

Илья Мельников

# Консервирование без соли, сахара



Кулинария

Илья Мельников

**Консервирование без соли, сахара**

«Мельников И.В.»

**Мельников И. В.**

Консервирование без соли, сахара / И. В. Мельников —  
«Мельников И.В.», — (Кулинария)

© Мельников И. В.

© Мельников И.В.

## Содержание

Консервирование без сахара	5
Компот из яблок	6
Конец ознакомительного фрагмента.	7

# **Илья Мельников**

## **Консервирование без соли, сахара**

### **Консервирование без сахара**

Компоты считаются самыми лучшими из плодоягодных консервов. Необязательно заливать плоды и ягоды сахарным сиропом. Компоты в консервированном виде сохраняются не потому, что к ним добавлен сахар, а потому, что они подверглись стерилизации, в результате чего были уничтожены микробы. Поэтому можно плоды и ягоды законсервировать в виде компота, не добавляя к ним сахар, а заливая их горячей водой или соком из таких же плодов и ягод. Такое случается в тех случаях, когда сахара мало или когда сахар добавлять нежелательно.

## Компот из яблок

Свежие и достаточно кислые яблоки можно не стерилизовать после укладки в банки, а укладывать непосредственно после бланшировки горячими и заливать горячей бланшировочной водой. Бланшируют очищенные и нарезанные яблоки в воде при температуре 85 градусов в течение 6 – 7 минут. При бланшировке разрушаются ферменты и бланшированные яблоки уже не темнеют от соприкосновения с воздухом. При бланшировке из плодов вытесняется воздух, которого в яблоках заключено довольно много, иногда до 25% к общему объему плодов. Если воздух не удалить и укупорить яблоки в банке крышкой, то воздух во время стерилизации будет из них выходить, и собираясь под крышкой банки, давить на нее. Кроме того, при вытеснении воздуха во время бланшировки уменьшается объем плодов и их можно больше поместить в банку. Если же положить в банку небланшированные или недостаточно бланшированные яблоки, то объем их уменьшится уже в банке во время стерилизации. В результате в консервах будет много жидкости и мало плодов. Порядок работы при этом следующий.

Нужно поставить корзину с яблоками возле стола. Банки промыть горячей водой и после ополаскивания горячей же водой поставить на стол кверху дном. В эмалированную или алюминиевую кастрюлю емкостью 4 – 5 л налить 3 л воды и подогреть. Пока вода нагревается до кипения, яблоки необходимо подготовить. Сначала разрезать каждое яблоко вдоль на половинки, одновременно вырезая поврежденные и червивые участки. Половинки положить тут же рядом на стол. Когда их накопится на 3 банки компота, резку прекратить и из каждой половинки заостренной ложкой вынуть сердцевину с семенами. Делать это нужно быстро, одним поворотом руки. Сразу же половинки без сердцевины опустить в ведро с холодной водой, где они должны быть до бланшировки.

Когда в кастрюле закипит вода, взять из ведра столько подготовленных половинок яблок, чтобы их хватило на 2 – 3 банки, и опустить их в кипящую воду, желательнее в сетчатой корзине по форме кастрюли. Если корзины нет, то яблоки можно высыпать в кастрюлю или положить их в марлевый мешочек и опустить в кастрюлю. Следить, чтобы яблоки не перебланшировались.

Когда кожица на яблоках станет из зеленой желтоватой, яблоки быстро вынуть из корзины или из кастрюли. Руками брать их нельзя, чтобы не обжечься и не загрязнить поверхность микробами. Подходит для этого столовая вилка из нержавеющей стали. Через кожицу проколоть половинку яблока, перенести в банку и уложить срезом вниз. Так поступать до тех пор, пока банка не заполнится. Половинки можно подпрессовать тыльной стороной ложки. Кастрюля с бланшировочной водой в это время должна стоять на огне. Когда все яблоки разложены, черпаком или разливной ложкой зачерпнуть из кастрюли кипящую воду и залить ею банки с яблоками доверху. Сразу же закатать лакированными простерилизованными крышками, перевернуть горлышком вниз и оставить до остывания.

## **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.