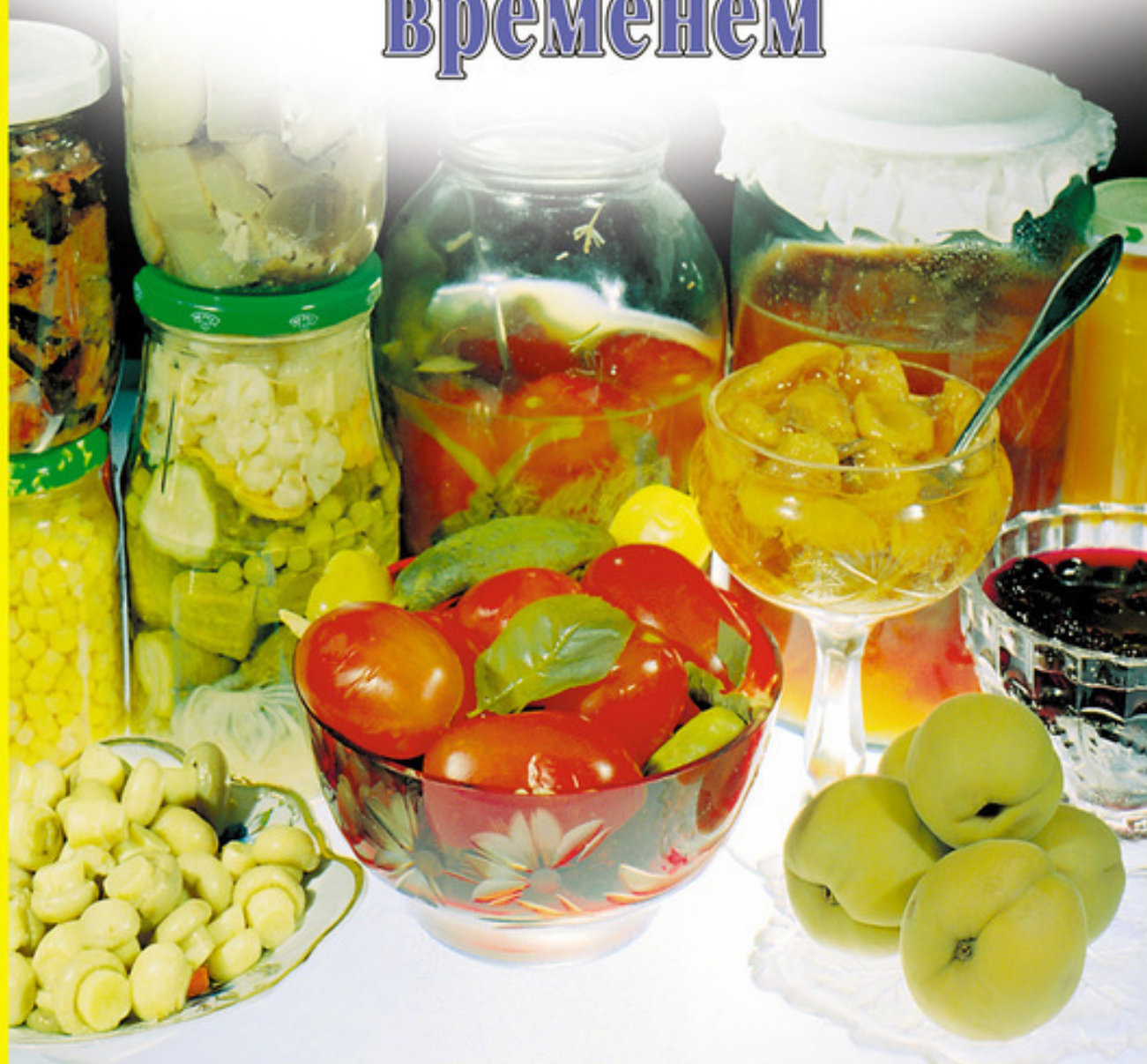




Домашнее консервирование

Рецепты,
проверенные
временем



Быстро, вкусно, просто

**Домашнее консервирование.
Рецепты, проверенные временем**

«Издательство АСТ»

2010

Домашнее консервирование. Рецепты, проверенные временем /
«Издательство АСТ», 2010 — (Быстро, вкусно, просто)

Для любителей консервирования здесь собраны лучшие и популярные рецепты. Воспользовавшись ими, каждая хозяйка сможет поймать лето в банку и накормить домашних вкусными компотами, хрустящими огурчиками, солеными грибочками и другими разносолами. Для широкого круга читателей.

, 2010

© Издательство АСТ, 2010

Содержание

ЛЕТО В БАНКЕ	5
ОГУРЦЫ	6
Огурцы консервированные	6
Огурцы консервированные резаные	7
Огурцы консервированные без стерилизации	8
Огурцы квашеные стерилизованные	9
Огурцы малосольные пастеризованные	10
Огурцы соленые хрустящие	11
Огурцы пикантные	12
Огурцы консервированные домашние	13
КАБАЧКИ	14
Кабачки консервированные	14
Конец ознакомительного фрагмента.	15

Домашнее консервирование. Рецепты, проверенные временем Составитель Дарья Костина

ЛЕТО В БАНКЕ

Консервирование занимает одно из главных мест в домашней кулинарии. Любая хозяйка знает, что приготовленные своими руками продукты намного вкуснее покупных, не говоря уже о том, что и стоят они значительно дешевле.

Вторая половина лета – прекрасная пора, чтобы позаботиться о домашних заготовках на зиму. Хрустящие огурчики с грядки и ароматные помидоры так и просятся в банку. Домашние заготовки составляют значительную часть нашего рациона. Интерес к домашнему консервированию не снижается и сейчас, когда полки супермаркетов ломятся от баночек с соленьями и маринадами. Хозяйки переписывают друг у друга рецепты приготовления самых разнообразных домашних разносолов. Зимой все припасы хороши, только заготавливай, не ленись.

В зимнее время, когда мы питаемся в основном более калорийной пищей, употребляем много мяса, яиц, круп и мало овощей и фруктов, так хорошо достать из погреба или кладовой варенье из клюквы, земляничный компот, вкусный пряный огурец, соленые грибочки, маринованные помидорчики или острые, пахнущие чесночком, баклажаны, заправить борщ сухой ароматной зеленью укропа...

Для любителей консервирования в этой книге собраны лучшие и популярные рецепты. Воспользовавшись ими, каждая хозяйка сможет все пустить в дело, у нее ничего не пропадет. Попробуйте новый рецепт или воплотите в жизнь свой проверенный фирменный.

Успехов вам и приятного аппетита!

ОГУРЦЫ

Огурцы консервированные

Свежесобранные огурцы замачивают в холодной воде на 2–3 ч, полежавшие – на 6–8 ч.

Готовят рассол: на 5 л воды – 1 стакан соли, 10 горошин черного перца, лавровый лист. Вскипятить и заливать в банки с огурцами через марлю. На дно банки кладут 4–5 кусочков хрена, 2–3 измельченных зубчика чеснока, 2–3 зонтика свежего укропа.

Дают постоять 2–3 мин, после чего рассол сливают, снова доводят до кипения и опять заливают огурцы, добавив в каждую банку 2 столовые ложки уксуса. Закатывают, переворачивают банки и укутывают.

Огурцы получаются твердыми и хрустящими.

Огурцы консервированные резаные

Свежие огурцы подбирают по размерам и степени зрелости, моют в холодной воде и дают ей стечь. Затем огурцы нарезают на мелкие кусочки, помещают их в эмалированную кастрюлю, солят из расчета 30 г соли на 1 кг подготовленных огурцов, перемешивают, накрывают чистым полотенцем и выдерживают в течение 12–14 ч.

Укроп и листья хрена моют, дают воде стечь и нарезают все на кусочки длиной до 4 см. Лук и чеснок чистят и режут: лук – кружками, чеснок – пластинками.

Из расчета на одну банку вместимостью 1 л готовят маринад из 400 г воды, 30 г соли, 20 г сахара и 60 г 5%-ного столового уксуса. В эмалированную кастрюлю наливают необходимое количество воды, добавляют соль и сахар, нагревают до полного их растворения, кипятят 2 мин, фильтруют через 3–4 слоя марли, добавляют уксусную кислоту и дают закипеть.

В чистые сухие банки вместимостью 1 л укладывают резаный укроп, нарезанный лист хрена (столько, чтобы покрыть дно банки) и несколько горошин черного перца. Сливают сок с огурцов и укладывают их в банки, чередуя с нарезанными луком и чесноком, после чего заливают горячим маринадом.

Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 50 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 8 мин, 1 л – 9–10 мин, 3 л – 12 мин. По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Огурцы консервированные без стерилизации

• На одну банку вместимостью 3 л необходимо: свежих огурцов – 1,4 кг, рассола – 1,3 кг, мелкой столовой соли – 70 г, укропа – 50 г, листьев хрена – 20 г, зеленого сладкого резаного перца – 30 г, листьев мяты – 1–2 шт., долек чеснока – 3–4, листьев вишни – 6–8 шт., листьев винограда – 4 шт., листьев черной смородины – 6–8 шт., стручкового горького перца – 1/4 шт. и лаврового листа – 2 шт.

Для консервирования отбирают свежие зеленые, только что собранные огурцы небольших размеров и одинаковой удлиненной формы. Отобранные огурцы моют холодной водой и замачивают в ней на 4–6 ч. После замачивания еще раз моют проточной водой. На дно банки укладывают 1/3 специй, а затем до половины банки – огурцы. После этого добавляют часть зелени и специй, снова огурцы, а сверху – остальное количество зелени и специй. Наполненные банки заливают профильтрованным кипящим 5–6%-ным раствором соли (50–60 г соли на 1 л воды).

Заливать банки кипящим рассолом следует осторожно, небольшими порциями, чтобы прогреть дно и стенки банки. При заливке банки устанавливают на сухую доску или на бумагу.

Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными лакированными крышками, герметически укупывают, охлаждают и хранят в прохладном месте (кладовая, подвал).

Огурцы квашеные стерилизованные

• На банку вместимостью 3 л необходимо: огурцов – 2 кг, укропа – 30–40 г, чеснока – 6 зубков.

Свежие небольшие огурцы моют холодной водой и замачивают в чистой холодной воде на 6 ч. После вымачивания их промывают проточной водой.

Наполненные огурцами банки заливают рассолом (на 1 л воды 60 г соли), накрывают прокипяченными крышками и выдерживают при комнатной температуре 3–5 дней до молочнокислого брожения.

После этого рассол сливают в эмалированную кастрюлю и кипятят 5 мин, а огурцы промывают горячей водой, укладывают в банки, заливают кипящим рассолом, накрывают прокипяченными крышками и стерилизуют при 100 °С 12–15 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Огурцы малосольные пастеризованные

• На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих огурцов – 3,5 кг, соли – 100–120 г, укропа – 140 г, листа хрена – 100 г, чеснока – 60 г, горького стручкового перца – 1 шт., душистого перца в зернах – 50–70 горошин и лаврового листа – 20 шт.

Мелкие огурцы промывают холодной водой, а затем замачивают в холодной воде на 4–6 ч, после чего вновь моют и солят.

На дно чистых и сухих банок укладывают третью часть специй, затем плотно укладывают огурцы до половины банок, на них – вторую часть специй и остальные огурцы. Сверху укладывают оставшуюся часть специй. Наполненные банки заливают рассолом (на 1 л воды – 50–60 г соли) и оставляют при комнатной температуре для молочнокислого брожения.

Через 4–6 дней, когда огурцы приобретут специфический приятный вкус малосольных огурцов, их отделяют от специй и рассола, промывают в 2%-ном солевом растворе (20 г соли на 1 л воды) и укладывают в банки. Предварительно в каждую банку укладывают свежие специи и пряности. Оставшийся рассол, в котором солились огурцы, сливают в эмалированную кастрюлю, кипятят 5–10 мин, фильтруют через 3–4 слоя марли и при температуре 80–85 °С заливают огурцы, уложенные в банки, накрывают банки прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70–75 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 90 °С для банок вместимостью 0,5 л – 12 мин, 1 л – 15 мин, 3 л – 25 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и по возможности быстро охлаждают, но не на сквозняке.

Огурцы соленые хрустящие

Для такого вида консервов подбирают огурцы среднего размера со слаборазвитыми семенами. В них не следует класть много чеснока (4–6 г на банку вместимостью 3 л), так как он размягчает ткань огурцов.

Процесс засолки такой же, как и в предыдущем случае. Наполненные огурцами и специями банки заливают холодным рассолом и выдерживают 5–6 дней при комнатной температуре.

Когда огурцы приобретут приятный аромат и кислотность, необходимо прервать брожение. Для этого рассол отделяют от огурцов и специй, а банки и огурцы хорошо промывают проточной водой. Огурцы без специй укладывают в банки, заливают кипящим рассолом, накрывают стерилизованными крышками и полотенцем, чтобы сохранить тепло в банках. Через 5–7 мин вновь отделяют рассол, доводят его до кипения, вторично заливают горячим рассолом огурцы и герметически укупоривают банки. Спустя 5–6 дней рассол в банках начинает осветляться, а на огурцах появляется белый порошкообразный налет, который при встряхивании банки с огурцов смывается.

Огурцы пикантные

Небольшие по размеру крепкие огурчики замачивают на 6 ч в холодной воде. В банку кладут: лавровый лист, горький перец, душистый перец (по 3–4 горошины), наструганный хрен, зелень укропа, 2–3 зубчика чеснока, 3–4 гвоздики, 1/3 чайной ложки молотой корицы. У огурцов срезают кончики и раскладывают их в банки.

Рассол: на 1 л воды – 50 г соли, 40 г сахара, 40 г уксуса.

Банки с огурцами заливают кипятком, оставляют на 5 мин. Затем выливают воду в кастрюлю, добавив соль, сахар, дают закипеть, добавляют уксус и чеснок, снова заливают огурцы, закатывают, переворачивают горлышком вниз и укутывают потеплее на 1 сутки.

Огурцы консервированные домашние

На дно каждой банки кладут укроп и больше никаких специй. Подготовленные огурцы укладывают в банки и заливают маринадом.

Для маринада: на 8 л воды – 3 стопки (100-граммовые) соли, 1 1/2 стакана сахара, душистый перец, лавровый лист. Все это прокипятить, отставить и влить бутылку уксуса.

Стерилизуют 5–10 мин. Закатывают, переворачивают, тепло укутывают.

КАБАЧКИ

Кабачки консервированные

- *На одну банку вместимостью 1 л необходимо: свежих томатов – 700 г, листа хрена – 6 г, укропа – 15 г, чеснока – 2–3 зубчика, листа мяты – 1/2 шт., сельдерея или петрушки – 6 г, лаврового листа – 3–4 шт., стручкового перца – 1/4 шт., черного горького перца – 5–6 горошин, соли – 15 г и 6%-ного раствора уксусной кислоты – 70–80 г.*

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.