

Г.А.КИЗИМА  
А.В.КАЛИНИНА

# *Заготовки* **НА ЗИМУ**



*Лучшие рецепты для тех,  
кто ценит свое время*

Школа разумно ленивого садовода и огородника

Галина Кизима

**Заготовки на зиму.  
Лучшие рецепты для тех,  
кто ценит свое время**

«Издательство АСТ»

2016

УДК 641.4  
ББК 36.91

**Кизима Г. А.**

Заготовки на зиму. Лучшие рецепты для тех, кто ценит свое время  
/ Г. А. Кизима — «Издательство АСТ», 2016 — (Школа разумно  
ленивого садовода и огородника)

ISBN 978-5-17-097868-7

Вы собрали хороший урожай? Ура! Но расслабляться рано. Нужно все это богатство еще умудриться сохранить. Из всего многообразия рецептов заготовок на зиму выбирайте те, которые будут не только вкусные, но и не займут много времени. Ведь лето скоротечно – нужно успеть еще и отдохнуть. Галина Александровна Кизима – популярный автор и известный садовод с 55-летним стажем – собрала целую коллекцию таких рецептов и опробовала их сама. Кому, как не ей, призывающей всех дачников стать разумно ленивыми садоводами и огородниками, научить хозяев экономии сил и времени в период «горячей поры» консервирования.

УДК 641.4  
ББК 36.91

ISBN 978-5-17-097868-7

© Кизима Г. А., 2016  
© Издательство АСТ, 2016

## Содержание

Их нужно законсервировать!	6
Основные способы консервирования продуктов	8
Предотвращение порчи консервов	8
Маринование продуктов	9
Инструменты и приспособления для консервирования	9
Тара для консервирования	10
Перевод объема продуктов в массу	10
Перевод объема продуктов в массу, г*	11
Мойка и фасовка продуктов	11
Бланширование	12
Обжаривание, пассерование и тушение продуктов	12
Пастеризация	13
Стерилизация	13
Самостерилизация к повторная стерилизация	13
Герметическая укупорка и охлаждение	14
Хранение консервов	14
Для суперлентяек. Рецепты консервирования овощей	15
Помидоры без хлопот	16
Томаты в соке черной смородины	17
Помидоры в желе	18
Помидоры в яблочном соке	19
Помидоры с крыжовником	20
Помидоры с чесноком	21
Помидоры с виноградными листьями	22
Помидоры с яблоками	23
Помидоры с гроздьями рябины	24
Помидоры, консервированные со сливами	25
Помидоры соленные с красной смородиной	26
Помидоры измельченные	27
Помидоры, консервированные без стерилизации	28
Помидоры, консервированные горячим способом	29
Помидоры ароматные (1)	30
Помидоры ароматные (2)	31
Помидоры быстрые (холодный способ)	32
Помидоры быстрые	33
Помидоры, консервированные в томатном соке	34
Помидоры свежие на зиму	35
Помидоры резаные	36
Помидоры, консервированные в томатном соке со специями	37
Томатный сок	38
Помидоры зеленые	39
Помидоры кисло-сладкие	40
Помидоры маринованные	41
Помидоры консервированные	42
Томатное пюре	43
Помидоры соленные	44

Огурцы ускоренного посола	45
Огурцы «со свечой»	46
Конец ознакомительного фрагмента.	47

# Галина Кизима

## Заготовки на зиму. Лучшие рецепты для тех, кто ценит свое время

**Их нужно законсервировать!**



Как известно, свежими фруктами и овощами со своего огорода или с рынка нам доводится лакомиться всего несколько месяцев в году. Поэтому так важно сохранить это фруктово-ягодно-овощное изобилие на более долгий период. Как это сделать? Ответ простой: их нужно **ЗАКОНСЕРВИРОВАТЬ!**

Консервировать, т. е. подвергать продукты специальной обработке и создавать условия для предохранения их от порчи, можно по-разному.

- ✓ Маринование
- ✓ Соление
- ✓ Квашение
- ✓ Сушка
- ✓ Заморозка

– все это способы консервирования.

Пользуясь рецептами из нашей книги, вы сможете обеспечить всю семью овощами и фруктами, заготовленными собственными руками. Теперь урожай не только убран, но и надежно сохранен!

Использование консервированных продуктов в зимнее время и весной позволяет разнообразить питание в этот период года, когда ассортимент свежих овощей и фруктов ограничен, что дает возможность обеспечить рациональное питание круглый год.

Если вы ищете новые рецепты приготовления консервов, то для вас огромный выбор способов приготовления самых разных заготовок из самых разных продуктов. Здесь есть рецепты для суперлентяек, когда время приготовления блюда составляет около получаса, лентяек (вы затратите один час) и для тех, кому не лень приготовить вкуснятину на зиму. Добавьте свой рецепт в коллекцию!



## Основные способы консервирования продуктов



Существует несколько способов консервирования пищевых продуктов: сушка, соление, квашение, маринование, варка с сахаром, охлаждение, замораживание, стерилизация и др.

Сушка является одним из давно известных способов сохранения пищевых продуктов. Она заключается в почти полном удалении влаги из продукта.

Консервирование овощей методами соления и квашения основано на консервирующем действии молочной кислоты в присутствии поваренной соли. Последняя значительно снижает развитие и активность нежелательных бактерий и способствует жизнедеятельности молочнокислых бактерий, которые образуют молочную кислоту.

Консервирование свежих плодов и овощей с применением уксусной кислоты называют маринованием.

Охлаждение пищевых продуктов до температуры, близкой к 0 °С, обеспечивает их сохранность в течение длительного срока. Однако многие микроорганизмы стойки к действию даже более низких температур. Чтобы создать неблагоприятные для развития и жизнедеятельности микроорганизмов условия, приостановить активность ферментов, а следовательно, и физико-химические изменения в тканях пищевых продуктов, достаточно довести температуру консервируемого продукта до -18 °С. При такой температуре качество продуктов длительное время не изменяется.

Пищевая ценность замороженных плодов и овощей, т. е. содержание в них углеводов, белков и минеральных веществ, остается без изменений. Почти полностью сохраняются витамины. Даже наименее стойкий витамин С в быстроразмороженных плодах и овощах достаточно устойчив.

## Предотвращение порчи консервов

Основной причиной порчи продуктов является развитие в них и действие различных нежелательных микроорганизмов, поэтому одно из условий обеспечения высокого качества консервов, изготавливаемых в домашних условиях, – соблюдение чистоты.



Помещение, в котором перерабатываются продукты, посуда, тара, инструменты и приспособления, используемые при этом, должны быть чистыми.

Одним из основных требований, которые необходимо выполнять при консервировании продуктов, является точная дозировка составляющих рецептуры. Для удобства дозирования жидких и сыпучих компонентов можно воспользоваться данными таблицы. С помощью этой таблицы можно легко отмерить нужное количество по массе, используя стакан или столовую ложку, которые всегда есть под рукой.

Время, указанное в рецептах при проваривании, доваривании, стерилизации и пастеризации, отсчитывается с момента закипания воды.

Перед консервированием сырье нужно тщательно перебрать, отобрать по размерам, зрелости и цвету.

Для предотвращения порчи консервов необходимо:

- ✓ тщательно мыть продукты перед консервированием;
- ✓ строго соблюдать технологию консервирования, особенно время стерилизации или пастеризации;
- ✓ обеспечивать герметичность укупорки;
- ✓ соблюдать температурный режим при хранении.

В процессе приготовления многих консервов применяется прокаленное подсолнечное или хлопковое масло. Его получают в результате нагрева до появления белого дыма (температура около 160 °С).

## Маринование продуктов

Консервирование свежих плодов и овощей с применением уксусной кислоты называют **маринованием**. Маринование является одним из основных способов консервирования.

Пищевая промышленность готовит уксусную кислоту 5-, 6- и 9 %-ной концентрации, а также уксусную эссенцию 70–80 %-ной концентрации.

Если имеется 5 %-ный раствор уксусной кислоты, а в рецепте указана эссенция 80 %-ной концентрации, то можно произвести перерасчет.

Пусть в рецепте потребность уксусной кислоты 80 %-ной концентрации составляет 30 г, тогда количество 5 %-ного раствора уксусной кислоты для замены указанного количества эссенции составит  $30 \times 80 / 5 = 480$  г.

## Инструменты и приспособления для консервирования

В процессе консервирования обычно используются следующие посуда, инструменты и приспособления:

- ✓ нож из нержавеющей стали;
- ✓ нож для очистки плодов от кожицы;
- ✓ устройство для удаления косточек из вишен и черешен;
- ✓ кастрюля с сеткой для бланширования (можно использовать решетку соковарки);
- ✓ щипцы для извлечения банок из стерилизатора;
- ✓ щипцы из нержавеющей стали или никелированные для извлечения стерилизованных крышек;
- ✓ кухонные весы;
- ✓ эмалированные кастрюли и тазы;
- ✓ дуршлаг;
- ✓ сито (волосяное или из нержавеющей стали);

- ✓ марля;
- ✓ чайник;
- ✓ закаточная машинка (закаточный ключ);
- ✓ кухонные доски;
- ✓ деревянная или металлическая решетка, укладываемая на дно стерилизатора;
- ✓ термометр со шкалой до 150 °С;
- ✓ шумовка;
- ✓ соковыжималка или пресс;
- ✓ соковарка.

Необходимость того или иного инструмента определяется спецификой рецепта и особенностями продукта, который подлежит консервированию.

## Тара для консервирования

Для консервирования плодов и овощей в домашних условиях обычно применяют стеклянную тару (банки). Отдельные продукты можно консервировать в бочках и бутылках, но в этом случае трудно обеспечить герметичность при укупорке.

Банки для консервирования бывают емкостью 0,5, 1, 1,5, 2 и 3 л. Наружный диаметр горлышка банки стандартный и равен 83 мм.

Стеклянная тара для консервирования должна быть целой, без трещин. **Целость тары определяется** легким постукиванием по ней палочкой или карандашом. При наличии даже незаметной трещины звук будет глухим и дребезжащим. Необходимо также следить, чтобы на горлышке стеклянной тары не было скола венчика или выступа.

Перед консервированием **банки тщательно моют**. Для этого их замачивают в растворе кальцинированной соды (на 1 л воды 1 чайная ложка соды) на 30 минут и более

в зависимости от загрязнения. После этого банки ополаскивают холодной водой и моют мочалкой или волосяным ершом с мылом или с пищевой содой.

Вторично банки ополаскивают чистой (желательно горячей) водой и ставят горлышком вниз для стекания воды.

Перед наполнением подготовленными продуктами банки **стерилизуют паром**. Банки вместимостью 0,5–1 л удобно стерилизовать на чайнике с горлышком, диаметром чуть больше диаметра горлышка банки. Банки вместимостью 2–3 л удобнее стерилизовать на кофейнике. Также для стерилизации банок используется кастрюля со специальной крышкой для стерилизации, которая представляет собой круг с отверстием посередине.

## Перевод объема продуктов в массу

В рецептах часто приводится масса продуктов, а кухонных весов нет. С помощью этой таблицы можно легко отмерить нужное количество по массе, используя стакан или столовую ложку, которые всегда есть под рукой.

### Перевод объема продуктов в массу, г\*

Продукт	Банка 1 л	Банка 0,5 л	Стакан граненый	Столловая ложка	Чайная ложка
<b>Вода</b>	<b>1000</b>	<b>500</b>	<b>200</b>	<b>20</b>	<b>5</b>
Продукт	Банка 1 л	Банка 0,5 л	Стакан граненый	Столловая ложка	Чайная ложка
Растительное масло	960	480	190	20	5
Сахар	800	400	180	25	10
Соль	1200	650	250	30	12
Рис	975	460	200	30	10
Мука	–	–	130	25	–
Молоко	–	–	200	18	–
Уксус	–	–	–	15	–

<b>Вода</b>	<b>1000</b>	<b>500</b>	<b>200</b>	<b>20</b>	<b>5</b>
Продукт	Банка 1 л	Банка 0,5 л	Стакан граненый	Столловая ложка	Чайная ложка
Соки	–	–	200	18	–
Сода	–	–	–	25	–
Лимонная кислота	–	–	–	–	3
Гвоздика молотая	–	–	–	–	3
Перец черный молотый	–	–	–	–	5

*Примерное содержание пряностей в 1 г:* черного горького перца – 30 горошин, душистого перца – 15 горошин, гвоздики – 12 шт., лаврового листа – 7 шт. Масса одного зубчика чеснока средней величины составляет примерно 2 г.

### Мойка и фасовка проектов

Перед консервированием продукты тщательно моют проточной холодной водой. В некоторых случаях загрязненные продукты (например, корнеплоды) предварительно замачивают, а затем моют.

После мойки обязательно дают воде стечь, а в случае приготовления некоторых видов консервов вымытые продукты просушивают.

Перед фасовкой консервируемых продуктов банки необходимо хорошо вымыть горячей водой и обработать паром или кипятком.

Уложенные в банки овощи в случае приготовления компотов или маринадов рекомендуется заливать горячими сахарным сиропом, маринадными и томатными заливками (температура 85–95 °С).

Тару при фасовке рекомендуется наполнять доверху (за исключением специально оговоренных в рецептуре случаев). Если не весь объем тары заполнен, то в ее

верхней части остается слой воздуха, содержащий до 21 % кислорода, который пагубно действует на многие вещества, входящие в состав консервированного продукта (быстро окисляются и теряют ценные свойства). Поэтому укладка плодов должна быть плотной, но не чересчур, так как это может вызвать помятость плодов.

## **Бланширование**

Бланширование (бланшировка) заключается в предварительной обработке плодов в горячей или кипящей воде с последующим охлаждением в холодной воде. Большинство плодов и овощей перед консервированием бланшируют.

✓ Патиссоны, белокочанную капусту бланшируют для придания им упругости и сохранения естественного цвета, баклажаны и перец – для удаления излишней горечи.

✓ Подготовленные продукты рекомендуется бланшировать в эмалированной или алюминиевой кастрюле, снабженной сеткой. При отсутствии сетки их помещают в дуршлаг и опускают в кастрюлю с небольшим количеством кипящей воды.

✓ Бланширование плодов в зависимости от их вида, степени зрелости и величины плодов длится от нескольких секунд до 1 часа с момента закипания воды.

✓ После бланширования продукты извлекают из кипящей воды и сразу охлаждают проточной водой. Такая обработка способствует укреплению ткани, вытеснению воздуха из продукта, в результате чего при дальнейшей термической обработке он не разваривается.

✓ Для бланширования на 500 г продуктов берется не менее 1 л воды. В рецептах обычно приводятся подробные рекомендации по бланшированию конкретных продуктов.

## **Обжаривание, пассерование и тушение продуктов**

Обжаривание, пассерование и тушение применяются в процессе приготовления различных закусочных консервов, заготовок из овощей и других продуктов.

Подготовленные овощи (кабачки, баклажаны, лук, морковь, белые корни пастернака, сельдерея, петрушки) обжаривают на прокаленном до появления белого дыма подсолнечном или хлопковом рафинированном масле.

Целью обжаривания является удаление влаги, придание продуктам специфического вкуса и аромата, а также повышение калорийности за счет удаления влаги и поглощения овощами масла, на котором они обжаривались.

Пассеруют продукты с добавлением жира, а тушат в собственном соку, т. е. в жидкости, выделяющейся из сырья в процессе его нагревания.

Продолжительность обжаривания зависит от вида и размеров кусочков нарезанных овощей, а также от температуры, при которой продукты обжаривают. Обычно в рецептах указывают рекомендуемые размеры кусочков, температуру и длительность обжаривания, пассерования или тушения.

## Пастеризация

Пастеризация – это вид обработки консервов, который представляет собой уничтожение микроорганизмов посредством нагревания пищевых продуктов до температуры ниже 100 °С.

Поэтому в процессе консервирования эти продукты подвергают пастеризации, которая проводится при температуре 85–90 °С. Время такой обработки больше времени стерилизации.

Время стерилизации отсчитывается с момента закипания воды при погружении в нее банок, а время пастеризации – с момента достижения заданной температуры воды.

При тепловой обработке консервов по способу пастеризации необходимо:

- ✓ применять только свежие, отсортированные и тщательно вымытые плоды или ягоды;
- ✓ строго придерживаться температуры и времени пастеризации;
- ✓ тару перед укладкой тщательно вымыть и подвергнуть кипячению.

## Стерилизация

Чтобы уничтожить микроорганизмы в консервируемых продуктах, последние стерилизуют. Подготовленные фрукты или овощи укладывают в стеклянную тару, заливают горячим сахарным сиропом, маринадной или томатной заливкой, накрывают прокипяченными металлическими крышками и устанавливают в стерилизатор с горячей водой.

**В качестве стерилизатора** можно использовать таз, кастрюлю, ведро. На дно стерилизатора укладывают деревянную или металлическую решетку соответствующего размера. Не рекомендуется заменять решетку куском ткани.

Температура воды в стерилизаторе должна быть на 15–20 °С выше температуры внутри стеклянной тары, а уровень воды в нем должен быть ниже верхнего края банки не более чем на 3 см. Между банками и стенкой емкости, в которой проводится обработка, должен быть зазор не менее 5–10 мм.

Во время стерилизации нельзя допускать бурного кипения воды. Банки, подлежащие стерилизации с последующей герметической укупоркой металлическими крышками, перед обработкой герметически укупоривать нельзя, так как в них в процессе нагревания образуется избыточное давление и крышки срываются.

Для некоторых продуктов проводится **повторная стерилизация**.

**Стерилизация паром** производится в той же посуде, что и при стерилизации консервов в кипящей воде. При этом количество воды в стерилизаторе не должно превышать высоты деревянной или металлической решетки.

При нагревании вода закипает и образующийся пар прогревает банки и содержимое в них. Чтобы пар не улетучился, стерилизатор плотно накрывают крышкой. Время стерилизации консервов паром почти вдвое больше времени стерилизации консервов в кипящей воде.

## Самостерилизация к повторная стерилизация

Консервы, которые фасуют в горячем (кипящем) состоянии и сразу герметически укупоривают, следует перевернуть вниз горлышком и охладить. Такой вид консервирования называется **самостерилизацией**.

Чтобы гарантировать стерильность таких консервов, необходимо подготовку (прошпарку) тары, расфасовку продукта и укупорку банок производить быстро и тщательно.

Укупоренные консервы устанавливают в таком месте, где нет сквозняка, и накрывают плотной тканью (одеялом, полотенцами), чтобы дольше удерживать тепло внутри банок.

**Повторная (многократная) стерилизация** от двух до трех раз одной и той же банки консервов производится при температуре кипения воды и применяется при стерилизации пищевых продуктов, содержащих в больших количествах белок (зеленый горошек, мясо, птица, рыба).

При первой стерилизации погибают плесени, дрожжи и микробы. За время суточной выдержки в консервах после первой стерилизации оставшиеся споровые формы микроорганизмов прорастают в вегетативные и при вторичной стерилизации уничтожаются. В некоторых случаях консервы вновь стерилизуются спустя сутки в третий раз.

## **Герметическая укупорка и охлаждение**

**Герметическая укупорка.** По окончании стерилизации или пастеризации стеклянные банки осторожно, чтобы не приоткрыть крышку, извлекают из стерилизатора и немедленно герметически укупоривают при помощи закатной машинки.

Для извлечения банки из стерилизатора удобно пользоваться специальными щипцами. Если таковых нет под рукой, можно использовать чистое полотенце.

**Охлаждение.** После стерилизации или пастеризации и герметической укупорки банки обычно охлаждают на воздухе.

Некоторые виды консервов (компот из абрикосов, консервированные или маринованные огурцы, помидоры, белокочанная капуста, пюре из айвы и груш) после стерилизации и укупорки следует охлаждать как можно быстрее, чтобы продукты не размягчались и не теряли естественной окраски.

В этом случае банки ставят на открытом воздухе (во дворе) или в холодной кладовой, но не на сквозняке.

Можно после герметической укупорки установить банки горлышком вниз в емкость с горячей водой, где они стерилизовались, а затем в горячую воду постепенно добавлять холодную с тем, чтобы температура содержимого банок постепенно снизилась до 35–40 °С, после чего окончательно охладить консервы на воздухе.

## **Хранение консервов**

Хранить консервы можно при температуре не выше +20 °С. Нежелательно, чтобы готовые консервы испытывали резкие перепады температуры (от минусовой до плюсовой).

В случае резких перепадов температуры у консервов, приготовленных со значительным количеством сахара (варенье, джем, повидло), внутри банки конденсируется влага, в результате чего на поверхности продукта появляется плесень.

Крышки консервов, предназначенных для длительного хранения, рекомендуется смазать вазелином.

Консервы следует хранить в защищенном от прямых солнечных лучей помещении. Нельзя хранить их в сырых помещениях во избежание коррозии крышек.

Консервированные грибы также не рекомендуется хранить больше одного года.

## Для суперлентяек. Рецепты консервирования овощей





## **Помидоры без хлопот**

На 3-литровую банку – 3 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка уксуса.

Помидоры заливают простым кипятком на 5-10 мин. Сливают воду в кастрюлю, в нее добавляют чеснок, укроп, 4–5 лавровых листа, хрен, перец. Все надо вскипятить, залить полученным маринадом и закатать.

## **Томаты в соке черной смородины**

2 кг помидоров, 300 г сока черной смородины, 1 л воды, 2–3 веточки черной смородины с листьями, 100 г сахара, 30 г соли.

Спелые помидоры моют, накалывают вилкой со стороны плодоножки и укладывают в банку вместе с веточками черной смородины (длина веточек соответствует высоте банки).

Растворяют в воде сахар и соль, добавляют сок черной смородины, нагревают раствор до кипения и проводят трехкратную заливку помидоров. Вместо веточек можно использовать одни только листья черной смородины. Банку закатывают.

## **Помидоры в желе**

700 мл воды, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки желатина (растворенного в холодной воде) доводят до кипения. Заливают этим горячим раствором готовые баночки с помидорами, стерилизуют 5 мин. и закатывают.

В помидоры предварительно кладут специи (смородиновый лист, укроп, чеснок, гвоздику, корицу, перец горошком).

## Помидоры в яблочном соке

2 кг помидоров, 1,3 л яблочного сока, по 50 г сахара и веточек эстрагона, 70 г соли.

Помидоры моют, накалывают вилкой, укладывают в банку, равномерно перекладывая веточками эстрагона. Растворяют в яблочном соке сахар и соль, нагревают раствор до кипения и производят трехкратную заливку. После третьей заливки банку закатывают.



### Помидоры соленые

На 12 л воды 700–800 г соли. Кипятят воду с солью, помидоры раскладывают в банки вместе со специями и заливают теплым кипяченым рассолом. Хранят в прохладном месте.

## **Помидоры с крыжовником**

Накалывают крыжовник и пересыпают им полминуты бланшированные помидоры, сложенные в трехлитровую банку. Трехкратно заливают кипящим раствором – на 1 л воды 50 г соли и 50 г сахара. Закатывают после третьего залива.

## **Помидоры с чесноком**

Помидоры бланшируют полминуты, укладывают в трехлитровую банку, пересыпая чесноком (300 г). Трижды заливают кипящим раствором: 1 л яблочного сока, 50 г соли, 50 г сахара. Закатывают.

## **Помидоры с виноградными листьями**

2 кг помидоры, 200 г листьев винограда, 300 мл воды, 100 г сахара, 70 г соли.

Помидоры моют, накалывают вилкой со стороны плодоножки, укладывают в банку, переслаивая их виноградными листьями. Растворяют в воде сахар и соль, трехкратно заливают кипящим раствором. После третьей заливки банку закатывают.



## **Помидоры с яблоками**

По 1 кг помидоры и яблок, 300 мл воды, 100 г сахара, 50 г соли.

Помидоры и яблоки моют, укладывают в банку. Разводят в воде сахар и соль, доводят раствор до кипения и производят трехкратную заливку. Для этого рецепта лучше взять томаты бурой спелости. Банку закатывают крышкой.

## **Помидоры с гроздьями рябины**

2 кг помидоры, 0,5 кг гроздьев рябины, 300 МЛ воды, 200 г сахара, 30 г соли.

Помидоры моют, накалывают вилкой со стороны плодоножки, укладывают в банку вместе с промытыми гроздьями рябины. Растворяют в воде сахар и соль, кипящим раствором производят трехкратную заливку, банку закатывают.

## **Помидоры, консервированные со сливами**

Помидоры – 1 кг, сливы – 1 кг, вода – 1 л, соль – 15 г, сахар – 100 г, уксус яблочный – 50 мл.

Помидоры и сливы моют, накалывают вилкой со стороны плодоножек. Укладывают, распределив их равномерно по объему банки. Разводят в воде сахар, уксус и соль, кипятят раствор и производят трехкратную заливку, затем закатывают банку.

## **Помидоры соленые с красной смородиной**

Помидоры перебирают, бланшируют полминуты, кладут в 3-литровые банки, добавляют по 30 г эстрагона, зелени мяты и трижды заливают рассолом (на 1 л воды – 300 мл сока красной смородины, по 50 г соли и меда). Закатывают банки.

## **Помидоры измельченные**

Для 10 банок вместимостью 0,5 л требуется до 6 кг свежих помидоров.

Зрелые помидоры красного цвета моют проточной водой, удаляют плодоножки и еще раз ополаскивают проточной водой, нарезают на дольки и измельчают на мясорубке. Полученную массу помещают в эмалированную кастрюлю, кипятят 10–15 мин. до полного исчезновения пены и сразу фасуют в сухие нагретые банки.

Наполненные доверху банки герметически укупоривают прокипяченными лакированными крышками, переворачивают вниз горлышком, накрывают плотной тканью и медленно охлаждают.

## Помидоры, консервированные без стерилизации

На одну банку вместимостью 3 л необходимо: помидоров – 1,6 кг, зелени укропа – 50 г, чеснока дольками – 2–3 шт., стручкового красного горького перца –  $\frac{1}{2}$ –1 шт., листьев черной смородины, сельдерея, петрушки – 15 г, зеленого сладкого резаного перца –  $\frac{1}{2}$ –1 шт., лаврового листа – 2 шт.

**Для** такого вида консервов рекомендуются помидоры розового, бурого или молочного цвета. Помидоры полной зрелости в этом случае не годятся, так как ткань плодов при длительном хранении размягчается и плоды теряют форму.

Консервировать томаты без стерилизации рекомендуется в банках вместимостью 2 и 3 л. Свежие томаты сортируют по размерам и степени зрелости, удаляют плодоножки и моют плоды холодной водой.



Помидоры деликатесные на зиму

Томаты бланшируют полминуты, укладывают в трехлитровую банку добавляют эстрагон, листья мяты (по 30 г) и заливают трехкратно кипящей заливкой (на 1 л воды – 300 мл сока красной смородины, 50 г меда и 50 г соли). Закатывают.

На дно подготовленных банок укладывают  $\frac{1}{3}$  предусмотренных рецептурой специй, а затем до половины банки плотно укладывают томаты.

Сверху добавляют еще третью часть специй, затем – томаты, на которые кладут остальные специи.

Наполненные банки заливают предварительно профильтрованным и охлажденным рассолом 5–6%-ной концентрации (на 1 л воды 50–60 г соли).

После заливки рассолом банки герметически укупоривают прокипяченными крышками и устанавливают в прохладное место (кладовую, подвал).

## Помидоры, консервированные горячим способом

На одну банку вместимостью 3 л необходимо: помидоров – рб кг, зелени укропа – 50 г, чеснока дольками – 2–3 шт, стручкового красного горького перца –  $\frac{1}{2}$ —1 шт., листьев черной смородины, сельдерея, петрушки —15 г, зеленого сладкого резаного перца –  $\frac{1}{2}$ —1 шт., лаврового листа – 2 шт.

Можно консервировать помидоры любой степени зрелости, в том числе и красного цвета. Их сортируют по размерам и степени зрелости, удаляют плодоножки и моют плоды холодной водой.

На дно подготовленных банок укладывают  $\frac{1}{3}$  предусмотренных рецептурой специй, а затем до половины банки плотно укладывают помидоры. Сверху добавляют еще третью часть специй, затем – помидоры, на которые кладут остальные специи.



Томаты с луком

Бланшируют томаты полминуты, укладывают в банки, перекладывают луком, нарезанным кольцами, и заливают кипящим раствором: на 1 л яблочного сока 30 г сахара, 30 г соли, закатывают.

Наполненные банки заливают горячей водой (40–50 °С), накрывают прокипяченными крышками, накрывают полотенцем и выдерживают 2–3 мин. После этого крышки снимают, сливают воду и вновь заливают банки горячей водой (60–70 °С), накрывают их крышками и обматывают полотенцем. Через 5 минут воду сливают таким же образом и сразу заливают банки подготовленным горячим (температура 90–95 °С) рассолом 5–6%-ной концентрации (на 1 л воды 50–60 г соли).

Залитые рассолом банки герметически укупоривают и по возможности быстро охлаждают.



## **Помидоры ароматные (1)**

Маринад: 5 л воды, 0,5 кг сахара, 0,5 л 9 %-ного уксуса, 3 ст. ложки соли.

Твердые зрелые помидоры без гнили и других повреждений очищают от плодоножек, тщательно моют. На дно банок кладут 2–3 болгарских перца (без зернышек, можно разрезать на дольки), 2–5 горошинок душистого перца, 2–5 шт. гвоздики, по веточке сельдерея и петрушки, лавровый лист. Укладывают помидоры.

Банки с помидорами заливают горячей водой, накрывают металлическими крышками (если помидоры сразу залить кипятком, на них могут появиться трещины).

Через 10 мин. сливают воду, доводят до кипения, повторно заливают банки с помидорами, на этот раз кипятком, оставляют на 5 мин.

На третий раз заливают горячим маринадом, после чего закатывают банки с помидорами металлическими крышками и плотно укутывают до полного охлаждения.

## Помидоры ароматные (2)

На 3-литровую банку: 2–3 зубчика чеснока, 3–4 горошины *черного* перца, разрезанный пополам стручок сладкого перца, листья смородины.

Плотно укладывают на специи помидоры, затем кладут 1 ст. ложку соли, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложку лимонной кислоты (без верха). Заливают кипящей водой, оставляют на 20–30 мин. Выливают рассол в кастрюлю, доводят до кипения и вновь заливают в банку. Закатывают, переворачивают вниз горлышком и укутывают. Не стерилизуют.

## **Помидоры быстрые (холодный способ)**

На 10 л воды: 500 г сахара, 300 г со/via, 10 таблеток аспирина, 0,5 л уксуса 9 %-ного.

Сахар, соль, аспирин, уксус растворяют в холодной воде. В банки укладывают специи (по своему желанию), помидоры, заливают рассолом, закрывают капроновыми крышками и хранят в холодном месте.

## **Помидоры быстрые**

Рассол на 1,5 л воды: 2 ст. ложки соли, 3–4 ст. ложки уксуса, 6 ст. ложек сахара.

Помидоры нарезают на две части. Внутри кладут укроп, петрушку и чеснок. Можно добавить острый перец и душистый горошек. Складывают все в бутыл и заливают остывшим рассолом.

Оставляют на одни сутки постоять в тепле, а затем ставят в холодильник. Закрывают капроновой крышкой.

## **Помидоры, консервированные в томатном соке**

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: мелкоплодных помидоров – 3,3 кг, красных помидоров для сока – 2,3 кг, соли – 120 г.

Подбирают мелкоплодные помидоры с равномерной красной окраской сливовидной или округлой формы с плотной мясистой мякотью. У отобранных плодов удаляют плодоножки, тщательно моют и до укладки в банки хранят в чистой холодной воде.

Подготовленные помидоры плотно укладывают в банки и заливают горячим томатным соком (температура 95–97 °С). В процессе нагревания сока в него можно добавить соль (20–30 г на 1 л сока).

Заполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 80–85 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 8 мин., 1 л – 15 мин., 2 л – 20 мин. и 3 л – 30 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

## Помидоры свежие на зиму

В сентябре – октябре берут небольшие, без изъяна, зеленоватые или слегка бурые помидоры, моют их и хорошо обсушивают. В сухую 3-литровую банку насыпают 100 г сухой горчицы, накрывают ее салфеткой и аккуратно укладывают помидоры. После чего банку закатывают металлической крышкой. Хранят в холодильнике.



### Помидоры «со свечой»

Помидоры плотные (2,5–3 кг), без изъянов не моют, протирают от пыли. В 3-литровую банку укладывают помидоры – от кромки оставляют 3 см. Отрезают от восковой свечи 1 см. Помещают свечу в банку с помидорами, поджигают и быстро закатывают, не вращая банку. Дают выгореть кислороду – свеча гаснет. Банку убирают в кладовку.

## Помидоры резанные

Помидоры разрезать, уложить в литровые банки специи: укроп, перец горошком, чеснок и помидоры.

*Маринад*: на литровую банку воды – 1 ст. ложка соли, 1 ½-2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка уксуса. Кипятят.

Заливают горячим маринадом помидоры. Стерилизуют: 0,5-л банку 10 мин., литровую – 15 мин.

Можно вместо чеснока положить лук, нарезанный кольцами, и лавровый лист.



## **Помидоры, консервированные в томатном соке со специями**

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: красных некрупных помидоров – 3,3 кг, красных томатов для томатного сока – 2,3 кг, соли —100–120 г, петрушки —15 г, укропа – 50 г, листьев хрена – 20 г, чеснока – 10–20 зубчиков, красного горького перца – 3,5 г, лаврового листа – 1 г.

На дно банок укладывают  $\frac{1}{3}$  специй, затем до половины банки – помидоры, на них – еще  $\frac{1}{3}$  специй и опять помидоры, которые накрывают оставшимися специями и заливают горячим (температура 95–97 °С) томатным соком. В кипящий томатный сок добавляют соль (50–60 г на 1 л сока).

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 80–85 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 7–8 мин., 1 л – 10–12 мин., 2 л – 15–18 мин., 3 л – 20–25 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

## Томатный сок

Для приготовления 1 л томатного сока необходимо примерно 1,2 кг помидоров.

Отбирают помидоры равномерной окраски с плотной сочной мякотью и тонкой кожицей. Их промывают не менее двух раз и дают воде стечь. Промытые томаты разрезают ножом из нержавеющей стали на половинки и вырезают место прикрепления плодоножки, затем нарезают половинки на более мелкие части и пропускают через мясорубку.

Измельченные помидоры помещают в эмалированную кастрюлю, нагревают до 95–97 °С (почти до кипения) и горячими протирают через сито с отверстиями диаметром 1,5 мм, а затем через сито с отверстиями диаметром 0,5–0,7 мм для получения сока однородной консистенции.

Протертую массу помещают в другую чистую эмалированную кастрюлю, ставят на огонь и кипятят 3–5 мин. до прекращения выделения пены.

Кипящий уваренный сок разливают в сухие подогретые банки, наполняя их доверху, накрывают банки прокипяченными крышками и стерилизуют. Банки вместимостью 3 л не стерилизуют, банки вместимостью 0,5 л стерилизуют 20 мин., 1 л – 30 мин.

Потери витамина С в соке тем больше, чем выше температура, при которой он хранится, и чем больше осталось в банке воздуха. Для повышения содержания витамина С в томатном соке в него рекомендуется добавлять 15–25 % (по массе) пюре из красного сладкого перца.

## **Помидоры зеленые**

Помидоры моют, складывают в банки и заливают на 10 мин. кипятком.

Готовят маринад: на 3 л воды – 200 г сахара, 200 г уксуса, 100 г сахара.

Приправа: перемалывают в мясорубке морковь, сладкий перец, чеснок, горький перец.

Сливают кипяток из банок, кладут в них по одной столовой ложке молотой приправы, заливают маринадом и закатывают. Стерилизовать не нужно.

## **Помидоры кисло-сладкие**

Спелые твердые помидоры небольших размеров моют, прокалывают иглой или булавкой возле плодоножки, плотно укладывают в литровые банки.

В каждую банку кладут: 2 ст. ложки 9 %-ного уксуса, порезанную колечками луковицу, зубок чеснока, 3–4 горошины черного перца, лавровый лист, 15–20 г свежей зелени. Заливают горячей заливкой (на 1 л воды 50 г соли и 25 г сахара).

Литровые банки стерилизуют 10 мин., трехлитровые – 15 мин. Закатывают металлическими крышками.

## Помидоры маринованные

На 1 кг подготовленных томатов необходимо: мелко нарезанных листьев хрена – 1,8 г, зелени укропа – 50 г, листьев сельдерея и петрушки – 4 г, стручкового красного горького перца – 0,2 г, лаврового листа —1 шт, чеснока – 4 г, сахара – 50 г, соли – 50 г, уксусной кислоты 80 %-ной концентрации – 15 мл или 5 %-ного столового уксуса – 225 мл.

Для маринования можно использовать томаты любой степени зрелости, округлой или сливовидной формы, любого цвета. Томаты диаметром до 65–70 мм маринуют целыми, а крупные – половинками.

Свежие, без повреждений, томаты сортируют по степени зрелости, удаляют плодоножки, тщательно моют холодной водой и укладывают в подготовленные банки.

Одновременно готовят маринад. На одну банку вместимостью 0,5 л необходимо 215–220 мл маринада.

Маринад готовят следующим образом. В эмалированную кастрюлю наливают воду, нагревают, добавляют соль и сахар. Смесь кипятят 10–15 мин., фильтруют через 3–4 слоя марли, сливают в другую эмалированную кастрюлю, доводят до кипения, а затем добавляют уксусную кислоту.

На дно подготовленных чистых банок укладывают зелень и пряности, а затем – томаты.

Наполненные банки заливают горячим (температура 80 °С) маринадом, накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 5 мин., 1 л – 8 мин., 3 л – 15 мин.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и по возможности быстро охлаждают в прохладном месте (для предохранения томатов от размягчения), но не на сквозняке.

## **Помидоры консервированные**

На 3-литровую банку берут 1,5–1,7 л воды, 2 ст. ложки соли,  $\frac{1}{3}$  стакана сахара, 5 лавровых листьев, 10 горошин черного перца, по 7 листьев черной смородины и вишни. Все кипятят в течение 7–8 мин., после чего добавляют  $\frac{1}{4}$  стакана 9 %-ного уксуса и 3 зубчика чеснока.

Уложенные в банку помидоры заливают кипящим маринадом, через 2–3 мин. сливают его в кастрюлю, доводят до кипения и снова вливают в банку. Закатывают крышками.

## Томатное пюре

Для приготовления 1 кг томата-пюре необходимо 3 кг свежих помидоров.

Томатное пюре готовят из свежих красных помидоров, которые промывают несколько раз проточной водой, нарезают на части и пропускают через мясорубку. Полученную массу помещают в эмалированную кастрюлю, нагревают до кипения и протирают через сито с отверстиями диаметром не более 1,5 мм.

Протертые томаты помещают в чистую эмалированную кастрюлю и уваривают при постоянном помешивании до уменьшения первоначального объема в 2,5 раза.

Уваренное кипящее томат-пюре фасуют в сухие нагретые банки, накрывают прокипяченными лакированными крышками, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Пюре лучше фасовать в банки вместимостью не более 1 л. Наполненные банки вместимостью 1 л не стерилизуют. Банки вместимостью 0,5 л стерилизуют при 100 °С 15–25 мин.

## Помидоры соленые

На 1 кг помидоров рекомендуется добавлять следующие специи: укроп, петрушка и сельдерей – 25–30 г, листья хрена —12–15 г, листья мяты – 3–5 г, стручковый горький перец – 2–3 г, чеснок – 10–15 г, листья вишни – 3–4 шт., листья винограда – 2–3 шт., листья черной смородины – 3–4 шт.

**Для засолки берут свежие помидоры без повреждений с гладкой поверхностью и упругой мякотью.**

Отобранные плоды тщательно моют, удаляют плодоножки и плотно укладывают в подготовленные банки или бочонки любой вместимости, но не более 50 кг, так как томаты могут деформироваться и потрескаться. Томаты разной степени зрелости следует солить в разной таре.

Засолку можно осуществлять как со специями, так и без них.

На дно стеклянной банки или бочонка укладывают половину положенных по рецептуре специй, а затем плотно укладывают до половины емкости томаты, поскольку вкусовые качества готового продукта при одной и той же концентрации рассола зависят от плотности укладки томатов. Неплотно уложенные помидоры могут получиться пересоленными. В середину емкостей укладывают вторую часть специй, а затем – томаты. Сверху помещают оставшиеся специи.

Одновременно готовят 5–6%-ный солевой раствор (на 1 л воды 50–60 г соли) для томатов бурого, розового и зеленого цветов и 7 %-ный (на 1 л воды 70 г соли) – для красных.

Наполненные помидорами и специями емкости заливают профильтрованным рассолом и выдерживают при температуре около 20 °С в течение 8-10 суток без герметической укупорки.

После окончания брожения крышки снимают, кипятят, а в банки доливают рассол так, чтобы смыть образовавшуюся плесень, герметически укупоривают прокипяченными крышками и хранят в прохладном месте (при температуре от -1 до +1 °С).



## Огурцы ускоренного посола



Огурцы моют в проточной воде, замачивают в холодной воде в течение 2–3 ч, отрезают концы и плотно укладывают в банки, на дно которых уложены пряности. Сверху на огурцы также помещают слой пряностей (укроп, сельдерей, горький стручковый перец, чеснок).

Наполненные банки заливают заранее приготовленным прокипяченным теплым (50–60 °С) рассолом (60 г соли на 1 л воды), накрывают крышками или завязывают марлей и ставят на солнце. Через 3–4 дня огурцы готовы к употреблению.

## Огурцы «со свечой»

3-литровая банка, свеча, огурцы.

3-литровую банку стерилизуют в течение 20 мин. Ставят в нее восковую свечу и помещают в нее огурцы. Огурцы должны быть только с грядки. Ни в коем случае их нельзя мыть, лишь протереть сухой тряпкой. Когда банка будет заполнена, зажигают свечу на 10 мин. Как только свеча сгорит, банку закрывают железной крышкой. Всю зиму у вас будут свежие огурцы.

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 по 2 ст. ложки уксуса. Закатывают, переворачивают банки и укутывают.

## **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.