

«Заготовки для сытной ЗИМОВКИ»



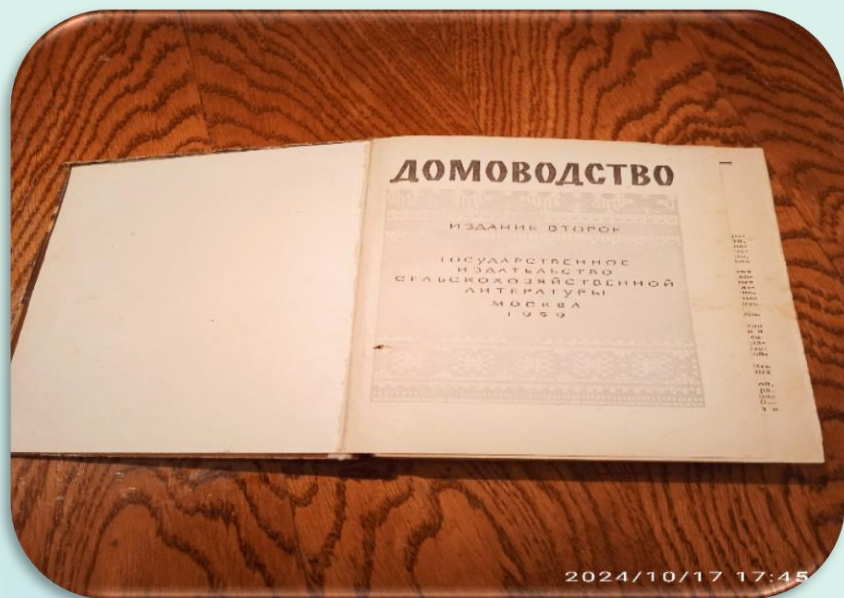
Ветров С. Консервирование. – М.: Профиздат, 2009. – 80 с. (Питание и здоровье).



Когда на грядках созревает долгожданный урожай, так и хочется сохранить какую-то его часть на зиму! Но простаивать дни напролет на кухне среди кипящих кастрюль и горячих банок-перспектива не очень радостная...

Хотите –верьте, хотите-нет, но домашнее консервирование может быть легким и приятным, а сохранить таким образом можно буквально всё – от свёклы до цуккини!

С давних времен русская кухня не могла существовать без солений, квашеных овощей и фруктов, домашних консервов. Интересные рецепты писались в журналах, кулинарных книгах, а особо любимые передавались устно из поколения в поколение.



2024/10/17 17:45



2024/10/17 17:50



Мир заготовок разнообразен!

Мы можем:

Консервировать: Овощи, фрукты, ягоды.

Мариновать: Огурцы, помидоры, грибы, капусту.

Солить: Огурцы, помидоры, грибы, рыбу.

Замораживать: Фрукты, овощи, ягоды, зелень.

Хранить: Овощи



Заготовки - это не просто консервация продуктов, это:
Экономия: организовать экономию продуктов зимой.
Здоровье: Сохраняет витамины и полезные вещества.
Вкус: Обеспечивает разнообразие и яркость вашего стола.
Традиции: Способность сохранять семейные рецепты.



А. Ф. Наместников
Консервирование плодов и овощей в домашних условиях. – М.,
Пищепромиздат, 1959. – 214 с.



Томатный сок



Аджика с орехом

1 кг. горького перца
300 гр. грецких орехов
1 пуч. кинзы
1 пуч. мяты
1 пуч. петрушки
1 пуч. базилика
5 головок чеснока
30 гр. хмели –сунели
1 ст. л. кориандра
Соль 100 - 120 гр.
Все смешать, держать в емкости при
комнатной температуре – 3 дня
Разложить по баночкам и в
холодильник



Мохито



Ассорти



Тиволи М.
Свекла и морковь – вкусно, доступно,
полезно. – М.: Профиздат, 2007. - 104 с.



Морковно- лимонное варенье

1 кг моркови, 1 кг лимонов, 2 кг сахара,
ваниль

Морковь очистить. Лимоны нарезать кусочками, удалить косточки, кожуру не снимать. Пропустить морковь и лимоны через мясорубку. Добавить к массе весь сахар, хорошенько перемешать. Поставить смесь на маленький огонь, довести до кипения, уменьшить огонь и варить 40 мин, периодически снимая пенку. В конце варки добавить ванилин. Разложить по баночкам и поставить в холодильник.



Икра из свеклы



Тиволи М.
Баклажаны и перец в кухне народов мира. –
М.: Профиздат, 2007. – 104 с.



Баклажаны фаршированные



Болгарский перец в сладком
маринаде



Салат из сладкого перца с жареной морковью

Сладкий перец
2 кг, помидоры 2 кг, морковь 2 кг, репчатый лук 1,5
кг.

Заливка : 6%-ный уксус 1,5 стакана, сахар 1,5 стакана,
соль 2 ст. ложки, подсолнечное масло 500 г.

Овощи нарезать не очень мелко, морковь натереть на
крупной терке и обжарить. Все сложить в
эмалированную кастрюлю и тушить 40 мин,
разложить в стерилизованные банки и сразу закатать

Заготовки на зиму - это не просто способ сохранить еду, это возможность сохранить тепло и радость лета, чтобы наслаждаться ими в любое время года.



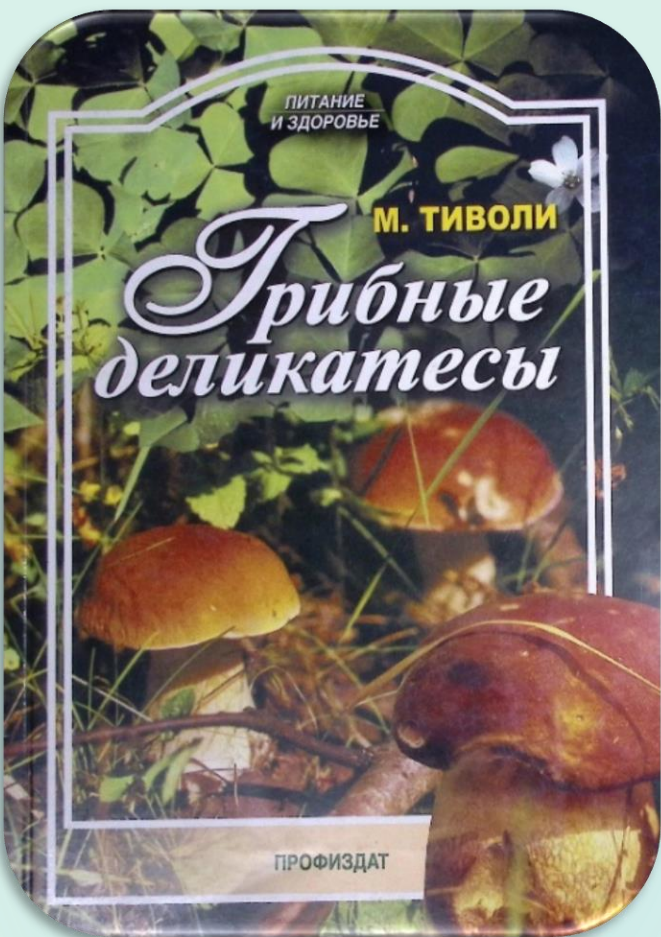
Бабушкины рецепты

Важно помнить, что перед отвариванием грибы нужно разложить по видам. Подосиновики, например, не рекомендуется отваривать с подберезовиками, так как за время варки подосиновиков, имеющих плотную мякоть, подберезовики развариваются и становятся дряблыми. Маслята, отваренные с подосиновиками и подберезовиками, темнеют.

Крупные грибы лучше перерабатывать отдельно от мелких, так как они сушатся дольше, а варятся быстрее. Ножки нужно отрезать от шляпок и разрезать их вдоль.

После отваривания грибы нужно откинуть на решето и несколько раз обдать холодной чистой водой до полного их остывания. Не рекомендуется в использованном отваре варить новую порцию грибов, так как они потемнеют, да и будут горчить.

Засоленные грибы необходимо хранить в прохладном месте и периодически, не реже одного раза в две недели, промывать деревянный кружок и гнет, ошпаривать их кипятком и менять салфетки.



Тиволи Марта
Грибные деликатесы. – М.: Профиздат,
2007. – 96 с.



Маринование. Этот способ сохраняет овощи без ферментации, то есть без брожения. Их стерилизуют в кипящей воде, а в качестве консервирующих веществ используют уксус и соль. Маринованные овощи долго хранятся, оставаясь при этом хрустящими, чего нельзя сказать о вареных овощных консервах.



Маринованная слива

3 кг сливы наколоть

Заливка

1 кг. сахара

250 гр. 9% уксуса

10 шт. перца горошком

15 шт. гвоздики

15 шт. лаврушки

1 ч. л. корицы

Все вскипятить, залить сливу, остынет – слить, снова залить. Мешать 3 – 5 раз в день, в течении 5 дней, затем закатать.





Соленый карп

Рыба карп соленый

Рыбу порезать на кусочки. Пересыпать солью. Поставить под гнет на сутки. Промыть от соли, вымочить 3-4 часа. Уложить в банки рядками. Проливать маслом подсолнечным.

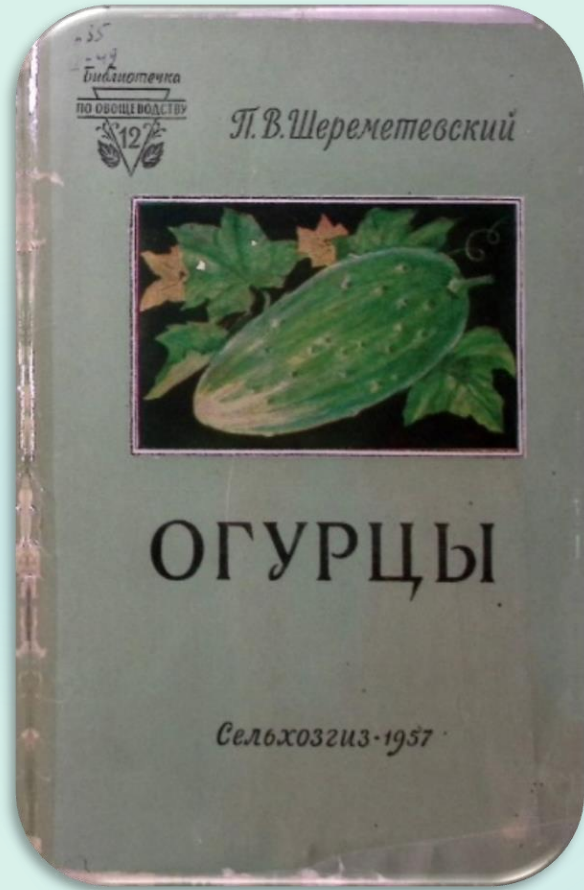


Маринованная пелядь



Маринованная щука

Соление. При этом способе консервирования овощи подвергаются брожению, которое длится несколько недель. Хотя это и долгий процесс, но само приготовление нетрудоемкое. К тому же, открывая очередную банку, вы никогда не знаете, какой именно вкус окажется у этой порции овощей, ведь взаимодействие микроорганизмов с солью и со специями – процесс непредсказуемый, поэтому вас каждый раз ожидает приятный сюрприз



П.В. Шереметевский
Огурцы. – 2 изд., испр. и доп. М.: Сельхозгиз,
1957. – 80 с.

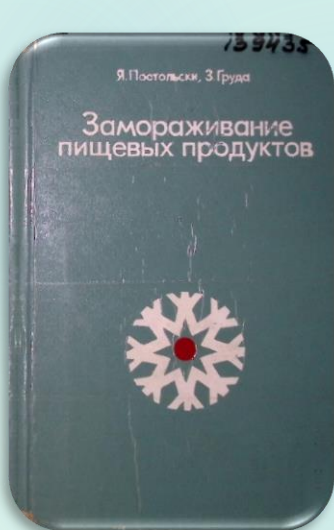


Грамотная заморозка продуктов сохраняет свежесть и вкус. Овощи и зелень с грядки содержат максимальное количество витаминов и полезных микроэлементов, как и только сорванные с дерева яблоки, парное молоко из-под коровы и свежее мясо. Но при неправильном хранении продукты быстро теряют вкус, а некоторые и вовсе приходят в негодность. Оптимальное решение – использовать различные технологии для длительного сохранения продуктов. Консервирование, соление, высушивание, копчение, тепловая обработка – все это сохраняет продукты, но полностью меняет их вкус. И только заморозка продуктов, резкое охлаждение помогает сохранить свойства.

Холод – охлаждение и заморозка продуктов

Любой холодильник работает на замораживание и охлаждение. Естественно, продолжительное хранение продуктов возможно только после их глубокого замораживания. Соблюдение правил хранения гарантирует, что даже спустя продолжительное время вы сможете питаться продуктами по качеству и пищевой ценности почти не уступающими свежим.

Обратите внимание на свежесть: если на замораживаемом продукте есть вредные бактерии, после замораживания они никуда не денутся, холод только снижает их активность. При -18 С количество болезнетворных организмов остается практически на неизменном уровне, но при повышении температуры в камере начинается их активный рост и размножение. Чем выше температура хранения, тем выше шансы нанести ущерб своему организму в результате употребления продукта длительного хранения.

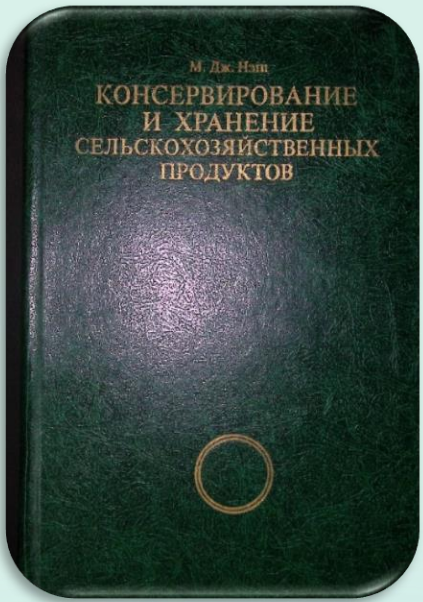


Замораживание пищевых продуктов.
Я. Постольски, 3. Грудя. Пер. с польск., 1978. – 607 с.

Консервирование пищевых продуктов холодом (теплофизические основы) : учебное пособие / И. А. Рогов [и др.] - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Колос, 1999. - 171 с. : ил.

Заморозка

Замораживать обязательно нужно быстро – когда вы теряете время, на поверхности продуктов начинают образовываться кристаллики льда, разрывающие ткани. Итог - вытекают соки, снижаются питательные и гастрономические свойства, ухудшаются цвет и вкус. Чтобы избежать возможных проблем со здоровьем, замораживайте и храните продукты минимум при -18 С – только такая температура в морозильной камере способна предотвратить рост бактерий и сохранить пищевую ценность. Промерзание должно быть полным – то есть идти на всю глубину продукта. Чем ниже температура, тем выше темпы замораживания. И медленное замораживание, и хранение с грубыми нарушениями оставляет возможности для роста и размножения бактерий.



Нэш М.Дж.
Консервирование и хранение
сельскохозяйственных продуктов:
Справочная книга /Пер. с англ.
Н.А. Габеловой, Н.В. Гаделия: Под
ред. и с предисл. В.И. Анискина. - :
колос, 1981. -311 с., ил.

Для каждого вида овощей и фруктов должна быть предусмотрена отдельная емкость. Перед закладкой для хранения плоды необходимо тщательно просушить. Мыть такие овощи не следует. Достаточно просто очистить их от земли, не повредив кожуру.

Тара, используемая для хранения овощей и фруктов может быть различной. Это могут быть ящики, корзины, мешки. Единственное требование – она должна быть прочной и проветриваемой. Хранение овощей и фруктов в таре предпочтительнее, чем навалом на стеллажах. Так как при этом создаются лучшие условия для охлаждения и проветривания плодов.

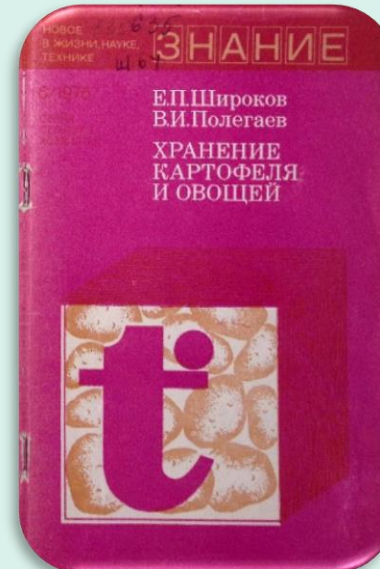
Предназначенные для хранения овощи необходимо перебрать и отделить подпорченные или примятые. Их можно отложить отдельно и использовать в первую очередь.



Рослов Н. Н.
Хранение картофеля и овощей. – М.:
Россельхозиздат, 1980. – 142 с., ил.



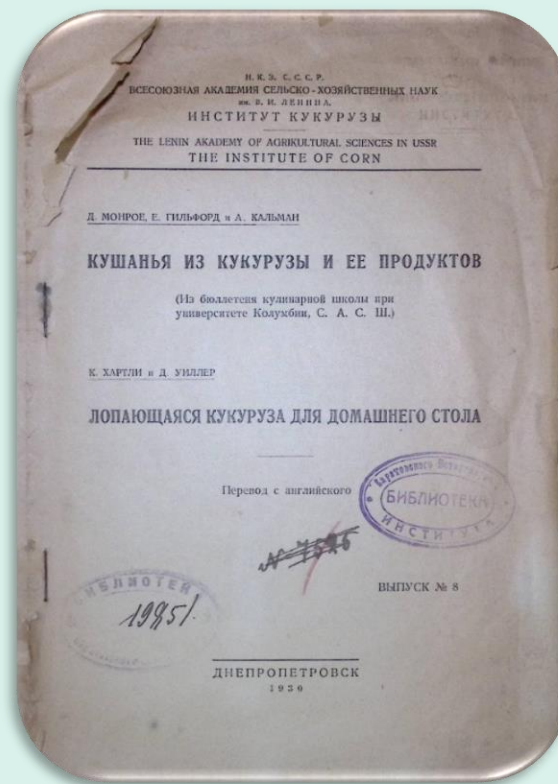
Гусев С.А., Тектониди И. П.
Как правильно хранить картофель. –
М., «Моск. рабочий», 1975. – 120 с.



Широков Е. П. и Полегаев В. И.
Хранение картофеля и овощей. – М.,
«Знание», 1976. – 64 с.

Сбор и хранение урожая лопающейся кукурузы

Кукурузу можно складывать в любом месте, где обеспечена вентиляция во всей ее массе и где она находится в безопасности от мышей и др. вредителей. Настилка из тонких досок под потолок или из проволочной сетки, подвешенная на проволоке в сарае, является отличным местом для хранения лопающейся кукурузы. Можно также хранить початки подвешенными к балкам на чердаке.



Хартли К.
Лопашая кукуруза для домашнего стола. /
К. Хартли, Д. Уиллер – Днепропетровск, 1930. –
30 с. // Монрое Д., Кушанья из кукурузы и ее
продуктов

Шарики из лопающейся кукурузы

0,5 литр. сиропа 40 грам. коровьего масла
0,5 „ сахара 5 куб. сант. уксуса

Варят до тех пор, пока сироп не будет затвердевать при выливании в холодную воду. Сняв котелок с огня, оставляют на печи, после чего прибавляют пол-чайной ложки соды, растворенной в столовой ложке горячей воды. Полученный горячий сироп выливают в 5 литров свежесколоченной кукурузы, размешивая, пока вся кукуруза не будет хорошо обернута массой, после чего из нее можно скатывать шарики любой формы и размера.





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!