоды не используют, чтобы не повредить здоровье.

Подготовка сушеных плодов к использованию

Сушеные фрукты замачивают на несколько часов в воде, чтобы они набух-
ли. Сушеные овощи сначала кладут набухать в холодную воду, затем разва-
ривают до мягкого состояния в несоленой воде.

Замороженные фрукты, овощи и грибы

Некоторые виды фруктов, овощей и грибов можно замораживать в домашних
морозильниках или в закрытых морозильных камерах больших холодильников,
в которых достигается температура -18 или -26 oC. Качество замороженных
плодов зависит от правильности действий при замораживании, однако, при
всех предосторожностях нельзя достичь качества промышленных замороженных
плодов, так как нет достаточно низкой температуры.
При замораживании в плодах замерзает вода и это приводит к высушива-
нию растительных тканей. При достаточно глубоком замораживании продуктов
вегетация микробов и активность некоторых ферментов подавляется, некото-
рые ферменты, однако, остаются активными. Размороженные продукты быстро
подвергаются порче. При замораживании продуктов желательно, чтобы вода в
них замерзла в виде большого количества мелких кристаллов; для этого их
необходимо быстро заморозить при достаточно низкой температуре. При мед-
ленном замораживании из воды получаются меньшее количество больших крис-
таллов льда, которые могут повредить растительную ткань, и замороженные
плоды будут иметь после размораживания "лоскутную" консистенцию.
В домашних условиях замораживание ускоряют тем, что одновременно за-
мораживают малое количество плодов, которые кладут в морозильник при ми-
нимальной степени холода. Тем самым удается быстро пройти область от 0
oC до -8 oC, где вырастают большие кристаллы льда. Далее плоды заморажи-
вают при наинизшей температуре, которая может быть достигнута в холо-
дильнике.
Замораживают принципиально только свежие, полностью зрелые плоды, из
фруктов, прежде всего, редкие виды (клубника, ежевика, малина, персик,
абрикос), которые после размораживания подают в сыром виде.
Перед замораживанием кладут в подходящую посуду. Она должна быть во-
донепроницаемой, чтобы при замораживании не вытекал сок, чтобы не улету-
чивались водяные пары и не высыхали продукты, при этом она не должна
слишком изолировать тепло, чтобы время замораживания излишне не продле-
вать. Для этого пригодны полиэтиленовые мешки, а для некоторых плодов и
пластмассовые баночки (от йогурта, бутербродного масла и т.п.). Как тару
особенно нельзя использовать посуду стеклянную, фарфоровую и металличес-
кую. Банки наполняют и закрывают так, чтобы в них осталось небольшое ко-
личество воздуха, слишком сильно наполненные банки, однако, не годятся,
так как продукты после замораживания увеличивают свой объем, что может
разрушить банки. Мешки закрывают резинкой (горловину мешка плотно свора-
чивают над продуктами и закрепляют резинкой) или сваривают (содержимое
мешка уплотняют ладонью, выпускают как можно больше воздуха, а шов
вплотную над продуктами, положенными на край стола, накрывают газетой и
прогревают горячим утюгом), пластмассовые баночки закрывают плотно при-
легающей крышкой или фольгой или полиэтиленом и хорошо закрепляют самок-
леющейся лентой. Для лучшего использования морозильного объема целесооб-
разно укладывать наполненные мешки в прямоугольных коробках: мешок перед
наполнением вложить в такую коробку и закрыть резинкой. Картонные короб-
ки укладывают в морозилку на полиэтиленовую пленку, чтобы они не при-
мерзли ко дну.
Хорошо бы на каждой коробке обозначить вид продукта и дату заморажи-
вания.

Фрукты
очищают, избавляют от избыточной воды просушкой на сите или на сло-
женном полотенце и замораживают одним из четырех способов:
1. Насухо. Уложить как можно плотнее в мешок, мелкие фрукты можно
разложить одним слоем на подносе из искусственного материала на фольге и
поставить охлаждаться, через 2 часа их пересыпать в мешок и после закры-
вания заморозить. Насухо не морозят фрукты, которые темнеют (персики,
абрикосы).
2. Пересыпанные сахаром. 1 кг подготовленных фруктов пересыпают 150 -
300 г сахара, при использовании менее кислых фруктов сахар смешивают с
двумя чайными ложками лимонной кислоты, которая во фруктах стабилизирует
витамин С. Сахар предохраняет плоды от окисления и способствует образо-
ванию меньших ледяных кристаллов.
3. Протертые фрукты через сито или мясорубку. Перемешивание не приме-
няют, так как попадающий воздух затрудняет доступ холода. Фрукты, кото-
рые темнеют (яблоки, персик, абрикос) перед протиранием отваривают. Пюре
часто смешивают с сахаром (150 - 300 г на 1 кг пюре).
4. Залитые сахарным сиропом. Сироп готовят менее сладким, чем для
компота, для заливки менее кислых фруктов его подкисляют лимонной кисло-
той (1/2 - 1 чайная ложка на 1 л сиропа).

Овощи
после очистки, если необходимо, режут и, кроме огурцов и помидоров,
отваривают: погружают в кипящую подсоленную воду (объемом втрое больше
объема овощей) и быстро доводят до кипения, чтобы зря не потерять пита-
тельные вещества. Меньшие кусочки варят в течение 5 минут, большие в те-
чение 10 минут. Варка подавляет окислительные ферменты, среди них также
липазу, которая ускоряет окисление жиров и остается активной при низких
температурах (овощи тоже содержат небольшое количество жиров, которые
после окисления неблагоприятно действуют на вкус). После отваривания
овощи быстро охлаждают в холодной воде и оставляют просыхать на сите.
Перед кухонным приготовлением овощи выкладывают для незначительного раз-
мораживания и быстро кладут в кипящую воду или на разогретый жир.

Грибы
замораживать можно любого вида, при этом они должны быть свежими, мо-
лодыми и здоровыми. Перед замораживанием их следует отварить или поту-
шить. Никогда не морозят сырые грибы.

Стерилизация овощей

Овощи можно в домашних условиях безопасно стерилизовать в сладкокис-
лой заливке, для нее хватит нагрева до 100 oC, если консервировать овощи
в соленой заливке, то для нее потребуется температура выше 100 oC (обыч-
но 121 oC), которой в домашних условиях нельзя достичь. В промышленности
для этой цели служат автоклавы, в них достигается необходимое высокое
давление и температура. Иногда в домашнем хозяйстве проводят многократ-
ную стерилизацию при 100 oC, однако это не обеспечивает безопасности.
Недостаточно простерилизованные консервы - требуется знать каждому - мо-
гут содержать бутулотоксин, который способствует смертельному отравле-
нию. Хотя он появляется очень редко, его действие очень опасное.
Овощи в сладкокислой заливке стерилизуют по отдельности или в смеси.
Овощи очищают, при необходимости снимают кожуру и разрезают на пригодные
куски. Большинство видов обваривают:
- в воде: горошек;
- в подсоленной воде (100 г соли на 1 л воды): морковь, фасоль,
кольраби, перец сладкий, перец острый и капусту белокочанную;
- в подкисленной воде (1 л уксуса на 1 л воды): цветная капусту, лук,
сельдерей и брокколи.
Овощи обваривают так долго, чтобы они соскальзывали со спицы.
Укладывают в банки:
а) горячими - заливают горячей заливкой и быстро стерилизуют. Непол-
ные банки ставят в воду с температурой 90 oC и подогревают до соот-
ветствующей температуры в течение 5 минут;
в) холодными - отваренные овощи охлаждают в холодной воде, сцеживают
и оставляют просыхать. Этот способ, однако, менее выгоден, так как при-
водит к большим потерям витаминов и выщелачиванию минеральных солей.
Красную свеклу отваривают в кожуре почти до размягчения, очищают и
крошат. Огурцы, помидоры, патиссоны и лук, используемые как добавки,
стерилизуют сырыми.
Приготовленные овощи отвешивают, раскладывают по банкам, перекладыва-

ют ополоснутыми пряностями и другими добавками и заливают горячей залив-
кой. Ее концентрация зависит от того, как сильно заполнена банка. При
соотношении около 60 % овощей и 40 % заливки заливку готовят послабее:
на 1 л воды 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли и около 100 г сахара. Ес-
ли овощи отваривали в подсоленной воде, то снижают количество соли в за-
ливке.
Банки закрывают крышками, устанавливают в стерилизационный бак с во-
дой около 60 oC и подогревают за 20 минут до температуры стерилизации 90
oC. Банки с объемом 0,4 л стерилизуют 20 минут, банки с объемом 0,7 -
0,9 л - 25 минут. Затем банки из бака вынимают и охлаждают (по способу
В, стр. 60).

Диабетические и низкоэнергетические продукты

Обе группы продуктов приготовляют без сахара, который заменяют ис-
кусственными сладкими веществами - сахарином, цикламатом, ксилитом, ман-
нозой, а для диабетиков вдобавок сорбитом (с точки зрения снижения энер-
гетики, сорбит для низкоэнергетических продуктов не пригоден). Изделия
подслащивают по вкусу.
Без сахара варят компоты, фрукты в собственном соку, джемы, варенья,
фруктовые пюре, овощи в сладкокислой заливке, как низкоэнергетические
напитки используют джусы и замороженные фрукты. На диабетических продук-
тах следует отметить, сколько фруктов содержится в 100 г продукта и
подсчитать его пищевую ценность вместо 100 г фруктов.
Компоты, фрукты в собственном соку, фруктовые пюре, овощи в сладко-
кислой заливке и замороженные фрукты готовят по рецептам, приведенным в
этой книге, но вместо сахара кладут другое сладкое вещество. Джемы и ва-
ренья, однако, требуют другого приготовления.
Для приготовления джема без сахара для диабетиков выбирают сочетание
менее зрелых фруктов (которые имеют больше пектиновых веществ, чем зре-
лые фрукты) и фруктов хорошей зрелости (которые придадут изделиям хоро-
ший цвет и вкус). У джема, произведенного без сахара, надо учитывать то,
что джем не будет желировать так, как джем, приготовленный с сахаром
(для хорошего желирования требуется достаточное количество пектиновых
веществ, кислот и сахара).
Фрукты, богатые пектиновыми веществами (черная и красная смородина,
яблоки, крыжовник, рябина и айва) перебирают, очищают, избавляют от ве-
ток, сердцевины, остатков соцветий, возможно и кожуры, яблоки и айву из-
мельчают; от фруктов отделяют одну треть, оставшиеся две трети фруктов
слегка смачивают подливанием двух ложек воды и при постоянном помешива-
нии в широкой низкой, лучше тефлоновой кастрюле, отпаривают до двух тре-
тей объема. Добавляют оставшиеся фрукты и варят снова при постоянном по-
мешивании еще 10 минут. Джем подслащивают искусственным сладким вещест-
вом, растворенном в чайной ложке воды, при необходимости подкисляют ли-
монной кислотой и продолжают варить, затем быстро снимают пену и кипящий
джем разливают по чистым банкам, обернутым влажным полотенцем. Края ба-
нок быстро вытирают, закрывают крышками, банки переворачивают вверх
дном, накрывают полотенцем и оставляют охлаждаться.
Джем из фруктов с низким содержанием пектина готовят так же, смочен-
ные фрукты выпаривают до половины объема.
Джем, как низкокалорийный продукт, готовят с добавкой пектинового по-
рошка, особенно из фруктов с низким содержанием пектина - фрукты выпари-
вают на треть объема, порошок кладут в двойном количестве, т.е. 2 паке-
тика на 1 кг фруктов. Порошок здоровью не вредит.
Варенье готовят в обеих случаях также. Отличное варенье получается из
клубники, абрикосов, персиков, вишни, черники и черной смородины. Должно
быть менее плотной консистенции, чем джем. Готовят его из одного вида
фруктов. После очистки, возможно измельчения, в кастрюлю подливают две
ложки воды, при постоянном помешивании разваривают до мягкого состояния
и снова мешают и варят, чтобы объем уменьшился не менее чем на треть.
Варенье слегка подслащивают искусственным сладким веществом, растворен-
ным в ложке воды, хорошо размешивают, оставляют кипеть и кипящим раскла-
дывают по банкам так же, как и джем. Диабетикам можно употреблять 65 г
варенья вместо 100 г фруктов.

ФРУКТЫ

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
АБРИКОС
.G.GLAV15.TIF;1.92";1.352";TIFF

Из абрикосов готовят много видов популярных консервов.
Из зрелых абрикосов вырабатывают компот, варенье, пасту, а также их
замораживают.
Менее зрелые абрикосы пригодны для приготовления джема и мармелада
(из менее доброкачественных). Также их можно засахаривать.
Перезрелые абрикосы используют для приготовления повидла, джуса и для
засушки.

Абрикосовый компот

Зрелые, красиво окрашенные абрикосы с твердой мякотью
Заливка: на 1 л воды 550-600 г сахара

Чтобы получить хороший абрикосовый компот, используют абрикосы ука-
занной зрелости. Из перезрелых мягких абрикосов компот получается слиш-
ком мягким, а заливка слишком мутной, и, наоборот, из незрелых абрикосов
компот получается горьковатым.
Промытые абрикосы разрезают ножом из нержавеющей стали пополам, уда-
ляют косточки, раскладывают разрезанной стороной вниз по стеклянным или
жестяным банкам, быстро заливают горячей заливкой (иначе абрикосы потем-
неют) и закрывают банки. Устанавливают их в стерилизационный бак с горя-
чей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 85 oC:
банки емкостью 0,7-0,9 л - 25 минут,
банки емкостью 0,5 л - 20 минут.
Твердые абрикосы стерилизуют на 5 минут дольше. По окончании стерили-
зации банки немедленно охлаждают (по способу В).
Можно приготовить абрикосовый компот и без кожуры. Промытые плоды
погружают в дуршлаге или в проволочной корзине в почти кипящую воду,
умеренно подкисленную лимонной кислотой (10 г на 1 л воды), и быстро ох-
лаждают в холодной воде. После этого кожуру легко удаляют.
Некоторые разновидности абрикосов имеют в косточках горькие ядра, ко-
торые содержат горький амигдалин, из которого при хранении может полу-
читься ядовитый цианистый водород. Поэтому, прежде чем делать компот из
целых абрикосов, сначала убедитесь, сладкие ли у них ядра.

Абрикосовый джем I

Самые крепкие, менее зрелые, но хорошо окрашенные абрикосы
На 1 кг очищенных абрикосов 800 г сахара и 6 г лимонной кислоты

Чтобы готовый джем имел красивую, светлую окраску, его не надо слиш-
ком долго варить; лучше его варить малыми порциями.
Абрикосы хорошо промывают, разрезают на четверти, удаляют косточки и
кладут в холодную воду, подкисленную лимонной кислотой (чайная ложка без
верха на 1 л воды). Три четверти взвешенного количества абрикосов зали-
вают малым количеством воды и в низкой кастрюле отваривают до размягче-
ния. Затем добавляют около четверти порции сахара и при постоянном поме-
шивании варят дальше. Через 15 минут засыпают по частям остаток сахара,
остаток абрикосов и лимонную кислоту и продолжают варить до тех пор, по-
ка джем начнет желировать (по способу D). Перед самым концом варки соби-
рают шумовкой или деревянной ложкой пену. Кипящим джемом заполняют до
краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, банки
закрывают крышками, переворачивают вверх дном, накрывают тканью и остав-
ляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Абрикосовый джем II (с пектиновым порошком)

Зрелые или перезрелые абрикосы
На 1 кг очищенных абрикосов с удаленными косточками 700 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 3 г лимонной кислоты

Джем варят не более чем из 1,5 кг абрикосов. Три четверти приготов-
ленного количества абрикосов укладывают в низкую кастрюлю, заливают ма-
лым количеством воды и варят около 5 минут. Затем добавляют четверть об-
щего количества сахара и интенсивно варят 10 - 15 минут. Чтобы абрикосы
загустели, добавляют пектиновый порошок, смешанный с сахарной пудрой
(пятикратное количество пудры, т.е. 200 г на 1 пакетик в 40 г). После
трехминутного кипячения добавляют остаток сахара и отложенную четверть
абрикосов так, чтобы кипение не прерывалось. После растворения сахара
добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Если образуется
пена, ее собирают деревянной ложкой или шумовкой перед самым концом вар-
ки. Когда джем начнет желировать (по способу D), варку заканчивают и ки-
пящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем,
края быстро вытирают, банки закрывают крышками, переворачивают вверх
дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием
банки протирают влажной тканью.

Абрикосовый джем III
(с подслащенными абрикосами)

Твердые, но хорошо вызревшие абрикосы
На 1 кг очищенных абрикосов 500 г кристаллического сахара, 200 г сахарной пудры, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 4 г лимонной кислоты

Джем варят не более чем из 1,5 кг абрикосов. Абрикосы промывают, раз-
резают на четверти и очищают от косточек. Засыпают отвешенным количест-
вом кристаллического сахара, подливают небольшое количество воды, дово-
дят до кипения и варят в течение 5 минут. Затем смесь снимают с плиты и
оставляют на ночь или на 12 часов засахариваться. На следующий день ее
снова доводят до кипения и интенсивно варят, быстро добавляют пектиновый
порошок, смешанный с сахарной пудрой, и лимонную кислоту, разведенную в
ложке воды. Если на джеме образуется пена, ее собирают шумовкой или де-
ревянной ложкой. Как только джем начнет желировать (по способу D), кипя-
щим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края
быстро вытирают, немедленно укрепляют крышки, банки переворачивают вверх
дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием
банки протирают влажной тканью.

Абрикосовый джем со смородиновым пюре

Приблизительно 60 % абрикосов без косточек и 40 % смородинового пюре
На 1 кг фруктовой смеси 700 г сахара

Одну порцию джема варят не более чем из 1,5 кг фруктовой смеси. Смо-
родину промывают, ягоды обрывают с веточек и в кастрюле заливают малым
количеством воды. Быстро доводят до кипения, под крышкой проваривают,
чтобы смородина размягчилась и чтобы в сок перешло достаточно пектиновых
веществ из кожуры смородины. Горячую смородину пропускают через машинку
для отжатия фруктов. Абрикосы хорошо промывают, разрезают на четверти и
очищают от косточек. Три четверти отвешенного количества заливают отве-
шенным количеством смородинового пюре, быстро доводят до кипения и варят
около 3 минут. Затем добавляют четверть общего количества сахара и 10 -
15 минут интенсивно варят. Затем добавляют по частям остаток сахара, ос-
таток абрикосов и при постоянном помешивании сгущают, чтобы джем начал
желировать (по способу D). Кипящим джемом заполняют до краев банки,
обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, немедленно укрепляют
крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют
охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.
Абрикосовый мармелад

Менее качественные абрикосы, можно менее зрелые
На 1 кг абрикосового пюре 600 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 2 г лимонной кислоты

Абрикосы промывают, удаляют косточки, заливают малым количеством воды
и отваривают. Мягкие абрикосы отжимают на машинке для отжатия фруктов.
При долгой варке абрикосовый мармелад темнеет; чтобы он имел красивую
светлую окраску, варить необходимо малыми порциями (не более 1,5 кг мя-
коти), чтобы кипение не было продолжительным. Отвешенную порцию мякоти
помещают в широкую кастрюлю и варят около 15 минут, чтобы объем
уменьшился примерно на треть, добавляют четверть установленного коли-
чества сахара и варят еще 5 минут. Пектиновый порошок смешивают с сахар-
ной пудрой (200 г на 1 пакетик) и добавляют в кастрюлю. Через 3 минуты
кипения добавляют остаток кристаллического сахара так, чтобы кипение не
прерывалось, и варят дальше. К концу варки добавляют лимонную кислоту,
растворенную в ложке воды. Когда мармелад загустеет, проводят испытание
на желирование по способу D. Кипящим мармеладом заливают до краев банки,
обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, немедленно укрепляют
крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют
охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Абрикосы в собственном соку (полуфабрикат)

Свежие абрикосы с плотной мякотью, на литровую банку 1 ложка сахара и 1 ложка воды

Промытые абрикосы нарезают ножом из нержавеющей стали пополам, удаля-
ют косточки, и укладывают в стеклянные или жестяные банки разрезом вниз
и слегка посыпают сахаром.
В каждую банку наливают ложку воды, банки хорошо закрывают, устанав-
ливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации литровых банок: 30 минут - разогрев до 100 oC, 35
минут - стерилизация при 100 oC.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).
Абрикосы используют для приготовления пирогов и дрожжевых кнедликов.

Абрикосовое варенье

Свежие зрелые абрикосы
На 1 кг очищенных абрикосов 200 - 300 сахара

Абрикосы хорошо промывают, удаляют кожуру, косточки и порциями не бо-
лее 1,5 кг помещают в широкую кастрюлю. Подливают несколько ложек воды и
при постоянном помешивании варят до размягчения. Затем добавляют по час-
тям сахар и после последней порции варят еще около 10 минут. Кипящим ва-
реньем заливают до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быст-
ро вытирают, немедленно укрепляют крышки, банки переворачивают вверх
дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться.
Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Абрикосовая паста

Зрелые абрикосы
На 1 кг абрикосового пюре 500 г сахара

Промытые абрикосы разрезают, удаляют косточки, заливают несколькими
ложками воды и под крышкой отваривают до размягчения. Затем их отжимают
на машинке для отжатия фруктов. Порцию пюре для одной варки доводят до
кипения в широкой кастрюле и при постоянном помешивании выпаривают, что-
бы объем уменьшился приблизительно на треть. К загустевшему пюре приме-
шивают по частям соответствующую порцию сахара и варят дальше, чтобы
паста загустела и не растекалась. Густую горячую пасту разливают по ме-
таллическим формам, смазанным маслом или расстилают на противне или пер-
гаментной бумаге (положенной на лист), смазанной маслом, длинным ножом
быстро разглаживают поверхность и сушат по способу N.
Засахаренные абрикосы

Хорошо вызревшие, но твердые абрикосы, сахар

Абрикосы промывают, по частям погружают в дуршлаге сначала в почти
кипящую воду, через мгновенье в холодную воду, вынимают и очищают от ко-
журы. Абрикосы разрезают пополам, освобождают от косточек, при необходи-
мости нарезают на меньшие кусочки. Последовательно погружают в раствор
лимонной кислоты (1/2 чайной ложки на 1 л воды), чтобы на воздухе не
темнели. Когда все абрикосы будут приготовлены, их промывают, дают об-
сохнуть и засахаривают по способу М.

Абрикосовый джус

Перезрелые абрикосы, сахар, лимонная кислота

Хорошо промытые абрикосы разрезают пополам, удаляют косточки, в каст-
рюлю подливают немного воды и отваривают, чтобы все размягчилось. Затем
их взвешивают, на 1 кг абрикосов с соком добавляют 200 г сахара и поло-
вину или одну чайную ложку лимонной кислоты и все размешивают. Стерили-
зуют в банках Омния способом, приведенным на стр. 85 Перед питьем джус
разбавляют водой или содовой в соотношении 1:1 или 1:2.

Сушеные абрикосы

Хорошо вызревшие или перезрелые мелкие абрикосы

Абрикосы промывают, разрезают пополам, удаляют косточки и быстро ук-
ладывают в воду, подкисленную лимонной кислотой, чтобы на воздухе они не
темнели. Когда все абрикосы приготовлены, их вынимают из раствора и пос-
ле обсыхания их быстро раскладывают на противне и сушат или обваривают в
сахарном сиропе: в 1 л кипящей воды растворяют 1 кг сахара, добавляют
абрикосы и отваривают 5 - 10 минут. Затем сироп с абрикосами снимают с
плиты и абрикосы оставляют в сиропе на 24 часа, после чего вынимают из
сиропа и просушивают. Затем раскладывают на решетки в один слой плос-
костью среза наверх и сушат на солнце 4 - 6 дней или в духовке или в су-
шилке сначала при температуре 50 oC, затем при 65 oC и досушивают при
температуре 60 oC. Засушенные абрикосы должны быть мягкими.

Замороженные абрикосы

Зрелые, твердые, хорошо окрашенные абрикосы, сахар

Хорошо промытые абрикосы разрезают пополам, удаляют косточки и замо-
раживают по способу 2, 3 или 4, приведенными на стр. 92

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
АЙВА
.G.GLAV13.TIF;1.92";1.362";TIFF

Из-за высокого содержания пектиновых веществ айва пригодна для приго-
товления джема, желе, мармелада и сыра; хорошо вызревшая айва с низким
содержанием каменистых клеток пригодна для компотов и засахаривания.
Хорошо вызревшая айва имеет желтую окраску и нежный запах. После сры-
вания следует оставить на несколько дней дозреть, чтобы она приобрела
приятный запах.

Айвовый компот

Отлежавшая, хорошо вызревшая айва
Заливка: на 1 л воды 300 г сахара

Айву промывают, очищают, разрезают на 8 частей и удаляют сердцевину,
плодоножки и чашелистики. Айву после разрезания быстро погружают в воду,
подкисленную лимонной кислотой (10 г на 1 л воды) до размягчения, чтобы
айва, наколотая иглой, легко соскальзывала. Айву оставляют обсохнуть,
затем укладывают в банки и заливают горячей заливкой так, чтобы она вся
была затоплена. Банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с
горячей водой и стерилизуют. Ввиду того, что айву подают обычно в соче-
тании с другими фруктами, ее лучше консервировать в меньших банках.
Стерилизация полулитровых банок: 20 минут - разогрев до 90 oC, 30 ми-
нут - стерилизация при 90 oC.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Айвовый джем I

Менее зрелая айва
На 1 кг очищенной айвы 800 г сахара

Айву замачивают на короткое время в холодной воде, затем ее тщательно
моют, очищают и удаляют сердцевину. Мякоть айвы разрезают на куски или
протирают. Джем варят порциями в 1,5 кг очищенной айвы. Ее укладывают в
низкую широкую кастрюлю, подливают немного воды и быстро доводят до ки-
пения. Далее варят при спокойном кипении до размягчения. Затем всыпают
по частям сахар и варят дальше, чтобы джем начал желировать (по способу
D). Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотен-
цем, края быстро вытирают, немедленно укрепляют крышки, банки перевора-
чивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед скла-
дированием банки протирают влажной тканью.

Айвовый джем Il

Хорошо вызревшая айва, крупный сахар, лимонная кислота

У промытой айвы удаляют плодоножки и чашелистики, ее протирают
тканью, укладывают в кастрюлю и заливают водой так, чтобы она вся была
затоплена. Отваривают до размягчения, чтобы наколотая иглой она легко
соскальзывала, но, однако, чтобы не лопалась. Мягкую айву остужают, очи-
щают, разрезают пополам, удаляют сердцевину, а мякоть нарезают на плас-
тинки. Кожуру и сердцевину погружают в айвовый отвар и варят, чтобы
объем отвара сократился на треть. Отвар процеживают через плотный мешок.
Нарезанную айву взвешивают, добавляют кристаллический сахар (60 - 80 %
веса айвы), процеженный отвар и варят, чтобы айва полностью размягчи-
лась. К концу варки добавляют лимонную кислоту (2 г на 1 кг отвешенной
айвы). Кипение прекращают, как только отвар начнет желировать (по спосо-
бу D). Удаляют всю пену. Кипящим джемом заполняют до краев банки, обер-
нутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, немедленно укрепляют
крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют
охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Айвовый мармелад I

Отлежавшая зрелая айва
На 1 кг айвового пюре 600 г сахара, 3 г лимонной кислоты

У промытой айвы удаляют плодоножки и чашелистики, ее разрезают на
куски, подливают немного воды и под крышкой отваривают до размягчения.
Мягкую айву пропускают через машинку для отжатия фруктов, а пюре взвеши-
вают. Отпаривают ее в низкой широкой кастрюле, пока объем не уменьшится
на четверть; по частям добавляют сахар так, чтобы кипение не прерыва-
лось, и варят дальше. К концу кипения добавляют лимонную кислоту, раст-
воренную в ложке воды. Конец кипения определяют по способу D. Мармелад
можно ароматизировать добавлением нескольких ложек рома, который добав-
ляют одновременно с лимонной кислотой. Кипящим мармеладом заливают до
краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, немед-
ленно укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают
тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают
влажной тканью.

Айвовый мармелад II

Отлежавшая зрелая айва, кристаллический сахар
 Айву промывают, удаляют плодоножки и чашелистики и протирают тканью. Укладывают в кастрюлю, прикрывают крышкой и ставят в спокойно нагретую духовку, чтобы размягчилась, но не потрескалась. Затем ее охлаждают, разрезают вместе с кожурой на пластинки, удаляют сердцевину и измельчают. Приготовленную массу взвешивают, добавляют равное количество сахара (если желают приготовить менее сладкий мармелад, добавляют на 1 кг массы 600 г сахара) и варят при постоянном помешивании до тех пор, пока мармелад не начнет желировать (по способу D). Кипящим мармеладом заливают до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, банки закрывают, переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться.
Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Айвовый мармелад с яблоками

Приблизительно 70 % отлежавшей зрелой айвы и 30 % незрелых яблок
На 1 кг пюре - 700 г сахара

Айва должна отлежаться, чтобы она приобрела приятный запах.
У промытой айвы удаляют плодоножки и чашелистики, ее разрезают на
куски, подливают немного воды и под крышкой отваривают до размягчения. У
промытых яблок удаляют плодоножки и чашелистики, их крошат, подливают
немного воды и тоже отваривают до размягчения.
Яблоки и айву пропускают через машинку для отжатия фруктов, пюре
взвешивают и отпаривают в широкой низкой кастрюле. Как только объем
уменьшится на четверть, добавляют по частям сахар так, чтобы кипение не
прерывалось, и варят дальше. Когда мармелад начнет желировать, что можно
определить по способу D, кипящим мармеладом заполняют до краев банки,
обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро закрепляют
крышки, банки переворачивают вверх дном и накрывают тканью.
Остывшие банки перед складированием протирают влажной тканью.
Айвовое желе

Твердая ароматная айва (или кожура и сердцевина, которые остались после приготовления айвового компота)
На 1 л сока 600 г сахара

Айву замачивают на короткое время в холодной воде, затем ее тщательно
моют и удаляют плодоножки и чашелистики. Айву разрезают вместе с кожурой
и сердцевиной на мелкие куски, заливают водой так, чтобы она была пол-
ностью затоплена и под крышкой отваривают так, чтобы айва размягчилась
(но не разварилась). Айву с соком выливают в полотняный мешок, подвешен-
ный на жердях (рис. 16), или в верхнюю их двух полотняных салфеток, под-
вешенных одна над другой и закрепленных на ножках перевернутого табурета
(рис. 17), и оставляют вытекать. Очищенный сок выпаривают малыми порция-
ми в широкой кастрюле. Когда испарится около трети объема сока, добавля-
ют сахар и варят при постоянном помешивании до тех пор, пока сок не нач-
нет желировать (по способу D). Если образуется пена, ее собирают в конце
варки деревянной ложкой или шумовкой. Кипящим желе заполняют до краев
банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, немедленно
укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и
оставляют охлаждаться.
Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Айвовый сыр

Отлежавшая, хорошо вызревшая айва
На 1 кг айвового пюре (приготовленного из 1,3 кг айвы), 300 - 400 г сахара, примерно 2 - 3 г лимонной кислотой, немного мелко покрошенного очищенного миндаля или ядер лесного или грецкого ореха, лимонная или апельсиновая корка

У промытой айвы удаляют плодоножки и чашелистики, ее разрезают вместе
с кожурой и сердцевиной на куски, подливают немного воды и отваривают
под крышкой до размягчения. Затем ее дважды пропускают через машинку для
отжатия фруктов. Отвешивают порцию пюре для одной варки и выпаривают при
постоянном помешивании в широкой кастрюле, пока оно не станет достаточно
густым. К загустевшему пюре добавляют по частям сахар и варят дальше,
пока пюре не перестанет растекаться (за мешалкой остается дорожка, кото-
рая не заливается). К концу варки добавляют лимонную кислоту, растворен-
ную в ложке воды, измельченный миндаль или другие орехи, тонко снятую
лимонную или апельсиновую корку. Горячий сыр снимают с плиты, выливают в
форму, смазанную маслом и посыпанную мелким кристаллическим сахаром и
оставляют охлаждаться. Хорошо застывший сыр, выбивают, заворачивают в
пергаментную бумагу и хранят в сухом, прохладном месте. Иногда контроли-
руют его качество.

Айвовое пюре с апельсинами

1,25 кг айвы, 0,5 кг апельсинов, кристаллический сахар

Полкилограмма айвы ополаскивают, очищают от кожуры, удаляют сердцеви-
ну и нарезают на пластины. Укладывают в кастрюлю, подливают воды так,
чтобы они не были полностью затоплены, доводят до кипения и под крышкой
отваривают на малом огне в течение получаса. Затем все процеживают через
редкую ткань и выдавливают как можно больше сока. Остальную айву промы-
вают, очищают, удаляют сердцевину и нарезают на пластины. Апельсины очи-
щают, разрезают на куски и удаляют косточки. Приготовленную айву и
апельсины заливают айвовым отваром и отваривают в течение 1 часа. Затем
смесь пропускают через мясорубку и взвешивают. Добавляют такое же коли-
чество сахара (если желают приготовить менее сладкое пюре, то добавляют
меньше сахара) и варят, чтобы пюре немного сгустилось. Кипящим пюре за-
полняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро выти-
рают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрыва-
ют тканью и оставляют охлаждаться.
Перед складированием банки протирают влажной тканью.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF АПЕЛЬСИН
.G.GLAV19.TIF;1.92";1.087";TIFF

Учитывая то, что при консервировании апельсинов происходят большие
потери витамина C, готовить можно из апельсинов лишь засахаренную корку;
джем лучше готовить только из недозрелых или поврежденных апельсинов.

Апельсиновый джем I

500 г апельсинов, 1,5 л воды, 1,5 кг сахара, 1 лимон, 1 чайная ложка лимонной кислоты

Промытые апельсины замачивают в холодной воде, которую меняют дважды
в день. Через 3 дня апельсины разрезают на кружки, зерна вынимают и за-
ворачивают в редкую ткань. Апельсины вместе с коркой разрезают на полос-
ки, добавляют завязанные зерна, заливают отмеренной порцией воды и ста-
вят на ночь в холодное место. На следующий день все отваривают под крыш-
кой около получаса, затем крышку снимают и варят дальше, чтобы корка
полностью размягчилась, а половина жидкости испарилась (около 1 часа).
Ткань с зернами вынимают, апельсины с водой доводят до кипения, добавля-
ют лимонный сок и по частям сахар так, чтобы кипение не прерывалось, и
при постоянном помешивании варят до тех пор, пока джем не начнет желиро-
вать. К концу кипения добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке
воды. Пробой по способу D определяют, что джем готов и кипящим джемом
заполняют банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают,
быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном и оставляют ох-
лаждаться.
Перед складированием банки протирают влажной тканью.
Из приведенного количества сырья получают около 2,5 кг джема.
Апельсиновый джем II

3 - 4 средней величины апельсина - около 500 г, 1 л воды, 1 кг сахара, 1 чайная ложка лимонной кислотой

Промытые апельсины заливают водой, которую меняют дважды в день. Че-
рез три дня апельсины кладут в кастрюлю, заливают литром воды и под
крышкой варят около 1,5 часов, чтобы корка легко прокалывалась. Апельси-
ны вынимают, после частичного охлаждения разрезают на кружки, затем на
полоски. Зерна кладут в отвар из-под апельсинов, варят 10 минут и выни-
мают. В отвар кладут нарезанные апельсины, доводят до кипения, по частям
добавляют сахар и размешивают, чтобы сахар растворился. Дальше варят при
периодическом помешивании, пока джем не начнет густеть (около 15 минут),
добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды и по способу D оп-
ределяют готовность джема. Кипящим джемом заливают до краев банки, обер-
нутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки,
банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаж-
даться.
Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Апельсиновый джем III

1 кг апельсинов, 1,5 кг сахара, 2 лимона

Джем готовят только из апельсинов без химической обработки. Апельсины
хорошо промывают, разрезают на кружки, удаляют зерна и разрезают на по-
лоски с коркой. Заливают водой и ставят в прохладное место. На следующий
день воду с апельсинами доводят до кипения, добавляют сахар, после раст-
ворения сахара снимают с плиты и снова ставят в прохладное место. На
следующий день их варят так долго, чтобы корка размягчилась. Добавляют
лимонный сок и еще варят, проводя пробы на желирование (по способу D).
Если на джеме образуется пенка, ее собирают шумовкой или деревянной лож-
кой в конце варки. Сразу после окончания кипения джем раскладывают по
сухим нагретым банкам. Банки быстро закрывают (лучше металлическими
крышками), переворачивают вверх дном и оставляют охлаждаться. После ох-
лаждения их переворачивают снова.
Засахаренная апельсиновая корка

500 г апельсиновой корки, сахарный песок и пудра, лимонная кислота

Взвешенную апельсиновую корку с белой мякотью разрезают на кружки,
квадратики или треугольники и замачивают в холодной воде, которую меняют
дважды в день. Через 3 дня корку отваривают до размягчения в воде, отце-
живают и оставляют хорошо просохнуть. Корку заливают горячей заливкой из
0,25 л воды и 350 г сахара и оставляют на 2 дня засахариваться.
На третий день заливку сливают, добавляют 350 г сахара, отваривают,
кладут корку и снова оставляют засахариваться.
На пятый день заливку сливают, добавляют 350 г сахара и половину чай-
ной ложки лимонной кислоты, отваривают и кладут корку. Оставляют засаха-
риваться на неделю.
На двенадцатый день все подогревают, заливку сцеживают, а корку в
дуршлаге погружают на мгновение в кипящую воду. После высыхания корку
обваливают в сахарной пудре, раскладывают на фольге и оставляют на воз-
духе засохнуть (около 2 дней).
На четырнадцатый день корку раскладывают по банкам, закрывают крышка-
ми и хранят в прохладном темном месте.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
БРУСНИКА
.G.GLAV05.TIF;1.92";1.206";TIFF

Брусника содержит много дубильных веществ, бензойной кислоты, щавеле-
вой кислоты и достаточное количество пектиновых веществ, количество ко-
торых при хранении быстро сокращается. Бруснику следует собирать зрелую,
хорошо окрашенную. Белые незрелые плоды оставляют дозревать в бумажном
мешке или баке под крышкой в темном месте. Для консервирования брусники
требуется много сахара. Хороший вкус брусничного компота достигается до-
бавлением другого фрукта со слабо выраженным вкусом (например, яблок или
груш).
Из брусники готовят компот и джем.
Точно так же, как и бруснику, готовят ягоды клюквы.

Брусничный компот I (без стерилизации)

Свежая, ярко-красная брусника
На 1 кг брусники 450 г сахара

Бруснику перебирают, промывают и оставляют обсохнуть. Смешивают с са-
харом, укладывают в кастрюлю, прикрывают крышкой и отваривают в духовке,
чтобы она пустила сок и отмякла. Когда вся брусника станет стекловидной,
ее раскладывают по нагретым и высушенным банкам, сок доводят до кипения,
собирают пену и выливают на бруснику. Банки закрывают (лучше металличес-
кими крышками), переворачивают вверх дном и оставляют охлаждаться. После
охлаждения их переворачивают снова.

Брусничный компот II (стерилизованный)

Свежая, ярко-красная брусника
На 1 кг брусники 500 г сахара

Бруснику перебирают, ополаскивают в нескольких водах и оставляют об-
сохнуть. Отвешивают одну порцию, подливают немного воды и отваривают в
закрытой кастрюле, чтобы она пустила сок. Затем ее варят при постоянном
помешивании, чтобы выпарить часть жидкости.
К бруснике присыпают по частям сахар и после его растворения варят
еще около 10 минут. Пену собирают деревянной ложкой или шумовкой, брус-
нику рассыпают по нагретым, сухим чистым банкам, сок доводят до кипения
и выливают на бруснику. Банки должны быть заполнены до края. Банки зак-
рывают (лучше металлическими крышками), переворачивают вверх дном и ос-
тавляют охлаждаться.
Бруснику заливают при температуре сиропа не ниже 85 oC, стерилизуют
10 - 15 минут при 85 oC.

Брусничный компот с грушами или яблоками

2 кг брусники, 1 кг очищенных груш или яблок, 0,4 л воды, 1 кг сахара

Бруснику перебирают, промывают и дают обсохнуть. Промытые груши или
яблоки очищают, разрезают на 8 частей и удаляют сердцевину, кладут в
подкисленную воду (5 г лимонной кислоты на 1 л воды), чтобы не потемне-
ли.
Сахар растворяют в кипящей воде, постепенно добавляют груши (яблоки)
и варят, чтобы они легко соскальзывали со спицы. Груши (яблоки) вынима-
ют, а в отваре отваривают бруснику, чтобы она стала стекловидной. Груши
(яблоки) и бруснику укладывают слоями в нагретые сухие банки, сок дово-
дят до кипения, пену собирают, горячий сок выливают на фрукты и банки
быстро закрывают. Стерилизуют 30 минут при 80 oC.

Брусничный джем

Зрелая, красная брусника
На 1 кг брусники 600 г сахара

Бруснику перебирают, промывают в нескольких водах, дают обсохнуть и
взвешивают. Подливают несколько ложек воды и проваривают.
Как только брусника загустеет, засыпают сахар несколькими порциями,
чтобы не прерывать кипения, и варят еще 3 минуты. Затем по способу D оп-
ределяют готовность джема.
К концу варки шумовкой или деревянной ложкой удаляют образующуюся пе-
ну. Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотен-
цем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают
вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки проти-
рают влажной тканью.
Брусничный джем с яблоками или айвой

Приблизительно равные доли спелой красной брусники и очищенных (т.е. без кожуры и сердцевины) яблок или айвы
На 1 кг фруктов 500 - 600 г сахара

Очищенные яблоки или айву разрезают на куски, взвешивают, подливают
немного воды и отваривают до размягчения. Яблоки или айву, пропущенные
через машинку для отжатия фруктов, можно смешать с брусникой в любом со-
отношении. Бруснику перебирают, промывают в нескольких водах и после вы-
сыхания взвешивают. Удобное количество брусники смешивают с приготовлен-
ными яблоками (айвой) и отваривают до сгущения. Затем присыпают сахар в
нескольких порциях, чтобы не прерывать кипения, и варят дальше, чтобы
джем начал желировать. Шумовкой или деревянной ложкой удаляют образующу-
юся пену и по способу D определяют готовность джема. Кипящим джемом за-
полняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро выти-
рают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрыва-
ют тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью.

Брусничный джем с грушами или черносливом

Приблизительно равные доли зрелой красной брусники и очищенных груш (без кожуры и сердцевины) яблок или чернослива с удаленными косточками
На 1 кг фруктов 500 г сахара

Очищенные груши разрезают на тонкие пластинки, взвешивают, подливают
немного воды и отваривают до размягчения, чтобы можно было отжать. Чер-
нослив промывают, удаляют косточки, взвешивают и пропускают через мясо-
рубку. Бруснику перебирают, промывают в нескольких водах и после высыха-
ния взвешивают. Удобное количество брусники смешивают с грушами (или
черносливом, к которому подливают немного воды) и отваривают в широкой
кастрюле. Как только фрукты загустеют, добавляют сахар несколькими пор-
циями, чтобы не прерывать кипения, и варят еще 3 минуты. Затем по спосо-
бу D определяют готовность джема. К концу варки шумовкой или деревянной
ложкой удаляют пену. Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые
влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки
переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. За-
тем банки протирают влажной тканью.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
БУЗИНА

ЧЕРНАЯ
.G.GLAV02.TIF;1.92";1.291";TIFF

В народной медицине консервированной бузине приписывают мочегонное,
потогонное действие, ее используют при лечении бронхита, невралгии,
простудных заболеваний. Сырые ягоды бузины вызывают желудочные и кишеч-
ные заболевания. Недозрелая, красная бузина содержит вещества, вызываю-
щие сильный понос и колики, в свежем и консервированном виде.
Бузина пользуется всеобщей любовью из-за особенного запаха. Хорошо
вызревшую бузину используют для приготовления компота, джема, мармелада,
сусла, сиропа и вина. Бузина содержит много витамина С, который перехо-
дит почти без потерь в консервированные продукты. Из-за красивой окраски
применяют как добавку при консервировании фруктового сусла, сока, вина и
мало окрашенных фруктовых консервов.
Бузину собирают целыми кистями и осторожно переносят. Чтобы она не
заплесневела, ее сразу же развешивают кистями на жердь или на натянутую
проволоку.

Компот из бузины

Красивая, хорошо окрашенная, черная бузина
Заливка: на 1 л воды 900 г сахара, 2 г лимонной кислоты
 Бузину промывают вилкой или рукой в резиновой перчатке, обрывают зрелые плоды, засыпают в приготовленные простерилизованные банки (лучше четверть- или полулитровые) - стеклянные или жестяные, заливают горячей заливкой, закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют:
20 минут - подогрев до 85 oC,
20 минут - стерилизация при 85 oC.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Джем из бузины

Хорошо вызревшая бузина
На 1 кг очищенной бузины 550 г сахара, 5 г лимонной кислоты, 40 г пектинового порошка (1 пакетик) или 500 г пектиновой приправы собственного производство (см. стр. 246) и 700 г сахара

I способ: приготовление джема с пектиновым порошком
Бузину промывают вилкой или рукой в резиновой перчатке, обрывают зре-
лые плоды. Часть бузины пропускают через машинку для отжатия фруктов,
добавляют остальную бузину и варят 5 минут в широкой кастрюле. Затем за-
сыпают 20 % установленного количества сахара, смешанного с пектиновым
порошком и варят дальше при постоянном помешивании, чтобы бузина размяг-
чилась, а джем достаточно загустел. По частям присыпают остальной сахар,
чтобы не прерывать кипения, и варят до тех пор, пока джем не начнет же-
лировать. Перед самым концом кипения добавляют лимонную кислоту, раство-
ренную в ложке воды. По способу D определяют готовность джема. Кипящим
джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края
быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх
дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки протирают
влажной тканью.

II способ: приготовление джема с пектиновой приправой собственного производства
Бузину промывают вилкой или рукой в резиновой перчатке, обрывают зре-
лые плоды. Часть бузины пропускают через машинку для отжатия фруктов.
Остальную бузину добавляют в пюре и варят в широкой кастрюле около 5 ми-
нут. Добавляют 20 % установленного количества сахара и при постоянном
помешивании выпаривают. К концу выпаривания добавляют пектиновую припра-
ву, затем оставшуюся порцию сахара и интенсивно варят, чтобы джем начал
желировать (по способу D). Кипящим джемом заполняют банки, как и в I
способе.

Мармелад из бузины

Хорошо вызревшая бузина
На 1 кг бузины 600 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 3 г лимонной кислоты

Бузину промывают вилкой или рукой в резиновой перчатке, обрывают с
кистей и взвешивают. Взвешенную порцию замачивают в кастрюле и при пос-
тоянном помешивании варят, чтобы часть жидкости испарилась, а кожура
размягчилась. Чтобы получить нежнейший мармелад, бузину пропускают через
машинку для отжатия фруктов. Приготовленную бузину отпаривают в тонком
слое в широкой кастрюле, чтобы объем уменьшился приблизительно на поло-
вину. Затем добавляют четверть из отвешенного количества сахара и варят
5 минут. Пектиновый порошок смешивают с четырьмя ложками сахара, засыпа-
ют в бузину и варят. Когда сахар растворится, добавляют остальной сахар
так, чтобы кипение не прерывалось, и варят дальше. К концу варки добав-
ляют лимонную кислоту. По способу D определяют готовность мармелада. Ки-
пящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем,
края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают
вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки проти-
рают влажной тканью.

Мармелад из бузины с черносливом

Произвольные доли хорошо вызревшей бузины и не перезревшего настоящего чернослива или получернослива
На 1 кг фруктового пюре 600 г сахара, 3 г лимонной кислоты, 40 г пек-
тинового порошка (1 пакетик)

Чернослив промывают, удаляют косточки, подливают немного воды и отва-
ривают под крышкой до размягчения. Бузину промывают вилкой или рукой в
резиновой перчатке, обрывают с кистей. Бузину и мягкий чернослив пропус-
кают через машинку для отжатия фруктов, удобное количество пюре наливают
в широкую кастрюлю и при постоянном помешивании варят, чтобы объем
уменьшился приблизительно на половину. Затем присыпают около четверти
отвешенного сахара и варят 5 минут. Пектиновый порошок смешивают с че-
тырьмя ложками сахара, засыпают в пюре и варят дальше. Как только сахар
растворится, постепенно добавляют остаток сахара так, чтобы кипение не
прерывалось, и варят дальше. К концу варки добавляют лимонную кислоту,
растворенную в ложке воды. Когда мармелад начнет желировать (по способу
D), нагрев прекращают. Кипящим мармеладом заполняют до краев банки,
обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют
крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют
охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью.

Варенье из бузины

Хорошо вызревшая бузина
На 1 кг очищенной бузины 100 - 150 г сахара

Бузину хорошо промывают, обрывают с кистей, взвешивают и раздавливают
в кастрюле. Варят ее при постоянном помешивании, чтобы объем уменьшился
на половину. Затем засыпают сахар, варят еще несколько минут, кипящим
вареньем заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края
быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх
дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки протирают
влажной тканью.

Сусло из бузины

Свежая зрелая бузина
На 1 л сока 100 - 150 г сахара, 5 - 8 г лимонной кислоты и 0,5 л воды

Бузину хорошо промывают, отделяют от веточек (лучше резиновой перчат-
кой) и измельчают. Бузину укладывают в кастрюлю из нержавеющего материа-
ла, кастрюлю помещают в большую кастрюлю с горячей водой и при периоди-
ческом помешивании разогревают, чтобы измельченная масса имела темпера-
туру 75 oC. Затем приток тепла уменьшают и при данной температуре бузину
прогревают еще 10 - 15 минут. Горячую массу кладут протекать через по-
лотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или через 2 полотна,
подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табу-
рета (рис. 17). Сок бузины очищают от загрязнений по способу F. Очищен-
ный сок смешивают с сахаром, водой и лимонной кислотой. После растворе-
ния сахара сусло наливают в бутылки и стерилизуют в закрытых бутылках в
течение 10 минут при температуре 80 - 85 oC (по способу Н) или в откры-
тых бутылках 10 минут при температуре сусла 75 oC (по способу G), по
окончании стерилизации бутылки быстро вынимают, моментально закрывают
пробковыми затычками, вываренными в воде и оставляют в лежачем или пере-
вернутом положении охлаждаться (по способу I). После охлаждения сусла
затычки ровно срезают, а горлышки бутылок смачивают в расплавленном па-
рафине. Сусло можно стерилизовать и в закрытых банках (стр. 82).
Сусло из бузины можно получить выщелачиванием сока паром из целых
ягод (по способу J).
Отжимки из бузины содержат много красящего вещества, которое можно
выщелочить водой в соотношении 1:1, а через 12 часов отжать. Полученным
соком можно окрасить любое сусло.

Сироп из бузины

Свежая, хорошо вызревшая бузина
На 1 кг очищенной бузины 1 л воды, на 1 л сока 1,5 кг сахара, апельсиновая корка

Бузину промывают, отделяют от кистей, раздавливают и заливают отме-
ренным количеством холодной воды. К бузине добавляют тонко срезанную
корку с одного апельсина, закрывают пергаментной бумагой и ставят на 24
- 36 часов в прохладное место. Через указанное время смесь выливают в
полотняный мешок и оставляют, чтобы сок свободно вытек. Измеряют коли-
чество сока, добавляют соответствующее количество сахара и оставляют его
растворяться. Сироп холодным разливают по бутылкам.
Используют для окрашивания слабовыраженных фруктовых консервов (нап-
ример, яблочный или грушевый компот, мармелад и т.п.).

Сушеная бузина

Бузину промывают, после высыхания обрывают вручную (в перчатках) от
веток и высушивают на солнце, в духовке или в сушилке при 70 oC. Высу-
шенная бузина должна быть твердая и упругая.
Используют для окрашивания джема, мармелада желе и т.п. из слабоокра-
шенных фруктов и для чайных смесей.

Шипучий лимонад из цветов черной бузины

2 - 3 соцветия черной бузины, 4 л воды, 400 г сахара, 2 лимона, 0,1 л 8 % уксуса

Воду кипятят, охлаждают, наливают в пятилитровую бутыль, добавляют
чистые цветы, сахар, уксус, хорошо промытые, нарезанные на пластины и
очищенные от зерен лимоны (с коркой). Бутыль завязывают редкой тканью,
ставят в тепло и оставляют стоять 9 дней. Каждый день бутыль несколько
раз хорошо встряхивают. После этого лимонад процеживают через редкую
ткань, разливают по бутылкам, закрывают и ставят в холодный погреб. Че-
рез 2 - 3 недели лимонад пригоден для питья; при открывании бутылка шу-
мит.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
ВИНОГРАД
.G.GLAV08.TIF;1.92";1.519";TIFF

Из винограда производят, главным образом, вино, реже компот, желе,
сусло или сироп. Для компота используют, главным образом, сладкий круп-
ный виноград с малым количеством семян.
Для сушки винограда дома обычно не бывает подходящих условий.

Виноградный компот

Свежий сладкий виноград, неповрежденный, красивый, с малым количеством семян, лучше из привозных сортов
Заливка: на 1 л воды 350 г сахара

Ягоды винограда осторожно отделяют от кистей (остатки веток вызывают
терпкость компота, поэтому его не обрезают). Тщательно промывают в воде,
чтобы избавиться от следов химических обработок. После высыхания рассы-
пают по банкам. В банках их утрясают, чтобы как можно больше вошло ягод.
Заливают горячей заливкой, быстро закрывают, устанавливают в стерилиза-
ционный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 85 oC: банки объемом 0,7-0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации компот немедленно охлаждают (по способу В).

Гибридный компот

Свежие гибриды
Заливка: на 1 л воды 450 г сахара

Гибриды представляют собой американский виноград, белый или красный,
с привкусом муската, малины или черной смородины.
Ягоды гибрида вручную отделяют от кистей (не обрезают, так как остат-
ки веток вызывают терпкий привкус компота) и тщательно промывают, чтобы
избавиться от следов химических обработок. Их оставляют обсохнуть, а за-
тем засыпают в прокипяченные банки. Гибриды в банках утрясают, чтобы их
вошло как можно больше. Заливают горячей заливкой, банки закрывают, ус-
танавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 85 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Виноградное желе

Неперезрелый виноград
На 1 л воды 500 г сахара

Виноград замачивают на короткое время в холодной воде, затем его тща-
тельно моют, вручную обрывают с кистей, слегка раздавливают и подливают
немного воды. Около 20 минут его отваривают под крышкой; мягкий виноград
вместе с соком выливают в полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис.
16), или в верхнее из двух полотен, подвешенных одно над другим и зак-
репленных на ножках перевернутого табурета (рис. 17). Очищенный сок вы-
паривают мелкими порциями в широкой кастрюле. Когда испариться около
трети объема сока, добавляют сахар и варят при постоянном помешивании,
чтобы сок начал желировать (по способу D). Образующуюся пену собирают в
самом конце варки шумовкой или деревянной ложкой. Кипящим желе заполняют
до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают,
быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают
тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью.

Виноградное сусло

Полностью вызревший виноград или гибрид

Виноградное сусло имеет очень хороший вкус и запах, содержит около 18
% сахара. Получают его из вызревшего винограда благородных сортов или
гибридных сортов (гибрид европейской и американской лозы). Простейшие
сусла получаются из так называемых технических сортов винограда (рис-
линг, Мюллер Тургау, Нейбургер, Португальский синий и т.п.). Виноград
обрабатывают, как правило, разделив по окраске или к темным сортам до-
бавляют светлые (до 50 %).
Виноград хорошо промывают, вручную отделяют от гроздей и измельчают.
Массу оставляют полежать несколько часов в прохладном месте, чтобы кра-
ситель из кожуры перешел в сок. Масса не должна забродить. Сок из виног-
радной массы, однако, требует осторожнейшего подогрева (лучше на водяной
бане) при периодическом помешивании в эмалированной или нержавеющей по-
суде до температуры 75 oC за 10 - 15 минут. Горячую массу пропускают че-
рез отжимающую приставку к мясорубке или к кухонному комбайну или через
полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или через 2 полотна,
подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табу-
рета (рис. 17). Сусло не оформляют ни добавкой сахара, ни разбавлением
водой. Сусло стерилизуют в открытых бутылках в течение 10 минут при тем-
пературе сусла 75 oC (способ G) или в закрытых бутылках в течение 10 ми-
нут при температуре воды 80 - 85 oC (способ Н) или в закрытых банках
(см. стр. 82).

Виноградный сок можно получить также выщелачиванием паром (способ J).
Хорошее сусло можно получить и с добавлением яблочного сока.

Виноградный сироп

Виноград красный или белый
На 1 л сока 1,5 кг сахара и 6 г лимонной кислоты

Виноград хорошо промывают, вручную отделяют от веток и измельчают.
Массу оставляют на несколько часов полежать в прохладном месте, но чтобы
не забродила. Сок из виноградной массы, однако, легче получить, если
массу осторожно подогреть (лучше на водяной бане) при периодическом по-
мешивании в эмалированной или нержавеющей посуде до температуры 75 oC.
Горячую массу пропускают через отжимающую приставку к мясорубке или к
кухонному комбайну. Можно ее оставить протекать через полотняный мешок,
подвешенный на жердях (рис. 16), или через 2 полотна, подвешенные одно
над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17).
Чистый сок смешивают с сахаром и лимонной кислотой, в кастрюле подогре-
вают при постоянном помешивании до температуры 85 oC и быстро разливают
по горячим, сухим бутылкам, затыкают вываренными пробковыми затычками,
укладывают или переворачивают вверх дном и прикрывают тканью.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
ВИШНЯ
.G.GLAV26.TIF;1.92";1.774";TIFF

Консервы всех видов, приготовленные из вишни, очень популярны, глав-
ным образом из-за приятного вкуса.
Из вишни с крепкой мякотью готовят компот, консервируют ее в коньяке
или замораживают.
Менее зрелая вишня и мелкая вишня пригодна для приготовления джема и
мармелада.
Перезрелую вишню используют для производства повидла, варенья, пасты,
сусла, сиропа, вина, джуса и для сушки.

Вишневый компот

Свежая ароматная вишня с крепкой мякотью, лучше темно-красная
Заливка: на 1 л воды 600 г сахара

Вишню перебирают, моют, удаляют плодоножки. Укладывают в банки стек-
лянные или жестяные, хорошо утрясают и заливают горячей заливкой. Из
вишни также можно удалить косточки (ручным приспособлением), при этом
сок собирают и добавляют в заливку. Банки быстро закрывают, устанавлива-
ют в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 85 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Стерилизованная вишня (полуфабрикат)

Свежая, хорошо вызревшая вишня, сахар

Вишню перебирают, моют, удаляют плодоножки. Можно также удалить кос-
точки (ручным приспособлением), а сок собрать. Вишню рассыпают по бан-
кам, при этом пересыпают сахаром (2 ложки на банку Омния емкостью 720
мл, 1 ложка на банку Омния емкостью 370 мл), хорошо утрясают, чтобы
улеглась как можно плотнее. В каждую банку наливают соответствующую долю
вишневого сока и заливают кипяченой водой. Банки быстро закрывают, уста-
навливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 85 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 35 минут, банки объемом
0,5 л - 30 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).
Используют для приготовления бисквитов, ватрушек, пирожков, пудингов и
т.п.

Вишня в коньяке

1,5 кг не очень зрелых темных вишен, 3/4 л коньяка, 250 г сахар, 3 ложки воды

У хорошо промытой и просушенной вишни срезают плодоножки так, чтобы у
каждой остался небольшой кусочек плодоножки. Вишню укладывают в большую
бутыль, на нее наливают коньяк, хорошо закрывают и ставят в теплое место
(лучше на солнце). Через две недели коньяк осторожно сливают, смешивают
с остывшим отваром сахара и воды и процеживают через фильтровальную бу-
магу или через редкую ткань снова на вишню, Через следующие две недели
вишню можно есть.

Вишневый джем

Свежие вишни, лучше менее зрелые
На 1 кг вишен без косточек 700 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик)

У вишен удаляют плодоножки, хорошо промывают и удаляют косточки. При
этом вытекающий сок собирают. Для того чтобы получить джем нежнейшей
структуры, часть вишен заливают водой, отваривают в течение короткого
времени и затем отжимают. Вишню, отвешенную для одной варки, заливают
несколькими ложками воды, быстро доводят до кипения и отваривают. При-
мерно через 10 минут кипения добавляют пектиновый порошок, смешанный с
сахарной пудрой (200 г пудры на 1 пакетик порошка в 40 г) и варят еще 3
минуты. Затем добавляют остальной сахар мелкими порциями, чтобы не пре-
рывать кипение, и варят дальше, пока джем не начнет желировать (по спо-
собу D). Образующуюся пену собирают шумовкой или деревянной ложкой в са-
мом конце варки. Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые
влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки
переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Пе-
ред складированием банки протирают влажной тканью.

Вишневый джем с черешней

3 части темной вишни и 2 части темной черешни.
На 1 кг фруктовой мякоти без косточек 500 - 600 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик)

Сочетание вишни с черешней придает джему приятный вкус. У черешни и
вишни удаляют плодоножки и тщательно промывают. Если черешня червивая,
ее замачивают в соленом растворе (20 г соли на 1 л воды), чтобы личинки
выплыли. Примерно через час ее ополаскивают. У черешни и вишни удаляют
косточки, при этом вытекающий сок собирают. Фрукты, отвешенные для одной
варки, заливают малым количеством воды, добавляют собранный сок и варят
10 минут. Затем добавляют пектиновый порошок, смешанный с сахарной пуд-
рой (200 г пудры на 1 пакетик порошка в 40 г), после 3 минут кипения за-
сыпают малыми порциями остаток сахара так, чтобы кипение не прерывалось,
и варят при интенсивном кипении, пока джем не начнет желировать (по спо-
собу D). Если при варке джема образовалась пена, ее собирают шумовкой
или деревянной ложкой в самом конце варки. Кипящим джемом заполняют до
краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро
укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и
оставляют охлаждаться.
Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Вишневый мармелад

Менее зрелая вишня, лучше темной окраски или смесь темных и светлых плодов
На 1 кг вишневого пюре 700 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик)

Вишню моют, удаляют плодоножки и косточки, вытекающий сок собирают.
Вишню заливают несколькими ложками воды и под крышкой отваривают до раз-
мягчения. Затем ее пропускают через машинку для отжатия фруктов. Пюре
отвешивают для одной варки и варят в широкой кастрюле; как только объем
сократиться на треть, засыпают четверть из установленного количества са-
хара и варят 10 минут. Пектиновый порошок смешивают с сахарной пудрой
(200 г пудры на 1 пакетик порошка в 40 г), засыпают его в мармелад, ва-
рят 3 минуты и по частям добавляют оставшийся сахар так, чтобы кипение
не прерывалось, Образующуюся при кипении пену удаляют в конце варки шу-
мовкой или деревянной ложкой. Когда мармелад загустеет, по способу D оп-
ределяют его желирующую способность, кипение прекращают и горячим марме-
ладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быст-
ро вытирают, банки закрывают, переворачивают вверх дном, накрывают
тканью и оставляют охлаждаться.
Перед складированием банки протирают влажной тканью.
Вишневое варенье

Очень зрелая или перезрелая вишня
На 1 кг вишни без косточек 300 - 400 г сахара

Вишню моют, удаляют плодоножки и косточки, вытекающий сок собирают.
Подливают немного воды, добавляют вишневый сок и при постоянном помеши-
вании варят, чтобы вишня размягчилась. При кипении добавляют порциями
отвешенный сахар, после последней порции варят еще 10 минут. Кипящим ва-
реньем заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края
быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх
дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться.
Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Вишневое повидло

Очень зрелая или перезрелая вишня
На 1 кг вишни без косточек 70 - 100 г сахара

Повидло приобретает приятный вкус, если к вишне добавить немного че-
решни. Вишню и черешню моют. Если черешня червивая, ее замачивают в со-
леном растворе (20 г соли на 1 л воды), чтобы личинки выплыли. Через час
ее ополаскивают. Затем удаляют косточки, заливают малым количеством воды
и при постоянном помешивании варят в широкой кастрюле, чтобы объем
уменьшился примерно на четверть. К концу варки повидло подслащивают.
Варку заканчивают, когда повидло из ложки не падает, а остается на ней.
Горячее повидло разливают по нагретым банкам или керамическим горшкам,
оставляют охлаждаться, поверхность заливают разогретым парафином или
протирают консервирующим раствором (в 0,5 л воды растворяют 0,1 г сорби-
новой кислоты), банки завязывают двойным целлофаном или закрывают крыш-
ками.

Вишневая паста

Очень зрелая или перезрелая вишня
На 1 кг пюре 550 г сахара

Вишню моют, удаляют плодоножки и косточки, вытекающий сок собирают.
Подливают немного воды, добавляют вишневый сок и под крышкой варят до
размягчения. Затем вишню пропускают через машинку для отжатия фруктов.
Вишневой пюре отвешивают для одной варки, доводят до кипения и при пос-
тоянном помешивании отпаривают, чтобы объем уменьшился на треть. Когда
пюре загустеет, постепенно примешивают отвешенное количество сахара и
варят дальше, чтобы паста достаточно загустела и не растекалась. Густую
пасту снимают с плиты и быстро разливают по металлическим формам, сма-
занным маслом, или выкладывают на противень или пергаментную бумагу (по-
ложенную на лист), смазанные маслом, быстро разравнивают поверхность
длинным ножом и сушат по способу N.

Вишневое сусло

Хорошо вызревшая вишня, лучше темного цвета (или смесь темной и светлой вишни)

Вишню моют, дают обсохнуть, удаляют плодоножки и косточки и раздавли-
вают; можно раздавить и несколько вишневых косточек, которые придадут
суслу приятный вкус. Сусло можно приготовить несколькими способами:

I способ: на 1 л сока 300 - 400 г сахара
Раздавленную вишню оставляют на несколько часов (лучше на день) в
прохладном месте, чтобы освободился сок и краситель. Затем ее оставляют
свободно протекать полотняный мешок (рис. 16) или через 2 полотна, под-
вешенные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета
(рис. 17). Первый вытекающий сок выливают, чтобы он протек еще раз.

II способ: на 1 л сока 300 - 400 г сахара
Раздавленную вишню укладывают в неповрежденную эмалированную или нер-
жавеющую кастрюлю, которую устанавливают в большую кастрюлю с теплой во-
дой и быстро подогревают, чтобы масса имела температуру 75 oC; при этой
температуре ее выдерживают около 15 минут. Массу укладывают протекать
через полотняный мешок или через 2 полотна (см. выше приведенный спо-
соб).
Сусло, полученное любым способом, подслащивают, размешивают, разлива-
ют по чистым бутылкам и стерилизуют с затычками или без них (по способу
H или G). Сусло можно стерилизовать в закрытых банках (по способу Q).

III способ: на 1 л сока 200 - 300 г сахара
Вишневый сок выщелачивают паром (по способу J). При этом вишню пере-
сыпают сахаром.
Вишневое сусло можно приготовить в смеси с черешневым соком (30 - 50
%), но при этом уже не надо подслащивать.
При употреблении сусло разбавляют водой по вкусу.

Сушеная вишня

Зрелая или перезрелая вишня, сахар

Вишню перебирают, моют, просушивают и удаляют плодоножки. Вишню под-
сушивают на ярком солнце или в духовке при температуре 35 - 40 oC нас-
только, чтобы из нее можно было вынуть косточки. Вишню без косточек за-
сыпают в кипящий раствор сахара (при этом поддерживают соотношение саха-
ра и воды постоянным), разогревают до кипения, снимают с плиты и остав-
ляют до следующего дня засахариваться. Процеживают, дают обсохнуть и су-
шат одним слоем на решетках сначала при температуре 60 oC, а досушивают
при 50 oC. Засушенная вишня бывает мягкой, но при сжатии из нее не течет
сок.

Вишневый сироп

Хорошо вызревшая или перезревшая вишня, лучше темного цвета или смесь светлых и темных сортов
На 1 л сока 1,5 кг сахара и 2 г лимонной кислоты

У промытой вишни удаляют плодоножки и большую часть косточек, затем
ее раздавливают вместе с оставшимися косточками, которые придадут сиропу
приятный вкус. Вишневую массу оставляют на 24 часа, затем ее пропускают
через машинку для отжатия фруктов и очищают (по способу F). К соку до-
бавляют сахар и лимонную кислоту, подогревают до 70 oC, после растворе-
ния сахара сироп разливают по чистым бутылкам и быстро затыкают выварен-
ными пробковыми затычками.

Вишневый джус

Перезрелые вишни, сахар

I способ: У промытой вишни удаляют плодоножки, заливают малым количеством воды и отваривают до размягчения под крышкой. Затем вишню протирают через сито, на 1 кг пюре добавляют 200 г сахарного песка, размешивают и стерилизуют.

II способ: У промытой вишни удаляют плодоножки, косточки, отваривают с малым количеством воды, затем размешивают с сахаром (на 1 кг отваренной вишни 200 г сахарного песка) и стерилизуют.
Джус разливают по банкам, края вытирают, укрепляют крышки, за 15 ми-
нут разогревают до температуры 85 oC (расчет для банки Омния с объемом
720 мл) и при этой температуре стерилизуют 20 минут или джус разогревают
в кастрюле до температуры 90 oC, данную температуру удерживают 5 минут,
затем быстро стерилизованные банки, обернутые влажным полотенцем, края
банок вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном
и оставляют охлаждаться. Перед употреблением джус разбавляют водой или
содовой в соотношении 1:1,5.

Замороженная вишня

Только что вызревшая вишня.
Вишню моют, удаляют плодоножки, оставляют обсохнуть на сите, а затем
ее просушивают на сложенной ткани. Замораживают ее по способу 1, приве-
денному на стр. 92.
.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ГРЕЦКИЙ

ОРЕХ
.G.GLAV27.TIF;1.92";1.02";TIFF

Из зеленых грецких орехов с мягкой скорлупой, которую можно легко
проткнуть иглой, можно приготовить хороший компот.

Компот из грецких орехов I

Зеленые грецкие орехи, палочка корицы, стручок ванили, 1 гвоздика
Заливка: на 1 л воды 2 кг сахара, 1 чайная ложка лимонной кислоты

Недозрелые зеленые грецкие орехи моют, густо протыкают прочной иглой
и оставляют на 14 дней выщелачиваться. Воду ежедневно меняют. К концу
выщелачивания кожура орехов должна стать коричневой или черной. Орехи
отцеживают, оставляют обсохнуть и варят в воде до тех пор, пока они не
будут соскальзывать с иглы. Затем их охлаждают в холодной воде и вынима-
ют просохнуть. Орехи насыпают в банки, заливают горячей заливкой (можно
положить ополоснутые пряности) и банки закрывают. Устанавливают в стери-
лизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 40 минут, банки объемом
0,5 л - 35 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Компот из грецких орехов II
(с подслащением орехов)

Зеленые недозрелые грецкие орехи, палочка корицы, стручок ванили, 1 гвоздика
Заливка: на 1 л воды 2 кг сахара, 1 чайная ложка лимонной кислоты

Ополоснутые орехи густо протыкают прочной иглой, заливают холодной
водой и оставляют на 14 дней выщелачиваться. Воду ежедневно меняют. К
концу выщелачивания кожура орехов должна стать коричневой или черной.
Орехи отцеживают, оставляют обсохнуть и варят в воде до тех пор, пока
они не будут соскальзывать с иглы. Затем их охлаждают в холодной воде, а
воду сцеживают. В 1 л горячей воды растворяют 750 г сахара, выливают на
орехи и оставляют на 24 часа подслащиваться. Орехи можно ароматизировать
ополоснутыми пряностями. При следующем подслащивании заливку сливают,
добавляют к ней остаток сахара и лимонную кислоту и подогревают. Орехи,
нарезанные на половинки, кружки или оставленные целыми, раскладывают по
банкам и заливают горячей заливкой. Банки быстро закрывают, устанавлива-
ют в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 40 минут, банки объемом
0,5 л - 35 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
ГРУША
.G.GLAV09.TIF;1.92";1.417";TIFF

Для приготовления отдельных видов консервов пригодны груши различной
степени зрелости:
Почти зрелые груши используют для приготовления компотов и засахарен-
ных фруктов (вилы без каменистых клеток).
Из зрелых груш получают компот, сусло, вино, сироп.
Перезрелые груши высушивают.
Дикие груши содержат много дубильных веществ, их добавляют в грушевое
сусло - это улучшает его вкус.

Грушевый компот

Зрелые груши с крепкой мякотью.
Заливка: на 1 л воды 250 - 300 г сахара (в зависимости от зрелости груш), 1 г лимонной кислоты

Хорошо промытые груши очищают ножом из нержавеющей стали (для облег-
чения очистки можно твердые груши погрузить на 20 секунд в кипящую во-
ду), разрезают в длину на 2 или 4 части, вырезают сердцевину и остатки
чашелистиков, вырезают плодоножки с сосудистыми пучками и груши погружа-
ют в подкисленную воду (на 1 л воды 10 г лимонной кислоты), чтобы не
темнели. Менее зрелые, твердые груши обваривают несколько минут в воде с
добавкой лимонной кислоты (10 г на 1 л воды), чтобы плоды легко протыка-
лись иглой. Грушам дают подсохнуть, раскладывают по банкам на 1,5 см ни-
же края, по ямкам от сердцевины можно разложить для украшения твердый
красный шиповник. Груши заливают горячей заливкой так, чтобы они были
полностью затоплены, быстро закрывают и стерилизуют.
Время стерилизации обваренных, менее зрелых или неочищенных зрелых
груш в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, стерилизация при 90
oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 30 минут, банки объемом 0,5 л - 25 ми-
нут.
Не обваренные твердые груши стерилизуют при той же температуре на 5
минут дольше.
Груши с тонкой кожурой можно консервировать неочищенными половинками.

Груши в собственном соку (полуфабрикат)

Зрелые, но не мягкие груши
На литровую банку 1 ложка сахара и 4 ложки воды, 3/4 чайной ложки лимонной кислоты

Промытые груши очищают (для облегчения очистки можно твердые груши
погрузить на 20 секунд в кипящую воду), продольно разрезают на половин-
ки, удаляют сердцевину, остатки чашелистиков, плодоножки с сосудистыми
пучками и разрезают на тонкие пластины. Раскладывают их плотно по бан-
кам, слегка пересыпают сахаром, заливают водой, смешанной с лимонной
кислотой и закрывают. Банки устанавливают в стерилизационный бак с горя-
чей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния 0,7 - 0,9 л: разогрев до 90 oC - 20
- 30 минут, стерилизация при 90 oC - 50 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).
Груши в собственном соку используют с корицей для приготовления ват-
рушек и пирогов (в сочетании со стерилизованной начинкой из ревеня, см.
стр. 301).

Грушевый джем

1500 г груш, 750 г сахара, тонко снятая кожура с одного лимона, 3 г лимонной кислоты

Промытые груши очищают, продольно разрезают на половинки, удаляют ча-
шелистики, плодоножки с сосудистыми пучками и вырезают сердцевину. Тонко
срезанную лимонную кожуру, кожуру и сердцевину из груш заливают 0,15 л
воды, отваривают под крышкой 10 минут, затем процеживают в широкую, низ-
кую кастрюлю. Между тем груши нарезают тонкими пластинами, закладывают в
кастрюлю с отваром и отваривают до размягчения. Затем добавляют сахар и
быстро варят, чтобы джем загустел. К концу варки добавляют лимонную кис-
лоту, растворенную в ложке воды. Кипящим джемом заполняют чистые банки,
обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют
крышки, банки переворачивают вверх дном и оставляют охлаждаться.

Грушевое повидло

Хорошо вызревшие груши, могут быть упавшие или другие менее пригодные
На 1 кг груш 30 - 50 г сахара

Промытые груши очищают, удаляют чашелистики, сердцевину и плодоножки
с сосудистыми пучками, разрезают на куски, подливают немного воды и от-
варивают под крышкой до размягчения. Мягкие груши пропускают 2 раза че-
рез машинку для отжатия фруктов, затем их по частям отпаривают при пос-
тоянном помешивании до сгущения. К концу варки добавляют сахар, Повидло
из груш сгущают сильнее, чем из чернослива. Варку прекращают, когда по-
видло из ложки не падает, а остается на ней. Горячее повидло разливают
по нагретым банкам или керамическим горшкам, после охлаждения поверх-
ность заливают разогретым парафином или протирают консервирующим раство-
ром (в 0,1 л воды растворяют 0,1 г сорбиновой кислоты). Из 1 кг груш по-
лучают около 200 г повидла. Горшки завязывают двойной пергаментной бума-
гой и убирают в сухое, прохладное место.

Грушевая паста

Зрелые груши
На 1 кг грушевого пюре 400 г сахара

Промытые груши очищают. Удаляют чашелистики, сердцевину и плодоножки
с сосудистыми пучками, груши разрезают на куски и отваривают под крышкой
до размягчения. Затем их пропускают через машинку для отжатия фруктов
(если желают получить пасту нежнейшей консистенции, пропускают дважды).
Отвешивают порцию пюре для одной варки, доводят до кипения и при посто-
янном помешивании отпаривают, чтобы объем уменьшился примерно на треть.
К загустевшему пюре постепенно примешивают отвешенную порцию сахара и
варят дальше, чтобы паста достаточно загустела и не растекалась. Горячую
густую пасту разливают по металлическим формам, смазанным маслом, или
раскладывают слоем около 15 мм на противень или пергаментную бумагу (по-
ложенную на лист), причем оба должны быть смазаны маслом. Длинным ножом
быстро разглаживают поверхность и сушат по способу N.

Грушевое сусло

Груши с крепкой кожурой, можно немного диких груш

Грушевое сусло готовят очень редко из-за его слабого вкуса, невырази-
тельного запаха и цвета; только сусло из груш с крепкой кожурой имеет
удовлетворительный вкус. Для улучшения вкуса в грушевое сусло добавляют
немного диких груш - сусло получается слегка терпким, а дубильные ве-
щества из диких груш облегчают его очистку (примеси будут быстрее связы-
ваться и осаждаться).
Чаще готовят грушевое сусло в сочетании с яблочным, в приблизительном
соотношении: на 1 часть груш 3 части яблок.
Груши (возможно и яблоки) очищают, удаляют поврежденные места и хоро-
шо промывают. Раздавливают и быстро отжимают, чтобы сок получился чис-
тым. Сок фильтруют сразу после отжимания через полотняный мешок, подве-
шенный на жердях (рис. 16), или через 2 полотна, подвешенные одно над
другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17). Легкое
помутнение сусла после фильтрации не является недостатком, так как при-
меси со временем осядут и перед использованием можно сусло перелить чис-
тым шлангом в другую бутыль. Профильтрованное сусло быстро стерилизуют
(по способу G и Н), возможно, и в закрытых банках (стр. 82).

Засахаренные груши

Зрелые, но не перезрелые груши, сахар

Промытые груши очищают, разрезают на 8 частей, удаляют сердцевину и
чашелистики, вырезают плодоножки с сосудистыми пучками и груши немедлен-
но погружают в раствор лимонной кислоты (1/2 чайной ложки на 1 л воды),
чтобы не потемнели. Затем груши вынимают и действуют по способу М.

Сушеные груши

Сладкие, главным образом летние сорта груш, мельчайшие, без большой каменистости

Груши можно сушить очищенными или с кожурой, разрезанными на половин-
ки, четвертушки или целыми. Если желают сушить груши (мелкие сорта) це-
лыми, то удаляют плодоножки и чашелистики и сушат при температуре около
80 oC. После усушки груши можно растолочь на мелкий порошок.
В другом случае груши очищают, разрезают на удобные дольки, удаляют
сердцевину и быстро погружают в воду, подкисленную лимонной кислотой
(1/2 чайной ложки на 1 л воды), чтобы не темнели. Когда все груши будут
подготовлены, их отцеживают, оставляют обсохнуть, отваривают 10 - 15 ми-
нут в растворе сахара (1 кг сахара на 1 л воды) и оставляют в нем подс-
лащиваться на 24 часа. На следующий день раствор с грушами доводят до
кипения, кратко обваривают и после высыхания груши раскладывают одним
слоем на решетке. Сушат сначала при температуре 55 oC, затем при 70 oC и
досушивают при 60 oC.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
ЕЖЕВИКА
.G.GLAV18.TIF;1.92";1.525";TIFF

Садовую ежевику используют для приготовления компота, джема, мармела-
да, варенья, желе, сусла, сиропа, джуса, а также ее замораживают.
Из дикорастущей лесной ежевики получают хороший джем, мармелад, сироп
и джус.

Ежевичный компот

Свежая, крепкая, красиво окрашенная садовая ежевика
Заливка: на 1 л воды 500 г сахара

Ежевику перебирают (лучше на наклонном столе, застеленном чистой бу-
магой или газетами) и по частям ополаскивают на сите под текущей водой.
Оставляют ее обсохнуть, затем рассыпают по банкам, хорошо утрясают, за-
ливают почти кипящей заливкой и банки закрывают. Быстро устанавливают в
стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 85 oC: банки объемом 0,7-0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Ежевичный джем

Садовая или лесная ежевика
На 1 кг ежевики 500 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 4 г лимонной кислоты

Ежевику перебирают (лучше на наклонном столе, застеленном чистой бу-
магой или газетами) и по частям ополаскивают на сите под текущей водой.
Оставляют ее обсохнуть, затем 3/4 порции ежевики заливают несколькими
ложками воды, кратко обваривают и пропускают через машинку для отжатия
фруктов. Ежевичное пюре варят 10 минут, добавляют пектиновый порошок с
сахарной пудрой (200 г пудры на 1 пакетик в 40 г) и целую ежевику. После
трехминутной варки добавляют по частям оставшийся сахар так, чтобы не
прерывалось кипение, и варят дальше. После растворения сахара добавляют
лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Образующуюся при кипении
пену собирают шумовкой или деревянной ложкой в самом конце варки. Готов-
ность джема определяют по способу D. Кипящим джемом заполняют до краев
банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укреп-
ляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и остав-
ляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Ежевичный джем с яблоками

Равные доли ежевики и очищенных яблок без сердцевины (кислых, менее зрелых, возможно опавших)
На 1 кг фруктов 600 г сахара

Яблоки очищают, удаляют сердцевину, разрезают на куски, заливают не-
большим количеством воды и отваривают до размягчения. Ежевику перебира-
ют, малыми порциями ополаскивают на сите под текущей водой и после обсы-
хания добавляют вместе с сахаром к мягким яблокам. Джем варят при посто-
янном помешивании, пока он не станет желировать (по способу D). Образую-
щуюся при кипении пену собирают шумовкой или деревянной ложкой. Кипящим
джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края
быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх
дном и накрывают тканью. Оставляют охлаждаться, а перед складированием
банки протирают влажной тканью.

Ежевичный мармелад

Садовая или лесная ежевика
На 1 кг ежевичного пюре 500 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 4 г лимонной кислоты

Ежевику перебирают (лучше на наклонном столе, застеленном чистой бу-
магой или газетами), малыми порциями быстро ополаскивают на сите под те-
кущей водой, в кастрюле разминают, наливают несколько ложек воды и раз-
варивают. Мягкую ежевику пропускают через машинку для отжатия фруктов.
Отвешенное количество ежевичного пюре помещают в широкую кастрюлю и ва-
рят.
Когда объем пюре уменьшится на треть, добавляют четверть установлен-
ного количества сахара и варят в течение 5 минут. Пектиновый порошок,
смешанный с пятикратным количеством сахарной пудры (т.е. 200 г на 1 па-
кетик в 40 г), примешивают к мармеладу, после растворения понемногу до-
бавляют оставшийся сахар так, чтобы не прерывалось кипение, и варят
дальше. К концу варки добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке
воды.
Когда мармелад загустеет, проводят пробу на желирование (по способу
D). Образующуюся при кипении пену собирают в самом конце варки.
Кипящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным поло-
тенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачи-
вают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед склади-
рованием банки протирают влажной тканью.
Ежевичное варенье

Садовая или дикорастущая ежевика
На 1 кг ежевики 250 - 300 г сахара

Перебранную ежевику малыми порциями кратко ополаскивают на сите под
текущей водой, в широкой кастрюле слегка раздавливают и при постоянном
помешивании варят, чтобы выпарить часть жидкости. Понемногу присыпают
сахар и еще варят некоторое время. Кипящим вареньем заполняют до краев
банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укреп-
ляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и остав-
ляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Ежевичное желе

Садовая или дикорастущая ежевика
На 1,3 л сока 750 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 1/2 чайной ложки лимонной кислоты

Перебранную ежевику малыми порциями кратко ополаскивают на сите под
текущей водой, в кастрюле разминают, подливают немного воды и отваривают
под крышкой около 15 минут. Отваренную ежевику с соком выливают в полот-
няный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или в верхнее из двух по-
лотен, подвешенных одно над другим и закрепленных на ножках перевернуто-
го табурета (рис. 17), и оставляют протекать. Чистый сок варят малыми
порциями в широкой кастрюле, чтобы выпарить около трети объема. Пектино-
вый порошок, смешанный с сахарной пудрой (200 г пудры на 1 пакетик в 40
г), засыпают в сок и варят. Когда сахар растворится, присыпают оставший-
ся сахар и варят при интенсивном кипении далее. К Концу варки добавляют
лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Образующуюся пену собирают
шумовкой или деревянной ложкой в конце варки. Окончание варки определяют
по способу D. Кипящим желе заполняют до краев банки, обернутые влажным
полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки перево-
рачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед
складированием банки протирают влажной тканью.
Из ежевики, оставшейся на ткани после вытекания сока, можно пригото-
вить мармелад.

Ежевичное желе с черной бузиной

Приблизительно равные доли ежевики и бузины.
На 1, 2 л сока 500 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 1/2 чайной ложки лимонной кислоты

Перебранную ежевику ополаскивают малыми порциями на сите под текущей
водой, бузину промывают и вручную (в резиновых перчатках) отделяют от
кистей. Ягоды слегка раздавливают в кастрюле, подливают немного воды и
под крышкой отваривают до размягчения. Горячие ягоды с соком выливают в
полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или в верхнее из двух
полотен, подвешенных одно над другим и закрепленных на ножках переверну-
того табурета (рис. 17), и оставляют протекать. Чистый сок варят малыми
порциями в широкой кастрюле, чтобы отпарить около трети объема. В сок
засыпают пектиновый порошок, смешанный с сахарной пудрой (200 г пудры на
1 пакетик в 40 г), и варят дальше. Когда сахар растворится, добавляют
оставшийся сахар и варят при интенсивном кипении. К концу варки добавля-
ют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Образующуюся пену соби-
рают шумовкой или деревянной ложкой в конце варки. Окончание варки опре-
деляют по способу D. Кипящим желе заполняют до краев банки, обернутые
влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки
переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Пе-
ред складированием банки протирают влажной тканью.
Из ягод, которые остались на ткани после вытекания сока, можно приго-
товить мармелад.

Ежевичное сусло

Садовая или дикорастущая ежевика
На 1 л сока 0,2 л воды и 60 - 100 г сахара

Перебранную ежевику пропускают через отжимающую приставку к мясорубке
или кухонному комбайну. Сок можно получить также теплым путем: раздав-
ленную ежевику незначительно заливают водой и на водяной бане разогрева-
ют при постоянном помешивании до температуры 75 oC: указанную температу-
ру поддерживают в течение 10 - 15 минут. Горячую массу или сок, отжатый
холодным путем, оставляют протекать через полотняный мешок, подвешенный
на жердях (рис. 16), или через 2 полотна, подвешенные одно над другим и
закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17). Сок разбавляют
водой и подслащивают. Когда сахар растворится, сусло разливают по бутыл-
кам и стерилизуют или в открытых бутылках при температуре сусла 75 oC в
течение 10 минут или в закрытых бутылках при температуре воды 80 - 85 oC
также 10 минут (см. способы G и Н). Сусло также можно стерилизовать в
закрытых банках - см. способ Q.

Ежевичный сироп

Хорошо вызревшая садовая или дикорастущая ежевика
На 1 л сока 1,5 кг сахара и 6 г лимонной кислоты

Перебранную ежевику укладывают по частям в сито, ополаскивают под те-
кущей водой и раздавливают. На 1 кг ежевики добавляют 3/4 л воды и ста-
вят на 12 часов в прохладное место. Смесь профильтровывают через полот-
няный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или через 2 полотна, под-
вешенные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета
(рис. 17). Количество сока измеряют, подогревают до 80 oC, добавляют са-
хар и лимонную кислоту и разливают по бутылкам почти до горлышка. Бутыл-
ки немедленно затыкают пробковыми затычками, вываренными в воде, уклады-
вают или устанавливают вверх дном в ящики или в корзины и прикрывают
платком.

Отпаренный ежевичный сок

Хорошо вызревшая садовая или дикорастущая ежевика
На 1 кг ежевики 300 г сахара

Перебранную ежевику укладывают по частям в сито, ополаскивают под те-
кущей водой. В высокий, большой (лучше стерилизационный) бак укладывают
деревянный вкладыш и наливают воды до высоты 8 - 10 см. На вкладыш ста-
вят эмалированную или другую кастрюлю из нержавеющего материала, в кото-
рую будет стекать сок. На большой бак кладут 2 полотна так, чтобы нижнее
полотно, которое должно быть гуще, было больше прогнуто. Полотна укреп-
ляют по контуру бака веревкой, чтобы они хорошо держали тяжелые ягоды.
Ежевику пересыпают сахаром, насыпают на верхнее полотно, все поверхность
закрывают фольгой или пергаментом, чтобы перехватывать капли испаряющей-
ся воды. Бак закрывают плотно прилегающей крышкой (отверстие для термо-
метра затыкают), а концы полотен связывают над крышкой, чтобы они не за-
горелись. Заправленный бак ставят на плиту, воду доводят до кипения и
при спокойном кипении отпаривают около 1 часа. Между тем вываривают но-
вые пробковые затычки.
По окончании отпаривания удаляют фольгу, немедленно отвязывают полот-
на с ягодами и вынимают кастрюлю с горячим соком. Сок быстро разливают
по прокипяченным бутылкам, которые постепенно вынимают из горячей воды,
чтобы разность температур между соком и бутылками была наименьшей. Бу-
тылки быстро закрывают пробковыми затычками и укладывают или устанавли-
вают вверх дном (в корзины или в ящики), чтобы простерилизовать и воздух
между затычкой и соком, и прикрывают платком. После охлаждения сока за-
тычки ровно срезают и смачивают в разогретом парафине. Бутылки хранят в
лежачем положении.
Если сок разливают по бутылкам при температуре ниже 85 oC, его стери-
лизуют как сусло (по способу G или Н).

Перебродивший ежевичный сок

Хорошо вызревшая ежевика
На 1 кг фруктов 200 г сахара

Перебранную ежевику по частям ополаскивают на сите под текущей водой
и оставляют обсохнуть. Раздавливают, смешивают с сахаром и помещают в
высокую узкую бутыль и оставляют на 4 - 5 дней бродить. После сбражива-
ния сок фильтруют (см. способы К и L), по вкусу подслащивают и 4 - 6 ми-
нут варят. Пену удаляют шумовкой или деревянной ложкой. Горячий сок
быстро разливают по стерилизованным (при температуре свыше 85 oC) горя-
чим чистым бутылкам, которые постепенно вынимают из горячей воды, быстро
закрывают пробковыми вываренными затычками, кладут или устанавливают
вверх дном в корзины или в ящики, прикрывают платком и оставляют охлаж-
даться. Затычки ровно срезают, а горлышки смачивают в разогретом парафи-
не.

Ежевичный джус

Разной спелости ежевика, сахар лимонная кислота

Очищенную, ополоснутую ежевику отваривают в кастрюле с небольшим ко-
личеством воды, затем ее перемешивают и процеживают через мелкое сито.
Смешивают с сахаром и лимонной кислотой (на 1 кг пюре 250 г сахара и по-
ловину чайной ложки лимонной кислоты) и стерилизуют в банках по способу,
приведенному на стр. 83. Перед употреблением джус разбавляют водой или
содовой в соотношении 1:1 или 1:2.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
КИЗИЛ
.G.GLAV07.TIF;1.92";1.02";TIFF

Кизил имеет красные плоды сладко-терпкого вкуса. Кустарник. Растет на
равнине или выращивается в парках. Собирают, когда он полностью вызреет
- лучше всего после первых морозов. Кизил имеет много витамина С, суше-
ные плоды помогают при расстройстве желудка. Консервируют в виде компо-
та, желе, джема, сусла и сиропа.

Кизиловый компот

Зрелый, красиво окрашенный и твердый кизил
Заливка: на 1 л воды 1 кг сахара
 Кизил перебирают, промывают, кратко отваривают (2 - 3 минуты) в кипящей воде и оставляют обсохнуть. Раскладывают по маленьким банкам (полулитровым), заливают горячей заливкой, закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации полулитровых банок: 20 минут - разогрев до 85 oC,
30 минут - стерилизация при 85 oC.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
КЛУБНИКА
.G.GLAV11.TIF;1.92";1.42";TIFF

Консервы из клубники пользуются популярностью из-за хорошего запаха и
вкуса. Приятной окраски консервов достигают добавлением нескольких раз-
давленных ягод черной смородины. Клубника содержит много витамина С, ко-
торый при правильном приготовлении сохраняется и в консервах. Из-за низ-
кого содержания пектиновых веществ при консервировании клубники добавля-
ют пектиновую приправу или клубнику комбинируют со смородиной или кры-
жовником.
Компот готовят из ягод средней величины, красных и плотных. Для при-
готовления джема используют менее зрелую, но окрашенную клубнику. Из пе-
резрелых или менее пригодных ягод готовят мармелад, сок, сироп, джус или
варенье. Зрелые ягоды замораживают.

Клубничный компот I

Средней величины красная клубника без полостей
Заливка: на 1 л воды 500 г сахара, 1 г лимонной кислоты
 Клубнику перебирают, хорошо промывают, чтобы избавить от любых загрязнений, выкручивают плодоножки с цветоложем и чашелистиками. Затем ее ополаскивают и после обсыхания заполняют стеклянные и жестяные банки (лучше полулитровые, чтобы при стерилизации тепло быстро прошло до середины компота). Заливают горячей заливкой, банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 85 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Клубничный компот II

Средней величины красная клубника без полостей
Заливка: на 1 л воды 500 г сахара, 1 г лимонной кислоты

Клубнику перебирают, хорошо промывают, чтобы избавить от любых заг-
рязнений, выкручивают плодоножки с цветоложем и чашелистиками. Затем ее
ополаскивают и после обсыхания помещают в большую кастрюлю. Заливают
теплой заливкой около 60 oC, чтобы все ягоды были затоплены, кастрюлю
прикрывают крышкой или чистой бумагой и ставят в прохладное место. Время
от времени осторожно перемешивают. Примерно через 4 часа заливку с ягод
сливают, клубнику раскладывают по стеклянным или жестяным банкам, лучше
полулитровым. Заливку разогревают почти до кипения, выливают на ягоды,
банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и
стерилизуют так же, как и в предыдущем рецепте.
При подслащивании сахар немного проникает в ягоды и клубника сохраня-
ет приятный вид.

Клубничный компот III (стерилизованный вне банок)

Средней величины красная клубника без полостей
Заливка: на 1 л воды 500 г сахара, 1 г лимонной кислоты

Клубнику перебирают, хорошо промывают, чтобы избавить от любых заг-
рязнений, выкручивают плодоножки с цветоложем и чашелистиками. Затем ее
ополаскивают и оставляют обсохнуть. Сахар отваривают с водой и лимонной
кислотой, в кипящий отвар засыпают клубнику, доводят до кипения и при
спокойном кипении варят 5 минут. Клубнику с заливкой снимают с плиты,
накрывают чистой пергаментной бумагой, прижимают и оставляют в прохлад-
ном месте или в холодильнике до следующего дня. На следующий день клуб-
нику снова кратко отваривают, сразу же раскладывают вместе с заливкой по
банкам, обернутым влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро ук-
репляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и ос-
тавляют охлаждаться.
Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Клубничный джем

Менее зрелая, хорошо окрашенная клубника
На 1 кг очищенных ягод 700 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 3 г лимонной кислоты

Одну порцию джема готовят не более чем из 1,5 кг клубники.

I способ (с подслащиванием ягод)
Клубнику перебирают, хорошо промывают, удаляют плодоножки и цветоло-
жа, смешивают с половиной порции сахара и оставляют на ночь подслащи-
ваться. На следующий день смесь быстро доводят до кипения и далее варят
спокойным кипением при постоянном помешивании, чтобы испарить достаточ-
ное количество жидкости из ягод. В загустевший джем засыпают пектиновый
порошок, смешанный с сахарной пудрой (200 г пудры на 1 пакетик в 40 г),
через три минуты кипения добавляют оставшийся кристаллический сахар и
варят далее, пока джем не начнет желировать (по способу D). Перед самым
концом варки добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. К
концу варки собирают пену шумовкой или деревянной ложкой. Готовым джемом
заполняют банки, которые предварительно нагреты и высушены, закрывают их
(лучше металлическими крышками), переворачивают вверх дном и оставляют
охлаждаться.
Хранят в прохладном месте.
II способ
Клубнику перебирают, хорошо промывают, удаляют плодоножки и цветоло-
жа. Примерно 3/4 порции ягод заливают 4 ложками воды и быстро доводят до
кипения. Присыпают четверть порции сахара и варят четверть часа. Затем
добавляют пектиновый порошок, смешанный с сахарной пудрой (200 г пудры
на 1 пакетик в 40 г), через три минуты кипения добавляют остаток крис-
таллического сахара и варят, чтобы джем начал желировать. В конце варки
добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Готовность джема
определяют по способу D. Кипящим джемом заполняют до краев банки, обер-
нутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки,
банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаж-
даться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Клубничный джем со смородиновым
или крыжовниковым пюре

500 г свежей менее зрелой мелкой клубники, 500 г смородинового или крыжовникового пюре, 800 г сахара

Одну варку джема производят не более чем из 700 г клубники и соот-
ветствующего количества смородинового или крыжовникового пюре.
Смородину промывают, обрывают ягоды и в низкой кастрюле заливают ма-
лым количеством воды. Быстро доводят до кипения, отваривают под крышкой
около 10 минут, затем пропускают через машинку для отжатия фруктов. Если
хотят приготовить джем с крыжовником, его промывают, удаляют плодоножки
и чашелистики, раздавливают, подливают немного воды и отваривают под
крышкой до размягчения (около 10 - 20 минут). Затем его пропускают через
машинку для отжатия фруктов. Клубнику перебирают, хорошо промывают, уда-
ляют плодоножки и цветоложа. Примерно 3/4 порции ягод заливают нес-
колькими ложками воды и отваривают. Немного погодя добавляют четверть
порции сахара и 10 - 15 минут интенсивно варят. Затем добавляют остаток
сахара, фруктовое пюре и оставшуюся клубнику и при постоянном помешива-
нии сгущают, чтобы джем начал желировать (по способу D). Кипящим джемом
заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вы-
тирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накры-
вают тканью и оставляют охлаждаться.
Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Клубничный мармелад

Менее пригодная клубника (перезрелая, слишком мягкая и т.п.)
На 1 кг клубничного пюре 600 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 2 - 3 г лимонной кислоты

Клубнику промывают, удаляют плодоножки и цветоложа. Ополаскивают ма-
лыми порциями на сите под текущей водой, раздавливают и при постоянном
помешивании разваривают. Клубнику пропускают через машинку для отжатия
фруктов (часть зернышек при этом переходит в пюре, что не является не-
достатком). Пюре отвешивают для одной порции, при постоянном помешивании
отваривают в низкой широкой кастрюле, чтобы его объем уменьшился на
треть. Затем добавляют четверть порции сахара и варят 5 минут. Пектино-
вый порошок смешивают с 4 ложками сахарной пудры, примешивают к ягодам,
после растворения сахара постепенно добавляют остаток сахара так, чтобы
не прерывалось кипение, и варят дальше. К концу варки добавляют лимонную
кислоту, растворенную в ложке воды. Готовность мармелада определяют по
способу D. Если на мармеладе образуется пена, ее собирают в конце варки
шумовкой или деревянной ложкой. Кипящим мармеладом заполняют до краев
банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, банки закры-
вают и переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаж-
даться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Клубничный мармелад со смородиновым
или крыжовниковым пюре

Менее пригодная клубника (перезрелая, слишком мягкая и т.п.)
На 700 г клубничного пюре 700 г сахара, 300 г пюре из красной смородины или недозрелого крыжовника
 Клубнику промывают, удаляют плодоножки и цветоложа, снова ополаскивают малыми порциями на сите под текущей водой, раздавливают и при постоянном помешивании разваривают. Смородину промывают, ягоды обрывают, подливают немного воды и отваривают до размягчения (крыжовник промывают, удаляют плодоножки и чашелистики, раздавливают, подливают воды и варят 10 - 20 минут до размягчения). Смородину или крыжовник смешивают с клубникой и все пропускают через машинку для отжатия фруктов. Пюре отвешивают для одной варки и при постоянном помешивании варят в низкой кастрюле, чтобы его объем уменьшился на треть. Затем постепенно добавляют сахар и при постоянном помешивании варят, чтобы мармелад начал желировать. Когда он достаточно загустел, проверяют его желирующую способность по способу D. Кипящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Клубничное желе со смородиной

Приблизительно равные доли клубники (менее пригодной, мелкой) и красной, можно немного черной смородины
На 1 л сока 600 г сахара

Смородину тщательно промывают, обрывают от кистей, укладывают в каст-
рюлю, заливают до половины водой и отваривают под крышкой до размягче-
ния. Клубнику промывают, удаляют плодоножки и цветоложа, снова ополаски-
вают малыми порциями на сите под текущей водой, раздавливают и при пос-
тоянном помешивании разваривают. Клубнику смешивают со смородиной, выли-
вают в полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или в верхнее
из двух полотен, подвешенных одно над другим и закрепленных на ножках
перевернутого табурета (рис. 17). Чистый сок перемешивают и отпаривают в
низкой широкой кастрюле. Когда испариться около трети объема, добавляют
сахар и при постоянном помешивании варят, чтобы сок начал желировать (по
способу D). Если образуется пена, ее собирают к концу варки шумовкой или
деревянной ложкой. Кипящим желе заполняют до краев банки, обернутые
влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки
переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Пе-
ред складированием банки протирают влажной тканью.
Из оставшихся ягод можно приготовить мармелад.

Клубничное варенье

Хорошо вызревшая клубника
На 1 кг клубники 250 - 300 г сахара

Клубнику промывают, удаляют плодоножки и цветоложа, заливают нес-
колькими ложками воды и при постоянном помешивании варят, чтобы ягоды
полностью размягчились. При кипячении добавляют по частям сахар и после
последней порции варят еще около 10 минут. Варенье снимают с плиты, ки-
пящим разливают по банкам, обернутым влажным полотенцем, края быстро вы-
тирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накры-
вают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протира-
ют влажной тканью.

Замороженная клубника

Хорошо вызревшая клубника, свеже сорванная, сахар

Клубнику хорошо промывают, затем удаляют плодоножки и цветоложа и ос-
тавляют обсохнуть в тонком слое. Клубнику замораживают по способам 1, 2
и 3, приведенным на стр. 92: насухо морозят твердую, средней величины
клубнику, пересыпают сахаром клубнику мелкую или порезанную крупную (на
1 кг клубники используют 200 - 250 г сахара, лимонную кислоту не добав-
ляют). Клубничное пюре готовят из хорошо вызревших, мягких ягод, которые
протирают или раздавливают с сахаром (около 200 г сахара на 1 кг клубни-
ки).

Клубничное сусло

Хорошо вызревшая клубника
На 1 л сока 100 - 150 г сахара и 2 г лимонной кислоты
 Клубничное сусло имеет приятный аромат, но менее выразительный вкус. Для улучшения вкуса его комбинируют с малиновым или смородиновым суслом.
Если сусло готовят без добавки других фруктов, то у клубники удаляют

плодоножки и цветоложа, малыми порциями на сите или в проволочной корзи-
не ополаскивают под текущей водой и после обсыхания пропускают через от-
жимающую приставку к кухонному комбайну или мясорубке. Сок из клубники
можно получить также теплым путем: слегка раздавленные ягоды заливают в
кастрюле малым количеством воды, помещают в большую кастрюлю с горячей
водой и быстро разогревают до 80 oC. Приток тепла снижают и при данной
температуре выдерживают 10 - 15 минут. При температуре 80 oC уничтожают-
ся ферменты, разрушающие витамин С и сок не приобретает вареный привкус.
Горячую массу оставляют протекать через полотняный мешок, подвешенный
на жердях (рис. 16), или через два полотна, подвешенные одно над другим
и закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17). Клубничный
сок избавляют от примесей и осветляют по способу F. Очищенный сок смеши-
вают с сахаром и лимонной кислотой. Как только сахар растворится, сусло
разливают по бутылкам и стерилизуют по способам G и Н. После охлаждения
сусла затычки ровно срезают, а горлышки бутылок смачивают в разогретом
парафине. Сусло можно стерилизовать также и в закрытых банках (по спосо-
бу Q).

Клубничный сироп

Слишком мягкая перезревшая клубника

I способ: на 1 кг очищенной клубники 500 г сахара и 2 - 3 г лимонной кислоты
Клубнику промывают, удаляют плодоножки и цветоложа, разминают и в та-
зу или в высокой бутыли пересыпают сахаром. Оставляют на несколько дней
выщелачиваться при периодическом перемешивании; слабое забраживание
клубники не является недостатком. Клубнику профильтровывают через полот-
няный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или через два полотна,
подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табу-
рета (рис. 17). К очищенному соку добавляют лимонной кислоты и быстро
разогревают до 85 oC, быстро разливают по сухим разогретым бутылкам,
закрывают вываренными пробковыми затычками и переворачивают вверх дном.
Прикрывают платком и оставляют охлаждаться. Затем затычки ровно срезают,
а горлышки бутылок смачивают в разогретом парафине.
Пока клубника не забродила, можно из оставшихся ягод приготовить мар-
мелад.

II способ: на 1 л сока 1,5 кг сахара и 4 г лимонной кислоты
Клубнику промывают, удаляют плодоножки и цветоложа, разминают и ос-
тавляют на несколько минут полежать. Затем ее протирают и укладывают
протекать через полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или
через два полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках
перевернутого табурета (рис. 17). Чистый сок отмеряют, добавляют отве-
шенный сахар и лимонную кислоту и при постоянном помешивании разогревают
до 85 oC. Сироп быстро разливают по сухим горячим бутылкам, быстро зак-
рывают вываренными пробковыми затычками и укладывают или переворачивают
вверх дном, чтобы воздух в бутылках и затычки тоже простерилизовались, и
прикрывают тканью. Как только сироп охладиться, затычки ровно срезают, а
горлышки бутылок смачивают в разогретом парафине.

Отпаренный клубничный сок

Хорошо вызревшая садовая или лесная клубника
На 1 кг клубники 300 г сахара

Перебранную клубнику хорошо промывают, чтобы избавиться от любых заг-
рязнений, выкручивают плодоножки с цветоложем. В высокий большой (лучше
стерилизационный) бак укладывают деревянный вкладыш и наливают воды до
высоты 8 - 10 см. На вкладыш устанавливают эмалированную или другую нер-
жавеющую кастрюлю, в которую будет стекать сок. На большом баке укрепля-
ют два полотна так, чтобы нижнее было более прогнутым. Полотна укрепляют
по краю бака веревкой, чтобы они хорошо держали вес фруктов. Приготов-
ленную клубнику, пересыпая сахаром, насыпают на верхнее полотно, всю по-
верхность закрывают пергаментной бумагой или фольгой для перехватывания
испаряющейся влаги. Бак прикрывают плотно прилегающей крышкой, затыкают
отверстие для термометра, концы полотен связывают над крышкой, чтобы при
кипении они не загорелись. Приготовленный бак ставят на плиту, воду до-
водят до кипения и при спокойном кипении отпаривают клубнику около 1 ча-
са. Между тем вываривают новые пробковые затычки, промывают бутылки для
сока и оставляют их в горячей чистой воде. После окончания выпаривания
убирают бумагу (фольгу), осторожно убирают полотна с ягодами и вынимают
кастрюлю с горячим соком. Сок разливают по горячим бутылкам, которые
постепенно вынимают из горячей воды, быстро затыкают пробковыми затычка-
ми и укладывают или переворачивают вверх дном (в корзине или в ящике),
чтобы простерилизовался и воздух между затычкой и соком, и прикрывают
тканью. Как только сок охладиться, затычки ровно срезают, а горлышки бу-
тылок смачивают в разогретом парафине. Хранят их в лежачем положении.

Клубничный джус

Хорошо вызревшая клубника, лимонная кислота, сахар

Клубнику перебирают, промывают в нескольких водах, удаляют плодоножки
и цветоложа и оставляют обсохнуть. Затем ее протирают через мелкое сито,
хорошо перемешивают с сахаром и лимонной кислотой (на 1 кг пюре около
250 г сахара и половину чайной ложки лимонной кислоты) и разливают по
банкам. Банки Омния объемом 720 мл разогревают за 15 минут до 85 oC и
при данной температуре стерилизуют 20 минут. Затем банки охлаждают.
Джус можно разогреть в кастрюле до 90 oC, при данной температуре вы-
держать 5 минут, затем быстро заполняют банки, обернутые влажным поло-
тенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачи-
вают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться.
Джус разбавляют перед употреблением водой или содовой в соотношении
1:1 или 1:2.
.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF КРЫЖОВНИК
.G.GLAV01.TIF;1.92";1.09";TIFF

Применение крыжовника для приготовления консервов зависит от степени
зрелости, сорта, окраски и величины.
Почти зрелый крыжовник применяют для приготовления компота (средней
величины), джема (сорта с тонкой кожурой), мармелада, повидла и желе
(любые второразрядные сорта).
Из зрелого крыжовника производят повидло, сусло, вино.
Созревший крыжовник содержит много пектиновых веществ, поэтому выгод-
но добавлять пюре из него в джемы, мармелады и желе, приготовленные из
фруктов, которые содержат мало пектиновых веществ. Пюре из крыжовника
можно стерилизовать и применять вместо покупных пектиновых приправ.
Совершенно незрелый крыжовник для консервирования не используется: в
компоте он был бы твердый и сморщенный, сок и сусло были бы слизистыми,
кислыми, недостаточно окрашенными, без запаха.

Крыжовниковый компот

Почти зрелый, твердый крыжовник, лучше всего средней величины
Заливка: на 1 л воды 700 г сахара

Крыжовник перебирают, устраняют мягкие и потрескавшиеся плоды, обре-
зают плодоножки и чашелистики (вручную или на вращающемся скребке для
чистки картофеля в кухонном комбайне) и промывают. Менее зрелые и жест-
кие плоды отваривают 2 - 3 минуты в воде с температурой около 75 oC, вы-
нимают, погружают в холодную воду, быстро отцеживают и оставляют обсох-
нуть. Зрелый крыжовник прокалывают иглой или вилкой. Крыжовник рассыпают
по банкам, заливают горячей заливкой, банки быстро закрывают, устанавли-
вают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 85 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
Полностью зрелый крыжовник стерилизуют на 5 минут меньше. По оконча-
нии стерилизации компот немедленно охлаждают (по способу В).

Крыжовниковый джем

Менее зрелый крыжовник
На 1 кг фруктов 600 г сахара

У крыжовника удаляют плодоножки и чашелистики, затем его хорошо про-
мывают, две трети плодов заливают малым количеством воды и отваривают
под крышкой до размягчения. Мягкий крыжовник пропускают через машинку
для отжатия фруктов. Пюре порциями не более 1 кг заливают в широкую низ-
кую кастрюлю, добавляют оставшуюся часть целого крыжовника и при посто-
янном помешивании отпаривают в течение 5 минут. Затем присыпают по час-
тям сахар, чтобы не прерывать кипения, варят еще около 3 минут и пробуют
на желирование (по способу D). Кипящим джемом заполняют до краев банки,
обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют
крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют
охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной полотенцем.

Крыжовниковый джем с черной смородиной

Приблизительно 70 % менее зрелого или зрелого крыжовника и 30 % черной смородины
На 1 кг фруктов 800 г сахара

У крыжовника удаляют плодоножки и чашелистики и хорошо промывают.
Черную смородину промывают и после высыхания обрывают ягоды. Три четвер-
ти от общего количества крыжовника заливают малым количеством воды и под
крышкой отваривают до размягчения. Затем его пропускают через машинку
для отжатия фруктов. Крыжовниковое пюре порциями до 1 кг варят в широкой
низкой кастрюле около 5 минут. Затем добавляют меньшую часть из порции
сахара, половину оставшегося крыжовника и половину черной смородины, ко-
торую предварительно раздавливают и при постоянном помешивании варят
около 3 минут. Добавляют остаток сахара и раздавленных ягод и варят
дальше, чтобы джем начал желировать (по способу D). Кипящим джемом за-
полняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро выти-
рают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрыва-
ют тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью.
Добавление черной смородины придает джему красивую окраску.

Крыжовниковый джем со сливами

Равные доли менее зрелого крыжовника и хорошо вызревших слив или мирабели
На 1 кг фруктов 700 г сахара

У крыжовника удаляют плодоножки и чашелистики, затем его хорошо про-
мывают. Косточковые плоды промывают и освобождают от косточек. Половину
порции крыжовника и приготовленные косточковые плоды заливают малым ко-
личеством воды и отваривают под крышкой до размягчения, теплым пропуска-
ют через машинку для отжатия фруктов. Пюре в количестве не более 1 кг
помещают в широкую низкую кастрюлю, добавляют оставшуюся часть целых
ягод и при постоянном помешивании варят около 5 минут. Затем присыпают
по частям сахар так, чтобы не прерывалось кипение, и при постоянном по-
мешивании варят, пока джем не начнет желировать (по способу D). Кипящим
джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края
быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх
дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки протирают
влажной тканью.
Если хотят получить джем нежнейшей консистенции, косточковые плоды
перед приготовлением очищают от кожуры: погружают малыми порциями на си-
те в почти кипящую воду, немедленно перекладывают в холодную воду и лег-
ко снимают кожуру.
Крыжовниковый мармелад

Незрелый, твердый крыжовник
На 1 кг крыжовникового пюре 700 г сахара

У крыжовника удаляют плодоножки и чашелистики, его промывают, залива-
ют малым количеством воды и отваривают до размягчения. Затем крыжовник
пропускают через машинку для отжатия фруктов. Пюре взвешивают и около
трети объема выпаривают в широкой кастрюле порциями не более 1,5 кг (в
тонком слое). Когда пюре загустеет, присыпают 20 % установленного коли-
чества сахара и варят дальше. Через 5 минут присыпают по частям остаток
сахара так, чтобы кипение не прерывалось, и варят, чтобы мармелад начал
желировать (см. способ D). Кипящим мармеладом заполняют до краев банки,
обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют
крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют
охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью.

Крыжовниковый мармелад с малиной

Приблизительно равные доли неперезрелого, твердого крыжовника и малины
На 1 кг фруктового пюре 600 г сахара

У крыжовника удаляют плодоножки и чашелистики и его промывают. Малину
перебирают, быстро ополаскивают на сите под текущей водой, после обсыха-
ния укладывают вместе с крыжовником в кастрюлю, подливают немного воды и
отваривают до размягчения. Мягкие ягоды пропускают через машинку для от-
жатия фруктов. Пюре взвешивают и порциями не более 1,5 кг в тонком слое
выпаривают около трети объема. Когда пюре загустеет, присыпают 20 % из
установленного количества сахара и варят дальше. Через 5 минут присыпают
остаток сахара так, чтобы не прерывалось кипение, и при постоянном поме-
шивании варят, чтобы мармелад начал желировать (по способу D). Готовым
горячим мармеладом заполняют до краев предварительно нагретые банки,
быстро закрывают (лучше металлическими крышками), банки переворачивают
вверх дном и оставляют охлаждаться.
Крыжовниковый мармелад с ренклодом

Приблизительно равные доли неперезрелого, твердого крыжовника и ренклода
На 1 кг фруктового пюре 600 г сахара

У крыжовника удаляют плодоножки и чашелистики и его промывают, промы-
вают, заливают малым количеством воды, отваривают до размягчения. У про-
мытого ренклода удаляют косточки (если их можно удалить), также подлива-
ют немного воды и отваривают. Фрукты протирают, оба пюре смешивают, от-
вешивают для одной варки и в тонком слое в широкой кастрюле выпаривают
около трети объема. Когда пюре загустеет, присыпают пятую часть установ-
ленного количества сахара и варят, чтобы мармелад начал желировать (по
способу D). Кипящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влаж-
ным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки пе-
реворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем
банки протирают влажной тканью.

Крыжовниковое желе

Недозрелый или зрелый крыжовник
На 1 кг крыжовникового сока 600 - 700 г сахара

Крыжовник очищают от плодоножек и чашелистиков, тщательно моют, слег-
ка раздавливают, заливают малым количеством воды и отваривают под крыш-
кой около получаса при периодическом помешивании. Затем разваренный кры-
жовник выливают в полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или
на две салфетки, укрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17),
и оставляют свободно протекать. Чистый сок выпаривают по частям в низкой
широкой кастрюле. Когда испарится около трети объема сока, добавляют са-
хар и варят при постоянном помешивании, чтобы сок начал желировать (по
способу D). Образующуюся пену снимают к концу варки шумовкой или дере-
вянной ложкой. Кипящим желе заполняют до краев банки, обернутые влажным
полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки перево-
рачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем
банки протирают влажной тканью. Остывшее желе должно быть прозрачным и
таким плотным, чтобы его можно было резать. Крыжовник можно еще раз за-
лить водой, отварить, профильтровать и приготовить новое желе или сва-
рить мармелад.

Крыжовниковое желе со смородиной

Недозрелый или зрелый крыжовник и смородина в произвольном соотношении
На 1 кг фруктового сока 600 - 700 г сахара

Крыжовник очищают от плодоножек и чашелистиков, тщательно моют, слег-
ка раздавливают. Смородину промывают, отделяют от веточек и также слегка
раздавливают. Ягоды заливают малым количеством воды и отваривают под
крышкой около получаса. Ягоды с отваром выливают в полотняный мешок,
подвешенный на жердях (рис. 16), или на две салфетки, подвешенные одно
над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17), и
оставляют свободно протекать. Чистый сок выпаривают малыми порциями в
тонком слое в широкой кастрюле. После испарения около трети сока добав-
ляют сахар и при постоянном помешивании варят, чтобы сок начал желиро-
вать (по способу D). Образующуюся пену собирают к концу варки шумовкой
или деревянной ложкой. Кипящим желе заполняют до краев банки, обернутые
влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки
переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Пе-
ред складированием банки протирают влажной тканью.
Остывшее желе должно быть прозрачным и таким плотным, чтобы его можно
было резать. Фрукты можно еще раз залить водой, отварить, профильтровать
и приготовить новое желе или сварить мармелад.

Крыжовниковое варенье

Хорошо вызревший крыжовник
На 1 кг крыжовника 300 - 400 г сахара

Крыжовник очищают от плодоножек и чашелистиков, тщательно моют, зали-
вают несколькими ложками воды и при постоянном помешивании варят, чтобы
крыжовник полностью размягчился. При этом добавляют по частям сахар и
после последней порции варят еще 10 минут.
Кипящим вареньем заполняют до краев банки, обернутые влажным полотен-
цем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают
вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки проти-
рают влажной тканью.

Крыжовниковое пюре

Хорошо вызревший крыжовник
На 1 кг крыжовника 300 - 400 г сахара

Крыжовник очищают от плодоножек и чашелистиков, хорошо промывают,
подливают немного воды и отваривают под крышкой до размягчения. Отварен-
ный крыжовник пропускают через отжимающую приставку к мясорубке.
Мякоть слегка выпаривают (малыми порциями) в нержавеющей или эмалиро-
ванной кастрюле, добавляют по частям сахар, как только он растворится,
пюре разливают по стерилизованным прогретым банкам, быстро закрывают и
стерилизуют в кипящей воде 10 - 15 минут. По окончании стерилизации бан-
ки охлаждают (по способу В).
Крыжовниковое пюре можно приготовить также и без сахара.

Крыжовниковое повидло

Хорошо вызревший или перезревший крыжовник, немного сахара

Крыжовник очищают от плодоножек и чашелистиков, хорошо промывают и
пропускают через мясорубку или отваривают с небольшим количеством воды и
пропускают через машинку для отжатия фруктов. Подготовленный крыжовник
варят малыми порциями при постоянном помешивании, чтобы его объем сокра-
тился на треть от первоначального. Повидло слегка подслащивают, еще нем-
ного отваривают и быстро раскладывают по нагретым сухим банкам или по
малым керамическим горшкам.
Крыжовниковое сусло

Зрелый крыжовник, можно немного черной или красной смородины.
На 10 л сусла 1 - 1,5 кг сахара и 5 л воды.
Крыжовник очищают от плодоножек и чашелистиков и промывают, смородину
моют и обрывают ягоды. Ягоды разминают, оставляют на несколько часов вы-
щелачиваться, чтобы освободился краситель и сок. Затем массу пропускают
через отжимающую приставку к мясорубке или кухонному комбайну. К размяг-
ченным ягодам также можно подлить немного воды и при постоянном помеши-
вании разогреть до 75 oC и при данной температуре удерживать 10 - 15 ми-
нут. Горячую массу профильтровывают через полотняный мешок, подвешенный
на жердях (рис. 16), или через 2 полотна, подвешенные одно над другим и
закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17). Полученный сок
следует оставить, чтобы он самостоятельно очистился. После оседания при-
месей его осторожно перекачивают шлангом. Вкус крыжовникового сусла кор-
ректируют подслащиванием или разбавлением водой.
Сусло стерилизуют в закрытых бутылках при температуре воды 80 - 85 oC
в течение 10 минут (по способу Н) или в открытых бутылках в течение 10
минут при температуре сусла 75 oC (по способу G). Бутылки быстро вынима-
ют, закрывают горячими вываренными пробковыми затычками и оставляют в
лежачем положении или вверх дном в (корзине) охлаждаться (по способу I).
После охлаждения затычки ровно срезают и смачивают в разогретом парафи-
не. Сусло можно стерилизовать также в закрытых банках (см. стр. 82).
Сусло можно получить также из отпаренных фруктов (по способу J).
.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ЛИМОН
.G.GLAV06.TIF;1.92";1.576";TIFF

Лимонный джем

500 г желтых зрелых лимонов (зеленые не используют, так как они способствуют горечи продукта), 1,25 кг сахара, 1 и 1/4 л воды, 1 чайная ложка лимонной кислоты

Промытые лимоны замачиваются в холодной воде, которую меняют дважды в
день.
Через три дня лимоны разрезают на кружки, зерна вынимают и заворачи-
вают в редкую ткань, лимоны вместе с коркой разрезают на полоски, добав-
ляют завязанные зерна, заливают отмеренной порцией воды и ставят в хо-
лодное место.
На следующий день все отваривают под крышкой в течение 40 минут, за-
тем крышку снимают и отваривают дальше, чтобы корка полностью размягчи-
лась, а половина жидкости испарилась (еще 1 час).
Ткань с зернами вынимают, лимоны с отваром доводят до кипения, добав-
ляют по частям сахар так, чтобы кипение не прерывалось, и при постоянном
помешивании варят до тех пор, пока джем не начнет густеть. Добавляют ли-
монную кислоту, растворенную в ложке воды, и пробой по способу D опреде-
ляют готовность джема.
При положительном результате кипящим джемом заполняют до краев банки,
обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют
крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют
охлаждаться.
Перед складированием банки протирают влажной тканью.
Засахаренная лимонная корка

Желтая корка с хорошо вызревших лимонов, сахар, лимонная кислота

Готовят так же, как и апельсиновую корку, см. стр. 114.

Лимонная корка в сахаре

Корка со зрелых, химически необработанных лимонов, мелкий кристаллический сахар

Корку с промытых и просушенных лимонов настругивают на мелкой терке,
смешивают с мелким кристаллическим сахаром и раскладывают по маленьким
банкам. Сверху засыпают кристаллическим сахаром и убирают в прохладное
место.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
МАЛИНА
.G.GLAV14.TIF;1.92";1.538";TIFF

Благодаря замечательному запаху и вкусу консервы из малины очень по-
пулярны.
Из садовой малины - прежде всего, из ярко окрашенных красных сортов -
готовят очень хороший компот.
Из садовой и лесной готовят джем, мармелад, желе, варенье, сок, сус-
ло, сироп и вино. Малину также используют как ароматическую и окрашиваю-
щую добавку к менее выразительным фруктам.
Малиновый компот

Свежая плотная, хорошо окрашенная садовая малина
Заливка: на 1 л воды 600 г сахара и 1 г лимонной кислоты

Малину перебирают - лучше на наклонном столе, выложенном газетами - и
на сите по частям ополаскивают водой. Червивую малину замачивают на 10
минут в соленом растворе (20 г соли на 1 л воды). Затем ее ополаскивают.
После обсыхания малину рассыпают по банкам (полулитровым или еще
меньшим), хорошо утрясают, заливают почти кипящей заливкой и банки зак-
рывают. Устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерили-
зуют.
Время стерилизации в полулитровых банках: разогрев до 85 oC - 20 ми-
нут, стерилизация при 85 oC - 20 минут.
По окончании стерилизации немедленно охлаждают (по способу В).
Лесную малину для приготовления компота не используют, так как она
легко разрушается при стерилизации.

Малиновый джем

Садовая или лесная малина
На 1 кг малины 500 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 3 г лимонной кислоты

Малиновый джем варят порциями не более 1,5 кг малины. У отвешенной
малины удаляют плодоножки и чашелистики. Червивую малину замачивают на
10 минут в соленом растворе (20 г соли на 1 л воды), чтобы выплыли чер-
ви, и затем ее быстро ополаскивают водой. После обсыхания 3/4 порции ма-
лины заливают несколькими ложками воды и кратко обваривают. Затем ее
пропускают через машинку для отжатия фруктов. Малиновое пюре отваривают
5 минут, засыпают пектиновый порошок, смешанный с пятикратным количест-
вом сахарной пудры (200 г пудры на 1 пакетик в 40 г), добавляют по час-
тям остаток сахара и остававшуюся целой малину и варят дальше. Когда са-
хар растворится, добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды.
Образующуюся при кипении пену собирают шумовкой или деревянной ложкой.
Окончание варки определяют по пробе на желирование (по способу D). Кипя-
щим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края
быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх
дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием
банки протирают влажной тканью.

Малиновый джем со смородиновым пюре

500 г свежей садовой или лесной малины, 500 г смородинового пюре, 800 г сахара

Одну порцию джема варят не более чем из 700 г малины и 700 г смороди-
нового пюре. Смородину промывают, ягоды обрывают с веточек и в кастрюлю
подливают немного воды. Быстро доводят до кипения и отваривают под крыш-
кой, чтобы смородина размягчилась, а из кожуры выделилось достаточно
пектиновых веществ. Горячую смородину пропускают через машинку для отжа-
тия фруктов. Малину быстро ополаскивают малыми порциями на сите под те-
кущей водой. 3/4 порции малины заливают несколькими ложками воды и отва-
ривают. Вскоре добавляют четвертую часть порции сахара и интенсивно ва-
рят 10 - 15 минут. Затем добавляют по частям остаток сахара, смородино-
вое пюре и оставшуюся малину и при постоянном помешивании сгущают, чтобы
джем начал желировать (по способу D). Кипящим джемом заполняют до краев
банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укреп-
ляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и остав-
ляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Малиновый джем с ренклодом

Произвольное соотношение свежей садовой или лесной малины и ренклода (или мирабели, или чернослива)
На 1 кг фруктов 500 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 3 г лимонной кислоты

Джем вырабатывается порциями не более чем из 1,5 кг фруктов. У отве-
шенной малины удаляют чашелистики. Червивую малину погружают в соленый
раствор (20 г соли на 1 л воды), чтобы черви выплыли. Малину быстро опо-
ласкивают водой, после обсыхания ее в широкой кастрюле заливают не-
большим количеством воды и кратко отваривают. Затем ее пропускают через
машинку для отжатия фруктов. Одновременно пропускают часть косточковых
плодов (если хотят получить нежнейший джем, косточковые плоды погружают
на сите или в проволочной корзине сначала на короткое время в кипящую
воду, а затем в холодную; в результате кожура легко снимется). Оба пюре
варят в широкой кастрюле 5 минут, добавляют пектиновый порошок, смешан-
ный с пятикратным количеством сахарной пудры (т.е. на 1 пакетик в 40 г
200 г сахара) и варят дальше. Как только пюре загустеет, примерно через
5 - 10 минут, по частям добавляют остаток сахара и оставшиеся косточко-
вые плоды, из которых удалили косточки, и варят дальше. После растворе-
ния сахара добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Обра-
зующуюся при кипении пену собирают в самом конце варки. По способу D оп-
ределяют готовность джема. Кипящим джемом заполняют до краев банки,
обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют
крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют
охлаждаться.
Перед складированием банки протирают влажным полотенцем.

Малиновый мармелад

Менее пригодная лесная или садовая малина (мелкая, раздавленная и т.п.)
На 1 кг пюре 600 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 3 г лимонной кислоты

Малину перебирают и быстро ополаскивают водой. Если имеется червивая,
то ее погружают в воду с добавлением соли (20 г на 1 л воды) и затем
ополаскивают холодной водой. После обсыхания малину раздавливают в каст-
рюле, подливают несколько ложек воды и разваривают. Как только малина
освободит достаточно сока, ее пропускают через машинку для отжатия фрук-
тов. Отвешенную порцию пюре помещают в широкую кастрюлю и варят. Когда
объем уменьшится примерно на треть, добавляют четвертую часть установ-
ленного количества сахара и варят 5 минут. Пектиновый порошок смешивают
с пятикратным количеством сахарной пудры, примешивают к мармеладу, после
растворения сахара порциями присыпают оставшийся сахар так, чтобы кипе-
ние не прерывалось, и варят дальше. К концу варки добавляют лимонную
кислоту, растворенную в ложке воды. Когда мармелад загустеет, проводят
испытание на желирование (по способу D). Кипящим мармеладом заполняют до
краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро
укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и
оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной по-
лотенцем.

Малиновый мармелад со смородиновым пюре

Приблизительные доли менее пригодной (мелкой, раздавленной и т.п.) малины и красной или черной смородины
На 1 кг пюре 700 г сахара

Малину перебирают, быстро ополаскивают водой, если имеется червивая,
то ее погружают в соленый раствор (20 г соли на 1 л воды). Затем сливают
и ополаскивают холодной водой. Промытую смородину обрывают с веточек,
заливают малым количеством воды, добавляют малину и отваривают под крыш-
кой. Как только смородина размягчится, ее пропускают через машинку для
отжатия фруктов. Отвешенную порцию пюре варят в широкой кастрюле. Когда
его объем уменьшится на треть, добавляют по частям сахар так, чтобы ки-
пение не прерывалось. Когда мармелад загустеет, проводят пробу на жели-
рование по способу D. Если результат испытаний положительный, с мармела-
да удаляют образовавшуюся пену шумовкой или деревянной ложкой. Кипящим
мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края
быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх
дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться.
Перед складированием банки протирают влажной полотенцем.

Малиновое желе

Зрелая малина
На 1,2 л сока 700 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 1/2 чайной ложки лимонной кислоты
 Малину перебирают, малыми порциями быстро ополаскивают на сите под текущей водой, помещают в кастрюлю, слегка раздавливают и подливают немного воды. Малину отваривают под крышкой около 15 минут, после чего выливают в полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или в верхнее из двух, подвешенных одно над другим полотен, закрепленных на ножках перевернутого табурета (рис. 17), и оставляют свободно протекать. Протекший сок выпаривают малыми порциями в тонком слое. Когда его объем уменьшится на треть, добавляют пектиновый порошок, смешанный с пятикратным количеством сахарной пудры (т.е. на 1 пакетик в 40 г 200 г сахара), варят 3 минуты, затем добавляют оставшийся кристаллический сахар и варят при интенсивном кипении дальше. К концу варки добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Шумовкой или деревянной ложкой собирают пену. Окончание варки определяют по способу D. Кипящим желе заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.
Из малины, оставшейся на ткани, можно приготовить мармелад.

Малиновое желе со смородиной

Приблизительно равное количество зрелой малины и красной или черной смородины
На 1 л сока 600 г сахара

Малину перебирают, малыми порциями быстро ополаскивают на сите под
текущей водой, промытую смородину отделяют от веточек. Ягоды помещают в
кастрюлю, слегка раздавливают, подливают несколько ложек воды и под
крышкой отваривают до размягчения. Фрукты с соком переливают в полотня-
ный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или в верхнее из двух, под-
вешенных одно над другим полотен, закрепленных на ножках перевернутого
табурета (рис. 17), и оставляют свободно протекать. Протекший сок выпа-
ривают малыми порциями в широкой кастрюле. Когда его объем уменьшится на
треть, добавляют несколькими порциями сахар так, чтобы кипение не преры-
валось, Пену собирают к концу варки шумовкой или деревянной ложкой. Го-
товность желе определяют по способу D. Кипящим желе заполняют до краев
банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укреп-
ляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и остав-
ляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.
Из ягод, оставшихся на ткани, можно приготовить мармелад.

Малиновое варенье

Хорошо вызревшая малина
На 1 кг малины 250 - 300 г сахара

Перебранную малину по частям быстро ополаскивают на сите под текущей
водой, помещают в широкую кастрюлю, слегка раздавливают и при постоянном
помешивании варят, чтобы выпарить часть жидкости. Немного погодя добав-
ляют по частям сахар и еще немного варят. Кипящим вареньем заполняют до
краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро
укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и
оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной
тканью.

Малиновое сусло

Свежая красная малина
На 1 л сока 0,12 л воды и 15 - 20 г сахара

Перебранную малину раздавливают и пропускают через отжимающую прис-
тавку к мясорубке или кухонному комбайну; затем сок очищают и осветляют
(по способу F). Сок можно получить также теплым путем: раздавленную ма-
лину незначительно заливают водой и разогревают на водяной бане при пе-
риодическом помешивании до 80 oC. Приданной температуре массу выдержива-
ют 10 - 15 минут. Горячую массу переливают в полотняный мешок, подвешен-
ный на жердях (рис. 16), или в два полотна, подвешенные одно над другим
и закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17). Сок разбавля-
ют водой и подслащивают. После растворения сахара сусло стерилизуют в
открытых бутылках 10 минут при температуре сусла 80 oC или в закрытых
бутылках 10 минут при температуре воды 80 - 85 oC (см. способ G и Н).
Сусло можно также стерилизовать и в закрытых банках (по способу Q).
Малиновое сусло можно приготовить из сока, полученного из раздавлен-
ной малины выщелачиванием паром (по способу J).
Малиновое сусло добавляют для ароматизации в смородиновое или ежевич-
ное сусло.

Малиновый сироп

Хорошо вызревшая малина
На 1 л сока 1,5 кг сахара и 5 г лимонной кислоты

Малину перебирают, по частям ополаскивают на сите под текущей водой и
раздавливают. Если малина червивая, ее погружают на 10 минут в раствор
соли (20 г соли на 1 л воды) и затем ополаскивают. На 1 кг малины добав-
ляют 3/4 л воды и оставляют на 12 часов. После этого времени смесь про-
фильтровывают через полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16),
или через 2 полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные на нож-
ках перевернутого табурета (рис. 17). Сок отмеряют, разогревают до 70
oC, добавляют сахар и лимонную кислоту и разливают по бутылкам почти до
горлышка. Бутылки быстро закрывают пробковыми затычками, вываренными в
воде.

Отпаренный малиновый сок

Хорошо вызревшая садовая или лесная малина
На 1 кг малины 300 г сахара и 3 г лимонной кислоты

Малину перебирают, по частям ополаскивают на сите под текущей водой и
оставляют обсохнуть. Если малина червивая, ее погружают на 10 минут в
раствор соли (20 г соли на 1 л воды), чтобы черви вылезли, а затем ее
ополаскивают. В большой высокий (лучше стерилизационный) бак укладывают
деревянный вкладыш и наливают воды до высоты 8 - 10 см. На вкладыш уста-
навливают эмалированную или другую нержавеющую кастрюлю, в которую будет
стекать сок. На большом баке укрепляют два полотна так, чтобы нижнее бы-
ло более прогнутым. Полотна укрепляют по краю бака веревкой, чтобы они
хорошо держали вес ягод. Малину пересыпают сахаром, смешанным с лимонной
кислотой, насыпают на верхнее полотно, всю поверхность закрывают перга-
ментной бумагой или фольгой или пергаментной бумагой для сбора капель
испаряющейся влаги. Бак прикрывают плотно прилегающей крышкой, отверстие
для термометра закрывают пробкой и концы полотен связывают над крышкой,
чтобы они не загорелись. Приготовленный бак ставят на плиту, воду дово-
дят до кипения и при спокойном кипении отпаривают клубнику 1 час. Между
тем вываривают новые пробковые затычки и промывают бутылки, которые ос-
тавляют погруженными в горячую воду.
После окончания отпаривания убирают фольгу (пергамент), осторожно от-
вязывают полотна с ягодами и вынимают кастрюлю с горячим соком. Сок
быстро разливают по горячим бутылкам, которые постепенно вынимают из го-
рячей воды, чтобы разность температур между соком и бутылкой была наи-
меньшей. Бутылки быстро закрывают пробковыми затычками и укладывают или
устанавливают вверх дном (в корзину или в ящик), чтобы простерилизовать
и воздух между затычкой и соком. После охлаждения сока затычки ровно
срезают и смачивают в разогретом парафине. Складируют их лежа.
Если бутылки заполняют соком с температурой менее 80 oC, их стерили-
зуют как сусло (по способу G или Н).

Перебродивший малиновый сок

Свежая, хорошо вызревшая садовая или лесная малина
На 1 кг малины 200 г сахара

Перебранную малину ополаскивают по частям на сите под текущей водой и
оставляют обсохнуть. Если малина червивая, ее погружают на 10 минут в
раствор соли (20 г соли на 1 л воды), затем ее ополаскивают и оставляют
обсохнуть. Малину раздавливают, смешивают с сахаром и в высокой узкой
посуде (лучше в бутыли) оставляют на 4 - 5 дней бродить. После сбражива-
ния сок фильтруют, подслащивают по вкусу и 4 - 6 минут отваривают. Пену,
образующуюся при кипении, удаляют шумовкой или деревянной ложкой. Горя-
чий сок разливают после отваривания (при температуре не менее 85 oC) по
горячим чистым бутылкам, которые постепенно вынимают из горячей воды, их
сразу закрывают отваренными пробковыми затычками, укладывают или уста-
навливают вверх дном в корзину или в ящик, накрывают тканью и оставляют
охлаждаться. Затычки ровно срезают (на одном уровне с горлышком), а гор-
лышки бутылок смачивают в разогретом парафине.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
МИРАБЕЛЬ
.G.GLAV16.TIF;1.92";1.378";TIFF

Хорошо вызревшая, но еще плотная мирабель пригодна для приготовления
компота, пасты, варенья и к сушке.
Менее зрелую мирабель используют для приготовления джема и мармелада.
Из перезрелой мирабели готовят повидло.

Компот из мирабели

Хорошо вызревшая, плотная мирабель
Заливка: на 1 л воды 500 г сахара

У мирабели удаляют плодоножки, ее моют и при необходимости удаляют
косточки. Раскладывают по банкам, стеклянным или жестяным, заливают го-
рячей заливкой так, чтобы они все были затоплены, банки закрывают, уста-
навливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 20 минут, банки объемом
0,5 л - 15 минут.
По окончании стерилизации немедленно охлаждают (по способу В).

Джем из мирабели

Менее зрелая мирабель
На 1 кг мирабели без косточек 500 г кристаллического сахара и 200 г сахарной пудры, 2 г лимонной кислоты, 40 г пектинового порошка (1 пакетик)

У мирабели удаляют плодоножки, ее ополаскивают, оставляют обсохнуть,
разделяют на половинки и удаляют косточки. Пересыпают кристаллическим
сахаром, подливают немного воды, доводят до кипения и варят 5 минут.
Снимают с плиты и оставляют на ночь подслащиваться. На следующий день
смесь опять отваривают, чтобы немного загустела, добавляют пектиновый
порошок, смешанный с сахарной пудрой, и опять варят. К концу варки до-
бавляют лимонную кислоту. По способу D определяют готовность джема. В
этом случае варку прекращают и кипящим джемом заполняют до краев банки,
обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют
крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют
охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Мармелад из мирабели

Готовят так же, как и ренклодовый мармелад.

Варенье из мирабели

Готовят так же, как и ренклодовое варенье.

Повидло из мирабели

Перезрелая мирабель.
На 1 кг мирабели приблизительно 50 г сахара, кусок стручка ванили или тонко срезанная лимонная или апельсиновая корка
 У мирабели удаляют плодоножки, промывают, просушивают, раскладывают на солнце одним слоем, чтобы она слегка обвяла. Затем у нее удаляют косточки, подливают немного воды и при постоянном помешивании отваривают, чтобы ее объем сократился примерно на четверть. В середине варки добавляют пряности, в конце варки - сахар. Кипение прекращают, когда повидло не падает с ложки, а остается на ней. Удаляют ваниль или апельсиновую или лимонную корку, горячее повидло разливают по банкам или керамическим горшкам, после охлаждения поверхность заливают разогретым парафином или протирают поверхность раствором: в 0,1 л воды растворяют 0,1 г сорбиновой кислоты. Горшки завязывают двойным пергаментом или фольгой и убирают в холодное место.

Паста из мирабели

Готовят так же, как и пасту из чернослива.

Сушеная мирабель

Хорошо вызревшая, достаточно сладкая мирабель

У мирабели удаляют плодоножки, ее промывают, разрезают пополам, уда-
ляют косточки и быстро погружают в воду, подкисленную лимонной кислотой
(1/2 чайной ложки на 1 л воды), чтобы она не темнела на воздухе. Когда
вся мирабель будет подготовлена, ее вынимают из раствора и после обсыха-
ния ее можно будет сразу же сушить или сначала обварить в сахарном раст-
воре: в 1 л кипящей воды растворяют 1 кг сахара, добавляют мирабель и
обваривают в течение 5 минут. Затем смесь снимают с плиты и оставляют на
24 часа засахариваться. После обсыхания мирабель высушивают. Раскладыва-
ют слоем (срезом вниз) на решетке и сушат на солнце 4 - 6 дней или в ду-
ховке сначала при 50 oC, затем при 65 oC и досушивают при 60 oC. Сушеная
мирабель должна быть мягкой.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ПЕРСИК
.G.GLAV04.TIF;1.92";1.034";TIFF

Из персиков готовят компот отличнейшего качества, хорошие начинки для
пирогов, вырабатывают джус, их можно засушить и заморозить.

Персиковый компот

Полностью вызревшие персики, но с крепкой мякотью (лучше использовать сорта с желтой мякотью и темными косточками, которые легко очищаются от кожуры и косточек)
Заливка: на 1 л воды 400 г сахара

Персики промывают, сортируют по зрелости и очищают. Если не удается
очистить, их погружают в большом дуршлаге или в промывочной корзине в
почти кипящую воду, слегка подкисленную лимонной кислотой (10 г на 1 л
воды), и быстро охлаждают в холодной воде. Затем рукой легко снимают ко-
журу. Компот из очищенных персиков намного вкуснее, чем из неочищенных.
Очищенные персики разрезают пополам ножом из нержавеющей стали. Вынимают
или вырезают косточки, половинки персиков раскладывают по стеклянным или
жестяным банкам (разрезом вниз) и немедленно заливают горячей заливкой
так, чтобы они были полностью покрыты. Банки быстро закрывают, устанав-
ливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния (для полностью зрелых персиков):
разогрев до 85 oC - 20 минут, стерилизация при 85 oC: банки объемом 0,7
- 0,9 л - 25 минут, банки объемом 0,5 л - 20 минут.
Твердые персики стерилизуют на 5 минут дольше.
По окончании стерилизации немедленно охлаждают (по способу В).
Персики с белой мякотью не используют для приготовления компота - они
легко темнеют и портят внешний вид компота. Персики можно слегка подкра-
сить карамелью (сахарный песок расплавляют на сковороде до золотистой
окраски, заливают малым количеством воды и отваривают).

Смешанный персиковый компот

Приблизительно равные доли полностью зрелых персиков с плотной мякотью, зрелых груш с плотной мякотью и крупного винограда с малым количеством семян
Заливка: на 1 л воды 350 г сахара

Ягоды винограда вручную отделяют от гроздей, хорошо промывают в теп-
лой воде, чтобы избавить от следов химических обработок и оставляют об-
сыхать. Хорошо промытые груши очищают ножом из нержавеющей стали, разре-
зают пополам, удаляют сердцевину и погружают в холодную воду с добавле-
нием лимонной кислоты (10 г на 1 л воды). Половинки груш постепенно вы-
нимают, разрезают на куски и быстро погружают в кипящую воду с добавкой
лимонной кислоты (10 г на 1 л воды). Обваривают их 1 или 2 минуты (в за-
висимости от твердости груш), вынимают и оставляют обсыхать. Промытые
персики очищают - сорта, которые не очищаются, погружают в проволочной
корзине или в дуршлаге в кипящую воду, немедленно охлаждают в холодной
воде и рукой снимают кожуру. Персики разрезают пополам, удаляют косточки
и разрезают на куски. Обсохшие ягоды винограда, кусочки груш и персики
рассыпают по стеклянным или жестяным банкам, заливают горячей заливкой,
банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и
стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 85 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации немедленно охлаждают (по способу В).

Персики в собственном соку

Свежие персики с плотной мякотью, на литровую банку 1 ложка сахара и 4 ложки воды
 Персики промывают, очищают - если не удается очистка, их в дуршлаге или в проволочной корзине в кипящую воду, подкисленную лимонной кислотой, и быстро охлаждают в холодной воде. Рукой снимают кожуру, персики разрезают на половинки и удаляют косточки. Раскладывают по жестяным или стеклянным банкам разрезом вниз, пересыпают сахаром, в каждую банку наливают ложку горячей воды и банки закрывают. Устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 30 минут, сте-
рилизация при 85 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 35 минут, банки объемом
0,5 л - 30 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Персики в вине

1,5 кг зрелых крепких персиков, 500 г сахарного песка, 0,3 л воды, 0,15 л натурального белого вина, 1 столовая ложка лимонного сока, гвоздика, молотая корица, молотый имбирь

Ополоснутые персики обваривают 2 минуты в кипящей воде, вынимают и
оставляют обсохнуть. Затем их очищают и в каждый вдавливают хорошо про-
мытую гвоздику. Воду кипятят с сахаром, добавляют 1/2 чайной ложки кори-
цы, 1/4 чайной ложки имбиря и персики, отваривают 10 минут и оставляют
охлаждаться. Через несколько часов сахарный раствор сливают, добавляют
вино, лимонный сок, доводят до кипения и варят почти до размягчения. Де-
ревянной ложкой персики перекладываются в подогретые чистые банки, отвар
доводят до кипения и кипящим выливают на персики (до краев банок). Края
банок вытирают, укладывают влажную резиновую прокладку и горячую крышку
(разогретую в горячей воде) и прижимают пружиной. На банках типа Омния
укрепляют нагретые крышки обычным способом. Банки переворачивают вверх
дном и оставляют охлаждаться.

Персиковый джем

Свежие, слегка недозрелые персики
На 1 кг очищенных персиков без косточек 700 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 3 г лимонной кислоты
 Хорошо промытые персики погружают на дуршлаге в кипящую воду и очищают. Персики разрезают на половинки, вынимают косточки, разрезают куски и погружают в слабый раствор лимонной кислоты (5 г на 1 л воды), чтобы не потемнели. Персиковый джем варят порциями не более 1,5 кг. Около 60 % персиков, предназначенных для одной порции, вынимают из раствора, укладывают в мелкую широкую кастрюлю, подливают несколько ложек воды и при постоянном помешивании варят 3 минуты. Затем добавляют пектиновый порошок, смешанный с пятикратным количеством сахарной пудры и варят дальше. Через 5 - 10 минут присыпают по частям оставшийся сахар и оставшиеся персики так, чтобы не прерывать кипения. После растворения сахара добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды и интенсивно варят, чтобы джем начал желировать (по способу D). Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью.

Персиковый мармелад

Менее качественные персики
На 1 кг персикового пюре 650 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 2 г лимонной кислоты

Персики хорошо промывают, разрезают пополам, удаляют косточки, подли-
вают немного воды и разваривают. Мягкие персики пропускают через машинку
для отжатия фруктов и порциями не более 1,5 кг персиковой массы варят
мармелад в широкой кастрюле. Примерно через 15 минут варки - когда объем
уменьшится на треть, добавляют четверть установленной порции сахара и
варят 5 минут. Пектиновый порошок, смешанный с пятикратным количеством
сахарной пудры, примешивают к мармеладу, после растворения сахара присы-
пают порциями оставшийся сахар так, чтобы не прерывалось кипение, и ва-
рят дальше. К концу варки добавляют лимонную кислоту, растворенную в
ложке воды. Как только мармелад загустеет, проводят испытание на желиро-
вание (по способу D). Кипящим мармеладом заполняют до краев банки, обер-
нутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки,
банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаж-
даться. Затем банки протирают влажной тканью.
Вместо пектинового порошка можно использовать пектиновую приправу до-
машней выработки (см. стр. 246) в количестве 10 - 20 % от порции перси-
кового пюре. К мармеладу ее добавляют в самом конце варки.

Персиковое варенье

Свежие зрелые персики
На 1 кг очищенных персиков с удаленными косточками 200 - 300 г сахара, 2 ложки рома

Персики хорошо промывают и очищают. Если не получается очистка, их
погружают на дуршлаге или в проволочной корзинке в почти кипящую воду,
подкисленную лимонной кислотой (10 г на 1 л воды) и быстро охлаждают в
холодной воде. Затем рукой легко удаляют кожуру. Персики нарезают на
куски, удаляют косточки, укладывают в широкую кастрюлю (порциями не бо-
лее 1,5 - 2 кг), подливают несколько ложек воды и при постоянном помеши-
вании варят, чтобы они полностью размягчились. Затем добавляют по частям
сахар и поле последней порции варят еще 10 минут. Варенье снимают с пли-
ты и примешивают ром. Горячим вареньем заполняют до краев банки, оберну-
тые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки,
банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаж-
даться. Затем банки протирают влажной тканью.
Если нет хороших условий для хранения, то выгодно - для защиты от
плесени - варенье простерилизовать. Банки, заполненные горячим вареньем,
устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют в те-
чение 10 минут при 98 oC. По окончании стерилизации банки немедленно ох-
лаждают (по способу В).

Персиковое повидло

Перезрелые, возможно и опавшие персики
На 1 кг персиков 60 - 80 г сахара
 Промытые персики укладывают в широкую кастрюлю, подливают несколько ложек воды и при постоянном помешивании разваривают. Персики протирают через сито, в результате избавляют от косточек и твердой кожуры, которые бы способствовали появлению у повидла горького терпкого привкуса. Затем повидло варят при постоянном помешивании до сгущения. К концу варки добавляют сахар. Варку прекращают, когда повидло с ложки не падает, а остается на ней. Горячее повидло разливают по нагретым банкам или керамическим горшкам, после охлаждения поверхность повидла заливают разогретым парафином или протирают консервирующим раствором: в 0,1 л воды растворяют 0,1 г сорбиновой кислоты. Банки с холодным повидлом закрывают металлическими крышками или горшки завязывают двойным пергаментом или полиэтиленовой пленкой. Хранят в сухом прохладном месте.

Засахаренные персики

Зрелые, плотные персики, сахар

Промытые персики погружают по частям на дуршлаге сначала в почти ки-
пящую, потом в холодную воду и очищают. Разрезают на половинки, удаляют
косточки, при необходимости разрезают на куски. Приготовленные персики
немедленно погружают в раствор лимонной кислоты (1/2 чайной ложки на 1 л
воды), чтобы не потемнели. Затем персики вынимают, а после обсыхания
действуют по способу М.

Персиковый джус

Готовят по способу, приведенному на стр. 83.

Замороженные персики

Готовят по способам 2, 3 или 4, приведенным на стр. 92.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF РЕНКЛОД
.G.GLAV21.TIF;1.92";1.208";TIFF

Из ренклода готовят компот (из плодов с плотной мякотью, лучше ис-
пользовать зеленые сорта), джем, мармелад, варенье, повидло и пасту.

Ренклодовый компот I

Зрелый крепкий зеленый ренклод (ни в коем случае мягкий)
Заливка - для целого ренклода: на 1 л воды 500 г сахара,
- для половинок ренклода: на 1 л воды 600 -
650 г сахара

У ренклода удаляют плодоножки, его промывают, у крупных плодов можно
удалить косточки, мелкие можно обварить в почти кипящем растворе лимон-
ной кислоты (5 г на 1 л воды) 1 - 3 минуты и затем быстро охладить в хо-
лодной воде. Приготовленный ренклод раскладывают по стеклянным или жес-
тяным банкам, заливают горячей заливкой так, чтобы он был весь затоплен
(иначе потемнеет), банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак
с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 85 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
Твердые плоды стерилизуют на 5 минут дольше.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Ренклодовый компот II

1,3 кг твердого зеленого ренклода, 0,6 л воды, 350 г сахара, 2 г лимонной кислоты
 Промытый, с удаленными плодоножками ренклод накалывают иглой. В неповрежденной или нержавеющей кастрюле разогревают воду, сахар и лимонную кислоту, добавляют ренклод и постепенно доводят почти до кипения.
Кастрюлю снимают с плиты и ренклод оставляют на ночь подслащиваться.
На следующий день его выкладывают в дуршлаг, ополаскивают холодной водой
и оставляют обсохнуть.
Ренклод рассыпают по литровым банкам, заливку разогревают почти до
кипения, выливают на ренклод, банки закрывают, устанавливают в стерили-
зационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в литровых банках: разогрев до 90 oC - 20 минут,
стерилизация при 90 oC - 15 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Ренклодовый компот с отваренными яблоками

Приблизительно 3 части ренклода и 2 части яблок
Заливка: на 1 л воды 500 г сахара

Промытые яблоки очищают, удаляют плодоножки, чашелистики и сердцевину
и разрезают на куски.
Яблоки отваривают в части заливки до размягчения. У ренклода удаляют
плодоножки, его промывают, разрезают на половинки, удаляют косточки,
твердые плоды можно отварить в подкисленной воде (5 г лимонной кислоты
на 1 л воды) 1 - 3 минуты и затем быстро охладить в холодной воде, можно

и очистить от кожуры.
Ренклод и яблоки раскладывают по банкам, при этом в верхнем слое
должны быть яблоки, все заливается заливкой (заливки из 1 л воды и 500 г
сахара хватает на 7 - 8 банок Омния объемом 720 мл), закрывают крышками,
устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 85 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).
Ренклодовый джем I

Крепкий неперезрелый ренклод
На 1 кг очищенного ренклода 700 г сахара и 2 г лимонной кислоты

Джем готовят малыми порциями. У ренклода удаляют плодоножки, его про-
мывают, разрезают на четверти и удаляют косточки. Приблизительно 3/4
порции ренклода, отвешенного для одной варки, заливают небольшим коли-
чеством воды и в низкой кастрюле отваривают до размягчения. Если хотят
получить нежнейший джем, мягкий ренклод пропускают через машинку для от-
жатия фруктов. Затем добавляют около четверти порции сахара и при посто-
янном помешивании варят дальше. Через 15 минут присыпают по частям са-
хар, остаток отвешенного ренклода и лимонную кислоту, и интенсивно ва-
рят, чтобы джем начал желировать (по способу D). Перед самым концом вар-
ки собирают пену шумовкой или деревянной ложкой. Кипящим джемом заполня-
ют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают,
быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают
тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают
влажной тканью.

Ренклодовый джем II

Зрелый, даже перезрелый ренклод
На 1 кг очищенного ренклода с удаленными косточками 600 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 3 г лимонной кислоты

У ренклода удаляют плодоножки, его промывают, разрезают на четверти и
удаляют косточки. Ренклод отвешивают для одной варки, 3/4 его заливают в
низкой кастрюле небольшим количеством воды и варят 5 минут. Затем добав-
ляют пектиновый порошок, смешанный с сахарной пудрой (200 г пудры на 1
пакетик в 40 г), через 3 минуты кипения добавляют оставшийся кристалли-
ческий сахар и оставшуюся четверть ренклода так, чтобы кипение не преры-
валось. После растворения сахара примешивают лимонную кислоту, раство-
ренную в ложке воды. Образующуюся при кипении пену собирают шумовкой или
деревянной ложкой в конце варки. Окончание варки определяют пробой на
желирование по способу D. Кипящим джемом заполняют до краев банки, обер-
нутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки,
банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаж-
даться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Ренклодовый мармелад

Неперезрелый ренклод
На 1 кг ренклодового пюре 600 г сахара, 2 г лимонной кислоты

У ренклода удаляют плодоножки, его промывают, освобождают от косто-
чек, разрезают на куски, отваривают с малым количеством воды и отжимают.
Пюре 20 - 30 минут интенсивно варят, затем присыпают несколькими порция-
ми отвешенное количество сахара так, чтобы кипение не прерывалось; с
последней порцией сахара добавляют лимонную кислоту, растворенную в лож-
ке воды. Затем проводят пробы на желирование (по способу D). Кипящим
мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края
быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх
дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием
банки протирают влажной тканью.

Ренклодовое варенье

Свежий зрелый ренклод
На 1 кг ренклода без косточек 200 - 300 г сахара, 1 ложка рома или немного ванильного сахара

У ренклода удаляют плодоножки, его промывают, удаляют кожуру, косточ-
ки, подливают несколько ложек воды и при постепенном помешивании варят,
чтобы он полностью размягчился. При кипении добавляют по частям сахар и
после последней порции варят еще 10 минут. Варенье снимают с плиты, при-
мешивают ром или ванильный сахар и разливают по банкам, обернутым влаж-
ным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки пе-
реворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед
складированием банки протирают влажной тканью.

Ренклодовое повидло

Хорошо вызревший и перезревший ренклод
Тонко снятая лимонная корка, стручок ванили или кусок палочки корицы

Ренклод раскладывают одним слоем на листе и оставляют на солнце под-
сохнуть. Затем у него удаляют плодоножки, его промывают, очищают от ко-
журы, косточек, пропускают через мясорубку с крупными отверстиями, каст-
рюлю подливают немного воды и при постоянном помешивании варят, чтобы
объем уменьшился на четверть от первоначального. Повидло из менее зрело-
го ренклода слегка подслащивают в самом конце варки. Перед концом варки
повидло можно ароматизировать вышеуказанными пряностями, которые из го-
тового повидла удаляют. Варку заканчивают, когда повидло из ложки не па-
дает, а остается на ней. Горячее повидло разливают сразу по окончании
варки по сухим нагретым банкам или керамическим горшкам. После охлажде-
ния поверхность повидла заливают разогретым парафином или протирают кон-
сервирующим раствором (приготовленным из 0,1 л воды и 0,1 г сорбиновой
кислоты), завязывают двойным целлофаном или пергаментом и ставят в сухое
прохладное место.

Ренклодовая паста

Полностью вызревший или перезревший ренклод
На 1 кг ренклодового пюре 500 г сахара

У ренклода удаляют плодоножки, его промывают, очищают от кожуры, уда-
ляют косточки, подливают немного воды и под крышкой отваривают до раз-
мягчения. Затем его пропускают через машинку для отжатия фруктов. Пюре
отвешивают для одной варки, доводят до кипения и при постоянном помеши-
вании отпаривают, чтобы его объем уменьшился на треть. В пюре постепенно
засыпают отвешенное количество сахара и варят дальше, чтобы паста доста-
точно загустела и не растекалась. Горячую пасту выливают в металлические
формы, смазанные маслом или на противень или на пергаментную бумагу (по-
ложенную на лист), которые также протирают маслом, поверхность быстро
разглаживают длинным ножом и сушат по способу N.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
РЯБИНА
.G.GLAV12.TIF;1.92";1.303";TIFF

Для консервирования используют плоды моравской сладкоплодной рябины.
Рябина имеет значительное содержание витамина С.
Из рябины готовят компот, желе, варенье и пюре. Рябина, используемая
для консервирования, должна быть полностью зрелой, даже перезрелой, поэ-
тому ее собирают как можно позже - лучше после первых морозов.

Рябиновый компот I

Ягоды моравской сладкоплодной рябины, зрелые, хорошо окрашенные, лучше тронутые первым морозом
Заливка: на 1 л воды 1,5 кг сахара

Рябину обрывают от кистей и плодоножек, промывают, после обсыхания
постепенно засыпают в кипящую заливку и варят, чтобы рябина размягчилась
и начала сморщиваться. Рябину вынимают дуршлагом, рассыпают по сухим,
нагретым банкам, утрясают, чтобы ее вошло в банки как можно больше, и
заливают кипящей заливкой. Так как рябину укладывают в банки при темпе-
ратуре выше 85 oC, быстро заливают заливкой, банки быстро закрывают, пе-
реворачивают вверх дном и оставляют охлаждаться, то ее не надо стерили-
зовать.
Если указанные условия не выполнялись, то закрытые банки устанавлива-
ют в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют 10 минут при 98
oC.

Рябиновый компот II

Хорошо вызревшая, даже перезревшая рябина, лучше тронутая первым морозом
На 1 кг рябины 600 г сахара

Рябину обрывают от кистей и плодоножек, промывают и оставляют обсох-
нуть. Ее смешивают с сахаром, укладывают в кастрюлю и отваривают под
крышкой в духовке, чтобы она выпустила сок и размягчилась. Как только
рябина станет стекловидной, ее берут деревянной ложкой и рассыпают по
нагретым чистым банкам. Сок доводят до кипения, шумовкой собирают пену,
сок выливают на рябину и банки немедленно закрывают (лучше металлически-
ми крышками). Банки переворачивают вверх дном и оставляют охлаждаться.
После охлаждения их переворачивают снова.

Рябиновый компот III

Хорошо вызревшая рябина
Заливка: на 1 л воды 750 г сахара

Рябину обрывают от кистей и плодоножек, промывают и оставляют обсох-
нуть. Рассыпают по банкам, хорошо утрясают, заливают горячей заливкой,
края быстро вытирают, укрепляют крышки, устанавливают в стерилизационный
бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Рябиновый компот с яблоками

1 кг зрелой рябины, 1 кг очищенных яблок, лимонная кислота
Заливка: ровно 0,4 л воды 400 г сахара
 Рябину обрывают от кистей и плодоножек, промывают, кратко обваривают в кипящей воде, охлаждают в холодной воде и оставляют обсохнуть. Готовят заливку, заливают ею рябину и оставляют подслащиваться на 24 часа. На следующий день яблоки промывают, очищают, удаляют чашелистики, плодоножки, сердцевину, а яблоки разрезают на 8 частей. Очищенные яблоки укладывают в подкисленную воду (5 г лимонной кислоты на 1 л воды), чтобы они не потемнели на воздухе. Затем их обваривают в воде с добавлением лимонной кислоты (10 г на 1 л воды) в течение 3 - 5 минут, вынимают и оставляют обсохнуть. Раскладывают слоями вперемежку с рябиной по банкам. Заливку, оставшуюся после подслащивания рябины, доводят до кипения и выливают на фрукты. Банки быстро закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 30 минут, банки объемом
0,5 л - 25 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Рябиновый компот с грушами

Готовят так же, как рябиновый компот с яблоками. Груши отваривают так
долго, чтобы они соскальзывали со спицы.

Рябиновое желе с яблоками

Приблизительно равные доли хорошо вызревшей рябины и менее зрелых яблок
На 1 л сока 600 - 700 г сахарного песка

У яблок удаляют чашелистики, плодоножки, червивые и поврежденные мес-
та, их хорошо промывают, разрезают с кожурой и сердцевиной на мелкие
куски. Рябину обрывают от кистей и плодоножек, промывают и после обсыха-
ния заливают водой вместе с приготовленными яблоками так, чтобы все
фрукты были затоплены. Фрукты отваривают под крышкой до размягчения, за-
тем переливают в полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), и
оставляют свободно протекать или выливают в верхнее из двух, подвешенных
одно над другим полотен, закрепленных на ножках перевернутого табурета
(рис. 17). Очищенный сок отпаривают малыми порциями в широкой кастрюле,
чтобы испарилась около трети объема сока. По частям добавляют соот-
ветствующую порцию сахара и варят при постоянном помешивании, чтобы сок
начал желировать (по способу D). Кипящим желе заполняют до краев банки,
обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют
крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют
охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.
Фрукты можно еще раз залить водой, отварить, профильтровать, а из со-
ка приготовить новое желе.

Рябиновый мармелад с яблоками

Около 60 % хорошо вызревшей рябины (лучше тронутой первым морозом), 40 % менее зрелых яблок
На 1 кг фруктового пюре 600 - 700 г сахара

Рябину обрывают от кистей и плодоножек, промывают, в кастрюлю подли-
вают немного воды и отваривают до полуразмягчения; затем к ней добавляют
нарезанные на куски очищенные яблоки, из которых предварительно вырезали
плодоножки, чашелистики и поврежденные места, и отваривают до размягче-
ния. Мягкие фрукты пропускают через машинку для отжатия фруктов и опять
отваривают, чтобы мармелад достаточно загустел, и по способу D определя-
ют его готовность. Кипящим мармеладом заполняют до краев банки, оберну-
тые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки,
банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаж-
даться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Рябиновое варенье

Хорошо вызревшая рябина, лучше тронутая первым морозом
На 1 кг очищенной рябины 500 г сахара
 Рябину промывают, обрывают от кистей и плодоножек, подливают несколько ложек воды и под крышкой кратко отваривают. Когда рябина размягчится, ее варят дальше при постоянном помешивании и по частям добавляют сахар. Как только рябина немного разварится, а вода испариться, кипящее варенье разливают по банкам, обернутым влажной тканью, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Рябиновое пюре

Хорошо вызревшая рябина, возможно тронутая первым морозом, сахар

Рябину обрывают от кистей и плодоножек, промывают, в кастрюлю подли-
вают немного воды и под крышкой отваривают до размягчения. Горячую ряби-
ну пропускают через машинку для отжатия фруктов и еще немного сгущают
отпариванием и подслащивают по вкусу. Кипящим пюре заполняют до краев
банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укреп-
ляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и остав-
ляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
СЛИВА
.G.GLAV22.TIF;1.92";1.398";TIFF

Сливы консервируют в виде мармелада, варенья, повидла и пасты. Ввиду
того, что после варки кожура слив бывает кислой, сливы не годятся для
приготовления компота.
Сливовый мармелад

Готовят так же, как и ренклодовый мармелад.

Сливовое варенье

Готовят так же, как и ренклодовое варенье.

Сливовое повидло

Готовят так же, как и ренклодовое повидло.

Сливовая паста

Готовят так же, как и ренклодовую пасту.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
СМОРОДИНА
.G.GLAV20.TIF;1.92";1.749";TIFF

Смородина красная, черная и белая содержит много витамина С (который
большей частью при правильном приготовлении переходит в консервы) и пек-
тиновых веществ. Красная смородина содержит еще много дубильных веществ.
Из красной смородины готовят компоты, сусло, сироп, вино, желе, мар-
мелад, джем, джус и еще ее замораживают.
Из черной смородины готовят компот, желе, варенье и джем. Добавляют
для подкрашивания к мармеладам, повидлу, желе, винам, суслам и т.п. из
слабо окрашенных фруктов и как добавку, повышающую желирующую способ-
ность фруктов.
Из белой смородины можно приготовить такие же консервы, как и из
красной смородины, однако из-за слабо выраженной окраски в этих консер-
вах применяют добавки из других фруктов.

Смородиновый компот I

Свежая красная или черная смородина
Заливка: на 1 л воды 850 г сахара

Смородину промывают, отделяют от кистей, ягоды рассыпают по банкам и
периодически встряхивают, чтобы вошло как можно больше ягод. Смородину
заливают горячей заливкой, банки быстро закрывают, устанавливают в сте-
рилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 85 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Смородиновый компот II

На 1 кг смородины 500 - 600 г сахара

Смородину промывают, отделяют от кистей, укладывают в кастрюлю и пе-
ресыпают сахаром. Кастрюлю закрывают крышкой и разогревают в духовке или
на малом огне (без перемешивания), чтобы смородина выпустила сок, но ос-
талась целой. Горячую смородину раскладывают по банкам, закрывают, уста-
навливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют 20 минут
при 85 oC. По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по спо-
собу В).

Компот из сырой черной смородины

На 1 кг очищенной черной смородины 1,5 кг сахарного песка
 Черную смородину промывают в нескольких водах, аккуратно отделяют от кистей, взвешивают, в большой чашке перемешивают с сахаром, ставят на 48 часов в прохладное место, при этом периодически перемешивают. Смородину с соком раскладывают по банкам, укрепляют крышки и хранят в прохладном темном месте.

Смородиновый джем

Красная, черная или белая смородина (или их смесь)
На 1 кг очищенной смородины 800 г сахара

Смородину хорошо промывают, ягоды обрывают и половину пропускают че-
рез машинку для отжатия фруктов. Смородиновый сок и ягоды смородины от-
варивают в тонком слое в широкой кастрюле, чтобы ягоды размягчились, а
джем загустел. По частям добавляют сахар так, чтобы кипение не прерыва-
лось, и варят, чтобы джем начал желировать (по способу D). Кипящим дже-
мом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро
вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, нак-
рывают тканью и оставляют охлаждаться.
Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Смородиновый джем с черешней

1 кг очищенной красной смородины, 1 кг черешни, 1,15 кг сахара, 0,1 л воды

Хорошо обсохшую промытую смородину укладывают в кастрюлю и при посто-
янном помешивании разогревают, чтобы она разварилась. Затем ее процежи-
вают через мешок, подвешенный на жердях, или через полотно, укрепленное
на ножках перевернутого табурета (рис. 16, 17). Смородину не продавлива-
ют, чтобы сок получился чистым. Из указанной порции получают 1/2 л сока.
У хорошо промытой черешни удаляют плодоножки и косточки, а вытекающий
сок собирают. Черешню укладывают в кастрюлю, подливают 0,1 л воды, до-
бавляют 300 г сахара, черешневый сок и варят около 15 минут, чтобы че-
решня размягчилась. Затем добавляют оставшийся сахар и смородиновый сок
и интенсивно варят, чтобы джем достаточно загустел и начал желировать
(по способу D). Образующуюся пену удаляют металлической шумовкой или де-
ревянной ложкой перед самым окончанием варки. Кипящим джемом заполняют
до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают,
быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают
тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают
влажной тканью.
Примечание: если черешня червивая, ее погружают перед приготовлением
в 2 % раствор соли (20 г соли на 1 л воды), через 15 минут отцеживают,
ополаскивают чистой водой и оставляют обсохнуть. Только после этого уда-
ляют косточки.

Смородиновый мармелад

Красная или черная смородина (или смесь красной, черной и белой смородины)
На 1 кг смородинового пюре 700 г сахара

Промытую смородину отделяют от кистей, подливают немного воды и под
крышкой разваривают. Затем ее пропускают через машинку для отжатия фрук-
тов. Пюре взвешивают, выпаривают в широкой кастрюле, чтобы объем
уменьшился на треть, и двумя порциями засыпают сахар так, чтобы кипение
не прерывалось. Конец варки определяют по способу D. Кипящим мармеладом
заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вы-
тирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накры-
вают тканью и оставляют охлаждаться.
Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Смородиновое желе

Красная или черная смородина, можно кусок палочки корицы
На 1 л сока 750 г сахара

Смородину тщательно промывают, отделяют от кистей, укладывают в каст-
рюлю, до половины заливают водой и под крышкой отваривают до размягче-
ния. Горячую смородину с соком переливают в полотняный мешок, подвешен-
ный на жердях (рис. 16), или в верхнее из двух полотен, подвешенных одно
над другим и закрепленных на ножках перевернутого табурета (рис. 17).
Чистый сок отпаривают малыми порциями в широкой кастрюле. Когда испарит-
ся около трети объема сока, добавляют сахар и при постоянном помешивании
варят, чтобы сок начал желировать (по способу D). Образующуюся пену сни-
мают шумовкой или деревянной ложкой в конце варки. Кипящим желе заполня-
ют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают,
быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают
тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают
влажной тканью.
Из оставшейся смородины можно приготовить мармелад.
Сок можно получить также в соковыжималке Фрейба. Смородину можно ук-
ладывать в бак и с веточками.

Желе из сырой черной смородины

Хорошо вызревшая черная смородина
На 1 кг смородинового сока 1,5 кг сахара

Промытую смородину пропускают через машинку для отжатия фруктов, сок
взвешивают, добавляют сахар и перемешивают, чтобы сахар растворился. За-
полняют банки, укрепляют крышки и убирают в прохладное темное место.

Смородиновое варенье

Хорошо вызревшая смородина
На 1 кг очищенной смородины 400 - 500 г сахара

Смородину промывают, отделяют от кистей, подливают несколько ложек
воды и при постоянном помешивании варят, чтобы она полностью размягчи-
лась. При кипении добавляют по частям сахар и после последней порции ва-
рят еще около 10 минут.
Кипящим вареньем заполняют до краев банки, обернутые влажным полотен-
цем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают
вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складирова-
нием банки протирают влажной тканью.

Смородиновое сусло

Красная, черная или белая смородина (или их смесь)
На 10 л сока 2 - 3 кг сахара

Промытую смородину отделяют от кистей, раздавливают и оставляют на
несколько часов, чтобы освободился краситель и сок. Затем массу пропус-
кают через мясорубку с отжимающей приставкой или через кухонный комбайн.
К раздавленной смородине можно также подлить немного воды и при частом
помешивании разогреть ее до 75 oC; при данной температуре смородину вы-
держивают 10 - 15 минут. Горячую массу профильтровывают через полотняный
мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или через 2 полотна, подвешенные
одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис.
17). Сок оставляют вытекать самостоятельно; после осаждения примесей
чистый сок осторожно перекачивают шлангом.
Смородиновый сок является достаточно кислым, Поэтому его подслащива-
ют. На 10 л сока добавляют 2 - 3 кг сахара. Сусло разбавляют водой, как
правило, в соотношении 1:1 или 1:1,5, лучше при употреблении, чтобы не
занимать слишком много бутылок.
Смородиновое сусло стерилизуют в открытых бутылках 10 минут при тем-
пературе сусла 75 oC (по способу G), или в закрытых бутылках в течение
10 минут при температуре воды 80 - 85 oC (по способу Н) или в закрытых
банках (по способу Q).
Смородиновое сусло можно ароматизировать добавлением малинового сока.

Смородиновый сироп

Хорошо вызревшая красная смородина или смесь белой, красной и черной смородины
На 1 кг сока 1,5 кг сахара и 3 г лимонной кислоты

Промытую смородину отделяют от кистей, раздавливают, заливают водой
(на 1 кг смородины 3/4 л воды) и оставляют на 12 часов. Затем смесь ос-
тавляют протекать через полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис.
16), или через 2 полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные на
ножках перевернутого табурета (рис. 17). Чистый сок взвешивают, смешива-
ют с сахаром и лимонной кислотой и немедленно разливают по чистым сухим
бутылкам. Затем их закрывают вываренными пробковыми затычками или винто-
выми пробками и убирают в прохладное место.

Отпаренный смородиновый сок

Хорошо вызревшая смородина
На 1 кг очищенной смородины 400 - 500 г сахара

Промытую смородину отделяют от кистей. В высокий большой (лучше сте-
рилизационный) бак укладывают деревянный вкладыш и наливают воды до вы-
соты 8 - 10 см. На вкладыш устанавливают эмалированную или другую каст-
рюлю нержавеющего материала, в которую будет стекать сок. На большой бак
кладут два полотна так, чтобы нижнее полотно (которое должно быть гуще)
было более прогнутым. Полотна укрепляют по обводу бака веревкой, чтобы
они хорошо удерживали фруктовую массу. Смородину пересыпают сахаром, вы-
сыпают на верхнее полотно, всю поверхность закрывают пергаментной бума-
гой или фольгой, которая будет перехватывать испаряющуюся влагу. Бак
прикрывают плотно прилегающей крышкой (отверстие для термометра затыка-
ют), а концы полотен связывают над крышкой, чтобы при кипении они не за-
горелись. Приготовленный бак ставят на плиту, воду доводят до кипения и
парят при спокойном кипении около 1 часа. Между тем вываривают новые
пробковые затычки.
По окончании отпаривания снимают бумагу (фольгу), осторожно отвязыва-
ют полотна со смородиной и вынимают кастрюлю с горячим соком. Сок немед-
ленно разливают по прокипяченным бутылкам, которые постепенно вынимают
из горячей воды, чтобы разность температур между соком и бутылкой была
наименьшей. Бутылки немедленно закрывают пробковыми затычками и уклады-
вают или ставят вверх дном в корзину или ящик (чтобы простерилизовался и
воздух между пробкой и соком) и прикрывают платком. После охлаждения со-
ка затычки ровно срезают и смачивают в разогретом парафине. Хранят их в
лежачем положении.
Если бутылки заполняют соком с температурой ниже 85 oC, их стерилизу-
ют как сусло (по способам G, H, Q).

Перебродивший смородиновый сок

Хорошо вызревшая смородина
На 1 кг очищенной смородины 250 г сахара

Промытую смородину отделяют от кистей, раздавливают, смешивают с са-
харом и оставляют в высокой узкой посуде (лучше всего в бутыли) на 4 - 5
дней бродить. После сбраживания сок профильтровывают (по способу К или
L), подслащивают и 4 - 6 минут варят. Пену удаляют шумовкой или деревян-
ной ложкой. Горячий сок с температурой выше 85 oC немедленно разливают
по горячим чистым бутылкам, которые постепенно вынимают из горячей воды,
немедленно закрывают вываренными пробковыми затычками, укладывают или
устанавливают вверх дном в корзину или ящик, прикрывают платком и остав-
ляют охлаждаться. Затычки ровно срезают, а горлышки бутылок смачивают в
разогретом парафине.

Смородиновый джус

Хорошо вызревшая смородина, сахар

Хорошо промытую смородину пропускают через отжимающую приставку к мя-
сорубке или к кухонному комбайну, взвешивают сок, на 1 кг добавляют 300
- 400 г сахара и стерилизуют в закрытых банках по способу, приведенному
на стр. 83. Перед употреблением джус разбавляют водой или содовой в со-
отношении 1:2.

Замороженная смородина

Свеже нарванная смородина, (сахар)

Хорошо промытую смородину отделяют от кистей, оставляют хорошо обсох-
нуть и замораживают насухо или пересыпают сахаром, или промытую смороди-
ну пропускают через отжимающую приставку к мясорубке или кухонному ком-
байну и замораживают как пюре. Способы замораживания приведены на стр.
92.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
ЧЕРЕШНЯ
.G.GLAV25.TIF;1.92";1.312";TIFF

Черешню используют для приготовления консервов всех видов.
Из зрелой сладкой черешни с плотной мякотью готовят компот.
Дозрелую, хорошо окрашенную черешню с плотной мякотью используют для
приготовления джема, мармелада и для засахаривания.
Перезрелую черешню используют для приготовления варенья, повидла пас-
ты, сусла, сиропа, вина и для сушки.
Из "птичьей" черешни (мелкой, ароматной, темно-окрашенной) получают
очень хороший напиток.

Черешневый компот

Не потрескавшаяся, вызревшая черешня
Заливка: на 1 л воды 350 - 400 г сахара

Ввиду того, что при стерилизации черешневый компот теряет окраску,
использовать лучше темную черешню, чем светлую. У черешни удаляют плодо-
ножки, ее перебирают и промывают. Червивую черешню замачивают на 1 час в
теплой воде с добавлением соли (10 г на 1 л воды), чтобы выплыли личин-
ки. Затем черешню ополаскивают, после обсыхания рассыпают по стеклянным
или жестяным банкам и утрясают, чтобы ее вошло в банку как можно больше.
Черешню заливают горячей заливкой, банки закрывают, устанавливают в сте-
рилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 85 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Стерилизованная черешня (полуфабрикат)

Хорошо вызревшая темная или светлая черешня, сахар

У черешни удаляют плодоножки, ее перебирают, промывают и по возмож-
ности удаляют косточки: сок из черешни при этом собирают. Если черешня
червивая, то перед удалением косточек ее замачивают в теплой воде с до-
бавлением соли (20 г на 1 л воды). Через час ее ополаскивают и оставляют
обсохнуть. Черешню рассыпают по банкам, пересыпают сахаром (2 ложки на
банку Омния объемом 720 мл, 1 ложка на банку Омния объемом 370 мл), че-
решню хорошо утрясают, добавляют черешневый сок и заливают кипяченой во-
дой. Банки закрывают крышками, устанавливают в стерилизационный бак с
горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 85 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 35 минут, банки объемом
0,5 л - 30 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Черешневый джем

Зрелая, хорошо окрашенная черешня
На 1 кг черешни с удаленными косточками 500 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 3 г лимонной кислоты

У черешни удаляют плодоножки и тщательно ее промывают. Если черешня
червивая, то ее замачивают на 1 час в соленом растворе (20 г на 1 л во-
ды), чтобы вышли личинки. Затем ее ополаскивают в воде, после обсыхания
удаляют косточки, при этом сок из черешни собирают. Черешню отвешивают
для одной варки, подливают немного воды, добавляют черешневый сок и ва-
рят 10 минут. Затем добавляют пектиновый порошок, смешанный с сахарной
пудрой (200 г пудры на 1 пакетик в 40 г) и варят дальше около 5 минут.
Затем добавляют остаток сахара малыми порциями так, чтобы не прерывать
кипение, и варят при интенсивном кипении, чтобы джем начал желировать
(по способу D). Перед концом варки добавляют лимонную кислоту, раство-
ренную в ложке воды. Образующуюся при варке джема пену собирают шумовкой
или деревянной ложкой. Кипящим джемом заполняют до краев банки, оберну-
тые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки,
банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаж-
даться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Черешневый джем с крыжовниковым пюре

Зрелая, хорошо окрашенная черешня, менее зрелый крыжовник
На 750 г черешни с удаленными косточками 250 г крыжовникового пюре, 700 г сахара

У крыжовника удаляют плодоножки и чашелистики, затем его хорошо про-
мывают, подливают немного воды и под крышкой отваривают до размягчения.
Мягкий крыжовник пропускают через машинку для отжатия фруктов. Черешню
избавляют от косточек и промывают, червивую замачивают на час в теплой
воде с добавлением соли (20 г соли на 1 л воды), чтобы вышли личинки.
Затем ее ополаскивают, оставляют обсохнуть, удаляют косточки, а черешне-
вый сок собирают. Черешню отвешивают для одной варки, добавляют черешне-
вый сок и несколько ложек воды и варят 5 минут. Затем добавляют 1/4
часть порции сахара, крыжовниковое пюре и варят дальше, чтобы черешня
размягчилась. К мягкой черешне присыпают несколькими порциями оставшийся
сахар так, чтобы кипение не прерывалось, и варят при интенсивном кипе-
нии, чтобы джем начал желировать (по способу D). Образующуюся при кипе-
нии пену собирают шумовкой или деревянной ложкой в самом конце варки.
Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем,
края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают
вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складирова-
нием банки протирают влажной тканью.

Черешневый мармелад

Свежая зрелая черешня, лучше с темной окраской
На 1 кг черешневого пюре 600 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 3 г лимонной кислоты

У промытой черешни удаляют плодоножки и косточки, а вытекающий сок
собирают. К черешне подливают несколько ложек воды и под крышкой отвари-
вают до размягчения. Затем ее пропускают через машинку для отжатия фрук-
тов. Пюре взвешивают и отваривают в широкой кастрюле 15 - 20 минут. Ког-
да объем уменьшится примерно на треть, добавляют четверть установленного
количества сахара и варят 5 минут. Добавляют пектиновый порошок, смешан-
ный с сахарной пудрой (200 г пудры на 1 пакетик в 40 г), примешивают к
мармеладу, после растворения сахара засыпают малыми порциями оставшийся
сахар так, чтобы не прерывать кипение, и варят дальше. К концу варки до-
бавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Образующуюся при
кипении пену собирают шумовкой или деревянной ложкой в самом конце вар-
ки. Когда мармелад загустеет, проводят пробу на желирование по способу
D. Кипящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным поло-
тенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачи-
вают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед склади-
рованием банки протирают влажной тканью.

Черешневый мармелад со смородиной
или крыжовником

Приблизительно 70 % черешни, 30 % красной или черной смородины или крыжовника
На 1 кг фруктового пюре 600 - 700 г сахара

У промытой черешни удаляют плодоножки и косточки, а вытекающий сок
собирают. К черешне подливают несколько ложек воды и под крышкой отвари-
вают до размягчения. Промытую смородину отделяют от кистей, подливают
немного воды и разваривают под крышкой. Если используют для мармелада
крыжовник, то у него удаляют плодоножки и чашелистики, хорошо промывают,
подливают немного воды и под крышкой отваривают до размягчения.
Мягкие ягоды пропускают через машинку для отжатия фруктов. Пюре отве-
шивают для одной варки, отпаривают в широкой кастрюле, чтобы его объем
уменьшился на треть, и по частям добавляют сахара так, чтобы не прерыва-
лось кипение. Конец варки определяют по способу D. Образующуюся при ки-
пении мармелада пену собирают шумовкой или деревянной ложкой в самом
конце варки. Кипящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые
влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки
переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться.
Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Черешневое варенье

Перезревшая черешня.
На 1 кг черешни с удаленными косточками 200 - 250 г сахара, ложка рома или немного ванильного сахара

Черешню избавляют от плодоножек, перебирают и моют. Червивую черешню
замачивают на час в теплой воде с добавкой соли (20 г на 1 л воды), за-
тем ее ополаскивают и оставляют обсохнуть. У черешни удаляют косточки,
при этом сок из черешни собирают, подливают немного воды, добавляют че-
решневый сок и при постоянном помешивании варят, чтобы черешня полностью
размягчилась. При этом добавляют по частям сахар, после последней порции
черешню варят еще 10 минут. Варенье снимают с плиты и добавляют ром или
ванильный сахар. Кипящим вареньем заполняют до краев банки, обернутые
влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки
переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться.
Перед складированием банки протирают влажной тканью.
Черешневое повидло

Очень зрелая, даже перезрелая черешня
На 1 кг черешневого пюре 50 - 60 г сахара

Черешню промывают, а если она червивая то замачивают на час в теплой
воде с добавкой соли (20 г на 1 л воды), через час ее ополаскивают, об-
рывают плодоножки, подливают немного воды и отваривают до размягчения.
Протирают через сито, удаляя косточки (повидло получается сваренным из
целой черешни, от чего приобретает приятный привкус и запах). Протертую
черешню варят в широкой кастрюле при постоянном помешивании, чтобы она
загустела и ее объем уменьшился на четверть. Перед концом варки черешню
подслащивают. При варке повидло требуется постоянно перемешивать, чтобы
оно не подгорело. Кипение прекращают, когда повидло из ложки не падает,
а остается на ней. Горячее повидло разливают по нагретым банкам или ке-
рамическим горшкам, после охлаждения поверхность повидла заливают разог-
ретым парафином или протирают консервирующим раствором (в 0,1 л воды
растворяют 0,1 г сорбиновой кислоты) и горшки завязывают двойным целло-
фаном или закрывают крышками.
Окраску и консистенцию повидла можно улучшить добавлением около 10 %
черной смородины.

Черешневая паста

Перезревшая черешня
На 1 кг черешневого пюре 500 г сахара

Черешню избавляют от плодоножек, промывают и, если червивая, замачи-
вают на 1 час в теплой воде с добавкой соли (20 г на 1 л воды); затем ее
ополаскивают, удаляют косточки и собирают вытекающий сок. К черешне под-
ливают немного воды, добавляют черешневый сок и под крышкой отваривают
до размягчения. Мягкую черешню пропускают через машинку для отжатия
фруктов. Черешневое пюре отвешивают для одной варки, доводят до кипения
и при постоянном помешивании отваривают, чтобы его объем уменьшился на
треть. К загустевшему пюре по частям добавляют отвешенное количество са-
хара и варят дальше, чтобы паста достаточно сгустилась и не растекалась.
Густую пасту выливают в металлические формы, смазанные маслом или на
противень или на пергаментную бумагу (положенную на лист), которые также
протирают маслом, поверхность быстро разглаживают длинным ножом и сушат
по способу N.
Черешневую пасту можно ароматизировать добавлением корицы или вишни,
красной или черной смородиной.

Черешневое сусло

Перезревшая темная черешня или смесь темной и светлой черешни, с преобладанием темной или "птичьей", лимонная кислота

Обсохшую промытую черешню избавляют от плодоножек, если червивая, ее
замачивают на час в теплой воде с добавкой соли (20 г на 1 л воды) и за-
тем ополаскивают. Черешню избавляют от косточек и раздавливают. Вместе с
черешней можно раздавить и несколько косточек, сусло от этого приобретет
приятный привкус. В массу подливают немного воды, можно добавить нес-
колько черешневых косточек и быстро разогревают в другом, большем баке с
горячей водой, чтобы масса приобрела температуру 70 oC. При этом массу
периодически помешивают. Указанную температуру поддерживают около 20 ми-
нут. Сок процеживают и оставляют протекать через два полотна, подвешен-
ные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета
(рис. 17). Протекший сок можно слегка подкислить лимонной кислотой (10 -
15 г на 10 л сусла). Черешневое сусло можно стерилизовать в открытых бу-
тылках 10 минут при температуре сусла 75 oC (по способу G) или в закры-
тых бутылках в течение 10 минут при температуре воды 80 - 85 oC (по спо-
собу Н). Сусло можно стерилизовать также в закрытых банках (по способу
Q). Черешневое сусло можно приготовить также выщелачиванием паром (по
способу J).
Хорошего качества черешневого сусла достигают смешиванием с вишневым
соком в соотношении 1:1.

Засахаренная черешня

Зрелая, ни в коем случае перезрелая черешня, сахар
 Черешню перемывают, избавляют от плодоножек, возможно и косточек. Далее действуют по способу М.

Сушеная черешня

Зрелая, даже перезрелая черешня, сахар

Черешню перебирают, промывают, высушивают, удаляют плодоножки. Затем
ее подсушивают на ярком солнце или в духовке при 35 - 40 oC так долго,
чтобы из нее можно было удалить косточки. Черешню без косточек погружают
в кипящий раствор, приготовленный из равных весовых долей воды и сахара,
разогревают почти до кипения, снимают с плиты и оставляют до следующего
дня засахариваться. На следующий день ее снова разогревают до кипения и
оставляют охлаждаться. Затем ее отцеживают, оставляют обсохнуть и сушат
на решетках в одном слое сначала при 60 oC, а досушивают при 50 oC. За-
сушенная черешня должна быть мягкой, но при сдавливании из нее не должен
течь сок.
Сушеную черешню используют для наполнения теста вместо изюма, для из-
готовления которого нужны сорта винограда без косточек, которые у нас не
возделываются.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
ЧЕРНИКА
.G.GLAV03.TIF;1.92";1.306";TIFF

Из черники готовят компоты, сусла, джемы, мармелады, джус, ее сушат и
замораживают. Содержит много дубильных веществ. Черника и некоторые из-
делия из нее (сушеная черника, вино) оказывают закрепляющее действие.
Кроме того, содержит вещества, помогающие при сахарном диабете.

Черничный компот

Свежая, хорошо окрашенная, не перезревшая черника
Заливка: на 1 воды 550 г сахара

Чернику перебирают, промывают, отцеживают и оставляют обсыхать. Затем
ее рассыпают по стеклянным или жестяным банкам, хорошо утрясают, залива-
ют горячей заливкой, банки закрывают, устанавливают в стерилизационный
бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 85 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).
Черника в компоте иногда "спекается". Чтобы этого не произошло банки
после охлаждения надо перевернуть и слегка потрясти.

Черника в собственном соку

Свежая, не перезревшая черника, немного сахара

Чернику перебирают, промывают, отцеживают и оставляют обсыхать. Затем
ее рассыпают по банкам, подсыпают немного сахара и хорошо утрясают. Бан-
ки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и
стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Черничный джем

Свежая, хорошо вызревшая и окрашенная черника
На 1 кг черники 500 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 3 г лимонной кислоты
 Перебранную чернику ополаскивают в нескольких водах, взвешивают и постепенно порциями не более 1,5 кг укладывают в широкую низкую кастрюлю. Подливают несколько ложек воды и варят 3-5 минут. Пектиновый порошок смешивают с пятикратным количеством сахарной пудры и при постоянном помешивании добавляют к кипящей чернике. Через 6-10 минут кипения присыпают остаток сахара по частям так, чтобы не прерывать кипения джема. После растворения сахара добавляют лимонную кислоту. Джем варят еще 5 минут. Затем по способу D определяют готовность джема. Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью.

Черничный мармелад

Свежая зрелая черника
На 1 кг черники 550 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 3 г лимонной кислоты

Перебранную чернику хорошо ополаскивают, оставляют обсохнуть, отвеши-
вают и в кастрюле разминают. Чернику отваривают, чтобы размягчилась ко-
жура. Если хотят получить нежнейший мармелад, то чернику протирают через
сито или пропускают через устройство для отжатия фруктов; отжимать необ-
ходимо в любом случае, чтобы в мармеладе не было слишком много зерен и
кожуры. Разваренную чернику или черничное пюре выпаривают при постоянном
помешивании, чтобы объем уменьшился приблизительно на половину. Затем
прибавляют четвертую часть сахара и варят еще 5 минут. Пектиновый поро-
шок смешивают с пятикратным количеством сахара (200 г сахара на 1 паке-
тик в 40 г), присыпают к чернике, после растворения присыпают оставшийся
сахар так, чтобы не прерывалось кипение, и варят дальше. К концу варки
добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Как только марме-
лад загустеет, по способу D определяют готовность мармелада. Кипящим
мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края
быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх
дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки протирают
влажной тканью.
Черничный мармелад с яблочным пюре

Равное количество отваренной черники и пюре из недозрелых, возможно опавших яблок
На 1 кг смеси черники и яблочного пюре 660 г сахара и 2 г лимонной кислоты

Хорошо промытые яблоки избавляют от плодоножек и чашелистиков, разре-
зают на мелкие кусочки, подливают немного воды и отваривают под крышкой
при периодическом помешивании в течение четверти часа. Затем их пропус-
кают через машинку для отжатия фруктов. Чернику перебирают, ополаскива-
ют, в кастрюле разминают и при постоянном помешивании варят, чтобы она
разварилась, а кожура размягчилась. Чернику можно пропустить через уст-
ройство для отжатия фруктов, но можно этого и не делать. Чернику и яб-
лочное пюре отвешивают для одной варки, отваривают 5 минут, чтобы объем
уменьшился примерно на треть, и добавляют четверть установленного саха-
ра. Смесь варят еще 5 минут, добавляют по частям оставшийся сахар так,
чтобы не прерывать кипения, и в конце варки добавляют лимонную кислоту,
растворенную в ложке воды. Как только мармелад загустеет, по способу D
определяют его готовность. Кипящим мармеладом заполняют до краев банки,
обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют
крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют
охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Черничное желе с яблоками

Приблизительно равные доли черники и недозрелых кислых яблок
На 1 л сока 600 г сахара

У яблок удаляют чашелистики, плодоножки, червивые и другие поврежден-
ные места. Затем их тщательно моют, разрезают вместе с кожурой и сердце-
виной на мелкие куски, заливают водой так, чтобы они были полностью за-
топлены, и отваривают до размягчения. Перебранную, ополоснутую чернику
слегка разминают, подливают немного воды и варят под крышкой, чтобы ос-
вободился сок. Разваренные фрукты выливают по отдельности в полотняный
мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или в два полотна, подвешенные
одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис.
17). Чистые соки смешивают и по частям выпаривают в широкой низкой каст-
рюле. Когда испарится около трети объема сока, добавляют сахар и варят
при постоянном помешивании, чтобы сок начал желировать (по способу D).
Образующуюся пену снимают в конце варки шумовкой или деревянной ложкой.
Кипящим желе заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем,
края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают
вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затем банки проти-
рают влажной тканью.
Фрукты можно варить и совместно - сначала яблоки отваривают до полу-
мягкости, а затем добавляют чернику.
Из оставшейся черники можно приготовить повидло или мармелад.

Черничное варенье

Хорошо вызревшая черника
На 1 кг черники 250 - 300 г сахара, 2 ложки рома

Перебранную, ополоснутую чернику слегка раздавливают, подливают около
двух ложек воды и при постоянном помешивании отваривают, чтобы кожура
черники размякла. Затем добавляют по частям сахар так, чтобы не прерыва-
лось кипение, и после последней порции еще немного варят. Варенье снима-
ют с плиты и примешивают ром. Кипящим вареньем заполняют до краев банки,
обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют
крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют
охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью.

Черничное повидло

Хорошо вызревшая, даже перезревшая черника, немного сахара

Чернику перебирают, промывают, укладывают постепенно в кастрюлю,
слегка раздавливают. Варят при постоянном помешивании, чтобы ее объем
уменьшился на четверть. К концу варки чернику можно слегка подсластить.
Горячее повидло разливают по подогретым банкам, керамическим горшкам или
по парафиновым картонным коробкам до самого края и оставляют охлаждаться
в открытой посуде, чтобы на поверхности повидла образовалась корка, ко-
торая частично предохранит повидло от плесени. Поверхность повидла можно
протереть слабым раствором сорбиновой кислоты (0,1 г на 0,1 л воды), что
повысит его устойчивость против плесени. Банки с холодным повидлом зак-
рывают металлическими крышками или горшки завязывают двойным пергаментом
или полиэтиленовой пленкой. Хранят их в сухом прохладном месте.

Черничное сусло

Свежая черника
На 1 л сока 0,1 - 0,2 л воды и 150 - 300 г сахара

Условием хорошего качества черничного сусла является его производство
из свежей черники; черника при хранении быстро портиться - уже через три
дня она начинает горчить и этот горький привкус переходит в сусло. Чер-
нику пропускают через отжимающую приставку к мясорубке или к ней к ней
подливают немного воды и разогревают при частом помешивании до 75 oC;
при этой температуре ее выдерживают 10 - 15 минут, затем горячую массу
профильтровывают через полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис.
16), или через два полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные
на ножках перевернутого табурета (рис. 17). Первый протекший сок возвра-
щают обратно - дальше сок будет вытекать чистым.
Сок из сырой черники оставляют очищаться самостоятельно. После осаж-
дения примесей чистый сок перекачивают с помощью шланга в большую каст-
рюлю, где его смешивают с сахаром и водой. После растворения сахара его
разливают по бутылкам и стерилизуют в открытых или закрытых бутылках (по
способу H или G) или в закрытых банках (стр. 82).

Черничный сироп I

На 1 кг черники 1,5 кг сахара и 3 - 4 г лимонной кислоты
 Чернику перебирают, разминают и в большой банке пересыпают слоями сахара. Банку завязывают и оставляют в прохладном месте на 2 - 3 дня; периодически ее перемешивают. Не является недостатком, если черника начнет бродить. Сок профильтровывают через полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или через два полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17). К чистому соку добавляют лимонную кислоту и быстро разогревают до 85 oC. Его немедленно разливают по сухим, горячим бутылкам, закрывают вываренными пробковыми затычками и укладывают или устанавливают вверх дном.
Из черники, оставшейся после фильтрования, можно приготовить варенье,
джем или повидло.

Черничный сироп II

Свежая зрелая черника
На 1 л сока 1,5 кг сахара и 5 г лимонной кислоты

Чернику раздавливают и оставляют немного полежать. Затем ее отжимают.
Сок отмеряют, добавляют отвешенный сахар и лимонную кислоту и при посто-
янном помешивании разогревают до 85 oC. Сироп быстро разливают по сухим,
горячим бутылкам, их немедленно закрывают вываренными пробковыми затыч-
ками и переворачивают вверх дном, чтобы воздух в бутылках и пробки тоже
простерилизовались, и накрывают платком.

Отпаренный черничный сок

Свежая, хорошо вызревшая черника
На 1 кг черники 250 г сахара, 3 г лимонной кислоты

Перебранную чернику промывают и оставляют обсохнуть. В стерилизацион-
ный бак укладывают решетку, наливают воды до высоты 8 - 10 см, и ставят
кастрюлю из нержавеющего материала, в которую будет карать сок. На сте-
рилизационный бак укладывают два полотна так, чтобы нижнее (которое
должно быть более густым) было более прогнуто; полотна надежно укрепляют
по краю бака веревкой. В верхнюю ткань засыпают чернику, ее пересыпают
сахаром, смешанного с лимонной кислотой и накрывают пергаментом или
фольгой, чтобы перехватить капли испаряющейся влаги. Бак прикрывают
плотно прилегающей крышкой, отверстие для термометра затыкают, концы по-
лотен связывают над крышкой, чтобы они не загорелись. Бак с ягодами ста-
вят на огонь, доводят до кипения и при спокойном кипении парят около ча-
са. Между тем промывают бутылки и оставляют их в горячей воде. Одновре-
менно вываривают пробковые затычки. Если выпаривание сока закончилось
убирают бумагу (фольгу), осторожно снимают полотна с ягодами и вынимают
кастрюлю с горячим соком. Сок немедленно разливают по приготовленным го-
рячим бутылкам, которые постепенно вынимают из горячей воды, чтобы раз-
ница температур между соком и бутылкой была наименьшей. Бутылки сразу же
закрывают пробковыми затычками и укладывают или переворачивают вверх
дном (в корзину или в ящик), чтобы простерилизовался и воздух между за-
тычкой и соком, и прикрывают тканью. Когда сок охладиться, затычки сре-
зают, а горлышки бутылок смачивают в разогретом парафине. Хранят их в
лежачем положении.
Если бутылки заполняют соком с температурой ниже 80 oC, его стерили-
зуют как сусло (по способам G и Н).

Перебродивший черничный сок

Свежая, хорошо вызревшая черника
На 1 кг черники 200 г сахара

Перебранную чернику промывают, после обсыхания раздавливают, смешива-
ют с сахаром и оставляют в высоких бутылях бродить на 4 - 5 дней. После
сбраживания сок фильтруют (по способам К и L), затем по вкусу подслащи-
вают и варят 4 - 6 минут. Пену удаляют шумовкой или деревянной ложкой.
Горячий сок сразу же разливают (при температуре 85 oC) по горячим чистым
бутылкам, которые постепенно вынимают из горячей воды, немедленно закры-
вают вываренными пробковыми затычками, укладывают или устанавливают
вверх дном в корзину или ящик, чтобы простерилизовался и воздух между
соком и затычкой, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Затычки ров-
но срезают, а горлышки бутылок смачивают в разогретом парафине.
Черничный джус

Готовят по способу, приведенному на стр. 83.

Сушеная черника

Свежая, неповрежденная зрелая черника

Чернику перебирают, ополаскивают в дуршлаге под текущей водой и ос-
тавляют хорошо обсохнуть. Перед сушкой ее можно бланшировать - погрузить
в дуршлаге или в проволочной корзине в кипящую воду на несколько секунд,
затем охладить в холодной воде и оставить хорошо обсохнуть. Чернику мож-
но сушить на решетках в одном слое на солнце. Периодически ее встряхива-
ют, чтобы она равномерно просохла. Если хотят просушить чернику побыст-
рее, ее просушивают в духовке или в домашней сушилке. Сначала ее сушат
при 45 oC, затем при 60 oC. Сушеная черника должна быть твердой и упру-
гой.
Сушеную чернику используют в народной медицине против поноса.

Замороженная черника

Готовят по способу 1 или 2, приведенному на стр. 92-93.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
ЧЕРНОСЛИВ
.G.GLAV24.TIF;1.92";1.22";TIFF

Способ консервирования чернослива зависит, прежде всего, от зрелости
чернослива.
Из почти зрелого чернослива с тонкой кожурой и легко отделяемыми кос-
точками готовят компоты.
Менее зрелый чернослив пригоден для приготовления джема и мармелада.
Зрелый чернослив используют для приготовления варенья, пасты и для
замораживания.
Из полностью вызревшего и перезревшего чернослива производят повидло,
сусло и сушеный чернослив.

Компот из чернослива

Почти зрелый, крепкий, сладкий крупный чернослив

Чернослив перебирают, удаляют плодоножки, моют; если чернослив слиш-
ком загрязненный, его замачивают на 20 минут в теплой воде и тщательно
промывают.

I способ: на 1 л воды 300 - 350 г сахара
Подготовленный чернослив погружают примерно на 10 секунд в кипящую
воду, вынимают и охлаждают в холодной воде. Немедленно рассыпают по
стеклянным или жестяным банкам, утрясают, заливают горячей заливкой,
банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 85 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

II способ: на 1 л воды 300 - 350 г сахара
Подготовленный чернослив погружают в дуршлаге или в проволочной кор-
зине в кипящую воду. Как только кожура начнет лопаться, чернослив выни-
мают, перекладывают в холодную воду и снимают кожуру ножом. Раскладывают
по стеклянным или жестяным банкам, быстро наливают горячую заливку, бан-
ки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и
стерилизуют. Время стерилизации такое же, как в предыдущем случае.

III способ: из половинок неочищенного чернослива
Заливка: на 1 л воды 400 г сахара.
Подготовленный чернослив разрезают ножом из нержавеющей стали на по-
перечные или продольные половинки, удаляют косточки, укладывают (плос-
костью среза вниз) стеклянные или жестяные банки и заливают горячей за-
ливкой. Банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей
водой и стерилизуют, как и в предыдущем случае.

IV способ: из половинок очищенного чернослива
Заливка: на 1 л воды 400 г сахара.
Подготовленный чернослив погружают в дуршлаге или в проволочной кор-
зине в кипящую воду. Когда кожура начнет лопаться, его вынимают и охлаж-
дают в холодной воде. Затем его очищают, разрезают, удаляют косточки и
раскладывают по маленьким (полулитровым) банкам. Немедленно заливают го-
рячей заливкой, банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с
горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации полулитровых банок: 20 минут разогрев до 85 oC, 25
минут стерилизация при 85 oC.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Чернослив в шерри бренди

Чернослив отборного качества, шерри бренди

Ополоснутый, просушенный чернослив укладывают в большую банку и под-
ливают столько шерри бренди, чтобы он весь был затоплен. Чернослив про-
питывается ликером; на второй, третий возможно и четвертый день снова
подливают шерри бренди, банку хорошо закрывают и оставляют стоять 2 не-
дели. Затем чернослив употребляют, в оставшийся ликер можно вложить еще
порцию чернослива.

Чернослив в уксусе

2,5 кг очищенного чернослива, 500 г сахара, 1/2 л винного уксуса, 1/2 л воды

Чернослив засыпают в керамический горшок, заливают кипящим уксусом,
накрывают фольгой и оставляют на ночь стоять. На следующий день уксус
сливают, добавляют сахар, воду и доводят до кипения; в кипящий раствор
погружают по частям чернослив и подогревают; когда он начнет лопаться,
его быстро вынимают из раствора и раскладывают одним слоем, чтобы высох.
Холодный чернослив раскладывают по банкам, заливают холодной заливкой и
закрывают крышками (металлическими или стеклянными с резиновой проклад-
кой). Чернослив не испортиться, если его употреблять постепенно.

Стерилизованный чернослив (полуфабрикат)

Твердый зрелый чернослив, сахар

Чернослив перебирают, удаляют плодоножки, загрязненный замачивают в
теплой воде, а потом хорошо промывают. Разрезают на продольные половин-
ки, косточки удаляют, половинки чернослива тесно раскладывают по банкам
и пересыпают сахаром (около 2 ложек на банку Омния объемом 720 мл). За-
ливают кипяченой водой до уровня на 5 - 10 мм ниже края банок, края про-
тирают, укрепляют крышки, устанавливают в стерилизационный бак с горячей
водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 85 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 35 минут, банки объемом
0,5 л - 30 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).
Стерилизованный чернослив используют для приготовления ватрушек, пи-
рожков, бисквитов и шарлоток.

Джем из чернослива I

Менее зрелый чернослив с тонкой кожурой
На 1 кг очищенных ягод 500 г сахара, 40 г пектинового порошка (1 пакетик), 2 г лимонной кислоты

Чернослив хорошо промывают, разделяют на половинки и удаляют косточ-
ки. Около 60 - 70 % чернослива пропускают через машинку для отжатия
фруктов, или сначала разваривают с небольшим количеством воды, а затем
пропускают. Приготовленный полуфабрикат из чернослива отвешивают для од-
ной порции, загружают в широкую низкую кастрюлю, подливают немного воды
(в пюре из отваренного чернослива воду не подливают) и варят около 5 ми-
нут. Затем добавляют пектиновый порошок, смешанный с сахарной пудрой
(200 г пудры на 1 пакетик в 40 г) и при постоянном помешивании интенсив-
но варят, чтобы джем загустел. Добавляют по частям остаток сахара и ос-
таток чернослива и варят дальше. К концу варки добавляют лимонную кисло-
ту. Когда джем начнет желировать, что определяют по способу D, кипящий
джем разливают по банкам, обернутым влажным полотенцем, края быстро вы-
тирают, немедленно укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном и
оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной
тканью.
Джем можно ароматизировать несколькими раздавленными ядрами из косто-
чек, которые завязывают в редкую ткань и кладут варить в джем при сгуще-
нии.

Джем из чернослива II (из очищенного чернослива)

Менее зрелый чернослив
На 1 кг чернослива без косточек и кожуры 700 г сахара, 3 г лимонной кислоты

Джем варят порциями до 1,5 кг чернослива. Промытый чернослив погружа-
ют (лучше в дуршлаге или в проволочной корзине) в кипящую воду, вскоре
вынимают и перекладывают в холодную воду. Затем чернослив очищают от ко-
журы, удаляют косточки и погружают в слабый раствор лимонной кислоты (5
г на 1 л воды), чтобы он не потемнел. Когда будет подготовлена порция
чернослива для одной варки, около трех четвертей из нее вынимают из
раствора, оставляют обсохнуть, укладывают широкую низкую кастрюлю, под-
ливают несколько ложек воды и варят. Через 5 минут добавляют около чет-
верти порции сахара и при постоянном помешивании варят около 15 минут.
Как только джем немного загустеет, по частям засыпают остаток сахара,
остаток чернослива и лимонную кислоту и варят, чтобы джем начал желиро-
вать (по способу D). Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые
влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки
переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться.
Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Варенье из чернослива

Свежий зрелый чернослив
На 1 кг чернослива без косточек 200 - 300 г сахара, 2 ложки рома или немного ванильного сахара или молотой корицы

Промытый чернослив очищают от кожуры, удаляют косточки, подливают
несколько ложек воды и при постоянном помешивании варят, чтобы он пол-
ностью размягчился. При этом добавляют по частям сахар и после последней
порции варят еще 10 минут. Варенье снимают с плиты и примешивают арома-
тические добавки. Кипящее варенье разливают по банкам, обернутым влажным
полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки перево-
рачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед
складированием банки протирают влажной тканью.

Повидло из чернослива

Хорошо вызревший, даже перезревший чернослив с высоким содержанием сахара, тонко снятая лимонная корка, стручок ванили, палочка корицы

Чернослив раскладывают на решетке одним слоем и оставляют на солнце
слегка подвянуть. Затем его избавляют от плодоножек, промывают и под
крышкой разваривают с малым количеством воды, затем протирают (малыми
порциями) через сито с большими отверстиями, от чего удаляются косточки,
или его очищают, пропускают через мясорубку с крупными отверстиями и в
кастрюле заливают несколькими ложками воды. Повидло, приготовленное из
целого чернослива, отличается от повидла из очищенного чернослива без
косточек лучшим привкусом и запахом. Чернослив варят в широкой кастрюле
при постоянном помешивании, чтобы его объем сократился примерно на чет-
верть (от объема сырого чернослива). Если хотите получить 20 %-ное или
еще более плотное повидло, то его еще продолжают сгущать. Наоборот, если
в повидле остается более 30 % вещества чернослива, то повидло получается
слишком жидким, оно быстро плесневеет, а при хранении в теплом месте
забраживает.
Повидло из слегка зеленого и твердого чернослива не имеет типичной
окраски и вкуса, но из-за высокого содержания пектиновых веществ быстро
желирует, чем повышает выход повидла. Повидло из хорошо вызревшего чер-
нослива не подслащивают, из менее зрелого чернослива подслащивают малой
порцией сахара в самом конце варки. Перед концом варки повидло можно
ароматизировать приведенными пряностями, которые перед раскладыванием
повидла по банкам удаляют. При варке повидло следует постоянно помеши-
вать, чтобы не пригорало. Варку заканчивают, когда повидло из ложки не
падает, а остается на ней. Горячее повидло разливают по банкам или кера-
мическим горшкам, после охлаждения поверхность повидла заливают разогре-
тым парафином или протирают консервирующим раствором (в 0,1 л воды раст-
воряют 0,1 г сорбиновой кислоты).
Хорошее повидло можно приготовить также из перезрелого получернослива
или слив.

Повидло из чернослива, немешаное

2,5 кг чернослива или ренклода без косточек, 350 г сахара, 0,15 л уксуса

Промытые фрукты избавляют от плодоножек и косточек, очищают от кожу-
ры, засыпают сахаром, заливают уксусом и оставляют на 12 часов в прох-
ладном месте. Укладывают в тефлоновую кастрюлю и варят на очень малом
пламени около 4 - 5 часов. Но не перемешивают. Когда почти вся жидкость
испариться и повидло начнет густеть, его доваривают при постоянном поме-
шивании до сгущения (проба на густоту приведена в общем описании приго-
товления повидла) и раскладывают по банкам тем же способом, что и в пре-
дыдущем случае.

Паста из чернослива

Зрелый чернослив или получернослив
На 1 кг пюре из чернослива 500 г сахара
 Промытый чернослив очищают от кожуры, удаляют косточки, подливают немного воды и под крышкой отваривают до размягчения. Затем его пропускают через машинку для отжатия фруктов. Пюре из чернослива отвешивают для одной варки, доводят до кипения и при постоянном помешивании выпаривают, чтобы объем уменьшился примерно на треть. К загустевшему пюре постепенно примешивают отвешенное количество сахара и варят дальше, чтобы паста достаточно загустела и не растекалась. Густую горячую пасту выливают в металлические формы, смазанные маслом или на противень или на пергаментную бумагу (положенную на лист), которые также смазывают маслом, длинным ножом быстро разглаживают поверхность и сушат по способу N.

Сусло из чернослива

Полностью вызревший чернослив, лимонная кислота

Сусло, полученное отжиманием из теплого или выщелачиванием паром из
зрелого чернослива или получернослива, является освежающим напитком при-
ятного вкуса. Сусло, полученное холодным путем, имеет невыразительный
вкус, цвет и запах.
Промытый чернослив избавляют от косточек, раздавливают, подливают
немного воды и под крышкой прогревают при 70 oC около 1/2 часа. Сок сце-
живают, подкисляют лимонной кислотой и без дальнейшей обработки стерили-
зуют: разливают по чистым бутылкам и стерилизуют в открытых бутылках 10
минут при температуре сусла 75 oC или в бутылках, закрытых вываренными
пробковыми затычками в течение 10 минут при температуре воды 80 - 85 oC.
Бутылки вынимают, открытые закрывают вываренными пробковыми затычками и
укладывают или устанавливают вверх дном (в корзину) и накрывают платком.
После охлаждения затычки ровно срезают, а горлышки бутылок смачивают
в разогретом парафине. Сусло можно стерилизовать также в закрытых банках
(по способу Q).
Сок для приготовления сусла из чернослива можно также выщелочить па-
ром (по способу J).
Из разваренного чернослива можно приготовить джем или повидло.
Сироп из чернослива

Хорошо вызревший, даже перезревший чернослив

Чернослив избавляют от плодоножек, тщательно промывают (сильно заг-
рязненный сначала отмачивают в теплой воде), удаляют косточки, измельча-
ют и оставляют на 1 - 2 дня выщелачиваться.

I способ: на 1 л сока 1,5 кг сахара и 10 г лимонной кислоты
Приготовленную массу чернослива холодной пропускают через машинку для
отжатия фруктов. Сок профильтровывают через полотняный мешок, подвешен-
ный на жердях (рис. 16), или через два полотна, подвешенные одно над
другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17). К чис-
тому соку добавляют сахар и лимонную кислоту и быстро разогревают до 85
oC, сироп немедленно разливают по сухим горячим бутылкам, закрывают вы-
варенными пробковыми затычками и укладывают или устанавливают вверх
дном.

II способ: на 1 л сока 450 г сахара и 5 г лимонной кислоты
Приготовленную массу чернослива быстро разогревают до 75 oC и проце-
живают через полотняный мешок. Сок отстаивают, возможно, и осветляют (по
способу F), добавляют сахар и лимонную кислоту и разогревают до 88 oC.
Горячий сироп немедленно разливают по сухим горячим бутылкам, их сразу
же закрывают вываренными пробковыми затычками, переворачивают вверх
дном, накрывают платком и оставляют охлаждаться. Затем затычки срезают
на уровне горлышек и смачивают в разогретом парафине.
Примечание: При использовании большего количества сахара сироп из
чернослива получается слишком густым и перед использованием его прихо-
диться разбавлять.

Засахаренный чернослив

Хорошо вызревший, но еще плотный чернослив, сахар

Чернослив избавляют от плодоножек, промывают, разрезают на половинки
и удаляют косточки. Далее действуют по способу М.
Сушеный чернослив

Перезревший, даже поврежденный чернослив, если сам начал падать от ветра, то он имеет высокое содержание сахара

Чернослив перебирают, промывают и удаляют плодоножки. По частям его
погружают в проволочной корзине или в дуршлаге в кипящую воду с добавле-
нием лимонной кислоты (5 г на 1 л воды), через 15 - 20 секунд его охлаж-
дают в холодной воде. Бланшированный чернослив оставляют обсохнуть, а
затем сушат в духовке или в сушилке первые 4 - 5 дней при 40 oC, чтобы
сморщилась кожура. Чернослив вынимают из сушилки, на решетках перевора-
чивают и оставляют на воздухе на 5 часов, чтобы он охладился и пропитал-
ся влагой из воздуха. Затем его сушат 5 часов при 75 oC, снова вынимают
и оставляют на 5 часов охлаждаться. Снова его сушат около 5 часов при 70
oC. Чернослив досушивают при 65 oC. Засушенный чернослив должен быть
мягким, при сдавливании не должен трескаться и освобождать сое, не дол-
жен быть водянистым или твердым.
Если хотят сохранить чернослив долгое время мягким, его погружают
после усушки в кипящий раствор сахара (на 1 л воды 1 кг сахара), отвари-
вают 5 минут, снимают с плиты и оставляют до следующего дня подслащи-
ваться. На следующий день его снова доводят до кипения, снимают с плиты,
моют, оставляют обсохнуть и плотно укладывают в банки. Стерилизуют в
стерилизационном баке 40 минут при температуре 90 oC.

Замороженный чернослив

Зрелый, плотный чернослив

Чернослив избавляют от плодоножек, тщательно моют (лучше сначала в
теплой воде), избавляют от избыточной воды просушкой на сложенном поло-
тенце и замораживают по способу 1, приведенному на стр. 92.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ШЕЛКОВИЦА
.G.GLAV17.TIF;1.92";1.19";TIFF

Из желтой или красной шелковицы готовят компот или, в сочетании с яб-
локами, желе.

Компот из шелковицы

Зрелая желтая или красная шелковица
Заливка: на 1 л воды 400 г сахара, 5 г лимонной кислоты

Шелковицу моют, удаляют чашелистики, после высыхания высыпают в банки
и заливают горячей заливкой. Банки закрывают, устанавливают в стерилиза-
ционный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 85 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Желе из шелковицы с яблоками

Приблизительно равные доли почти зрелой шелковицы и кислых, возможно опавших, яблок
На 1 л сока 600 г сахара

У яблок удаляют чашелистики, плодоножки и червивые места. Яблоки мо-
ют, с кожурой и сердцевиной нарезают на куски, заливают водой, чтобы они
утонули и варят под крышкой до размягчения. У промытой шелковицы удаляют
чашелистики, ее раздавливают, добавляют к полумягким яблокам и под крыш-
кой варят дальше, чтобы фрукты размягчились. Фрукты с соком перекладыва-
ют в плотный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или в верхнее из
двух полотен, подвешенных одно над другим и закрепленных на ножках пере-
вернутого табурета (рис. 17), и оставляют протекать. Чистый сок выпари-
вают мелкими порциями в широкой кастрюле, чтобы его объем уменьшился на
треть. По частям добавляют сахар и при постоянном помешивании варят,
чтобы сок начал желировать (по способу D). Кипящим желе заполняют до
краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро
укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и
оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной
тканью.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
ШИПОВНИК
.G.GLAV23.TIF;1.92";1.365";TIFF

Шиповник содержит очень много витамина С. Наибольшее количество этого
витамина имеет свеже собранный, зрелый, хорошо окрашенный, твердый ши-
повник, который еще не был тронут морозом; из него готовят компот и еще
шиповник засушивают. Мягкий, тронутый морозом, он пригоден для приготов-
ления мармелада и вина.

Компот из шиповника

Свежий твердый, хорошо окрашенный шиповник
На 1 кг вычищенного шиповника 1 л воды, 600 г сахара

Шиповник очищают от плодоножек и чашелистиков, разрезают пополам, хо-
рошо вычищают от ядрышек и волосков и тщательно моют. Из приведенных
порций воды и сахара готовят кипящий сироп, засыпают приготовленный ши-
повник, доводят до кипения и варят 4 минуты. Сироп с шиповником снимают
с плиты и оставляют на 24 часа, чтобы шиповник пропитался сахаром. На
следующий день его отцеживают, раскладывают по разогретым маленьким бан-
кам, сироп доводят до кипения и выливают на шиповник. Банки закрывают,
ставят в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации четверть литровых банок: разогрев до 80 oC - 20
минут, стерилизация при 80 oC - 15 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Мармелад из шиповника

Свеженарванный шиповник, тронутый первыми морозами
На 1 кг шиповникового пюре 500 - 600 г сахара

Шиповник очищают от плодоножек и чашелистиков, разрезают пополам,
удаляют волоски и зернышки и хорошо промывают. Укладывают тонким слоем в
широкую кастрюлю, заливают водой и разваривают до размягчения; затем
протирают. Пюре взвешивают, доводят до кипения, добавляют сахар и варят,
чтобы мармелад получился достаточно густым. Горячий мармелад разливают
по банкам, обернутым влажным полотенцем и края вытирают. Быстро закрыва-
ют (лучше металлическими крышками), переворачивают вверх дном и оставля-
ют охлаждаться.

Сушеный шиповник

Свежесобранный, крепкий, хорошо окрашенный шиповник

При сушке надо стремиться сохранить в шиповнике максимальное содержа-
ние витамина С, которого очень много содержится в шиповнике. Шиповник
очищают от плодоножек и чашелистиков, ополаскивают, высушивают и сушат в
духовке или сушилке при температуре 70 - 80 oC, чтобы он стал полностью
твердым. Шиповник может быть высушен за полдня.
Используют его, прежде всего, для приготовления шиповникового чая.
Чтобы в чае сохранилось как можно больше витамина С, его готовят так: за
8 часов до приготовления чая раздробить полную ложку сушеного шиповника,
намочить в 1/2 литре холодной воды и поставить отмокать. Перед питьем
смесь разогреть до температуры около 70 oC (не варить), сцедить в нагре-
тую чашку или кружку и сразу же подавать.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
ЯБЛОКО
.G.GLAV10.TIF;1.92";1.348";TIFF

Ввиду различного качества и зрелости, из яблок можно приготовить мно-
го различных консервов.
Из невызревших опавших яблок готовят желе, мармелад или домашнюю пек-
тиновую приправу.
Очень кислые яблоки используют для приготовления сиропа.
Зрелые опавшие яблоки используют для приготовления сусла, вина, долек
(полуфабрикат) и для сушки.
Из зрелых сорванных яблок вырабатывают компот или сусло.
Дикие яблоки используют из-за содержащихся в них дубильных веществ и
кислот как добавку при производстве сусла и сиропа.

Яблочный компот

Кислейшие яблоки с белой мякотью
Заливка: на 1 л воды 400 г сахара

Промытые яблоки очищают, удаляют плодоножки и чашелистики. Затем их
разрезают на 4 или 8 частей и вырезают сердцевину, или их разрезают по-
перек, удаляют сердцевину и разрезают на кружки. Яблоки погружают в хо-
лодную воду с добавкой уксуса (1 чайная ложка на 1 л воды) или лимонной
кислоты (5 г на 1 л воды), чтобы они не темнели на воздухе. Очистку и
разрезание яблок следует производить быстро, чтобы они не находились
долго на воздухе. Яблоки вынимают из раствора, ополаскивают и после об-
сыхания отваривают в почти кипящем сахарном растворе с добавлением ли-
монной кислоты (на 1 л воды 3 г лимонной кислоты и 100 г сахара) в тече-
ние 3 - 5 минут; затем яблоки немедленно охлаждают в холодной воде. Яб-
локи, нарезанные на кружки, обычно не отваривают. Приготовленные яблоки
раскладывают по банкам, можно их переложить ополоснутыми кусочками кори-
цы, заливают горячей заливкой, приготовленной из сахарного раствора, ос-
тавшегося после отваривания яблок и дополненного сахаром, банки закрыва-
ют, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния объемом 0,7 - 0,9 л: 20 минут - ра-
зогрев до 85 oC, отваренные яблоки стерилизуют 20 минут при 85 oC, неот-
варенные яблоки стерилизуют 25 минут при 85 oC,
Яблоки в банках объемом 0,5 л стерилизуют на 5 минут меньше.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Яблочный компот с ежевикой

Кислейшие яблоки и ежевика в произвольном соотношении
Заливка: на 1 л воды 400 г сахара

Яблоки приготавливают так же, как и в предыдущем случае. По банкам их
раскладывают слоями, чередуя с перебранной, ополоснутой ежевикой. Зали-
вают горячей заливкой, приготовленной из сахарного раствора, оставшегося
от отваренных яблок и дополненного соответствующей порцией сахара, банки
закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стери-
лизуют такое же время, как и яблочный компот.

Яблочный компот с черносливом

Кислейшие яблоки и чернослив в произвольном соотношении
Заливка: на 1 л воды 400 г сахара
 Промытые яблоки очищают, удаляют плодоножки и чашелистики, яблоки разрезают на 8 частей и удаляют сердцевину.
Яблоки погружают в подкисленную воду (на 1 л воды 1 чайная ложка ук-
суса или 5 г лимонной кислоты), чтобы они не потемнели на воздухе. Твер-
дые яблоки ополаскивают и после обсыхания отваривают в почти кипящем са-
харном растворе с добавлением лимонной кислоты (на 1 л воды 3 г кислоты
и 100 г сахара) в течение 3 - 5 минут. Затем их немедленно охлаждают в
холодной воде и промывают.
Для приготовления смешанного компота используют обычно половинки очи-
щенного чернослива. Чернослив перебирают, удаляют плодоножки, возможно
оставляют на 20 минут отмокнуть, затем хорошо промывают. Приготовленный
чернослив погружают в проволочной корзинке или в дуршлаге в кипящую во-
ду. Когда чернослив начнет у плодоножек лопаться, его вынимают и охлаж-
дают в холодной воде. Затем его очищают, разрезают поперек или вдоль на
половинки и удаляют косточки. По чистым банкам раскладывают слоями под-
готовленные яблоки и чернослив, заливают горячей заливкой, банки закры-
вают и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 85 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Яблочный компот с черникой

Произвольные доли кислейших яблок и свежей черники
Заливка: на 1 л воды 450 - 500 г сахара

Яблоки готовят так же как и в предыдущем случае. Чернику перебирают,
быстро ополаскивают и после обсыхания укладывают слоями вперемешку с яб-
локами по чистым банкам. Заливают горячей заливкой, банки немедленно
закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стери-
лизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 85 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Яблочный компот виноградом

Свежий крепкий сладкий виноград с малым количеством семян, лучше привозные крупноплодные сорта, кислейшие яблоки с белой мякотью
Заливка: на 1 л воды 350 - 400 г сахара

Ягоды винограда осторожно отделяют от кистей (не обрезают - остатки
веточек способствуют появлению терпкого привкуса в компоте), тщательно
моют в теплой воде, чтобы удалить следы химических обработок и оставляют
обсохнуть. Промытые яблоки очищают, удаляют плодоножки и чашелистики,
разрезают на половинки и вырезают сердцевину. Яблоки разрезают на кубики
приблизительно того же размера, что и ягоды винограда и быстро погружают
в подкисленную воду (на 1 л воды 1 чайная ложка уксуса или 5 г лимонной
кислоты), чтобы они не темнели на воздухе. Яблоки вынимают из раствора,
ополаскивают и твердые сорта отваривают в почти кипящем растворе с до-
бавлением лимонной кислоты (на 1 л воды 3 г кислоты и 100 г сахара) в
течение 1 минуты. Затем яблоки охлаждают в холодной воде, вынимают и
после обсыхания укладывают слоями вперемежку с виноградом по чистым бан-
кам. Заливают горячей заливкой, приготовленной из сахарного раствора,
оставшегося после отваривания яблок, банки закрывают, устанавливают в
стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 85 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Стерилизованные яблочные дольки

Яблоки любого качества, можно и опавшие, кислейшие, сахар (можно добавить немного груш)

Промытые яблоки и груши очищают, удаляют плодоножки и чашелистики,
разрезают пополам вырезают сердцевину. Немедленно погружают в воду с ли-
монной кислотой или с уксусом (на 1 л воды 5 г лимонной кислоты или 1
чайная ложка уксуса). Когда все яблоки будут подготовлены, их отцежива-
ют, нарезают на пластинки толщиной 2 - 3 мм и немедленно раскладывают по
банкам.
а) для приготовления рулета их подслащивают сахаром (1 - 2 ложки на 1
банку Омния 720 мл), заливают кипяченой водой до уровня на 1 см ниже
края банки, немедленно закрывают крышкой, устанавливают в стерилизацион-
ный бак с горячей водой и стерилизуют: разогрев до 85 oC - 20 минут,
стерилизация при 85 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки
объемом 0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).
б) для приготовления шарлотки, пудинга, вытрушек и т.п. яблоки разре-
зают или натирают на крупной терке, раскладывают по банкам, при этом их
пересыпают сахаром (1 - 2 ложки на 1 банку Омния 720 мл), подливают одну
ложку горячей воды, закрывают крышкой, устанавливают в стерилизационный
бак с горячей водой и стерилизуют: разогрев до 85 oC - 20 - 25 минут,
стерилизация при 85 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 50 минут, банки
объемом 0,5 л - 45 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).
Яблоки, приготовленные по способу б), значительно мягче.

Яблочный джем

Менее зрелые, кислые опавшие и менее качественные яблоки
На 500 г очищенный яблок без сердцевины и 500 г яблочного пюре 700 г сахара, кусок стручка ванили, кусочек палочки корицы, гвоздика

Яблоки хорошо промывают, удаляют плодоножки и чашелистики. Половину
яблок крошат вместе с кожурой и сердцевиной на куски, подливают немного
воды и отваривают под крышкой до полного разваривания; затем разминают
до однородной массы. Другую половину яблок очищают и после вырезания
сердцевины разрезают на кубики или пластинки. Отвешенную порцию яблочно-
го пюре, пряности и большую часть приготовленных яблок укладывают в
кастрюлю и варят до сгущения. Затем добавляют по частям отвешенный сахар
и остаток яблок и варят еще 3 - 5 минут, чтобы джем начал желировать.
Удаляют пряности и по способу D определяют готовность джема. Кипящим
джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края
быстро вытирают, немедленно укрепляют крышки, банки переворачивают вверх
дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием
банки протирают влажной тканью.

Яблочный мармелад

Менее зрелые опавшие и поврежденные яблоки (ни в коем случае не мучнистые или перезревшие)
На 1 кг яблочного пюре 500 - 600 г сахара и 1 - 2 г лимонной кислоты

У яблок удаляют чашелистики и плодоножки. Яблоки хорошо промывают и
разрезают вместе с кожурой и сердцевиной на куски. Подливают немного во-
ды и под крышкой отваривают до размягчения (около 15 минут). Мягкие яб-
локи пропускают через машинку для отжатия фруктов. Яблочное пюре выпари-
вают около 10 минут, затем добавляют четвертую часть установленной пор-
ции сахара и варят дальше. Через 5 минут варки присыпают остаток сахара
малыми порциями так, чтобы кипение не прерывалось. Как только сахар
растворится, добавляют лимонную кислоту. Окончание варки мармелада опре-
деляют по способу D. Кипящим мармеладом заполняют до краев банки, обер-
нутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, немедленно укрепляют
крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют
охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.
Окраску и запах яблочного мармелада можно улучшить добавлением пюре
из других фруктов.

Яблочный мармелад с грушами

750 г менее зрелых, возможно опавших или менее качественных яблок, 250 г зрелых сладких груш, 400 - 500 г сахара, 3 г лимонной кислоты
 Промытые яблоки и груши очищают, удаляют сердцевину, разрезают на куски, подливают немного воды и отваривают до размягчения. Затем их разминают, перемешивают и снова отваривают, чтобы мармелад загустел. По частям добавляют сахар, отваривают еще около 5 минут, добавляют лимонную кислоту и еще немного отваривают. Конец варки определяют по способу D. Кипящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, немедленно укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Яблочный мармелад с грушами и черносливом

Приблизительно равные доли менее зрелых (возможно опавших, ни в коем случае не мучнистых) яблок и хорошо вызревших груш и чернослива
На 1 кг фруктового пюре 500 г сахара, можно по вкусу 1 или 2 г лимонной кислоты

Яблоки и груши избавляют от плодоножек и чашелистиков, разрезают
вместе с кожурой и сердцевиной на мелкие куски. Чернослив промывают и
удаляют косточки. К фруктам подливают немного воды и под крышкой отвари-
вают до размягчения. Затем их пропускают через машинку для отжатия фрук-
тов. Пюре взвешивают и выпаривают в широкой кастрюле около 10 минут, за-
тем добавляют четверть установленного количества сахара малыми порциями
так, чтобы кипение не прерывалось. Как только сахар растворится, добав-
ляют лимонную кислоту. По способу D определяют готовность мармелада. Ки-
пящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем,
края быстро вытирают, немедленно укрепляют крышки, банки переворачивают
вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складирова-
нием банки протирают влажной тканью.

Яблочное желе

Менее зрелые, кислые, возможно опавшие или поврежденные яблоки, лимонная корка или гвоздика (по желанию)
На 1 л сока 600 г сахара
 У яблок удаляют плодоножки, чашелистики, червивые и другие поврежденные места, тщательно промывают и разрезают на мелкие куски вместе с кожурой и сердцевиной. Их заливают водой так, чтобы они были полностью затоплены, добавляют пряности и отваривают под крышкой до размягчения. Горячую смесь переливают в полотняный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или фильтруют через два полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17). Чистый сок выпаривают малыми порциями в широкой кастрюле. Когда испариться около трети объема сока, добавляют сахар и варят при постоянном помешивании, чтобы сок начал желировать (по способу D). Образующуюся пену собирают в конце варки шумовкой или деревянной ложкой. Кипящим желе заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, немедленно укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Желе из яблочной кожуры

Чистая свежая яблочная кожура (например, отходы при приготовлении стерилизованного яблочного компота), лимонная корка или гвоздика, несколько крупных семечек
На 1 л сока 500 - 550 г сахара

При очистке яблок для приготовления стерилизованного компота или яб-
лочных долек и т.п. обрезают с промытых яблок хорошую, неповрежденную
кожуру, добавляют к ней несколько крупных семечек, все укладывают в
кастрюлю и заливают водой так, чтобы все было затоплено.
Кожуру отваривают под крышкой 45 минут, затем ее переливают в полот-
няный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или фильтруют через два
полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках переверну-
того табурета (рис. 17). Чистый сок выпаривают малыми порциями в широкой
кастрюле. Когда испариться около трети объема сока, добавляют сахар и
варят при постоянном помешивании, чтобы сок начал желировать (по способу
D). Кипящим желе заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем,
края быстро вытирают, немедленно укрепляют крышки, банки переворачивают
вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складирова-
нием банки протирают влажной тканью.

Яблочное желе с черной бузиной

Приблизительно равные доли менее зрелых, кислых, возможно опавших яблок и хорошо вызревшей бузины
На 1 л сока 550 г сахара

У яблок удаляют плодоножки, чашелистики, червивые и другие поврежден-
ные места. Яблоки тщательно промывают, разрезают на мелкие куски вместе
с кожурой и сердцевиной, заливают водой так, чтобы они были полностью
затоплены и отваривают под крышкой до размягчения. Бузину тщательно про-
мывают, обрывают от кистей (руками в резиновых перчатках или вилкой, ни
в коем случае ножницами), слегка раздавливают, добавляют к полумягким
яблокам и варят дальше под крышкой, чтобы фрукты полностью размягчились.
Фрукты с соком переливают в полотняный мешок, подвешенный на жердях или
профильтруют через два полотна, подвешенные одно над другим и закреплен-
ные на ножках перевернутого табурета (рис. 16, 17). Чистый сок выпарива-
ют малыми порциями в широкой кастрюле. Когда испариться около трети
объема сока. По частям добавляют сахар и варят при постоянном помешива-
нии, чтобы сок начал желировать (по способу D). Кипящим желе заполняют
до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, не-
медленно укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают
тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают
влажной тканью.

Яблочное желе с ежевикой

Приблизительно равные доли менее зрелых, возможно опавших или поврежденных яблок и хорошо вызревшей ежевики
На 1 л сока 550 г сахара

У яблок удаляют плодоножки, чашелистики, червивые и другие поврежден-
ные места. Яблоки тщательно промывают, разрезают на мелкие куски вместе
с кожурой и сердцевиной, заливают водой так, чтобы они были полностью
затоплены. Яблоки отваривают под крышкой до полуразмягчения. Между тем
перебирают ежевику, малыми порциями быстро ополаскивают под текущей во-
дой, слегка раздавливают, добавляют к яблокам и отваривают далее под
крышкой, чтобы яблоки полностью размягчились. Смесь переливают в полот-
няный мешок, подвешенный на жердях (рис. 16), или фильтруют через два
полотна, подвешенные одно над другим и закрепленные на ножках переверну-
того табурета (рис. 17). Чистый сок выпаривают малыми порциями в широкой
кастрюле, чтобы объем уменьшился на треть. К соку присыпают сахар и ва-
рят при постоянном помешивании, чтобы сок начал желировать (по способу
D). Кипящим желе заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем,
края быстро вытирают, немедленно укрепляют крышки, банки переворачивают
вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складирова-
нием банки протирают влажной тканью.

Яблочное варенье

Менее зрелые, возможно опавшие или менее пригодные яблоки
На 1 кг очищенных яблок 250 г сахара

У яблок удаляют червивые или поврежденные места, их промывают, удаля-
ют кожуру и сердцевину и разрезают на куски. Пересыпают сахаром и остав-
ляют закрытыми подслащиваться в прохладном месте. На следующий день яб-
локи по частям варят около 1/2 часа, кипящими раскладывают по банкам,
обернутым влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют
крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют
охлаждаться. Затем банки протирают влажной тканью.

Яблочное повидло

Хорошо вызревшие яблоки и опавшие или другие менее пригодные
На 1 кг яблок 60 - 80 г сахара

У яблок удаляют поврежденные места, их промывают, крупные разрезают
на 2 или 4 части, подливают немного воды и отваривают под крышкой до
размягчения. Мягкие яблоки пропускают через отжимающую приставку к мясо-
рубке или кухонному комбайну, затем их по частям выпаривают при постоян-
ном помешивании в широкой кастрюле до сгущения. Яблочное повидло должно
быть гуще черносливового, так как оно более предрасположено к заплесне-
вению. К концу варки повидло подслащивают по вкусу. Варку заканчивают,
когда повидло из ложки не падает, а остается на ней. Горячее повидло
раскладывают по банкам или керамическим горшкам, после охлаждения по-
верхность заливают разогретым парафином или протирают консервирующим
раствором: в 0,1 л воды растворяют 0,1 г сорбиновой кислоты. Из 1 кг яб-
лок получается около 200 г повидла.

Яблочная паста

Хорошо вызревшие яблоки, возможно и менее пригодные
На 1 кг яблочного пюре 500 г сахара

У яблок обрезают поврежденные места, их промывают, очищают от кожуры,
удаляют плодоножки и чашелистики и разрезают на куски. К подготовленным
яблокам подливают немного воды и отваривают под крышкой до полуразмягче-
ния; затем их пропускают через машинку для отжатия фруктов. Яблочное пю-
ре взвешивают, в широкой кастрюле доводят до кипения и при постоянном
помешивании выпаривают, чтобы его объем уменьшился на треть. К загустев-
шему пюре постепенно примешивают отвешенное количество сахара и варят
дальше, чтобы паста достаточно загустела и не растекалась. Горячую гус-
тую пасту разливают по металлическим формам, смазанным маслом или выли-
вают на противень или на пергамент (положенный на лист), намазанные мас-
лом, длинным ножом быстро разглаживают поверхность и сушат по способу N.

Яблочное "масло"

Дикие или опавшие яблоки
На 1 кг яблочного пюре 750 г сахара, 1/2 чайной ложки молотой корицы, 1/4 чайной ложки молотой гвоздики

У яблок удаляют поврежденные места, плодоножки и чашелистики и разре-
зают на крупные куски. Подливают немного воды и под крышкой отваривают
до размягчения. Мягкие яблоки пропускают через машинку для отжатия фрук-
тов. Яблочное пюре взвешивают и по частям выпаривают в широкой кастрюле,
чтобы оно загустело. Постепенно добавляют сахар и пряности и варят
дальше, чтобы оно достаточно загустело. Горячим пюре заполняют нагретые
банки, немедленно закрывают и стерилизуют:
а) методом "вне банок": заполненные, закрытые банки немедленно пере-
ворачивают и оставляют охлаждаться. Температура "масла" при заполнении
должна быть не менее 85 oC;
б) в стерилизационном баке; закрытые банки устанавливают в бак с го-
рячей водой, доводят до кипения и стерилизуют четверть часа при 98 oC.
По окончании стерилизации банки вынимают и оставляют охлаждаться на воз-
духе или в стерилизационный бак приливают холодную воду, а теплую отли-
вают.

Яблочное сусло

Зрелые, менее привлекательные и опавшие яблоки, возможно и поврежденные вредителями или слегка пораженные паршой (не пригодны, однако, подгнившие или заплесневелые)

Условием хорошего качества сусла являются достаточно зрелые и сочные
яблоки. Менее зрелые яблоки можно оставить дозреть на несколько дней в
ящиках из планок. Из незрелых яблок сусло получается терпким. Наоборот,
из мучнистых или перезревших яблок сусло получается пресным, но аромат-
ным; также оно плохо осветляется и фильтруется. Сусло хорошего качества
получают из яблок разной спелости. Ароматное сусло получают из мелких
яблок.
Яблочное сусло можно ароматизировать добавлением зрелой айвы, мушмулы
или рябины; они также улучшают окраску, вкус и очистку сусла.
Яблоки очищают, удаляют поврежденные части и хорошо промывают. Затем
их измельчают и немедленно отжимают, чтобы сок получился светлым. Яблоч-
ное сусло делают естественным - не добавляют ни воды, ни сахара. Яблоч-
ный сок фильтруют сразу же после отжимания через полотняный мешок, под-
вешенный на жердях (рис. 16), или через два полотна, подвешенные одно
над другим и закрепленные на ножках перевернутого табурета (рис. 17).
Умеренное пожелтение сусла после фильтрации не является недостатком, так
как примеси со временем осядут, а перед использованием сусло можно пере-
лить чистым шлангом в другую бутыль. Профильтрованное сусло немедленно
стерилизуют (по способам G, H и Q).

Яблочный сироп

Кислые и опавшие яблоки, возможно с добавлением диких яблок

I способ: на 1 л яблочного сока 1,5 кг сахара и 7 г лимонной кислоты
Из очищенных яблок отжимают сок и оставляют до следующего дня, чтобы
осели примеси, а затем его перекачивают или очищают по способу F. Если
не хотят готовить сироп немедленно, то сок можно простерилизовать или
законсервировать сернистой кислотой (на 10 л свежего сока 5 г калиумпи-
росульфита; при варке сока кислота испариться). Не является недостатком,
если сок слегка забродит. Чистый яблочный сок смешивают с сахаром и ли-
монной кислотой, после растворения быстро разогревают до 75 oC (сок, за-
консервированный сернистой кислотой разогревают до кипения) и после ох-
лаждения его немедленно разливают по сухим чистым бутылкам. Бутылки зак-
рывают вываренными пробковыми затычками и укладывают лежа в прохладное
место.
Сироп можно ароматизировать лимонной или апельсиновой вытяжкой (5 мл
на 1 кг сиропа); вытяжку добавляют к охлажденному сиропу. К яблочному
соку можно добавить немного грушевого сока для получения выразительного
вкуса.

II способ: на 1 л яблочного сока 450 г сахара и 3 - 5 г лимонной кислоты
Сироп получают так же, как и в I способе, но после заполнения бутылки
стерилизуют открытыми или закрытыми (по способам G, H или Q).

Яблочный джус

Яблоки разной спелости и качества, сахар, лимонная кислота
 У яблок удаляют поврежденные части, плодоножки и чашелистики, яблоки тщательно промывают, разрезают на куски, подливают немного воды и в кастрюле (лучше всего в тефлоновой) или в автоклаве отваривают до кашеобразного состояния. Затем их пропускают через машинку для отжатия фруктов. На 1 кг пюре добавляют 150 - 200 г сахара, 1/2 - 1 чайной ложки лимонной кислоты и хорошо размешивают.
Джус стерилизуют в банках Омния так же, как и компот:
а) Заполненные, закрытые банки устанавливают в стерилизационный бак с
теплой водой, разогревают за 15 - 20 минут до 85 oC и при данной темпе-
ратуре их стерилизуют 20 минут (расчет для банок Омния объемом 720 мл),
по окончании стерилизации банки вынимают и охлаждают (по способу В).
б) Джус разогревают в кастрюле до 90 oC, при данной температуре его
выдерживают 5 минут, затем немедленно разливают по банкам, обернутым
влажным полотенцем, края быстро вытирают, немедленно укрепляют крышки,
банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаж-
даться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.
Перед употреблением разбавляют водой или содовой.

Засахаренные яблоки

Яблоки, сахар

Промытые яблок очищают от кожуры, удаляют плодоножки и чашелистики,
разрезают на 4 или 8 частей или на кружки с удалением сердцевины. Яблоки
немедленно погружают в холодную воду с добавлением лимонной кислоты (1/2
чайной ложки на 1 л воды), чтобы они не темнели на воздухе. Как только
все яблоки будут приготовлены, их вынимают, оставляют обсохнуть и далее
поступают по способу М.

Сушеные яблоки

Кисловатые яблоки с плотной мякотью

Промытые яблоки очищают от кожуры, удаляют плодоножки и чашелистики,
цилиндром вырезают сердцевину. Очищенные яблоки погружают в холодную во-
ду, слегка подкисленную лимонной кислотой (1/2 чайной ложки на 1 л во-
ды). Когда все яблоки будут очищены, их разрезают на кружки толщиной
около 5 мм, немедленно погружают в кипящий сахарный раствор (на 1 л воды
1 кг сахара) и отваривают до полумягкого состояния, Кастрюлю снимают с
плиты и яблоки оставляют в растворе на 24 часа подслащиваться. После об-
сыхания их сушат сначала при 55 oC, затем при 65 oC и досушивают снова
при 55 oC. Яблочные кружки можно также нанизать на шнур и сушить над
плитой.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
РАЗНОЕ
.G.GLAV28.TIF;1.92";1.274";TIFF

Пектиновая приправа собственного производства

1 кг незрелых яблок, 1/3 л воды

Яблоки хорошо промывают, удаляют плодоножки и чашелистики и вместе с
кожурой и сердцевиной разрезают на мелкие куски и заливают водой, быстро
доводят до кипения и под крышкой варят 40 минут. Горячий сок процеживают
через редкую ткань, разливают по маленьким банкам, сразу же закрывают,
устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют 5 ми-
нут при 100 oC. После стерилизации банки быстро охлаждают по способу В.
Так же вырабатывают пектиновую приправу из крыжовника, смородины или
айвы.
Пектиновую приправу можно добавлять при производстве джема и мармела-
да вместо третьих или четвертых фруктов с малым содержанием пектина.
Одуванчиковый мед

200 цветков одуванчиков, 1 л воды, 1 лимон, 1 кг сахара

Цветы одуванчиков собирают в чистом, непыльном месте. У свежесорван-
ных цветов обрезают стебельки, цветы заливают водой, добавляют хорошо
промытый и порезанный на куски лимон, доводят до кипения и варят 15 ми-
нут. Одуванчики оставляют выщелачиваться на 1 час или на ночь, затем их
отцеживают через густое сито или через редкую ткань, в смесь засыпают
сахар и при постепенном помешивании варят, чтобы она загустела почти до
густоты меда. Снимают с плиты и после частичного охлаждения разливают по

банкам. Их закрывают (лучше металлическими крышками) и укладывают.
Употребляют с чаем, с водой, как лимонад (с лимонным соком) и с бу-
лочными изделиями.
Ничего страшного, если мед при хранении загустеет.

Фрукты в роме

250 г фруктов (клубники, смородины, крыжовника, черешни, вишни, малины, половинок абрикосов, персиков, мирабели, чернослива, ежевики, винограда), 100 г сахара, 0,2 л рома

Очищенные, промытые и обсохшие фрукты пересыпают сахаром и укладывают
в высокие банки в порядке созревания. Каждый слой фруктов пересыпают са-
харом и заливают ромом. Банки хорошо закрывают и хранят в прохладном
месте. Фрукты должны полежать около 6 недель после добавления последнего
слоя.

ОВОЩИ

И

ГРИБЫ

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
БОККОЛИ
.G.GLAV29.TIF;1.92";1.919";TIFF

Брокколи похожа на цветную капусту, но имеет более нежный вкус. У нее
обрезают стебли длиной около 20 см. В домашних условиях консервируют го-
ловки в сладкокислой заливке, оставшиеся стебли используют для приготов-
ления супа или для овощных стеблей.

Брокколи в сладкокислой заливке

Крупные, мало разветвленные головки брокколи
Пряности (порция для литровой банки): 1/2 лаврового листа, 1/4 чайной ложки желтых горчичных семян, 2 горошины душистого перца, 2 горошины черного перца
Заливка I - при закладке 60 % брокколи и 40 % заливки: на 1 л воды 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли и 60 - 80 г сахара
Заливка II - при закладке 75 % брокколи и 25 % заливки: на 1 л воды 0,3 - 0,33 л 8 % уксуса, 25 г соли и 80 г сахара

Ополоснутые пряности заливают уксусом, доводят почти до кипения и под
крышкой оставляют на 1 час выщелачиваться. Ополоснутые головки брокколи
погружают в кипящую воду, слегка подкисленную лимонной кислотой (на 1 л
воды 1/2 чайной ложки кислоты), и варят до размягчения; но оставляют уп-
ругим, после накалывания на вилку они должны легко сниматься. Брокколи
вынимают, горячими раскладывают по нагретым чистым банкам, заливают го-
рячей заливкой, банки закрывают и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).
Приготовление заливки: воду кипятят с сахаром и солью, снимают с пли-
ты и приливают процеженный уксус.
Брокколи подают как приправу к мясным блюдам или как салат.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
ГОРОШЕК

ЗЕЛЕНЫЙ
.G.GLAV38.TIF;1.92";1.201";TIFF

Для консервирования используют в основном молодой, сладкий горошек,
который стерилизуют или замораживают или засыпают солью. Вызревший горо-
шек обваривают и засушивают.

Горошек в сладкокислой заливке

Свежий молодой сладкий горошек
Заливка: на 1 л воды 0,25 л 8 % уксуса, 20 г соли, 70 г сахара

Вылущенный горошек засыпают в кипящую воду, отваривают 8 - 10 минут,
отцеживают, оставляют обсохнуть, рассыпают по нагретым чистым банкам и
заливают горячей заливкой. Банки хорошо закрывают, устанавливают в сте-
рилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Замороженный горошек

Свежий молодой горошек

Вылущенный горошек засыпают в кипящую воду (объем воды должен в 3 ра-
за превышать количество горошка), доводят до кипения, отваривают 3 - 5
минут, отцеживают, немедленно охлаждают в холодной воде, оставляют об-
сохнуть на сите, а затем сушат. Рассыпают его по мешкам или коробочкам и
замораживают по способу, приведенному на стр. 92.

Горошек, засыпанный солью

Свежий молодой горошек
На 1 кг вылущенного горошка 300 г соли и 0,1 л воды
Горошек вылущивают, хорошо ополаскивают водой, засыпают в кипящую
подсоленную воду (20 г соли на 1 л воды) и отваривают 6 - 8 минут. Затем
его охлаждают в холодной воде, отцеживают и оставляют обсохнуть. Горошек
смешивают с солью, раскладывают по банкам и заливают водой. Банки завя-
зывают двойным смоченным целлофаном или пергаментной бумагой и устанав-
ливают в прохладное место.

Сушеный горошек

Зрелый горошек

Горошек вылущивают, засыпают в кипящую воду и отваривают 3 - 6 минут
- в зависимости от степени зрелости. Отваренный горошек охлаждают в хо-
лодной воде. Отцеживают, оставляют хорошо обсохнуть и высыпают на решет-
ку. Горошек засушивают в духовке или в сушилке сначала при температуре
60 oC, затем при 70 oC и досушивают при 55 oC. Хорошо высушенный горошек
должен быть морщинистым и твердым.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
ДЫНЯ
.G.GLAV35.TIF;1.92";1.665";TIFF

Из дыни готовят стерилизованный или не стерилизованный компот или ее
засахаривают. Для консервирования выгоднее использовать дыню продолгова-
той формы.

Стерилизованный компот из дыни

Зрелая дыня, лучше продолговатая
Добавки и пряности (порции для литровой банки): 2 кружка лимона, небольшой кусок апельсиновой корки, 1 - 2 гвоздики, маленький кусочек палочки гвоздики, возможно кусок стручка ванили (можно использовать ананасовый экстракт)
Заливка I: 1/2 л воды, 0,15 л 8 % уксуса
Заливка II: на 1 л воды 400 г сахара (вместо воды можно использовать ананасовый джус), 3 г лимонной кислоты

Промытые дыни разрезают пополам, ложкой удаляют семена вместе с мяг-
кими тканями и разрезают на дольки шириной около 20 мм. С долек снимают
кожуру, затем их разрезают - лучше зубчатым ножом - на равновеликие кус-
ки или призмочки, укладывают в бак или большой таз и заливают первой за-
ливкой так, чтобы дыня была полностью затоплена. В заливке дыню выдержи-
вают не менее 12 часов. Перед варкой дыню сцеживают и оставляют обсох-
нуть. Далее готовят вторую заливку. Воду (джус) кипятят с сахаром, пос-
тепенно в ней обваривают дыню (около 10 минут) и затем вынимают.
На дно нагретых чистых банок укладывают кружки хорошо промытого лимо-
на (косточки удаляют), тонко срезанную апельсиновую корку, ополоснутые
пряности, затем засыпают обваренную, еще горячую дыню и заливают ее го-
рячей сахарной заливкой. Банки хорошо закрывают, устанавливают в стери-
лизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 85 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Дынный компот (без стерилизации)

1 кг очищенных зрелых дынь
Добавки и пряности (порции для литровой банки): 2 кружка лимона, маленький кусок апельсиновой корки, 1 - 2 гвоздики, маленький кусочек палочки гвоздики, возможно кусок стручка ванили
Заливка (точная порция для 1 кг очищенных дынь): 0,6 л воды, 0,2 л 8 % уксуса, 650 г сахара

Промытые дыни разрезают пополам, ложкой удаляют семена с мягкими тка-
нями и разрезают на дольки шириной около 20 мм. С долек снимают кожуру,
затем их разрезают - лучше зубчатым ножом - на равновеликие куски или
призмочки, укладывают в бак или большой таз и заливают раствором воды,
уксуса и сахара так, чтобы дыня была полностью затоплена. В раствор дыни
оставляют на 24 часа. Затем раствор сливают, доводят до кипения, по час-
тям погружают дыни и отваривают их "до стекловидности". Дыни вынимают
деревянной ложкой, раскладывают по сухим, нагретым чистым банкам, добав-
ляют кружки хорошо промытого лимона и ополоснутые пряности. Заливку вы-
паривают до половины объема, почти кипящую выливают на дыни, банки хоро-
шо закрывают и переворачивают вверх дном. Для этого способа консервиро-
вания выгоднее всего использовать банки типа Омния или Twist-off. После
охлаждения банки устанавливают в прохладное темное место.

Засахаренная дыня

1 кг очищенной зрелой дыни
I раствор: 0,6 л воды, 0,15 л 8 % уксуса
II раствор: 2 кг сахарного песка, 1,5 л воды, кусочек палочки корицы, 2 гвоздики, кусок стручка ванили

Промытые дыни разрезают пополам, ложкой удаляют семена вместе с мяг-
кими тканями и разрезают на узкие дольки. С долек снимают кожуру, затем
их разрезают на призмочки или кубики со стороной около 10 мм. Их залива-
ют I раствором и оставляют в нем на 12 часов. Затем дыни отцеживают, ос-
тавляют обсохнуть и отваривают в чистой воде около 10 минут. Между тем
отваривают добавки для II раствора, добавляют обсохшие дыни и варят,
чтобы раствор слегка загустел: дыни в нем оставляют лежать на ночь. На
следующий день раствор с дынями снова кратко кипятят и опять оставляют
лежать на ночь. На третий день дыни снова варят так долго, чтобы раствор
загустел до консистенции сиропа. Дыни можно вынуть деревянной разлива-
тельной ложкой, оставить хорошо обсохнуть, разложить на металлическом
подносе тонким слоем и оставить обсыхать, затем обвалять в сахарном пес-
ке и уложить в коробки. Или дыни сразу же после окончания варки раскла-
дывают по сухим и нагретым чистым банкам, заливают горячим раствором,
немедленно закрывают, банки переворачивают вверх дном и оставляют охлаж-
даться.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
КАПУСТА

БЕЛО-

КАЧАННАЯ
.G.GLAV55.TIF;1.92";0.899";TIFF

Капуста белокочанная является одним из популярнейших овощей. С точки
зрения рационального питания она представляет большую ценность из-за вы-
сокого содержания витамина С, который при соблюдении технологии большей
частью сохраняется и в овощных консервах.
В домашних условиях капусту можно консервировать квашением или стери-
лизацией. Для консервирования также пригодна и краснокочанная капуста
(которая содержит больше витамина С, чем белая), которую убирают осенью
неповрежденной, вызревшей, твердой.

Квашеная капуста

10 кг покрошенной капусты, 150 - 200 г соли, 20 г тмина, 150 г очищенного лука, возможно яблоки, морковь или рябина

С капусты удаляют поврежденные листья, ее разрезают пополам и вручную
шинкуют на лапшу толщиной 2 - 3 мм или удаляют кочерыжку и крошат на
специальной шинковке для капусты. Покрошенной капустой заполняют дере-
вянные бочки, керамические сосуды или пятилитровые банки. При этом ее
пересыпают солью, тмином, луком, порезанным на колечки, можно добавить
яблоки, кружки очищенной моркови и очищенную рябину. Если капусту загру-
жают в деревянные бочки, их постепенно выстилают капустными листьями,
чтобы дерево не влияло на вкус, окраску и качество капусты. Каждый слой
капусты хорошо уплотняют вручную (или в случае заполнения больших бочек,
капусту утаптывают в белых резиновых галошах), чтобы капуста вытеснила
весь воздух. Солью и уплотнением высвобождают клеточный сок. При кваше-
нии поверхность капусты должна быть затоплена капустным соком, чтобы
воздух не имел доступа к капусте. Если капустного сока мало, к нему до-
бавляют раствор соли (на 1 л воды 15 г соли). Поверхность капусты прик-
рывают крышкой и нагружают хорошо промытым камнем, или капусту укрепляют
деревянным брусом, чтобы капуста при квашении была полностью затоплена.
Капусту оставляют заквашиваться при 20 oC (на 4 - 6 дней), затем ее пе-
реставляют в другое место с температурой ниже 15 oC и оставляют закваши-
ваться (на 4 6 недель). При квашении удаляют с поверхности заливки обра-
зующуюся плесень или слизь и по потребности подливают соленый раствор,
чтобы все было затоплено. Затем капусту переставляют в помещение с тем-
пературой 0 - 10 oC (чтобы не замерзла), а с поверхности удаляют плесень
и, возможно, добавляют раствор соли.
Квашеную капусту можно также стерилизовать. Во время употребления
квашеной капусты она должна быть постоянно затоплена соком.

Стерилизованная квашеная капуста

На 1 кг квашенной капусты (см. предыдущий рецепт) 10 г сахарного песка

I способ
Квашеную капусту с соком смешивают с сахаром, разогревают почти до
кипения, слегка охлаждают и раскладывают по нагретым чистым банкам. Бан-
ки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и
стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

II способ
Квашеную капусту с соком смешивают с сахаром, по частям разогревают
почти до кипения (до 90 - 95 oC), сразу же раскладывают по подогретым
чистым банкам и быстро закрывают крышками. Капусту разогревают порциями,
лучше всего для заполнения двух банок, чтобы температура перед закрыва-
нием не упала ниже 85 oC. После закрывания банки переворачивают вверх
дном и оставляют охлаждаться.

Маринованная капуста

4 кг покрошенной капусты
Пряности: 7 г тмина, 15 желтых горчичных семян
Заливка: 0,38 л 8 % уксуса, 0,62 л воды, 50 г соли, 4 г калиумпиросульфита (дозировка для пятилитровой банки)

Маринованную капусту готовят из свежей, хорошо вызревшей, поздней бе-
лой капусты. У капусты удаляют поврежденные листы, ее разрезают на поло-
винки и шинкуют вручную на узкую лапшу или из нее вырезают кочерыжки и
крошат на специальной шинковке. В отмеренном количестве воды растворяют
соль и калиумпиросульфит, а затем примешивают уксус.
Посуду (банки, бочки, керамические сосуды) заполняют точно на 80 %
шинкованной капустой и на 20 % заливкой; для этого надо знать объем по-
суды. Капусту, пряности и заливку укладывают равномерными слоями; слой
капусты при этом утаптывают, чтобы заливка выступила на поверхность (при
заполнении половины посуды контролируют, что израсходовали половину за-
ливки).
После заполнения посуды заливка должна выступать над поверхностью по-
суды.
Поверхность капусты застилают капустными листами или полиэтиленовой
пленкой, в большой посуде капусту прижимают промытым камнем.
Посуду завязывают пергаментной бумагой или целлофаном и устанавливают
в прохладное место.
Процесс маринования заканчивается примерно за 4 недели. При хороших
условиях маринованная капуста храниться 5 - 6 месяцев. Используют ее для
приготовления салатов и горячих блюд. Также ее можно стерилизовать.

Стерилизованная маринованная капуста

Маринованная капуста (см. предыдущий рецепт)
Заливка: 0,7 л воды, 0,28 л 8 % уксуса, 25 г соли, 80 г сахара

Маринованную капусту оставляют обсохнуть.
Отмеренное количество воды подогревают до 70 oC, растворяют в ней са-
хар и соль, затем примешивают уксус.
Теплую заливку разливают по нагретым банкам (до четверти их объема),
добавляют обсохшую капусту, банки хорошо закрывают, устанавливают в сте-
рилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).
Стерилизованный салат из маринованной капусты

Маринованная капуста (см. рецепт на стр. 259), сырой лук
Заливка (занимает четверть объема банки): на 1 л воды 0,2 - 0,25 л 8 % уксуса, 120 г сахара, 30 г соли, 2 лавровых листа, 3 гвоздики, 8 горошин черного перца, 8 горошин душистого перца

Маринованную капусту оставляют обсохнуть. Между тем доводят до кипе-
ния воду с сахаром, солью и ополоснутыми пряностями. В кипящий раствор
подливают уксус и доводят до кипения. Заливку снимают с плиты, оставляют
выщелачиваться и после охлаждения процеживают. Обсохнувшую капусту сме-
шивают с покрошенным луком. По банкам разливают заливку (на четверть их
объема), добавляют смесь капусты и лука, банки хорошо закрывают, уста-
навливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).
Салат можно приготовить с растительным маслом (2 ложки на литровую
банку); учитывая склонность масла к окислению, которое способствует его
прогорканию, этот способ, однако, не рекомендуется.

Маринованная краснокочанная капуста

Свежая, хорошо вызревшая капуста
Заливка: 0,8 л 8 % уксуса, 0,2 л воды, ложка без верха желтых горчичных семян, чайная ложка горошин черного перца, чайная ложка горошин душистого перца

У капусты удаляют поврежденные листы, ее разрезают на половинки и
шинкуют вручную на узкую лапшу или из нее вырезают кочерыжки и крошат на
специальной шинковке. Укладывают в таз, пересыпают солью, перемешивают и
ставят на 24 часа в прохладное место. Затем ее хорошо отжимают, раскла-
дывают по чистым банкам и заливают охлажденной уксусной заливкой, кото-
рую за это время приготовили: ополоснутые пряности заливают уксусом и
водой, доводят до кипения, обваривают 5 минут и оставляют под крышкой
охлаждаться. Банки закрывают двойным смоченным целлофаном или пергамен-
том и убирают в прохладное темное место.
Перед употреблением капусту ополаскивают, смешивают с другими добав-
ками (мелко накрошенными яблоками, луком, растительным маслом) и подают
как салат.

Стерилизованная бело- или краснокочанная капуста

Свежая бело- или краснокочанная капуста
Пряности (порции на литровую банку): 3 горошины черного перца, 2 горошины душистого перца
Заливка: 1 л воды, 0,3 л 8 % уксуса, 100 г сахара, 20 г соли

У капусты удаляют поврежденные листы, ее разрезают на половинки и
шинкуют вручную на узкую лапшу или из нее вырезают кочерыжки и крошат на
специальной шинковке. Засыпают порциями в кипящую подсоленную воду (на 1
л воды 10 г соли), отваривают 10 минут, затем вынимают и после обсыхания
раскладывают по банкам. Перекладывают ополоснутыми пряностями, заливают
горячей заливкой, приготовленной по способу O, немедленно закрывают, ус-
танавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу B).
Капусту можно засыпать порциями для 1 - 2 банок в кипящую заливку (в
соотношении 75 % капусты, 25 % заливки), отварить почти до размягчения и
кипящую разложить по банкам, обернутым влажным полотенцем, края быстро
вытирают, немедленно укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном и
оставляют охлаждаться (для 1 банки Омния объемом 720 мл требуется 520 г
покрошенной капусты и 0,18 л заливки).
Стерилизованную капусту используют с разными добавками (мелко покро-
шенным луком, протертыми яблоками, мелко покрошенным шнит-луком, протер-
той морковью, мелко покрошенными стерилизованными огурцами, растительным
маслом и т.п.) для приготовления салатов.
.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF КАПУСТА

БРЮССЕЛЬ-

СКАЯ
.G.GLAV53.TIF;1.92";0.974";TIFF

В домашних условиях можно консервировать весенние остатки брюс-
сельской капусты в сладкокислой заливке. Подают ее как гарнир к мясным
или яичным блюдам, возможно смазанную растительным маслом, также из нее
готовят салат. Брюссельскую капусту можно также заморозить.

Брюссельская капуста в сладкокислой заливке

Свежая брюссельская капуста
Пряности и добавки (порции на литровую банку): 2 горошины черного перца, горошина душистого перца, 1 маленькая луковица, 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян
Заливка I - при закладке 60 % капусты и 40 % заливки: на 1 л воды 0,25 л 8 % уксуса, 60 г сахара и 20 г соли
Заливка II - при закладке 70 % капусты и 30 % заливки: на 1 л воды 0,3 л 8 % уксуса, 70 г сахара и 25 г соли

Очищенную, ополоснутую брюссельскую капусту отваривают в подсоленной
воде (10 г соли на 1 л воды) почти до размягчения, вынимают и после
краткого обсыхания раскладывают по нагретым банкам. При этом ее перекла-
дывают ополоснутыми пряностями и тонкими колечками лука и заливают горя-
чей заливкой.
Банки хорошо закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горя-
чей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 85 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).
Замороженная брюссельская капуста

Хорошо вызревшая, свежая брюссельская капуста

Хорошо очищенную брюссельскую капусту засыпают по частям в кипящую
подсоленную воду (тройное количество воды по отношению к объему капус-
ты), доводят до кипения, отваривают 5 минут, вынимают и сразу же охлаж-
дают в холодной воде, а затем оставляют хорошо обсохнуть на сложенном
полотенце. Раскладывают одним слоем на подносе из искусственного матери-
ала, быстро замораживают, затем раскладывают по полиэтиленовым мешкам,
быстро освобождают от избыточного воздуха, мешки завязывают резинками и
укладывают в морозильник.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
КАПУСТА

САВОЙСКАЯ
.G.GLAV40.TIF;1.92";1.189";TIFF

В домашних условиях удобно лишь засушивать капустные листья.

Сушеная капуста

Незавявшие капустные листья

Листья промывают, удаляют мощные жилы и разрезают на длинные, узкие
полоски. Их погружают в кипящую воду, отваривают 3 - 4 минуты, отцежива-
ют и оставляют обсохнуть. Раскладывают тонким слоем на решетках и сушат
на солнце, или в духовке, или в сушилке, сначала при температуре около
60 oC, затем при 65 oC и досушивают снова при 60 oC. Готовая капуста
должна легко ломаться.
.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF КАПУСТА

ЦВЕТНАЯ
.G.GLAV45.TIF;1.92";1.017";TIFF

В домашних условиях цветную капусту стерилизуют в сладкокислой или
соленой заливке, замораживают или засыпают солью.

Цветная капуста, стерилизованная
в сладкокислой заливке

Свеже собранная плотная белая цветная капуста, лимонная кислота
Заливка: на 1 л воды 0,2 л 8 % уксуса, 60 - 80 г сахара, 30 г соли, 1 лавровый лист, 1 чайная ложка горчичных семян, 3 горошины душистого перца, 2 горошины черного перца

Ополоснутые пряности заливают уксусом, доводят почти до кипения, сни-
мают с плиты и под крышкой оставляют выщелачиваться.
Ополоснутую цветную капусту освобождают от листьев, после чего разре-
зают на соцветия. Их погружают в кипящую воду, слегка подкисленную ли-
монной кислотой, отваривают почти до размягчения (чтобы они легко сос-
кальзывали с вилки), отцеживают и оставляют слегка обсохнуть.
Еще горячую цветную капусту раскладывают по нагретым чистым банкам,
заливают горячей заливкой (воду кипятят с сахаром и солью, снимают с
плиты, добавляют процеженный уксус, банки закрывают и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 85 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).
Цветная капуста, стерилизованная в соленой заливке

Свеже собранная плотная белая цветная капуста, лимонная кислота
Заливка: на 1 л воды 20 г соли

Цветную капусту освобождают от листьев, после чего разрезают на соц-
ветия и внимательно просматривают, нет ли гусениц. Ее замачивают на 20
минут в подсоленной воде, затем ополаскивают. Соцветия отваривают в во-
де, слегка подкисленной лимонной кислотой, чтобы они слегка размягчились
(после накалывания должны легко соскальзывать с вилки), затем их отцежи-
вают и обсохнувшими раскладывают по банкам, Заливают горячей заливкой,
укрепляют крышки, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и
стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 100 oC - 20 - 25 ми-
нут, стерилизация при 100 oC - 55 - 60 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).
На следующий день стерилизацию повторяют при той же температуре в те-
чение 45 - 50 минут. Для длительного хранения стерилизацию повторяют че-
рез 2 дня в течение 45 - 50 минут.

Цветная капуста, засыпанная солью

1 кг очищенных соцветий, 300 г соли

Плотную белую цветную капусту очищают, разбирают на соцветия, погру-
жают в кипящую подсоленную воду (20 г соли на 1 л воды) и отваривают
около 4 минут. Соцветия промывают, оставляют хорошо обсохнуть и разреза-
ют на мелкие куски. В тазу их перемешивают с солью, раскладывают по чис-
тым банкам, поверхность посыпают солью и завязывают двойным целлофаном
или пергаментной бумагой.

Замороженная цветная капуста

Свежая цветная капуста хорошего качества, лимонная кислота
 Цветную капусту можно заморозить целой или разделенной на соцветия. Капусту очищают, погружают в подсоленную воду (чтобы выплыли, возможно, присутствующие насекомые), через 20 минут ее ополаскивают, разделяют на соцветия, погружают в кипящую подсоленную воду с добавлением лимонной кислоты (на 1 л воды треть чайной ложки), чтобы сохранить белый цвет и варят в зависимости от величины: целую капусту 5 - 7 минут, разделенную 3 - 4 минуты. Капусту вынимают, охлаждают в холодной воде и оставляют обсохнуть. Целую капусту замораживают в морозильнике без упаковки, после замораживания ее заворачивают в полиэтиленовую пленку и укладывают в морозильник, разделанную цветную капусту подмораживают в тонком слое, затем засыпают в мешок или в коробку и замораживают.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
КОЛЬРАБИ
.G.GLAV41.TIF;1.92";0.904";TIFF

Кольраби можно стерилизовать в сладкокислой заливке, нарезанной на
красивые куски (для использования в качестве гарнира), или мелко наре-
занной и заправленной пряностями (для приготовления салата) или без пря-
ностей (по-капустному); кольраби можно также засушить или заквасить.

Кольраби в сладкокислой заливке

Свежая молодая кольраби
Пряности и добавки (порции на литровую банку): 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян, 2 горошины черного перца, 2 горошины душистого перца, 1/2 лаврового листа, 2 среза луковицы, возможно стручковый или молотый красный перец
Заливка I - при закладке 60 % кольраби и 40 % заливки: на 1 л воды 0,23 - 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли и 100 г сахара
Заливка II - при закладке 75 % кольраби и 25 % заливки: на 1 л воды 0,3 - 0,33 л 8 % уксуса, 25 г соли и 120 г сахара

Промытую кольраби очищают, разрезают на призмочки или на другие фор-
мы, погружают в кипящую подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды) и отва-
ривают до размягчения. Мягкую кольраби вынимают, ополаскивают холодной
водой, после обсыхания рассыпают по нагретым чистым банкам, перекладыва-
ют ополоснутыми пряностями и порезанным луком и заливают горячей залив-
кой (приготовленной по способу О). Банки закрывают, устанавливают в сте-
рилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).
Кольраби употребляют без дальнейшей обработки, как гарнир.

Стерилизованный салат из кольраби

Свежая молодая кольраби
Пряности и добавки (порции на литровую банку): 2 горошины черного перца, 2 среза луковицы
Заливка: на 1 л воды 0,25 л 8 % уксуса, 30 г соли, 100 г сахара

Промытую кольраби очищают, разрезают на грубую лапшу, постепенно
кратко обваривают в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды), промывают
и оставляют обсыхать. Кольраби рассыпают по нагретым чистым банкам, пе-
рекладывают мелко нарезанным луком и ополоснутыми пряностями и заливают
горячей заливкой (приготовленной по способу О). Банки закрывают, уста-
навливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).
Из кольраби консервируют тем же способом салаты с добавлением мелко
накрошенного лука, грубо наструганных яблок, мелко нарезанных стерилизо-
ванных огурцов или Капии и т.п.

Кольраби, стерилизованная по-капустному

Свежая молодая кольраби
Заливка: на 1 л воды 0,25 л 8 % уксуса, 25 г соли, 50 г сахара

Промытую кольраби очищают, разрезают на грубую лапшу, постепенно
кратко обваривают в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды), промывают
и оставляют обсыхать. Кольраби рассыпают по нагретым чистым банкам и за-
ливают горячей заливкой (приготовленной по способу О). Банки хорошо зак-
рывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерили-
зуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Квашеная кольраби

2 кг кольраби, 40 г соли, 30 г сахара

Кольраби очищают, ополаскивают, грубо измельчают и смешивают с солью
и сахаром. Раскладывают по большим банкам, сверху нагружают, возможно
подливают соленого раствора (на 1 л воды 15 г соли) так, чтобы она была
затоплена. Банки ставят на 4 - 8 дней в место с температурой 20 oC, за-
тем их переставляют в место с температурой 15 oC и оставляют кольраби
заквашиваться (4 - 6 недель).
Заквасившуюся кольраби быстро употребляют. Из нее готовят салат с до-
бавлением мелко накрошенного лука, грубо нарезанных яблок и т.п.

Сушеная кольраби

Свежая не одеревеневшая кольраби
 Кольраби очищают, промывают, разрезают на призмочки или кубики с ребром около 10 мм, погружают в кипящую воду с добавлением лимонной кислоты (1 чайная ложка на 1 л воды) и обваривают 5 минут. Кольраби отцеживают, оставляют обсохнуть и сушат на решетках в духовке или в сушилке при температуре около 60 oC. Хорошо усушенная кольраби легко измельчается.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
КУКУРУЗА
.G.GLAV44.TIF;1.92";0.863";TIFF

Для консервирования пригодны молодые, слегка пожелтевшие початки ку-
курузы длиной 8 - 10 см или свежие недозрелые кукурузные зерна. Стерили-
зуют их в сладкокислой заливке.

Стерилизованная молодая кукуруза

Очень молодые, недозрелые кукурузные початки, длиной 8 - 10 см
Пряности и добавки (порции на литровую банку): 3 горошины черного перца, 2 горошины душистого перца, 1 лавровый лист, 1 чайная ложка желтых горчичных семян, 1/2 луковицы
Заливка I - при закладке 60 % кукурузы и 40 % заливки: на 1 л воды 0,25 л 8 % уксуса, 20 г соли и 100 г сахара
Заливка II - при закладке 75 % кукурузы и 25 % заливки: на 1 л воды 0,3 - 0,33 л 8 % уксуса, 25 г соли и 120 г сахара

Очищенные кукурузные початки погружают в кипящую подсоленную воду (10
г соли на 1 л воды) и при спокойном кипении варят до размягчения (должны
легко соскальзывать с вилки). Затем ее ополаскивают холодной водой,
раскладывают по нагретым чистым банкам, перекладывают колечками лука и
ополоснутыми пряностями и заливают горячей заливкой (приготовленной по
способу О). Банки сразу же хорошо закрывают, устанавливают в стерилиза-
ционный бак и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).
Используют ее как приправу к мясным и яичным блюдам.

Стерилизованные кукурузные зерна с горошком

Свежие недозрелые кукурузные початки с желтыми кукурузными зернами, свежий горошек
Пряности и добавки (порции на литровую банку): 3 горошины черного перца, 1/2 луковицы
Заливка: на 1 л воды 0,25 л 8 % уксуса, 100 г сахара, 30 г соли

Очищенные кукурузные початки погружают в кипящую подсоленную воду (10
г соли на 1 л воды) и отваривают до размягчения; по частям охлаждают и
вылущивают. Горошек вылущивают из стручков, ополаскивают, засыпают в ки-
пящую воду и отваривают до размягчения (около 8 - 10 минут). Мягкий го-
рошек отцеживают и ополаскивают в холодной воде. Кукурузные зерна и го-
рошек рассыпают по нагретым чистым банкам, перекладывают ополоснутыми
пряностями и пластинками лука, заливают горячей заливкой (приготовленной
по способу О) и хорошо закрывают. Банки устанавливают в стерилизационный
бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).
Используют для приготовления салата.
.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ЛУК .G.GLAV31.TIF;1.92";1.071";TIFF

Мелкие луковицы диаметром до 30 мм стерилизуют в сладкокислой залив-
ке, из крупных луковиц готовят салат или их засушивают.

Стерилизованные луковицы

Мелкие луковицы диаметром до 30 мм или шалотка, лимонная кислота
Пряности (порции на литровую банку): 1 лавровый лист, 1/3 чайной ложки желтых горчичных семян, 2 горошины душистого перца
Добавки: красный или зеленый сладкий перец (не обязательно)
Заливка: на 1 л воды 100 г сахара, 30 г соли, 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса

Луковицы осторожно очищают, чтобы не повредить белый слой, погружают
в теплую воду, подкисленную лимонной кислотой (1/2 чайной ложки на 1 л
воды), и понемногу разогревают почти до кипения. Затем луковицы отцежи-
вают, ополаскивают холодной водой и раскладывают по нагретым чистым бан-
кам, на дно которых сначала кладут ополоснутые пряности. По краям банок
(у стекла) украшают полосками сладкого перца. Луковицы заливают горячей
заливкой (приготовленной по способу О), банки хорошо закрывают, устанав-
ливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 85 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).
Стерилизованные луковый салат

Лук хорошего качества
Пряности (порции на литровую банку): 1 лавровый лист, 1/3 чайной ложки желтых горчичных семян, 2 горошины душистого перца
Заливка: на 1 л воды 120 г сахара, 30 г соли, 0,3 л 8 % уксуса

Лук очищают, промывают, разрезают на тонкие полуколечки и рассыпают
по нагретым чистым банкам, на дно которых укладывают ополоснутые прянос-
ти, заливают горячей заливкой (приготовленной по способу О) и банки хо-
рошо закрывают. Банки устанавливают в стерилизационный бак с горячей во-
дой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 85 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Сушеный лук

Крупный лук

Промытый, обсушенный и очищенный лук разрезают на колечки толщиной
около 3 мм, раскладывают на решетке или на противне с бумагой и сушат в
духовке или в сушилке при температуре около 60 oC, досушивают при 50 oC.
Сушеный лук должен быть пожелтевшим и хрупким. После просушки лук остав-
ляют еще на 1 день полежать на воздухе, затем его раскладывают по целло-
фановым мешкам и коробочкам.
.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF МОРКОВЬ
.G.GLAV46.TIF;1.92";0.845";TIFF

Для консервирования выгоднее всего использовать каротель. В домашних
условиях ее можно консервировать в сладкокислой заливке, ее можно ис-
пользовать в овощных смесях, можно приготовить морковь квашеную, суше-
ную, также можно приготовить морковный джус.

Морковь, стерилизованная в сладкокислой заливке

Свежая морковь, лучше каротель
Пряности (порции на литровую банку): 1 - 2 горошины черного перца, 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян
Заливка: на 1 л воды 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса, 100 г сахара

Очищенную морковь разрезают на кружки или кубики, погружают в кипящую
подсоленную воду (20 г соли на 1 л воды) и отваривают около 15 минут,
чтобы она легко соскальзывала со спицы. Затем морковь отцеживают, после
короткого обсыхания раскладывают по нагретым чистым банкам, пересыпают
ополоснутыми пряностями и заливают горячей заливкой (приготовленной по
способу О). Банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с го-
рячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Морковь квашеная

1 кг очищенной моркови, 1 крупная луковица, 25 г соли, 20 г сахара, кусок хрена
 Морковь разрезают на грубые полоски, лук нарезают мелкими кусочками, хрен настругивают тонкими полосками и все смешивают с солью и сахаром. Смесь раскладывают по большим банкам или керамическим горшкам так, чтобы не было никаких промежутков, и сверху прижимают; соль вытягивает из моркови сок, который покрывает всю поверхность моркови. Если образуется мало сока, в морковь подливают немного подсоленной воды. Морковь оставляют первые 4 - 8 дней в месте с температурой 20 oC, затем в месте с температурой 12 - 15 oC и оставляют доквашиваться на 4 - 6 недель. Затем морковь убирают в прохладное место и быстро употребляют.
Морковь используют как салат или в смеси с другими овощами, возможно
с майонезом.

Сушеная морковь

Свежая, незавявшая морковь

Морковь промывают, очищают, ополаскивают и разрезают на кружки или
призмочки толщиной около 5 мм. Порезанную морковь отваривают около 5 ми-
нут, отцеживают и оставляют хорошо обсохнуть. Морковь можно сушить на
солнце, в духовке или в сушилке при температуре около 60 oC. Сушеная
морковь должна быть хрупкой, слегка скрученной.

Морковный джус

Свежая сладкая морковь, лучше каротель, сахар, лимонная кислота, апельсиновый экстракт

Морковь промывают, очищают, ополаскивают, разрезают на куски, в каст-
рюлю подливают немного воды и отваривают до полного размягчения. Затем
морковь с отваром взвешивают, на 1 кг добавляют 250 г сахара, 2 - 3 чай-
ной ложки лимонной кислоты и размешивают. Джус ароматизируют апельсино-
вым экстрактом (на 1 кг добавляют около 2 чайных ложек экстракта) и сте-
рилизуют в банках по способу, приведенному на стр. 83. Перед употребле-
нием джус разбавляют водой или содовой в соотношении 1:1,5.
.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ОГУРЕЦ
.G.GLAV47.TIF;1.92";0.785";TIFF

Огурцы консервируют в домашних условиях разными способами: чаще всего
стерилизуют в сладкокислой заливке (огурцы длиной 5 - 9 см или разрезан-
ные), готовят квашеные или быстро квашеные огурцы или их замораживают.

Огурцы, стерилизованные в сладкокислой заливке

Свеже собранные прямые огурцы, длиной лучше всего 5 - 9 см, возможно и до 15 см
Добавки (порции на литровую банку): 2 кружка лука, 2 кружка хрена, 2 кружка моркови, возможно веточка молодого укропа или стручок острого перца
Пряности (порции на литровую банку): 2 горошины черного перца, 2 горошины душистого перца, 1/2 лаврового листа, 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян (возможно - по вкусу - маленький кусочек корицы, 1 гвоздику, щепотку тимьяна, листок экстрагона, кориандр)
Заливка I - при заполнении 60 % огурцов и 40 % заливки: на 1 л воды 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли и 80 - 100 г сахара
Заливка II - при заполнении 70 % огурцов и 30 % заливки: на 1 л воды 0,3 - 0,33 л 8 % уксуса, 20 г соли и 100 - 120 г сахара

Для стерилизации используют только молодые не завявшие огурцы; под-
вядшие огурцы при стерилизации получаются жесткими. Также не годятся
огурцы пожелтевшие или слишком крепкие.
У огурцов удаляют плодоножки и цветки, замачивают на час в холодной
воде, затем промывают в нескольких водах (возможно и щеткой), чтобы пос-
ледняя вода осталась чистой, и оставляют обсохнуть. На дно нагретых чис-
тых банок укладывают кружки лука и моркови, ополоснутые пряности, укроп,
хрен, на них укладывают огурцы вертикально один к другому, чтобы не пла-
вали. Сверху кладут поперек подходящие по длине огурцы, чем укрепляют
нижние огурцы. Огурцы заливают заливкой с температурой 60 - 70 oC, банки
закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стери-
лизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).
Для стерилизации большого количества огурцов одновременно можно при-
готовить заливку следующим образом (порции для 5 л заливки): 3/4 чайной
ложки черного перца, 1/4 чайной ложки душистого перца, 3 лавровых листа,
5 растолченных гвоздик засыпают в 3,75 л воды и 1 л 8 % уксуса (или 3,6
л воды и 1,1 л 8 % уксуса), добавляют 3 чайные ложки желтых горчичных
семян, 4 ветки укропа, 400 - 600 г сахарного песка, 100 г соли и доводят
до кипения. Отвар снимают с плиты и под крышкой оставляют на 2 часа вы-
щелачиваться. Затем отвар процеживают, подогревают до 70 - 80 oC и сразу
же заливают в огурцы.
Если стерилизуют одну или две банки, можно вместо приготовления за-
ливки в одну банку Омния объемом 720 мл налить 0,05 - 0,06 л 8 % уксуса,
насыпать 6 г соли (1 чайную ложку) и 15 - 20 г сахарного песка (1 чайная
ложка с небольшой горкой) и огурцы залить кипяченой водой.

Стерилизованные огуречные дольки

Переросшие огурцы
Добавки (порции на литровую банку): 2 кружка лука, 2 кружка моркови, 2 кружка хрена, возможно веточка молодого укропа
Пряности (порции на литровую банку): 2 горошины черного перца, 2 горошины душистого перца, 1/2 лаврового листа, 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян
Заливка: на 1 л воды 0,4 л 8 % уксуса, 25 г соли, 90 - 100 г сахарного песка

Огуречные дольки бывают: поперечные - только из огурцов, которые име-
ют крепкую сердцевину; продольные - очищенные: из пожелтевших огурцов,
неочищенные: из зеленых огурцов.
Для получения поперечных долек огурцы хорошо промывают в нескольких
водах, чтобы последняя вода осталась чистой. Огурцы оставляют обсохнуть
и разрезают на дольки толщиной около 3 мм (3 см ?).
Для получения продольных долек огурцы промывают в нескольких водах, а
пожелтевшие огурцы очищают. Огурцы разрезают вдоль на половинки или чет-
вертинки, чайной ложкой выскребают сердцевину, дольки ополаскивают и
разрезают на кусочки длиной 2 - 5 см.
На дно нагретых чистых банок засыпают ополоснутые пряности, укладыва-
ют по 2 кружка лука, хрена, по веточке укропа, подготовленные огурцы за-
ливают заливкой с температурой около 70 oC (приготовленной по способу
О), банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей во-
дой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Огуречные дольки в уксусном растворе

Свежие огурцы, лук, желтые семена горчицы
Раствор: 2/3 л 8 % уксуса, 1/3 л воды, 30 г соли, 20 г сахарного песка, 4 горошины черного перца, 2 горошины душистого перца, 1 лавровый лист, щепотка тимьяна

Промытые огурцы очищают, разрезают на красивые длинные кусочки, серд-
цевину выскребают чайной ложкой, дольки укладывают в керамическую или
фарфоровую миску и заливают горячим уксусным раствором с пряностями. На
следующий день уксус сливают, кипятят и оставляют охлаждаться. Огурцы
раскладывают по банкам, пересыпают покрошенным луком и ополоснутыми гор-
чичными семенами и заливают остывшим уксусным раствором, укрепляют крыш-
ки, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).
Огурцы получаются очень кислыми.
Огурцы, консервированные химически

Свеже собранные огурцы, прямые, длиной до 10 см; укроп или лук, порезанный на кружки или кружки хрена и острый стручковый перец
Заливка: на пятилитровую банку 100 г препарата Деко, 1/2 л 8 % уксуса, 160 - 200 г сахара

Для заполнения пятилитровой банки требуется около 3 кг огурцов. У них
удаляют плодоножки и цветки, замачивают на час в холодной воде, затем
промывают (возможно и щеткой) в нескольких водах, чтобы последняя вода
осталась чистой и оставляют обсыхать. Раскладывают по сухим чистым бан-
кам, перекладывают веточками укропа (или другими добавками), укрепляют
деревянный брусок и заливают холодной заливкой. Банки закрывают (лучше
металлическими или стеклянными крышками с уплотнительной прокладкой,
чтобы заливка не испарялась) и убирают в прохладное место.
Приготовление заливки: отмеренное количество заливки доводят до кипе-
ния, засыпают сахар и Деко и варят 5 минут; доливают воды в количестве
2,25 л.
Консервирующее действие оказывает бензойная кислота, которая содер-
жится в препарате Деко в количестве 6 %; данный препарат содержит также
значительное количество пряностей и соли.
Аналогично готовят огуречные дольки из переросших огурцов, которые
разрезают на кружки или очищают, разрезают на продольные дольки и удаля-
ют зерна. Учитывая то, что в банку долек входит больше, чем целых огур-
цов, заливку следует готовить с большей концентрацией.

Стерилизованные квашеные огурцы

Свеже нарванные огурцы, лучше 8 - 12 см длиной
Пряности и добавки: черный перец в горошинах, душистый перец, лавровый лист, кружки хрена, веточки молодого укропа, кружки лука, возможно вишневые листы
Заливка: на 1 л воды 50 - 60 г соли

Огурцы замачивают на час в холодной воде, затем их хорошо промывают в
нескольких водах, чтобы последняя вода осталась чистой. Их оставляют об-
сохнуть, затем их протыкают вилкой и складывают в неповрежденные керами-
ческие или эмалированные бочки или в пятилитровые банки и перекладывают
ополоснутыми веточками укропа, покрошенным луком, ополоснутыми пряностя-
ми, кружками хрена (возможно, промытыми вишневыми листьями). Огурцы при-
жимают хорошо промытой банкой, наполненной водой или промытым камнем,
заливают холодной или горячей заливкой на 3 см выше огурцов, посуду зак-
рывают крышкой и оставляют заквашиваться при температуре 15 - 20 oC
(только не на солнце).
За 2 - 3 недели огурцы выквасятся для стерилизации. Резиновым шлангом
осторожно переливают рассол в чистую посуду так, чтобы не отсосать свер-
ху пену и снизу осадок. Огурцы быстро ополаскивают под текущей водой,
перекладывают в банки для стерилизации, заливают рассолом, который можно
слегка подсластить или подкислить, возможно разбавить водой. К огурцам
можно добавить пряности или некоторые из приведенных добавок. Банки зак-
рывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерили-
зуют.
Время стерилизации в банках Омния объемом 0,7 - 0,9 л:
разогрев до 75 oC - 25 минут,
стерилизация при 75 oC - 30 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Быстро квашенные огурцы

Свеже собранные огурцы, ровные, длиной около 8 - 12 см
Пряности и добавки: веточки укропа, семена горчицы, горошины черного перца, душистый перец, вишневые или виноградные листья
Раствор: на 1 л воды 40 - 50 г соли

Огурцы замачивают в холодной воде, затем тщательно промывают, чтобы
последняя вода осталась чистой. Огурцы накалывают вилкой, плотно уклады-
вают в керамические бочонки или банки (5 л) и перекладывают сполоснутыми
пряностями. Заливают соленым раствором так, чтобы огурцы были полностью
затоплены. Затем огурцы прижимают промытым камнем или дощечкой, прижатой
грузом. Посуду с огурцами ставят в место с температурой около 20 oC, че-
рез 5 дней переставляют в место с температурой около 15 oC.
Огурцы заквашиваются за 3 - 4 недели. Их следует быстро употребить,
чтобы они не испортились, при необходимости к ним следует подлить слабый
раствор уксуса (на 1 л воды 0,1 л 8 % уксуса и 20 г соли), чтобы они бы-
ли постоянно затоплены. Образующуюся пену и плесень удаляют.

Огуречный салат с луком

75 % крупных огурцов, 25 % лука
Пряности и добавки (порции на литровую банку): 1 ветка укропа, 1 большой кружок моркови, 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян, 1 лавровый лист, 3 горошины душистого перца, 3 горошины черного перца
Заливка: на 1 л воды 0,3 - 0,35 л 8 % уксуса, 25 г соли, 100 г сахарного песка

Свежие твердые огурцы замачивают на час в воде, чтобы размокли заг-
рязнения, а затем хорошо промывают. Огурцы очищают, разрезают на тонкие
кружки, смешивают с луком, тоже очищенным и нарезанным на тонкие кружки,
и раскладывают по нагретым чистым банкам. Смесь перекладывают ополосну-
тыми пряностями, морковью и укропом, заливают горячей заливкой, хорошо
закрывают крышками, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой
и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Замороженные огуречные дольки

Свежие зеленые огурцы, диаметром до 4 см

Промытые огурцы очищают, ополаскивают, разрезают на кружки или грубую
лапшу, немедленно раскладывают по полиэтиленовым мешкам и закрывают их
так, чтобы вышло как можно больше воздуха. Немедленно замораживают.
.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ПАТТИСОН
.G.GLAV49.TIF;1.92";1.114";TIFF

В домашних условиях патиссоны консервируют стерилизацией в сладкокис-
лой заливке.

Стерилизованные патиссоны

Свежие молодые патиссоны
Пряности и добавки (порции на литровую банку): 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян, 3 горошины черного перца, 3 горошины душистого перца, 1/2 лаврового листа, 2 среза луковицы, возможно 1 - 2 стручка острого перца

Заливка I - при закладке 60 % патиссонов и 40 % заливки: на 1 л воды 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли, 60 - 80 г сахара
Заливка II - при закладке 75 % патиссонов и 25 % заливки: на 1 л воды 0,3 - 0,35 л 8 % уксуса, 25 г соли, 100 г сахара

Промытые патиссоны очищают, разрезают на призмочки, раскладывают по
нагретым чистым банкам и перекладывают покрошенным луком и ополоснутыми
пряностями. Патиссоны заливают горячей заливкой (приготовленной по спо-
собу О), банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей
водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).
Стерилизованные патиссоны имеют очень нежный вкус. Если их желают
приготовить острыми, то перед стерилизацией в банки закладывают острый
стручковый перец в выше приведенном количестве.
.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ПЕРЕЦ

ОСТРЫЙ
.G.GLAV37.TIF;1.92";1.221";TIFF

В домашних условиях перец можно стерилизовать в сладкокислой заливке
или сушить.

Стерилизованный перец

Свежий перец
Пряности и добавки (порции на литровую банку): 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян, 2 среза луковицы
Заливка: на 1 л воды 0,3 л 8 % уксуса, 50 г сахарного песка, 30 г соли

Перец замачивают ненадолго в холодной воде, затем его хорошо промыва-
ют, погружают в кипящую подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды) и отва-
ривают около 5 минут. Затем вынимают, после короткого обсыхания раскла-
дывают по нагретым чистым банкам, пересыпают покрошенным луком и ополос-
нутыми горчичными семенами и заливают горячей заливкой (приготовленной
по способу О). Банки хорошо закрывают, устанавливают в стерилизационный
бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 85 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Сушеный перец

Свежий перец

Перец промывают, просушивают, надевают на крепкую нить так, чтобы
стручки не соприкасались, и сушат на воздухе. Засушенный перец должен
сморщиться и при сгибании трескаться. Хранят его целым в коробочках или
в целлофановых мешках или сначала грубо измельчают, а затем размалывают.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
ПЕРЕЦ

СЛАДКИЙ

(ПАПРИКА)
.G.GLAV48.TIF;1.92";1.303";TIFF

Сладкий перец содержит много витамина С. Консервируют его стерилиза-
цией в сладкокислой заливке, возможно в смеси с другими овощами, или в
кислой заливке, как полуфабрикат для приготовления пищи или как состав-
ную часть лечо. Его также можно засушить, заквасить или заморозить.
Для консервирования используют только хорошо вызревший, твердый, мя-
систый перец; окраска и форма не имеет значения. Лучше всего использо-
вать Капию и помидоровидный перец. Нельзя использовать жгучий перец.

Перец, стерилизованный в сладкокислой заливке

Свежий хорошо вызревший перец
Пряности (порции на литровую банку): 1/3 чайной ложки желтых горчичных семян, 2 горошины душистого перца, 1/2 лаврового листа
Заливка I - при закладке 60 % перца и 40 % заливки: на 1 л воды 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли, 60 - 80 г сахара
Заливка II - при закладке 75 % перца и 25 % заливки: на 1 л воды 0,3 - 0,35 л 8 % уксуса, 25 г соли, 100 г сахара

Из плодов перца вырезают сердцевину с плодоножкой, ложкой удаляют се-
мяносцы с семенами, возможно плоды перца разрезают на 2 или 4 части. За-
тем их хорошо промывают и по частям укладывают в почти кипящую подсолен-
ную воду (10 г соли на 1 л воды). Плоды перца отваривают 5 минут, выни-
мают и тесно раскладывают по нагретым чистым банкам. Их перекладывают
ополоснутыми пряностями и, возможно, несколькими чешуйками лука, залива-
ют горячей заливкой, банки хорошо закрывают и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).
Перец также можно стерилизовать с растительным маслом (2 ложки на
литровую банку); учитывая склонность растительного масла к окислению,
которое способствует его прогорканию, этот способ нельзя рекомендовать.
Приготовление заливки: воду, оставшуюся от отваривания, разбавляют
водой до необходимого количества, добавляют соль (порцию уменьшают на
количество, использованное для отваривания), сахар и разогревают до ки-
пения. Приливают уксус и снова разогревают почти до кипения.

Стерилизованный салат из перца с луком

Свежий красный, желтый или зеленый перец, лук
Пряности (порции на литровую банку): 1/3 чайной ложки желтых горчичных семян, 2 горошины душистого перца, 2 горошины черного перца, 1/2 лаврового листа
Заливка I - при закладке 60 % овощей и 40 % заливки: на 1 л воды 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли, 60 - 80 г сахара
Заливка II - при закладке 75 % овощей и 25 % заливки: на 1 л воды 0,3 - 0,35 л 8 % уксуса, 25 г соли, 100 г сахара

У плодов перца вырезают сердцевину с плодоножкой, плоды разрезают на
2 или 4 части, хорошо ополаскивают, ложкой удаляют семена и плоды перца
разрезают на полоски. Очищенный перец разрезают на кружки. Перец по час-
тям укладывают в дуршлаг, постепенно отваривают в кипящей подсоленной
воде (10 г соли на 1 л воды), через 5 минут вынимают и оставляют на ко-
роткое время обсохнуть. Затем его раскладывают по нагретым чистым бан-
кам, перекладывают нарезанным луком и ополоснутыми пряностями, заливают
горячей заливкой и закрывают.
Банки устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерили-
зуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).
Перец также можно стерилизовать с растительным маслом (2 ложки на
литровую банку); учитывая склонность растительного масла к окислению,
которое способствует его прогорканию, этот способ нельзя рекомендовать.
Приготовление заливки: воду, оставшуюся от отваривания, разбавляют
водой до необходимого количества, добавляют соль (порцию уменьшают на
количество, использованное для отваривания), сахар и разогревают до ки-
пения. Приливают уксус и снова разогревают почти до кипения.

Перец, стерилизованный в уксусном растворе

Свежий перец
Раствор: на 1 л воды 0,2 л 8 % уксуса, 1 ложка сахара, 1 чайная ложка соли

У плодов перца вырезают сердцевину с плодоножкой, ложкой удаляют се-
мяносцы с семенами, плоды хорошо промывают и удаляют семена. Вставляют
их один в другой, как кульки, раскладывают по нагретым чистым банкам,
заливают горячим раствором (указанные компоненты смешивают и разогревают
почти до кипения) и банки закрывают. Затем их устанавливают в стерилиза-
ционный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).
При употреблении перец заполняют мясным фаршем.
Перец, стерилизованный в томатном соке (полуфабрикат)

Свежий сладкий перец
Заливка: 1 кг зрелых, сочных и хорошо окрашенных помидоров, 25 г соли, 0,1 л 8 % уксуса, 30 г сахара

Промытые помидоры разрезают на куски, разваривают при температуре
около 80 oC, сразу же протирают и добавляют остальные добавки. У плодов
перца вырезают сердцевину с плодоножкой, ложкой удаляют семяносцы с се-
менами, плоды хорошо промывают и удаляют оставшиеся семена.
Перец раскладывают по нагретым чистым банкам, заливают горячим томат-
ным соком, банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горя-
чей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния объемом 0,7 - 0,9 л:
разогрев до 90 oC - 20 минут,
стерилизация при 90 oC - 25 минут,
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).
При употреблении перец заполняют мясом. При отваривании к нему подли-
вают томатный сок.

Стерилизованный печеный перец

2 кг свежего перца
Заливка: 0,8 л воды, 0,2 л 8 % уксуса, 20 г соли, 100 г сахара, 5 горошин черного перца, 1/2 лаврового листа

Ополоснутый и обсушенный перец обжаривают на разогретой плите или в
духовке, при этом кожура не должна потемнеть. Сразу же после обжаривания
его укладывают в глубокую кастрюлю, прикрывают крышкой и оставляют нем-
ного постоять. Затем плоды перца очищают, удаляют плодоножки и сердцеви-
ну, раскладывают по нагретым чистым банкам и заливают горячей заливкой
(указанные компоненты смешивают и доводят почти до кипения). Банки не-
медленно закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой
и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Стерилизованный перец,
нафаршированный краснокочанной капустой

6 плодов перца средней величины, 1 кг краснокочанной капусты, 20 г соли, 30 г сахара
Заливка: 0,4 л воды, 0,2 л 8 % уксуса, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка сахара, 3 горошины черного перца, 1 лавровый лист

Мелко накрошенную очищенную капусту солят, подслащивают, хорошо про-
мешивают и оставляют на 2 часа стоять.
Из обмытых плодов перца вырезают сердцевину с плодоножкой, ложкой
удаляют семяносцы с семенами и плоды перца хорошо ополаскивают, чтобы
удалить все семена. Плоды перца заполняют подготовленной капустой, раск-
ладывают по двухлитровым банкам и заливают горячей заливкой (приведенные
компоненты смешивают и доводят почти до кипения). Банки закрывают, уста-
навливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют. За 25
минут их разогревают до 90 oC и стерилизуют в течение 35 минут.
Так же можно стерилизовать красный перец (Капию), заполненный белоко-
чанной капустой.

Квашеный перец

Свежий зрелый, хорошо окрашенный перец
Раствор: на 1 л воды 80 г соли

Из ополоснутых плодов перца вырезают сердцевину с плодоножкой, ложкой
удаляют семяносцы, плоды перца промывают и удаляют семена. Затем ими на-
бивают двухлитровые или пятилитровые банки и заливают холодным или теп-
лым соленым раствором так, чтобы весь перец был полностью затоплен. Бан-
ки завязывают пергаментной бумагой и устанавливают примерно на неделю в
место с температурой около 20 oC, затем их переставляют в место с темпе-
ратурой около 15 oC.
Перец заквашивается примерно за 3 недели. После заквашивания перга-
ментную бумагу хорошо затягивают и банки помещают в прохладное место. Их
следует быстро употребить, особенно в теплые месяцы. Перед употреблением
их ополаскивают.

Стерилизованный квашеный перец

Квашеный перец (приготовленный по предыдущему способу)
Заливка: на 1 л воды 0,2 - 0,25 л 8 % уксуса, 100 г сахара

Заквашенный перец ополаскивают, раскладывают по нагретым чистым бан-
кам, заливают горячей заливкой и банки закрывают. Устанавливают в стери-
лизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Сушеный перец

Свежий плотный красный, зеленый или желтый перец

Плоды перца нанизывают на прочную нить так, чтобы они не соприкаса-
лись и имели достаточно воздуха. Их развешивают на крытом продуваемом
месте и засушивают. Засушенные плоды должны быть хрупкими.
Перед употреблением перец ополаскивают, замачивают в теплой воде,
чтобы он набух и размягчился и удаляют сердцевину. Его можно заполнить
мясом (с томатным соусом) или покрошить на дольки и добавить в мясные
блюда.
Перец можно сушить также порезанным: очищенные, с удаленными семянос-
цами и семенами плоды перца разрезают на 2 или 4 части или на полоски,
погружают в кипящую воду и варят около 10 минут при спокойном кипении.
Затем их оставляют хорошо обсохнуть, раскладывают на решетках (по спосо-
бу Р) и сушат в духовке или в сушилке при температуре сначала 50 oC, за-
тем 60 oC и досушивают снова при 50 oC.
Замороженный перец

Хорошо вызревший, свежий зеленый, желтый или красный перец

Перец можно заморозить целым или покрошенным.
Целый перец (используют для заполнения): из плодов перца вырезают
сердцевину с плодоножкой, ложкой удаляют семяносцы, плоды хорошо промы-
вают, при этом удаляют семена. После обсыхания их вставляют один в дру-
гой и свободно замораживают. Замороженными их заворачивают в фольгу и
укладывают в морозильник.
Куски перца (используют для приготовления лечо и мясных соусов): Очи-
щенные плоды (см. выше) подсушивают, разрезают на куски, их можно отва-
рить в подсоленной воде (тройное количество воды по отношению к объему
перца) в течение 5 минут, немедленно охладить в холодной воде, оставить
на сите хорошо обсохнуть, при необходимости еще подсушить на сложенном
полотенце. Куски разложить по полиэтиленовым мешкам так, чтобы в них ос-
талось как можно меньше воздуха, и заморозить.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
ПЕТРУШКА
.G.GLAV50.TIF;1.92";0.765";TIFF

В домашних условиях консервируют корень петрушки, засыпанный солью,
совместно с другими корнеплодами, а ботву петрушки засыпают солью или
сушат или замораживают.

Петрушка, засыпанная солью

Свежая, незавявшая петрушка, соль (на 1 кг петрушки 200 - 250 г)
 Петрушку очищают, разрезают на мелкие куски и в миске смешивают с солью. Засоленную петрушку раскладывают по сухим чистым банкам, сверху насыпают тонкий слой соли и банки закрывают металлическими крышками (Омния) или завязывают целлофаном.

Сушеная петрушка

Свежая петрушка

Петрушка промывают в воде, оставляют хорошо обсохнуть, расстилают
тонким слоем на противне, застеленном пергаментной бумагой или на решет-
ке и сушат в приоткрытой, мало прогретой духовке или сушилке при темпе-
ратуре до 40 oC, возможно, на дворе в тени. Засушенную петрушку размина-
ют, раскладывают по банкам или коробкам и плотно закрывают. Хранят в су-
хом месте.

Замороженная петрушка (ботва)

Свежая зеленая петрушка

Петрушку промывают в воде, оставляют хорошо обсохнуть, затем подсуши-
вают на сложенном полотенце, мелко крошат и раскладывают:
- по маленьким полиэтиленовым мешкам, выжимают из них воздух, завязы-
вают и кладут замораживать;
- по формочкам для льда, хорошо уплотняют, заливают водой и ставят
замораживать. Затем их выбивают и раскладывают по мешкам, обозначают и
укладывают в морозильник.
.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ПОМИДОР
.G.GLAV51.TIF;1.92";1.053";TIFF

Из красных помидоров готовят многочисленные консервы: стерилизованные
в сладкокислой заливке (вызревшие, твердые помидоры с тонкой кожурой),
стерилизованные в собственном соку или как составная часть лечо, целико-
вые в уксусной заливке, стерилизованные в овощных смесях, пюре, сок,
кетчуп с различными добавками, приправы, мармелад и джем, а также их за-
мораживают.
Из зеленых помидоров готовят компот, их засахаривают или добавляют в
овощные смеси.

Стерилизованные красные помидоры

Твердые, хорошо вызревшие помидоры с тонкой кожурой
Пряности (порции на литровую банку): 1/2 лаврового листа, 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян, 2 горошины черного перца, 2 горошины душистого перца
Заливка: на 1 л воды 0,15 л 8 % уксуса, 25 г соли, 50 г сахара

Промытые помидоры постепенно погружают на дуршлаге в кипящую воду,
через 2 минуты вынимают, погружают в холодную воду, вынимают и рукой или
ножом удаляют кожуру. Помидоры можно также консервировать неочищенными,
очень твердые помидоры можно порезать на четверти или на толстые пласти-
ны. Приготовленные помидоры раскладывают по банкам, перекладывают опо-
лоснутыми пряностями, заливают горячей заливкой и закрывают. Банки уста-
навливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).
Стерилизованные помидоры в собственном соку

Хорошо вызревшие красные помидоры, уксус

Помидоры хорошо промывают, твердые раскладывают по нагретым чистым
банкам, мягкие помидоры раздавливают, перекладывают ими в банках твердые
помидоры и в каждую банку добавляют чайную ложку уксуса. Банки закрыва-
ют, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 30 минут, банки объемом
0,5 л - 25 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).
Твердые помидоры используются в качестве гарнира к мясным и яичным
блюдам, из мелких готовят супы, соуса или их отжимают и пьют как томат-
ный сок.

Помидоры в уксусной заливке

Очень твердые красные помидоры, средней величины или мелкие
Пряности (порции на литровую банку): 3 горошины душистого перца, 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян, 1 лавровый лист, 2 горошины черного перца
Заливка: на 1 л 8 % уксуса 0,25 л воды и 35 г соли

Заливку доводят до кипения и оставляют охлаждаться. Промытые помидоры
раскладывают по банкам, перекладывают ополоснутыми пряностями и заливают
холодной заливкой так, чтобы они были полностью затоплены.
Чтобы помидоры не всплыли наверх, их закрепляют буковыми вкладышами.
Банки завязывают смоченной пергаментной бумагой или двойным целлофаном и
убирают в прохладное темное место. Помидоры получаются очень кислыми.

Томатное пюре

Полностью вызревшие красные помидоры
На 1 кг пюре 30 г сахара и 20 г соли
 У промытых помидоров удаляют плодоножки, их разрезают на куски, укладывают по частям в низкую кастрюлю, подливают 2 ложки воды и при постоянном помешивании помидоры разваривают и выпаривают до половины объема. Горячие помидоры протирают, добавляют сахар и соль, доводят до кипения и горячим пюре заполняют нагретые стеклянные или жестяные банки. Банки устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации четверть литровых банок:
10 минут - разогрев до 95 oC,
30 минут - стерилизация при 95 oC.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Томатный сок

Хорошо вызревшие, сочные и хорошо окрашенные помидоры
На 1 л сока 10 г соли и около 1 - 2 ложек сахара

Томатный сок можно приготовить из сырых или из разваренных помидоров.
Промытые помидоры разрезают на куски и протирают через мелкое сито. Если
хотят получить нежнейший сок, то протертые помидоры оставляют протекать
через какую-нибудь редкую ткань. В сок добавляют соль и по вкусу сахар.
Сок доводят до кипения, сразу же разливают по хорошо прогретым стеклян-
ным или жестяным банкам, закрывают, устанавливают в стерилизационный бак
с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации полулитровых банок:
10 минут - разогрев до 95 oC,
20 минут - стерилизация при 95 oC.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Кетчуп

3 кг полностью вызревших, мягких красных помидоров, 0,2 л 8 % уксуса, 100 г сахара, 30 г соли, 4 гвоздики, 10 горошин душистого перца, 10 горошин черного перца, 500 г лука

Промытые помидоры и очищенный лук разрезают на куски, добавляют соль,
ополоснутые пряности и отваривают до кашеобразного состояния. Горячую
кашу отжимают и при постоянном помешивании выпаривают до густоты кетчу-
па. Затем добавляют уксус и сахар, еще кратко отваривают и горячим раз-
ливают по хорошо прогретым бутылкам. Бутылки хорошо закрывают, устанав-
ливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации четверть литровых бутылок:
15 минут - разогрев до 95 oC,
20 минут - стерилизация при 95 oC,
большие бутылки стерилизуют на 5 - 10 минут дольше.
По окончании стерилизации бутылки немедленно охлаждают (по способу
В).

Кетчуп с яблоками и сладким перцем

1,5 кг полностью вызревших, мягких красных помидоров, 1 кг яблок, 1 кг сладкого перца, 1 кг лука, 1/4 л 8 % уксуса, 100 - 150 г сахара, 30 г соли, 10 горошин черного перца, 6 горошин душистого перца
По вкусу: чеснок или чабер

Промытые помидоры и очищенный лук разрезают на куски, яблоки разреза-
ют пополам, удаляют сердцевину, плодоножки и чашелистики, у перца выре-
зают сердцевину с плодоножкой, ложкой удаляют семяносцы, перец хорошо
промывают, удаляют семена и разрезают на куски. Приготовленные овощи и
яблоки заливают несколькими ложками воды и при постоянном помешивании
разваривают до кашеобразного состояния. Все это протирают через мелкое
сито, добавляют пряности, завязанные в редкую ткань, и при постоянном
помешивании смесь выпаривают до густоты кетчупа. Добавляют соль, сахар,
уксус и по вкусу измельченный чеснок или мелко нарезанный свежий или
растертый сушеный чабер и горячий кетчуп разливают по сильно нагретым
бутылкам. Бутылки хорошо закрывают, устанавливают в стерилизационный бак
с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации четверть литровых бутылок:
15 минут - разогрев до 95 oC,
20 минут - стерилизация при 95 oC,
большие бутылки стерилизуют на 5 - 10 минут дольше.
По окончании стерилизации бутылки немедленно охлаждают (по способу
В).

Кетчуп с луком и яблоками

3 кг полностью вызревших, мягких красных помидоров, 2 кг яблок, 500 г лука, 40 г соли, 0,25 л 8 % уксуса, 200 г сахара
Пряности: 4 гвоздики, кусочек палочки корицы, 12 горошин черного перца, 6 горошин душистого перца или 15 г горчичных семян, 1 зубчик чеснока, 1 - 2 чайной ложки карри, 8 горошин черного перца

Промытые помидоры разрезают на куски, яблоки разрезают пополам и уда-
ляют сердцевину, лук разрезают на кружочки, укладывают в кастрюлю, под-
ливают 2 ложки воды и при частом помешивании разваривают до кашеобразно-
го состояния. Протирают все через мелкое сито, добавляют пряности, завя-
занные в редкую ткань и при постоянном помешивании выпаривают до густоты
кетчупа. Добавляют соль, сахар и уксус, еще кратко отваривают, удаляют
пряности и горячий кетчуп разливают по сильно нагретым бутылкам. Бутылки
хорошо закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и
стерилизуют.
Время стерилизации четверть литровых бутылок:
15 минут - разогрев до 95 oC,
20 минут - стерилизация при 95 oC,
большие бутылки стерилизуют на 5 - 10 минут дольше.
По окончании стерилизации бутылки немедленно охлаждают (по способу
В).

Томатный соус

2 кг вызревших красных помидоров, 2 луковицы, 30 г соли, 1/2 чайной ложки молотой паприки, 120 г сахара, 0,15 л 8 % уксуса, 3 гвоздики, 5 горошин черного перца, молотый красный перец, 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян, маленький кусочек имбиря

Ополоснутые пряности погружают в уксус, доводят до кипения и после
снятия с плиты оставляют на 2 часа под крышкой выщелачиваться. Промытые
помидоры и очищенный лук разрезают на куски, лук на тонкие пластинки,
укладывают в низкую, очень широкую кастрюлю и при постоянном помешивании
разваривают до кашеобразного состояния. Смесь протирают через мелкое си-
то, добавляют соль, молотый красный перец и паприку и при спокойном ки-
пении при периодическом помешивании выпаривают до густоты томатного соу-
са. Добавляют процеженный уксус и сахар, еще кратко отваривают и немед-
ленно разливают по сильно нагретым бутылкам. Их немедленно закрывают вы-
варенными пробковыми затычками и после охлаждения затычки смачивают в
разогретом парафине.
Используют как добавку к мясным блюдам или бутербродам.

Джем из помидоров

1 кг хорошо вызревших, мягких красных помидоров, 800 г сахарного песка, 4 ложки лимонного сока (или 1/2 чайной ложки лимонной кислоты), 1/2 чайной ложки молотого имбиря

Ополоснутые помидоры погружают на несколько секунд в кипящую воду,
вынимают, погружают в холодную воду, снова вынимают и удаляют кожуру.
Помидоры разрезают на четверти, присыпают сахаром и оставляют в холо-
дильнике на 2 часа. Затем их разваривают в большой кастрюле до густоты
джема, добавляют лимонный сок (кислоту) и имбирь и еще кратко отварива-
ют. Кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотен-
цем, края быстро вытирают, немедленно укрепляют крышки, банки перевора-
чивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед скла-
дированием банки протирают влажной тканью.

Мармелад из помидоров

1 кг зрелых красных помидоров, 1 апельсин, 700 г сахара, 1/2 чайной ложки лимонной кислоты, кусочек корицы и имбиря, 2 ложки воды

Промытые помидоры разрезают на куски, к ним подливают воды и при час-
том помешивании разваривают до кашеобразного состояния. Тонко снятую
корку с хорошо промытого апельсина отваривают в 3 ложках воды и затем
очень мелко крошат. Горячие разваренные помидоры протирают через мелкое
сито, добавляют апельсиновую корку, апельсиновые косточки и пряности,
завязанные в кусок редкой ткани, и варят при частом помешивании, чтобы
каша достаточно загустела. Затем удаляют пряности, добавляют сахар и ли-
монную кислоту, растворенную в ложке воды, и еще кратко отваривают. Ки-
пящим мармеладом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем,
края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают
вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складирова-
нием банки протирают влажной тканью.

Приправа из помидоров

1 кг красных помидоров, 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян, кусочек имбиря, 4 горошины черного перца, кусочек корицы, 2 крупные луковицы, 200 г яблок, щепотка соли, 200 г изюма, 200 г сахара, 0,1 л 8 % уксуса

Промытые помидоры разрезают на пластины, лук на мелкие куски, яблоки
очищают, удаляют сердцевину и разрезают на мелкие куски. Лук отваривают
в 3 ложках уксуса до размягчения, добавляют помидоры, яблоки, соль, пе-
ребранный и ополоснутый изюм и пряности, завязанные в куске редкой тка-
ни, и при частом помешивании отваривают до размягчения. Затем добавляют
остаток уксуса и сахар и варят дальше, чтобы смесь приобрела густоту
джема. Удаляют пряности, кипящую приправу разливают по банкам, обернутым
влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки
переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Пе-
ред складированием банки протирают влажной тканью. Хранят в прохладном
темном месте.

Острая приправа из помидоров

1 кг красных помидоров, 700 г лука, 700 г тыквы или патиссонов, 1 зубчик чеснока, 1,5 кг яблок, 50 г сахара, 30 г соли, кусочек корицы, 4 чайные ложки без верха молотого красного перца, 2 чайные ложки без верха, 30 г горчичных семян, 0,3 л 8 % уксуса
 Промытые помидоры обдают кипящей водой, немедленно погружают в холодную воду, вынимают, очищают и разрезают на куски. Лук разрезают на пластинки, тыкву (патиссоны) освобождают от кожуры, а мякоть нарезают мелкими кусками, очищенный чеснок разрезают на пластины. Приготовленные овощи посыпают солью и сахаром и оставляют на ночь в холодильнике. Яблоки очищают, удаляют сердцевину и разрезают на куски; их добавляют к овощам одновременно с пряностями, завязанными в кусок редкой ткани, и с уксусом и очень спокойно варят в течение 2 - 3 часов, чтобы смесь загустела. Кипящей приправой заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Компот из зеленых помидоров

Свежие мелкие зеленые помидоры
Пряности и добавки (порции на литровую банку): 2 кружка лимона, маленький кусочек апельсиновой корки, 1 - 2 гвоздики, кусочек стручка ванили
Заливка первая: 1/2 л воды,1/4 л 8 % уксуса
Заливка вторая: на 1 л воды 400 г сахара

Промытые помидоры разрезают поперек на половинки или на тонкие плас-
тинки, укладывают в кастрюлю и заливают первой заливкой так, чтобы все
помидоры были затоплены. Помидоры с заливкой убирают на 12 часов в прох-
ладное место. Перед варкой помидоры отцеживают и оставляют обсохнуть.
Затем готовят вторую заливку: воду с сахаром доводят до кипения, посте-
пенно в ней отваривают помидоры (около 10 минут) и после этого вынимают.
На дно нагретых чистых банок укладывают кружки хорошо промытых лимонов
(косточки предварительно удаляют), тонко срезанную апельсиновую корку,
ополоснутые пряности, затем засыпают еще горячие отваренные помидоры и
заливают все горячей сахарной заливкой. Банки немедленно хорошо закрыва-
ют, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают по способу В.

Компот из зеленых помидоров (без стерилизации)

1 кг мелких зеленых помидоров
Пряности и добавки (порции на литровую банку): 2 кружка лимона, маленький кусочек апельсиновой корки, 1 - 2 гвоздики, маленький кусочек палочки корицы, кусочек стручка ванили
Заливка (точная порция на 1 кг помидоров): 0,6 л воды, 0,2 л 8 % уксуса, 650 г сахара

Промытые помидоры разрезают поперек на половинки или на толстые плас-
тины, укладывают в кастрюлю и заливают раствором воды, уксуса и сахара.
В этом растворе помидоры оставляют на 24 часа. Затем раствор сливают,
доводят до кипения, по частям обваривают в нем помидоры "до стекловид-
ности" и деревянной ложкой вынимают. Помидоры раскладывают по сухим наг-
ретым чистым банкам, добавляют кружки хорошо промытого лимона и ополос-
нутые пряности. Раствор выпаривают до половины объема и кипящим выливают
на помидоры. Банки сразу же закрывают и переворачивают вверх дном. После
охлаждения банки убирают в прохладное темное место.
Для данного способа консервирования лучше всего использовать банки
Омния или Twist-off.

Засахаренные зеленые помидоры

1 кг зеленых помидоров
Раствор первый: 0,6 л воды, 0,15 л 8 % уксуса
Раствор второй: 2 кг сахарного песка, 1,5 л воды, кусочек палочки корицы, 2 гвоздики, кусочек стручка ванили

Промытые зеленые помидоры разрезают на мелкие кубики или призмочки,
заливают первым раствором и оставляют на 12 часов. Затем помидоры отце-
живают, оставляют обсохнуть и в чистой воде отваривают 10 минут. Между
тем отваривают добавки для второго раствора, добавляют обсохшие помидоры
и варят, чтобы раствор слегка загустел. Помидоры в нем оставляют на
ночь. На второй день раствор с помидорами кратко отваривают и оставляют
еще на ночь. На третий день помидоры варят так долго, чтобы раствор при-
обрел густоту сиропа. Помидоры можно вынуть деревянной ложкой, оставить
хорошо обтечь, затем разложить тонким слоем на тарелке и оставить обсох-
нуть, обвалять в сахаре и разложить по коробочкам. Или помидоры сразу же
после окончания варки перекладывают в нагретые чистые банки, заливают
горячим раствором. Банки немедленно закрывают и переворачивают вверх
дном.

Приправа из зеленых помидоров

1,5 кг зеленых помидоров, 200 г яблок, 300 г лука, 150 г чернослива, 180 г сахара, 1 чайная ложка желтых горчичных семян, 1 чайная ложка молотого черного и душистого перца, 0,1 л 8 % уксуса

У помидоров удаляют плодоножки и их промывают, яблоки очищают, разре-
зают пополам и удаляют сердцевину, лук очищают и все пропускают через
мясорубку. Смесь солят и оставляют на ночь. Чернослив замачивают в хо-
лодной воде и тоже оставляют на ночь. На следующий день сливают жидкость
из помидорной смеси и воду с чернослива. У чернослива удаляют косточки,
его мелко нарезают и добавляют к помидорам. К приготовленной смеси до-
бавляют сахар, уксус и пряности, завязанные в кусок редкой ткани, и при
периодическом помешивании медленно варят, чтобы смесь загустела. Кипящей
приправой заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края
быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх
дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием
банки протирают влажной тканью. Хранят в прохладном темном месте.

Замороженные помидоры

Только что созревшие, плотные, хорошо окрашенные помидоры

Помидоры промывают, хорошо обсушивают, свободно раскладывают одним
слоем на подносе из искусственного материала и как можно быстрее замора-
живают. Почти замороженные помидоры раскладывают по полиэтиленовым меш-
кам, быстро выжимают из них воздух, завязывают резинками и домораживают.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
РЕВЕНЬ
.G.GLAV52.TIF;1.92";0.774";TIFF

Из ревеня можно приготовить мармелад, компот или полуфабрикат для
приготовления начинки для выпечки. Из-за высокого содержания щавелевой
кислоты, с точки зрения здравоохранения, его нельзя употреблять слишком
много.

Ревеневый компот

1 кг ревеня, 500 г сахара

Промытые черешки ревеня очищают, разрезают на кусочки длиной около 2
см и засыпают сахаром. Затем ревень подогревают, чтобы выпустил сок,
раскладывают по нагретым чистым банкам и немедленно закрывают. Банки ус-
танавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 85 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 85 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают по способу В.

Ревеневый мармелад

1 кг очищенного ревеня, 700 г сахара, 1/2 чайной ложки лимонной кислоты, кусочек лимонной корки, 20 г пектинового порошка
 Промытый ревень очищают, удаляют твердые концы, разрезают на кусочки и обдают кипящей водой. После обсыхания добавляют тонко снятую и мелко накрошенную лимонную корку, подливают 2 ложки воды и варят, чтобы ревень разварился. Затем добавляют пектиновый порошок, смешанный с тремя ложками сахарной пудры, отваривают около 1 минуты, добавляют остаток сахара и варят до густоты мармелада. В конце добавляют лимонную кислоту, растворенную в ложке воды, кипение не прерывают и кипящим джемом заполняют до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

Ревеневый мармелад с имбирем

1 кг очищенного ревеня, 1 кг сахара, кусочек целого имбиря

Промытый ревень очищают, взвешивают, разрезают на куски, обдают кипя-
щей водой и оставляют обсыхать. Ревень укладывают слоями в тарелку, пе-
ресыпают сахаром и оставляют на ночь. На следующий день смесь переклады-
вают в кастрюлю, добавляют имбирь, завязанный в редкую ткань и при пос-
тоянном помешивании варят около 20 минут, чтобы мармелад начал желиро-
вать (по способу D). Имбирь удаляют, кипящим мармеладом заполняют до
краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро
укрепляют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и
оставляют охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной
тканью. Хранят в прохладном темном месте.

Ревеневая начинка

Свежий ревень, сахарный песок

У промытого ревеня удаляют твердые концы, его очищают и разрезают на
куски. Обдают кипящей водой, после обсыхания укладывают в кастрюлю, под-
ливают 2 ложки воды, подсыпают немного сахара и разваривают. При частом
помешивании ревень слегка выпаривают, а затем кипящим разливают по бан-
кам, обернутым влажным полотенцем, края быстро вытирают, быстро укрепля-
ют крышки, банки переворачивают вверх дном, накрывают тканью и оставляют
охлаждаться. Перед складированием банки протирают влажной тканью.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
РЕДИС
.G.GLAV54.TIF;1.92";1.246";TIFF

В домашних условиях редис можно консервировать в сладкокислой заливке
или в овощных смесях.

Редис в сладкокислой заливке

Мелкий круглый редис
Пряности (порции на литровую банку): 1/3 чайной ложки желтых горчичных семян, 2 горошины душистого перца, 2 горошины черного перца
Заливка: на 1 л воды 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли, 80 г сахара

У редиса тщательно обрезают ботву и корни, его хорошо промывают, мож-
но очистить (неочищенный редис после стерилизации меняет окраску на
красно-коричневую), по частям засыпают в кипящую подсоленную воду (на 1
л воды 10 г соли) и отваривают почти до размягчения. Затем его отцежива-
ют и рассыпают по банкам. Из воды, в которой отваривали редис, готовят
заливку: ее разбавляют водой до необходимого количества, добавляют соль
(порцию соли снижают на количество соли, использованное для отварива-
ния), сахар и доводят до кипения. Затем добавляют уксус, снова доводят
до кипения и выливают на редис. В банки закладывают ополоснутые прянос-
ти, банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей во-
дой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).
Приблизительное количество на банку 0,7 л: 400 г очищенного редиса,
0,3 л заливки.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
СВЕКЛА

КРАСНАЯ
.G.GLAV33.TIF;1.92";1.333";TIFF

Для консервирования пригодна хорошо окрашенная мелкая свекла без бе-
лых полосок на срезе. Консервируют ее стерилизацией в сладкокислой за-
ливке.

Стерилизованная красная свекла

Ярко окрашенная красная свекла без белых полосок
Пряности и добавки (порции на литровую банку): 1/3 чайной ложки фенхеля или 1/4 чайной ложки аниса, 30 г хрена
Заливка I - при закладке 60 % красной свеклы и 40 % заливки: на 1 л воды 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли, 60 г сахара
Заливка II - при закладке 75 % красной свеклы и 25 % заливки: на 1 л воды 0,3 - 0,35 л 8 % уксуса, 25 г соли, 80 г сахара

Корнеплоды красной свеклы сначала слегка отмачивают в воде, затем их
хорошо промывают, закладывают в кастрюлю, заливают кипящей водой и отва-
ривают до размягчения. Мягкие корнеплоды очищают, разрезают - лучше зуб-
чатым ножом - на призмочки или на мелкие кубики, раскладывают по нагре-
тым чистым банкам, добавляют хрен, нарезанный на тонкие пластинки, опо-
лоснутые пряности и заливают горячей заливкой (приготовленной по способу
О). Банки немедленно закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с
горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
СЕЛЬДЕРЕЙ
.G.GLAV30.TIF;1.92";1.635";TIFF

В домашних условиях сельдерей стерилизуют в сладкокислой заливке,
корнеплоды и ботву засушивают. Для консервирования сельдерей должен быть
твердым, с белой мякотью без полостей и рыжих пятен.

Сельдерей в сладкокислой заливке

Свежий твердый сельдерей с белой мякотью без полостей
Пряности и добавки (порции на литровую банку): 1/3 чайной ложки желтых горчичных семян, 2 горошины черного перца, 2 горошины душистого перца, 2 среза луковицы
Заливка I - при закладке 60 % сельдерея и 40 % заливки: на 1 л воды 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли, 70 г сахара
Заливка II - при закладке 75 % патиссонов и 25 % заливки: на 1 л воды 0,3 - 0,35 л 8 % уксуса, 25 г соли, 80 г сахара.

Сельдерей сначала слегка замачивают в холодной воде, затем его хорошо
промывают, очищают, ополаскивают, разрезают на пластинки толщиной около
7 мм или на мелкие призмочки или кубики. Сразу же погружают в кипящую
воду с добавлением лимонной кислоты (10 г на 1 л воды) и при спокойном
кипении отваривают почти до размягчения. Сельдерей вынимают, в дуршлаге
ополаскивают холодной водой, после обсыхания рассыпают по нагретым чис-
тым банкам, на дно которых укладывают ополоснутые пряности, заливают го-
рячей заливкой (приготовленной по способу О), хорошо закрывают, устанав-
ливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 95 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 95 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 30 минут, банки объемом
0,5 л - 25 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).
Сельдерей можно также стерилизовать с добавкой растительного масла (2
ложки на литровую банку); при этом сельдерей приобретает лучший вкус.
Учитывая склонность растительного масла к окислению, которое вызывает
его прогоркание, этот способ нельзя рекомендовать. К сельдерею можно
также добавить кусочек имбиря, веточку базилика или тимьяна.

Сушеный сельдерей (корнеплоды)

Свежие корнеплоды сельдерея

Сельдерей слегка отмачивают в холодной воде, затем его хорошо промы-
вают, очищают, ополаскивают, разрезают на 2 или 4 части и отваривают в
воде, чтобы он размягчился и легко соскальзывал с вилки. Затем его раз-
резают на тонкие пластины, призмочки или кубики, раскладывают тонким
слоем на решетке и сушат в духовке или сушилке при 60 oC, затем при 70
oC и досушивают при 60 oC. Правильно засушенный сельдерей должен быть
упругим, резиноподобным, на срезе не должно быть влаги. Хранят его в
целлофановых пакетах и в хорошо закрывающихся коробках.

Сушеная ботва сельдерея

Свежая ботва сельдерея

Из ботвы удаляют пожелтевшие и поврежденные листья, ее промывают в
воде, оставляют хорошо обсохнуть и разрезают на куски длиной около 10
см. Затем расстилают тонким слоем на противне, застеленном бумагой или
на решетке и сушат в слабо прогретой, полуоткрытой духовке или в сушилке
при температуре до 40 oC, возможно под навесом в тени. Засушенная ботва
должна быть зеленой, легко ломающейся. Ее разминают, рассыпают по баноч-
кам и плотно закрывают. Хранят в сухом месте.

Ботва сельдерея, засыпанная солью

Свежая, незавявшая ботва
На 1 кг ботвы 200 - 250 г соли

Ботву в сухом виде очищают, крошат на мелкие куски и в тазу смешивают
с солью. Затем раскладывают по сухим чистым банкам, сверху насыпают тон-
кий слой соли и банки хорошо закрывают.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
СПАРЖА
.G.GLAV39.TIF;1.92";0.583";TIFF

В домашних условиях спаржу консервируют стерилизацией в сладкокислой
заливке.

Спаржа в сладкокислой заливке

Свежие побеги спаржи в диаметре не менее 15 мм
Заливка: на 1 л воды 0,15 л 8 % уксуса, 100 г сахара, 20 г соли
 Спаржу промывают, твердые концы обрезают, плотную нижнюю часть соскребают. Спаржу связывают белой нитью в маленькие пучки, погружают в кипящую подсоленную воду (10 г на 1 л воды) и отваривают до размягчения. Мягкую спаржу вынимают, после обсыхания удаляют нить и спаржу раскладывают по банкам головками вверх, заливают горячей заливкой (приготовленной по способу О), банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).
Аналогично можно консервировать и обломки спаржи.
Спаржу используют для приготовления салата или ее обливают майонезом
и подают как гарнир.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
УКРОП
.G.GLAV42.TIF;1.92";1.063";TIFF

Укроп засыпают солью, стерилизуют в слабокислой заливке, консервируют
без стерилизации в крепкой уксусной заливке. Также его сушат или замора-
живают. Для консервирования пригоден укроп высотой около 20 см, не на-
чавший цвести.

Стерилизованный укроп в слабокислой заливке

Веточки свежего молодого укропа.
Заливка: на 1 л воды 0,3 л 8 % уксуса, 50 г сахара, 30 г соли

Короткие веточки молодого укропа постепенно ополаскивают на дуршлаге
и оставляют обсохнуть. Затем их тесно раскладывают по маленьким баноч-
кам, заливают горячей заливкой (приготовленной по способу О), закрывают,
устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации четверть литровых банок:
20 минут - разогрев до 90 oC,
25 минут - стерилизация при 90 oC,
По окончании стерилизации бутылки немедленно охлаждают (по способу
В).

Укроп в уксусной заливке

Стебли молодого укропа
Заливка (на 1 кг очищенного укропа): 1/3 л 8 % уксуса, 2 ложки воды, 15 г соли

Укроп промывают в холодной воде и оставляют хорошо обсохнуть. Затем
его раскладывают по чистым банкам и хорошо уплотняют. Заливают прокипя-
ченной и охлажденной уксусной заливкой. Банки хорошо завязывают двойным
смоченным целлофаном или пергаментной бумагой и убирают в холодное мес-
то.

Укроп, засыпанный солью

1 кг очищенного укропа, 200 - 250 г соли

Мелкие стебли молодого укропа ополаскивают холодной водой, оставляют
хорошо обсохнуть, можно положить на полотенце, а воду из них вытряхнуть.
Просушенный укроп мелко нарезают, смешивают с солью, оставляют немного
постоять, а затем плотно раскладывают по маленьким баночкам. Поверхность
укропа засыпают тонким слоем соли и баночки завязывают двойным целлофа-
ном или пергаментной бумагой. Хранят в сухом прохладном месте.

Замороженный укроп

Свежий зеленый укроп

Промытый укроп высушивают и замораживают целым или мелко покрошенным.
Целый укроп раскладывают по полиэтиленовым мешкам, оставляют заморажи-
ваться, затем его раздавливают валиком, рассыпают по коробочкам и укла-
дывают в морозильник. Покрошенный укроп раскладывают по полиэтиленовым
мешкам, выжимают из них воздух, закрывают резинками и оставляют замора-
живаться, или укроп раскладывают по формочкам для льда и заливают водой.
Оставляют их замерзнуть, затем выбивают и раскладывают по мешкам, обоз-
начают, завязывают резинками и укладывают в морозильник.

Сушеный укроп

Мелкие стебли молодого укропа

Стебли ополаскивают холодной водой, оставляют хорошо обсохнуть, свя-
зывают маленькими пучками и сушат на спокойном солнце или в тени на
сквозняке. Засушенный укроп разминают и раскладывают по баночкам с за-
винчивающимися крышками или по хорошо закрывающимся коробочкам.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
ФАСОЛЬ
.G.GLAV36.TIF;1.92";0.933";TIFF

Для консервирования пригодна фасоль желтостручковая или зеленоструч-
ковая. Она должна быть молодой, с еще не развитыми белыми семенами. В
домашних условиях ее стерилизуют в сладкокислой заливке, засыпают солью
или сушат или замораживают.

Стерилизованная фасоль в сладкокислой заливке
(для приготовления салата)

Молодая, хрупкая фасоль с мягкими, неокрашенными семенами
Заливка: на 1 л воды 0,25 л 8 % уксуса, 100 г сахара, 30 г соли
Пряности (порции на литровую банку): 1/2 лаврового листа, 3 горошины душистого перца, 2 горошины черного перца или чабер

У фасоли обрезают плодоножки и носики, удаляют волокна, тщательно
промывают и постепенно погружают в кипящую воду, которую слегка подсали-
вают (10 г соли на 1 л воды). Фасоль отваривают почти до размягчения
(около 5 минут), затем вынимают, после обсыхания ее разрезают на косые
полоски, раскладывают по мокрым чистым банкам, перекладывают ополоснуты-
ми пряностями и немедленно заливают горячей заливкой (приготовленной по
способу О). Банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с го-
рячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).
Лучший вкус имеет стерилизованная фасоль с добавлением растительного
масла (2 ложки на литровую банку). Учитывая склонность масла к окисле-
нию, которое способствует его прогорканию, этот способ нельзя рекомендо-
вать.

Стерилизованная фасоль в сладкокислой заливке
(для тепловой обработки)

Молодая, хрупкая фасоль с мягкими, неокрашенными семенами
Заливка: на 1 л воды 0,2 л 8 % уксуса, 70 г сахара, 30 г соли

У фасоли обрезают плодоножки и носики, удаляют волокна, ее тщательно
промывают и постепенно погружают в кипящую подсоленную воду (10 г на 1 л
воды). Фасоль отваривают почти до размягчения (около 5 минут), затем ее
вынимают, разрезают на косые полоски, рассыпают по горячим чистым банкам
и сразу же заливают горячей заливкой (приготовленной по способу О). Бан-
ки немедленно закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей
водой и стерилизуют.
Время стерилизации в литровых банках: 20 минут - разогрев до 90 oC,
30 минут - стерилизация при 90 oC,
По окончании стерилизации бутылки немедленно охлаждают (по способу
В).

Фасоль, стерилизованная в рассоле

Молодая, хрупкая фасоль с мягкими, неокрашенными семенами
Заливка: на 1 л воды 20 г соли

У фасоли удаляют плодоножки, носики и волокна, ее ополаскивают и пос-
тепенно погружают в кипящую воду, в которой ее отваривают почти до раз-
мягчения. Немедленно охлаждают в холодной воде, отцеживают и после обсы-

хания раскладывают по банкам, Затем ее заливают кипящей заливкой, укреп-
ляют крышки, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и сте-
рилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 100 oC - 20 - 25 ми-
нут, стерилизация при 100 oC: - 55 - 60 минут,
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).
На следующий день стерилизацию повторяют при той же температуре в те-
чение 45 - 50 минут. Для долгого хранения стерилизацию повторяют еще че-
рез 2 дня (45 - 50 минут).

Фасоль, засыпанная солью

Молодая, хрупкая фасоль с мягкими, неокрашенными семенами
На 1 кг фасоли 300 г соли и 0,1 л воды

У фасоли удаляют плодоножки, носики и волокна, ее хорошо промывают и
после обсыхания разрезают на косые полоски длиной около 20 мм. Затем их
погружают в кипящую подсоленную воду (20 г на 1 л воды), отваривают 4 -
6 минут, вынимают, ополаскивают холодной водой и оставляют хорошо обсох-
нуть. Фасоль смешивают с солью, раскладывают по чистым банкам и заливают
водой. Банки завязывают смоченным двойным целлофаном или пергаментной
бумагой и убирают в прохладное место.
Сушеная фасоль

Молодая, хрупкая фасоль с мягкими, неокрашенными семенами

У фасоли удаляют плодоножки, носики и волокна, ее ополаскивают и от-
варивают в воде около 15 минут. Затем ее вынимают, оставляют обсохнуть,
раскладывают на решетках и сушат в духовке или сушилке сначала при 50
oC, потом температуру слегка повышают; досушивают фасоль снова при низ-
кой температуре. Готовая фасоль должна быть хрупкой.

Замороженная фасоль

Молодая, хрупкая фасоль с мягкими, неокрашенными семенами

У фасоли удаляют плодоножки, носики и волокна, ее хорошо промывают и
после обсыхания разрезают на косые полоски длиной около 20 мм. Затем ее
погружают в кипящую подсоленную воду (лучше тройное количество воды по
отношению к объему фасоли), доводят до кипения, отваривают около 5 ми-
нут, отцеживают, быстро охлаждают в холодной воде и оставляют обсохнуть
на сите. Ее раскладывают по мешкам или коробкам и замораживают по спосо-
бу, приведенному на стр. 92.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
ХРЕН
.G.GLAV43.TIF;1.92";0.918";TIFF

Хрен можно стерилизовать в сладкокислой заливке и его можно законсер-
вировать с различными добавками.
Хрен в сладкокислой заливке

400 г очищенного хрена, 80 г сахарного песка, 10 г соли, 0,04 л 8 % уксуса, 0,2 л воды

Воду кипятят с сахаром и солью, добавляют уксус и снова доводят до
кипения. Хрен мелко настругивают, обдают кипящим раствором, сразу же
раскладывают по нагретым чистым банкам и закрывают. Банки устанавливают
в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации полулитровых банок: 20 минут - разогрев до 90 oC,
25 минут - стерилизация при 90 oC,
По окончании стерилизации бутылки немедленно охлаждают (по способу
В).

Хрен, стерилизованный с яблоками

250 г протертого хрена, 5 г соли, 0,05 л 8 % уксуса, 3 - 4 г сахара, 3 чайные ложки воды, 70 г протертых яблок

Все компоненты смешивают, раскладывают по маленьким баночкам Омния
(объемом 370 мл), закрывают крышками, устанавливают в стерилизационный
бак с теплой водой, 20 минут разогревают до 90 oC и при данной темпера-
туре стерилизуют в течение 20 минут. Затем вынимают и охлаждают (по спо-
собу В).

Хрен, консервированный химически

800 г протертого хрена, 190 г 8 % уксуса, 80 г сахара, 150 г растительного масла, 15 г соли, 2 г бензоата натрия, 1 г пиросульфита калия

Все компоненты хорошо смешивают, раскладывают по сухим баночкам, за-
вязывают двойным целлофаном и убирают в прохладное место.
.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ЧЕРНЫЙ

КОРЕНЬ
.G.GLAV32.TIF;1.92";0.785";TIFF

Черный корень имеет нежный вкус; в домашних условиях его можно кон-
сервировать в сладкокислой заливке.

Черный корень в сладкокислой заливке

Прямые черные корни с белой или пожелтевшей мякотью
Пряности и добавки (порции на литровую банку): чайная ложка без горки желтых горчичных семян, 2 горошины черного перца, 2 горошины душистого перца, 1 лавровый лист, 1/2 луковицы, возможно 1 - 2 стручка острого перца
Заливка I - при закладке 60 % черного корня и 40 % заливки: на 1 л воды 0,25 л 8 % уксуса, 20 г соли, 100 г сахара
Заливка II - при закладке 75 % черного корня и 25 % заливки: на 1 л воды 0,3 л 8 % уксуса, 25 г соли, 120 г сахара

Черный корень тщательно промывают под текущей водой, затем счищают
черный слой и немедленно погружают в воду, подкисленную лимонной кисло-
той (1 чайная ложка без верха на 1 л воды), чтобы он не потемнел. Очи-
щенный корень разрезают на кружки, отваривают в подсоленной воде (10 г
соли на 1 л воды) почти до размягчения, раскладывают по нагретым чистым
банкам, на дно которых уложили ополоснутые пряности, перекладывают круж-
ками лука и, возможно, кусочками острого перца и заливают горячей залив-
кой (приготовленной по способу О). Банки немедленно закрывают, устанав-
ливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).
.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF ЧЕСНОК
.G.GLAV34.TIF;1.92";1.295";TIFF

Чеснок, засыпанный солью

1 кг очищенного чеснока, 300 г соли

Чеснок очищают, каждый зубчик разрезают на тонкие пластины и раздав-
ливают на специальном прессе. Приготовленный чеснок равномерно перемеши-
вают с солью, плотно набивают в сухие чистые баночки (малого объема) и
верхний слой покрывают тонким слоем соли. Баночки завязывают смоченным
двойным целлофаном или пергаментной бумагой и убирают в прохладное мес-
то.

Стерилизованный чеснок

Свежий чеснок
Заливка: на 1 л воды 0,25 л 8 % уксуса, 25 г соли, 50 г сахарного песка
Пряности и добавки (порции на литровую банку): 1 горошина душистого перца, маленький кусочек лаврового листа, 2 горошины черного перца, 1/4 чайной ложки желтых горчичных семян, кусочек Капии

Зубчики чеснока очищают, ополаскивают, рассыпают по баночкам, добав-
ляют ополоснутые пряности и Капию, заливают почти кипящей заливкой (при-
веденные добавки отваривают), баночки закрывают крышками и стерилизуют:
разогрев до 90 oC - 20 минут,
стерилизация при 90 oC - 20 минут.
По окончании стерилизации баночки немедленно охлаждают (по способу
В).
.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF СМЕШАННЫЕ

ОВОЩНЫЕ

САЛАТЫ
.G.GLAV56.TIF;1.92";1.375";TIFF

Стерилизованная овощная смесь

В произвольном соотношении кольраби, морковь, фасоль, цветная капуста, огурцы, зеленый горошек
Пряности (порции на литровую банку): 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян, 4 горошины черного перца
Заливка I - при закладке 60 % овощей и 40 % заливки: на 1 л воды 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли, 60 - 80 г сахара
Заливка II - при закладке 75 % овощей и 25 % заливки: на 1 л воды 0,3 - 0,35 л 8 % уксуса, 25 г соли, 100 г сахара

Очищенные кольраби и морковь разрезают зубчатым ножом на различные
геометрические фигуры (квадраты, прямоугольники, кружки и т.п.), фасоль
разрезают на скошенные полоски, огурцы зубчатым ножом на кружки, цветную
капусту разделяют на соцветия, горошек вылущивают. Кольраби погружают в
кипящую воду (10 г на 1 л соли), отваривают почти до размягчения, выни-
мают и оставляют обсохнуть. Цветную капусту погружают в кипящую воду,
слегка подкисленную лимонной кислотой, отваривают почти до размягчения
так, чтобы она легко соскальзывала с вилки, вынимают и оставляют обсох-
нуть. Отдельно отваривают до размягчения в слегка подсоленной воде также
фасоль, горошек и морковь, отцеживают и оставляют обсохнуть. Если есть
специальный инструмент для получения спирали, то морковь и кольраби от-
варивают до размягчения крупными кусками, а после отцеживания и обсыха-
ния вырезают спирали. В спираль из кольраби вкладывают спираль из морко-
ви. Приготовленные овощи раскладывают по банкам (по контуру укладывают
украшения, в середину засыпают остальное), перекладывают ополоснутыми
пряностями, заливают горячей заливкой (приготовленной по способу О),
банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и
стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Дунайский салат

В произвольном соотношении огурцы, зеленые помидоры, мякоть красного или зеленого сладкого перца, лук и белокочанная капуста
Пряности (порции на литровую банку): 1 лавровый лист, 1/3 чайной ложки желтых горчичных семян
Заливка I - при закладке 60 % овощей и 40 % заливки: на 1 л воды 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли, 60 - 80 г сахара
Заливка II - при закладке 75 % овощей и 25 % заливки: на 1 л воды 0,3 - 0,35 л 8 % уксуса, 25 г соли, 100 г сахара

Промытый очищенный сладкий перец разрезают на полоски, погружают в
кипящую подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды) и отваривают 5 минут,
затем его вынимают. У капусты удаляют поврежденные листья и кочерыжку и
ее разрезают на полоски; погружают в кипящую подсоленную воду (10 г соли
на 1 л воды), отваривают 10 минут, затем отцеживают и оставляют обсох-
нуть. Промытые, очищенные огурцы разрезают на кружки, очищенный лук на
тонкие полуколечки; помидоры разрезают пополам, отваривают до размягче-
ния в подсоленной воде и раскладывают слоями вместе с другими овощами по
нагретым чистым банкам. Овощи перекладывают ополоснутыми пряностями и
заливают горячей заливкой: к отвару, оставшемуся от перца, добавляют
соль (порцию уменьшают на количество, использованное для отвара) и са-
хар, доводят до кипения, добавляют уксус и снова доводят до кипения.
Банки немедленно закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с
горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Зимний салат

Равные доли моркови, сельдерея, петрушки, белокочанной капусты
Пряности (порции на литровую банку): 1/4 чайной ложки молотого красного перца или 1 - 2 стручка острого красного перца
Заливка I - при закладке 60 % овощей и 40 % заливки: на 1 л воды 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли, 60 - 80 г сахара
Заливка II - при закладке 75 % овощей и 25 % заливки: на 1 л воды 0,3 - 0,35 л 8 % уксуса, 25 г соли, 100 г сахара

Очищенные корнеплоды разрезают на призмочки, капусту на квадратики.
Сельдерей и петрушку погружают в кипящую подсоленную воду (10 г соли на
1 л воды) и варят 15 минут (считая от начала кипения); затем отваривают
морковь, также 15 минут. Капусту, порезанную на квадратики, погружают в
кипящую, слегка подсоленную воду и варят 10 минут (от начала кипения).
Овощи оставляют хорошо обсохнуть, затем раскладывают по банкам, добавля-
ют пряности, заливают горячей заливкой (приготовленной по способу О) и
закрывают. Банки устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и
стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Смешанный овощной салат I

Равные доли сладкого перца, сельдерея, лука, моркови
Пряности (порции на литровую банку): 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян, 2 гвоздики, 3 горошины черного перца, 2 горошины душистого перца
Заливка I - при закладке 60 % овощей и 40 % заливки: на 1 л воды 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли, 60 - 80 г сахара
Заливка II - при закладке 75 % овощей и 25 % заливки: на 1 л воды 0,3 - 0,35 л 8 % уксуса, 25 г соли, 100 г сахара
 Очищенный сладкий перец разрезают на полоски, сельдерей и морковь на призмочки, лук на кружки. Сельдерей и морковь отдельно погружают в кипящую, слегка подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды) и варят (считая от начала кипения) 15 минут. Сладкий перец отваривают 5 минут в отваре, оставшемся от сельдерея. Приготовленные овощи и сырой лук раскладывают слоями по нагретым чистым банкам, перекладывают ополоснутыми пряностями и заливают горячей заливкой: отвар от сельдерея и сладкого перца разбавляют водой до необходимого количества, добавляют соль (порцию соли снижают на количество, использованное для отваривания), сахар и доводят до кипения; быстро приливают уксус, снова доводят до кипения и выливают на овощи.
Банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой
и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Смешанный овощной салат II

Равные доли белокочанной капусты, сладкого перца, лука и моркови
Пряности (порции на литровую банку): 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян, 1/4 лаврового листа, 2 горошины черного перца, 2 горошины душистого перца, 1 гвоздика
Заливка I - при закладке 60 % овощей и 40 % заливки: на 1 л воды 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли, 60 - 80 г сахара
Заливка II - при закладке 75 % овощей и 25 % заливки: на 1 л воды 0,3 - 0,35 л 8 % уксуса, 25 г соли, 80 - 100 г сахара

Очищенные капусту и сладкий перец разрезают на полоски, морковь на
призмочки, лук на колечки. Сладкий перец погружают в кипящую, слегка
подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды), отваривают 5 минут (от начала
кипения), вынимают и оставляют обсохнуть. Приготовленную морковь погру-
жают в кипящую, слегка подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды), отвари-
вают 15 минут, отцеживают и оставляют обсохнуть. Также капусту погружают
в кипящую, слегка подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды), отваривают
10 минут, отцеживают и оставляют обсохнуть. Отваренные овощи и сырой лук
раскладывают слоями по горячим чистым банкам и перекладывают ополоснуты-
ми пряностями. Отвар, оставшийся от перца, разбавляют водой до необходи-
мого количества, добавляют соль (порцию уменьшают на количество, ис-
пользованное для отваривания), сахар, доводят до кипения, добавляют ук-
сус, снова доводят до кипения и выливают на овощи. Банки закрывают, ус-
танавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Овощной салат с грибами I

Равные доли сельдерея, сладкого перца, лука и грибов (например опят)
Пряности (порции на литровую банку): 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян, 2 горошины черного перца, горошины душистого перца, 1 гвоздика
Заливка I - при закладке 60 % овощей с грибами и 40 % заливки: на 1 л воды 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли, 60 г сахара
Заливка II - при закладке 75 % овощей с грибами и 25 % заливки: на 1 л воды 0,3 - 0,35 л 8 % уксуса, 25 г соли, 80 г сахара

Очищенные грибы тщательно промывают, разрезают на куски, погружают в
кипящую воду с добавкой соли (10 г соли на 1 л воды) и ложки уксуса, до-
водят до кипения и варят 3 - 5 минут; затем их ополаскивают холодной во-
дой и оставляют обсыхать. Очищенный лук разрезают на кружки. Очищенный
сельдерей разрезают на призмочки, погружают в кипящую подсоленную воду
(10 г соли на 1 л воды), доводят до кипения, отваривают 15 минут и выни-
мают. Затем в той же воде отваривают 5 минут (считая от начала кипения)
порезанный на полоски очищенный сладкий перец, его тоже вынимают и ос-
тавляют обсохнуть. Овощи и грибы раскладывают по банкам и перекладывают
ополоснутыми пряностями. Отвар от сельдерея и перца разбавляют водой до
необходимого количества, добавляют соль (порцию снижают на количество,
использованное для отваривания), сахар и доводят до кипения. В кипящий
раствор заливают уксус, снова доводят до кипения и выливают на овощи с
грибами. Банки закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с горячей
водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу B).

Овощной салат с грибами II

Равные доли белокочанной капусты, сладкого перца, лука и грибов
Пряности (порции на литровую банку): 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян, 2 горошины черного перца, 2 горошины душистого перца, 1 гвоздика
Заливка I - при закладке 60 % овощей с грибами и 40 % заливки: на 1 л воды 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли, 60 г сахара
Заливка II - при закладке 75 % овощей с грибами и 25 % заливки: на 1 л воды 0,3 - 0,35 л 8 % уксуса, 25 г соли, 80 г сахара

Очищенные грибы тщательно промывают, разрезают на куски, погружают в
кипящую воду с добавкой соли (10 г соли на 1 л воды) и ложки уксуса, до-
водят до кипения и варят 3 - 5 минут. Затем их ополаскивают холодной во-
дой и оставляют обсохнуть. Очищенную капусту разрезают на лапшу или ма-
ленькие квадратики, погружают в кипящую подсоленную воду (10 г соли на 1
л воды), доводят до кипения, варят 10 минут, отцеживают и оставляют об-
сохнуть. Также очищенный сладкий перец разрезают на мелкие полоски или
кубики, погружают в кипящую подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды),
доводят до кипения, отваривают 5 минут, вынимают и оставляют обсохнуть.
Заливку готовят из отвара, оставшегося от перца. Его разбавляют водой
до необходимого количества, добавляют соль (порцию уменьшают на коли-
чество, использованное для отваривания), сахар и доводят до кипения. За-
тем добавляют уксус и снова доводят до кипения.
Лук разрезают на кружки, раскладывают слоями вместе с овощами и гри-
бами по прогретым чистым банкам, все перекладывают ополоснутыми прянос-
тями и заливают горячей заливкой. Банки немедленно закрывают, станавли-
вают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минтут,
стерилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки
объемом 0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу B).

Пестрая овощная смесь в сладкокислой заливке

В произвольном соотношении огурцы, мелкие зеленые помидоры, крупный зеленый и красный сладкий перец, морковь, сельдерей, фасоль, лук
Пряности и добавки (порции на литровую банку): 2 вишневых листа, 2 кружка хрена, 3 горошины черного перца, 1/2 лаврового листа, кусочек имбиря
Заливка I - при закладке 60 % овощей и 40 % заливки: на 1 л воды 0,25 - 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли, 80 г сахара
Заливка II - при закладке 75 % овощей и 25 % заливки: на 1 л воды 0,3 - 0,35 л 8 % уксуса, 25 г соли, 100 г сахара

У огурцов удаляют плодоножки и цветки, их замачивают примерно на час
в холодной воде. Затем их промывают в нескольких водах (в первой воде,
возможно, и со щеткой), чтобы последняя вода осталась чистой и оставляют
обсохнуть; затем их крошат на пластины или узкие полоски. Промытые поми-
доры разрезают поперек на половинки и отваривают в подсоленной воде (10
г соли на 1 л воды) до размягчения, вынимают и оставляют обсохнуть. Очи-
щенную морковь разрезают на призмочки и отваривают до размягчения (10 -
15 минут) в подсоленной воде, очищенный сельдерей разрезают на призмочки
и также отваривают в подсоленной воде (10 - 15 минут). Очищенный сладкий
перец разрезают на узкие полоски и отваривают 5 минут (считая от закипа-
ния воды) в отваре от сельдерея, вынимают и оставляют обсохнуть. У про-
мытой фасоли удаляют волокна, фасоль погружают в кипящую подсоленную во-
ду и отваривают почти до размягчения; затем ее вынимают, оставляют об-
сохнуть и разрезают на скошенные полоски. Приготовленные овощи и лук,
разрезанный на куски, раскладывают слоями по нагретым чистым банкам, пе-
рекладывают ополоснутыми пряностями, вишневыми листьями, хреном и зали-
вают горячей заливкой. Заливку готовят так, что отвар, оставшийся от
сельдерея и перца, разбавляют водой до необходимого количества, добавля-
ют соль (порцию соли снижают на количество, использованное для отварива-
ния) и сахар и доводят до кипения; добавляют уксус, снова доводят до ки-
пения, снимают с плиты и выливают на овощи. Банки хорошо закрывают, ус-
танавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минтут,
стерилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки
объемом 0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу B).

Острый овощной салат

Равные доли сладкого красного или зеленого перца, зеленых помидоров и лука
Пряности и добавки (порции на литровую банку): 2 - 3 стручка острого перца, 1/2 чайной ложки желтых горчичных семян, 4 горошины черного перца, 2 горошины душистого перца
Заливка I - при закладке 60 % овощей и 40 % заливки: на 1 л воды 0,3 л 8 % уксуса, 20 г соли, 60 г сахара
Заливка II - при закладке 75 % овощей и 25 % заливки: на 1 л воды 0,35 л 8 % уксуса, 25 г соли, 80 г сахара

У промытых зеленых помидоров удаляют плодоножки, их разрезают на 2
или 4 части, погружают в кипящую подсоленную воду (10 г соли на 1 л во-
ды), отваривают до размягчения. Затем их отцеживают и оставляют обсы-
хать. Очищенный сладкий перец разрезают на полоски, погружают в кипящую
подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды), отваривают 5 минут, вынимают и
оставляют обсыхать. Затем в той же воде отваривают промытый острый пе-
рец. Лук разрезают на кружки, раскладывают слоями вместе с другими ово-
щами и ополоснутыми пряностями по горячим банкам и заливают горячим от-
варом. Отвар готовят так, что отвар, оставшийся от сладкого и острого
перца, разбавляют водой до необходимого количества, добавляют соль (пор-
цию снижают на количество, использованное для отваривания) и сахар и до-
водят до кипения. Добавляют уксус, снова доводят до кипения и выливают
на овощи. Банки хорошо закрывают, устанавливают в стерилизационный бак с
горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минтут,
стерилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки
объемом 0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу B).

Стерилизованные овощи для приготовления салата

Приблизительно равные доли очищенной моркови, сельдерея и вылущенного зеленого горошка, лук
Заливка: на 1 л воды 0,2 л 8 % уксуса, 25 г соли, 60 г сахара
Пряности (порции на литровую банку): 4 горошины черного перца, кусочек лаврового листа

Очищенный сельдерей разрезают на половинки и затем на пластинки тол-
щиной около 8 мм, которые сразу же погружают в воду, подкисленную лимон-
ной кислотой, чтобы они не темнели на воздухе. Когда весь сельдерей бу-
дет покрошен, его отваривают в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды),
чтобы он легко соскальзывал с вилки. Мягкий сельдерей охлаждают в холод-
ной воде и разрезают на правильные кубики. Очищенную морковь разрезают
на кружки или на пластинки тоже толщиной 8 мм, отваривают 10 - 15 минут
в подсоленной воде до размягчения (10 г соли на 1 л воды), затем ее вы-
нимают, перекладывают в холодную воду и охлаждают. Затем ее разрезают на
кубики. Вылущенный горошек погружают в почти кипящую воду и прогревают
при спокойном кипении около 10 минут. Затем его тоже охлаждают в холод-
ной воде. Очищенный лук разрезают на кубики и вместе с остальными овоща-
ми и ополоснутыми пряностями рассыпают по горячим банкам. Отвар, остав-
шийся от сельдерея, разбавляют водой до необходимого количества, добав-
ляют соль (порцию снижают на количество, использованное для отваривания)
и сахар и доводят до кипения; приливают уксус и снова доводят до кипе-
ния. Горячей заливкой заливают овощи, банки хорошо закрывают, устанавли-
вают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 90 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 90 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 25 минут, банки объемом
0,5 л - 20 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).
Примечание: если готовят одну или две банки стерилизованной овощной
смеси, то вместо заливки можно в каждую банку Омния объемом 720 мл поло-
жить 0,05 - 0,06 л 8 % уксуса, 15 г сахара (1 ложку) и 5 г соли (1 чай-
ную ложку) и овощи залить кипяченой водой (или водой, оставшейся от от-
варивания овощей, в этом случае порцию соли снижают на использованное
количество).

Стерилизованное лечо

Равный объем помидоров и очищенного сладкого перца (красного, желтого, светло-зеленого, ни в коем случае темно-зеленого, который придает горький привкус продуктам), соль

Очищенный перец разрезают на узкие полоски, помидоры разрезают на
пластины (помидоры можно сначала погрузить в кипящую воду, на 1 - 2 ми-
нуты переложить в холодную воду и очистить). Приготовленные овощи слегка
солят и в тонком слое отваривают в кастрюле до полу густой консистенции.
Почти кипящим лечо раскладывают по банкам, обернутым влажным полотенцем,
края протирают, укрепляют крышки и устанавливают в стерилизационный бак
с горячей водой. Стерилизуют его 50 минут при температуре 95 oC. На вто-
рой или третий день стерилизацию повторяют при той же температуре в те-
чение 30 минут.

Овощная смесь, засыпанная солью

Морковь, сельдерей, петрушка, соль
На 1 кг отваренных овощей 250 г соли

Очищенные овощи разрезают на кубики или мелкие призмочки или протира-
ют на грубой терке, погружают в кипящую подсоленную воду (30 г соли на 1
л воды) и отваривают до размягчения. Затем их отцеживают и оставляют об-
сохнуть. Овощи взвешивают, на 1 кг овощей добавляют 250 г соли, хорошо
перемешивают и раскладывают по сухим чистым банкам. Сверху овощи засыпа-
ют тонким слоем соли и закрывают (лучше металлическими крышками). Хранят
в прохладном и сухом месте.

.G.FINTIFL.TIF;3.92";0.235";TIFF
ГРИБЫ
.G.GLAV57.TIF;1.92";0.775";TIFF

Консервы из грибов очень популярны из-за хорошего вкуса и запаха и
широко применяются при приготовлении пищи.
Учитывая то, что грибы быстро портятся, о них следует позаботиться
сразу же после сбора. Грибы собирают в ранние часы, так как охлажденные
ночным холодом они смогут дольше выдержать. При сборе их очищают ножом
от земли и мусора и укладывают в корзину, чтобы они не запарились и не
помялись. Грибы следует консервировать не позднее, чем через 24 часа
после сбора; до этого времени их оставляют на свежем воздухе, чтобы они
не запарились и не зачервивели.
Грибы плохо усваиваются, но при консервировании их усвояемость повы-
шается.

Грибы, стерилизованные в сладкокислой заливке

Свежие здоровые молодые грибы
Заливка (на 1 кг грибов): 0,35 л воды, 0,15 л 8 % уксуса, 8 г соли (1 чайная ложка), 30 г сахара (2 - 3 чайные ложки)
Пряности и добавки (для литровой банки): 1 лавровый лист, 1 чайная ложка желтых горчичных семян, 1/4 чайной ложки душистого перца. 3 - 4 горошины черного перца, лук по вкусу, кружки хрена, морковь и т.п.

Грибы стерилизуют не позднее 24 часов после сбора. Грибы, которые
очистили еще в лесу, дома еще несколько раз промывают в холодной воде,
мелкие грибы оставляют целыми, лишь подрезают ножки, крупные разрезают
на 2 или 4 части.
Приготовленные грибы отваривают 5 - 7 минут (в зависимости от твер-
дости) в кипящей подсоленной и подкисленной воде (на 1 л воды 20 г соли
и 1 чайная ложка лимонной кислоты или 8 % уксуса, чтобы грибы побелели).
Затем их погружают в холодную воду, охлаждают и после обсыхания раскла-
дывают по чистым банкам. Грибы перекладывают ополоснутыми пряностями и
некоторыми из приведенных добавок, заливают горячей заливкой (воду с са-
харом и солью разогревают до кипения, добавляют уксус и снова доводят до
кипения; заливку с уксусом не кипятят, чтобы не испарился уксус) так,
чтобы все грибы были полностью затоплены. Банки немедленно закрывают,
устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 98 oC - 20 минут, сте-
рилизация при 98 oC: банки объемом 0,7 - 0,9 л - 35 минут, банки объемом
0,5 л - 25 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).

Стерилизованные опята с Капией и луком

Порции для 1 банки Омния объемом 720 мл:
приблизительно 250 г свеже собранных опят, 100 г очищенной Капии, 100 г очищенного лука, 0,07 л 8 % уксуса, 12 - 15 г сахара, 5 г соли, 0,16 л воды, 1 лавровый лист, 1 чайная ложка желтых горчичных семян, 10 горошин черного перца, 4 горошины душистого перца

Для стерилизации используют только шляпки опят - их промывают нес-
колько раз, крупные разрезают на 2 или 4 части, постепенно отваривают в
подсоленной и подкисленной воде (на 1 л воды 20 г соли и 1 чайная ложка
8 % уксуса), затем их охлаждают в холодной воде и оставляют обсохнуть.
Очищенную Капию разрезают на квадратики, засыпают в кипящую подсоленную
воду, отваривают около 5 минут, затем отцеживают, охлаждают в холодной
воде и оставляют обсохнуть. Грибы и Капию смешивают с грубо нарезанным
луком, раскладывают по банкам, при этом перекладывают ополоснутыми пря-
ностями. В банки заливают уксус, добавляют соль и сахар и все заливают
кипящей водой, укрепляют крышки, стерилизуют так же, как и в предыдущем
рецепте.

Грибы, стерилизованные в кислой заливке

Все готовят так же, как и в грибах в сладкокислой заливке (см. ре-
цепт), но заливку готовят без сахара.

Грибы, стерилизованные в рассоле

Свежие плотные грибы, соль

Очищенные грибы промывают, крупные разрезают на 2 или 4 части и отва-
ривают в воде с небольшой добавкой соли и щепотки лимонной кислоты. За-
тем отцеживают, ополаскивают холодной водой и хорошо просушенными раск-
ладывают по банкам до высоты на 1,5 см ниже края. Заливают рассолом (на
1 л воды 1 ложка соли без верха), закрывают крышками и стерилизуют.
Время стерилизации в банках Омния: разогрев до 100 oC - 20 - 25 ми-
нут, стерилизация при 100 oC - 90 - 95 минут.
По окончании стерилизации банки немедленно охлаждают (по способу В).
Через два дня грибы стерилизуют снова 45 - 50 минут при 100 oC. Для дли-
тельного хранения стерилизацию через два дня повторяют (45 - 50 минут
при 100 oC). Грибы хранят в прохладном месте.

Грибы, засыпанные солью

Твердые грибы (трубчатые, подосиновики, говорушки и т.п.)
На 1 кг очищенных грибов 150 - 200 г соли

Очищенные грибы взвешивают, разрезают на тонкие пластины, раскладыва-
ют на дощечках или на решетках и оставляют на солнце слегка подвянуть.
Затем их в тазу смешивают с отвешенной порцией соли так, чтобы они хоро-
шо просолились (в плохо просоленных местах могут размножаться опасные
бактерии, которые вызывают тяжелое отравление), но не переломились. Гри-
бами набивают сухие, чистые банки так, чтобы между грибами не было воз-
душных пузырей, поверхность покрывают тонким слоем соли и банки закрыва-
ют металлическими крышками или завязывают двойным целлофаном или перга-
ментом, который следует сверху намочить.

Сушеные грибы

Любые трубчатые грибы, подберезовики, маслята, опята, рыжики, лисички

Грибы насухо очищают ножом, отрезают червивые части и протирают сухой
тряпочкой. Затем их разрезают острым ножом на пластинки толщиной 3 - 5
мм и сушат разложенными на решетках или сухих дощечках (ни в коем случае
на жести, так как они почернеют и прилипнут к ней) на солнце или в су-
шилке. Также их можно подсушить на солнце, а досушить в духовке.
Если грибы сушат на солнце, то их не оставляют на дворе на ночь, что-
бы их не намочила роса или дождь. Если их сушат в духовке или в сушилке,
то сначала температура должна быть 45 oC, а затем 70 oC.
Грибы следует сушить в течение двух дней, чтобы они сохранили краси-
вую окраску, особенно виды с белой мякотью. Правильно засушенные грибы
хрустят. В сухом месте их раскладывают по банкам и закрывают металличес-
кими крышками.
Свеже сушенные грибы можно пропустить через мясорубку, а полученный
порошок рассыпать по желобковым банкам, которые закрывают пружиной.

Грибной концентрат

1 кг свежих грибов, 1/2 л воды, 60 г соли

Очищенные промытые грибы мелко крошат, солят и в части воды отварива-
ют до размягчения под крышкой. Затем подливают оставшуюся порцию воды и
варят дальше. Мягкие грибы с соком раздавливают и выпаривают в широкой
кастрюле, чтобы концентрат слегка загустел, кипящим его разливают по ма-
леньким баночкам (на 12 мм ниже края), обернутым влажным полотенцем, ук-
репляют крышки и стерилизуют 90 минут при 100 oC. Через 2 дня проводят
вторую стерилизацию (45 минут при 100 oC), а для длительного хранения
еще третью стерилизацию через 2 дня (так же как и вторую). Хранят в
прохладном месте.
Замороженные грибы

Свеже собранные молодые грибы всех видов, соль, лимонная кислота

Очищенные грибы постепенно промывают в воде, разрезают на куски, пос-
тепенно засыпают в кипящую подсоленную и слабо подкисленную воду и отва-
ривают около 5 минут. Отцеженные грибы охлаждают в кастрюле или в тазу с
холодной водой. Хорошо обсохшие грибы раскладывают одним слоем на фольгу
и замораживают в нижней части морозильника, который на это время настра-
ивают на максимальную степень холода (-23 или -26 oC). Замороженные гри-
бы раскладывают по полиэтиленовым мешкам порциями для одноразового ис-
пользования, их обозначают и из мешков выжимают воздух. Грибы хранят в
морозильнике.
Грибы перед использованием не размораживают, а замороженными погружа-
ют в кипящую воду и употребляют без остатка.