

ВИКТОРИЯ РОШАЛЬ

Консервирование без стерилизации



Издательство АСТ
МОСКВА

УДК 641.4
ББК 36.91
Р 81

Все права защищены.

Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование, магнитную запись или какие-либо иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя.

Использованы иллюстрации из фотобанка Shutterstock.com

Рошаль, Виктория Михайловна.

Р81 Консервирование без стерилизации / В.М. Рошаль. – Москва: Издательство АСТ, 2017. – 192 с. – (Вкусные заготовки).

ISBN 978-5-17-104118-2

Далеко не все хозяйки занимаются заготовками на зиму. Многие в ужасе от перспективы провести летние жаркие дни на кухне, пышущей жаром и окутанной паром от кипящей воды, в которой стерилизуются десятки банок с овощами и фруктами. И сократить это время невозможно, так как ботулизм никто не отменял. Итак, уважаемые хозяйки, забудьте этот кошмар! Есть немало вкуснейших рецептов консервирования, не предусматривающих стерилизации и пастеризации. И без всякого риска для здоровья. Их вы и найдете в этой книге.

УДК 641.4
ББК 36.91

12+

Издание для досуга

Серия «Вкусные заготовки»

Виктория Михайловна Рошаль КОНСЕРВИРОВАНИЕ БЕЗ СТЕРИЛИЗАЦИИ

Ответственный редактор *Е. Слущкая*
Младший редактор *С. Арутюнян*
Технический редактор *Т. Тимошина*
Компьютерная верстка *Ю. Анищенко*
Компьютерный дизайн обложки *Е. Колосова*

Общероссийский классификатор продукции
ОК-005-93, том 2; 953000 – книги и брошюры

Подписано в печать 17.04.2017.
Формат 84x108/32. Усл. печ. л. 6,72.
Тираж 4000 экз. Заказ №

ООО «Издательство АСТ»
129085, Москва, Звездный бульвар, д. 21, строение 3, комната 5

ISBN 978-5-17-104118-2

© Рошаль В.М., текст, 2017
© ООО «Издательство АСТ», 2017

От автора

Что прежде всего заботит хозяйку, когда она еще только на-чинает обдумывать ассортимент заготовок на зиму? Конечно, способ консервирования. Одни способы (например, закатка с предварительной стерилизацией) требуют много усилий и времени, поэтому хозяйка, если она не располагает лишним временем или должна переработать большой объем сырья, старается воспользоваться другим, менее трудоемким, способом. Но при этом важно ознакомиться с его возможностями, посмотреть, что этот способ может предложить, и оценить, отвечают ли предлагаемые рецепты запросам семьи. Кроме того, бывает, что попадается интересный рецепт, но из него не понять — надо ли закатывать готовый продукт или нет, а если нет, то каким образом его укупоривать. И вообще всегда хочется четко знать заранее, что как делать и что получится в результате.

Эта книга как раз и ценна тем, что сразу позволяет выбрать приемлемый способ переработки и увидеть, что именно и как этим способом можно приготовить.

Часть I

Упрощенное тепловое
консервирование:

Закатываем без стерилизации





Компоты

из ягод и фруктов

Сладкие компоты

Компот из абрикосов ускоренным способом (горячий розлив)

Заливка: на 1 л воды — 200–500 г сахара.

Подготовленными плодами заполнить двух- или трехлитровые банки по плечики и залить кипящим сиропом по края горлышка. Через 5–7 минут сироп слить и вновь довести до кипения. Кипящим сиропом вновь залить банки таким образом, чтобы он слегка пролился через горлышко. Сразу же закатать и перевернуть банки вверх дном на 24 часа. Ускоренным способом можно закатывать только двух- или трехлитровые банки, не меньше. Как показывает практика, на трехлитровую банку надо брать 1,3–1,5 л воды и 500 г сахара (не на 1 л, а на всю банку!). Способ годится для приготовления компотов почти из всех плодов и ягод. Крупные плоды надо разрезать пополам или на 4 части.

Компот вишневый

ЗАЛИВКА: на 1 л воды — 0,5–1,2 кг сахара.

Банки заполнить целыми плодами или без косточек по плечики. Приготовить сахарный сироп. Далее консервировать по предыдущему рецепту.

Компот из алычи

ЗАЛИВКА: на 1 л воды — 0,8–1 кг сахара.

Тщательно промытую алычу плотно уложить в банки (двух- или трехлитровые) по плечики и залить кипящим сахарным сиропом по края банки. Через 3–5 минут сироп слить и довести в кастрюле до кипения. Кипящим сиропом вновь залить алычу в банках так, чтобы он слегка переливался через края, и сразу же закатать крышками. Банки перевернуть вверх дном на 24 часа.

Компот из клубники

ЗАЛИВКА: на 1 л воды — 600–800 г сахара.

Чтобы ягоды в компоте не сморщивались и не всплывали наверх, положить их в кипящий сахарный сироп, довести до кипения и варить 5 минут. Затем отставить до полного остывания.

Ягоды отделить от сиропа с помощью дуршлага, переложить в банки.

Сироп довести до кипения и перелить в банки с ягодами по края горлышка. Сразу же закатать крышками и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Компот клюквенный

Заливка: на 1 л воды — 1 кг сахара.

Банки плотно заполнить ягодами по плечики и залить горячим сахарным сиропом по края горлышка.

Через 5–7 минут сироп слить, ягоды оставить в банках. Сироп довести до кипения и вновь залить им ягоды в банках так, чтобы он слегка перелился через края горлышка.

Сразу же укупорить жестяными крышками и перевернуть вверх дном на 24 часа.

Компот из костяники

Заливка: на 1 л воды — 1 кг сахара.

Подготовленные ягоды залить горячим сиропом, довести до кипения, разлить в банки, закатать и поставить на хранение без дополнительной стерилизации.

Компот из крыжовника

Заливка: на 1 л воды — 400–700 г сахара.

Заполнить банки ягодами по плечики и залить горячим сахарным сиропом по края горлышка. Через 5–7 минут сироп слить, довести до кипения и вновь залить банки с ягодами. Так проделать еще раз. Последний раз сироп должен слегка перелиться через края горлышка.

Банки немедленно укупорить и перевернуть вверх дном на 24 часа.

Компот из малины

Заливка: на 1 л воды — 300–700 г сахара.

Готовить, как компот из крыжовника (*см. предыдущий рецепт*).

Компот из черной смородины

Заливка: на 1 л воды — 0,8–1,2 кг сахара.

Этот способ пригоден для приготовления компота в двух- и трехлитровых банках.

Ягоды отделить от кистей, отобрать самые крупные, тщательно вымыть, подсушить. Подготовленные ягоды уложить в банки по плечики и залить кипящим сиропом по края горлышка.

Через 3–5 минут сироп слить, довести до кипения и вновь залить ягоды в банках. Эту операцию повторить еще раз. Третий раз сироп залить так, чтобы он слегка перелился через края горлышка.

Сразу закатать и перевернуть вверх дном до остывания.

Компот из клубники

Заливка: на 1 л воды — 200–500 г сахара.

Подготовленные ягоды обдать кипятком и уложить в банки по плечики. Кипящим сахарным сиропом залить ягоды в банках. Через 5–7 минут сироп слить, довести до кипения и вновь заполнить им банки так, чтобы он слегка пролился через края горлышка. Сразу же закатать банки крыш-

ками и перевернуть вверх дном, оставив в таком положении на сутки.

Компот грушевый

Заливка: на 1 л воды — 200–300 г сахара,
4 г лимонной кислоты.

Подготовленными грушами заполнить банки по плечики и залить по края банок кипящим сахарным сиропом. Накрыть крышками.

Через 5 минут сироп слить, довести его до кипения и вновь залить сиропом груши.

Через 5 минут сироп снова слить, довести до кипения, прибавить лимонную кислоту и залить груши в банках так, чтобы он слегка пролился через края.

Укупорить банки и перевернуть вверх дном на 24 часа.

Компот из рябины

Заливка: на 1 л воды — 250–500 г сахара.

Ягоды опустить на 3–4 минуты в кипящую воду, охладить в холодной воде и разложить в банки.

Залить кипящим сахарным сиропом. Через 5–7 минут сироп слить, довести до кипения и вновь залить в банки с ягодами, чтобы он слегка пролился через края горлышка. Сразу же закатать и перевернуть вверх дном на 24 часа.

Компоты без сахара

Компот из крыжовника методом горячего розлива

Стерилизованную двух- или трехлитровую банку заполнить по плечики подготовленным крыжовником, залить до края горлышка кипящей водой без сахара, прикрыть прокипяченной металлической крышкой, оставить на 10 минут. Слить жидкость из банки в кастрюлю, прокипятить и сразу залить ягоды до самого верха банки так, чтобы вода чуть выплеснулась наружу. Закатать, перевернуть вверх дном и оставить на 24 часа.

Компот из черноплодной рябины методом горячего розлива

Ягоды отделить от щитков, вымыть и замочить на 2–3 дня, периодически меняя воду. Затем уложить ягоды в двух- или трехлитровые стерилизованные банки, залить кипящей водой до края горлышка и оставить на 5 минут. Так проделать еще 1–2 раза. В последний раз сразу же закатать крышки и перевернуть вверх дном на сутки.



Фрукты и ягоды натуральные

Традиционные рецепты

Брусника в собственном соку по-чешски

1 кг брусники, 500 г сахара.

Вымытые и обсушенные ягоды брусники разогреть в кастрюле под крышкой с несколькими ложками воды, пока не пустят сок. Уваривать при постоянном помешивании. Частями добавлять сахар и варить еще 10 минут. Собрать пенку. Ягоды извлечь и разложить в банки.

Сироп довести до кипения и залить им ягоды. Сразу же укупорить банки и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Брусника в собственном соку запеченная

1 кг брусники, 450 г сахара.

Вымытые и обсушенные ягоды перемешать с сахаром и подогреть в духовке, пока не пустят сок. Когда ягоды станут «стекловидными», переложить

их в банки. Сироп довести до кипения и залить им ягоды. Банки укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Клюква натуральная без сахара

Крупные, зрелые ягоды уложить в банки по плечики и залить кипящей водой по края горлышка.

Через 2–3 минуты воду слить, довести до кипения и вновь залить ягоды в банках так, чтобы вода слегка перелилась через края горлышка.

Банки сразу же укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Клубника в собственном соку с сахаром

1 кг клубники, 200–300 г сахара.

Подготовленные ягоды выложить в эмалированную кастрюлю и засыпать сахаром.

Когда ягоды выделяют сок, поставить кастрюлю на слабый огонь и подогревать содержимое до температуры 85–90 °С, периодически снимая и потряхивая кастрюлю.

При этой температуре выдержать еще 5 минут, разлить в горячие банки, сразу же укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Крыжовник в собственном соку с сахаром

1 кг крыжовника, 100–500 г сахара.

Количество сахара зависит от дальнейшего использования крыжовника: для приправы к мясным

и рыбным блюдам берут на 1 кг ягод 100-200 г сахара, для сладкого — 400-500 г. Ягоды пересыпать сахаром, переложить в кастрюлю и подогреть в течение примерно 5 минут, чтобы ягоды пустили сок. Постоянно помешивать.

Горячую массу разлить в прогретые банки по края горлышка, укупорить и сразу же перевернуть вверх дном до полного остывания.

Черная смородина в собственном соку с сахаром

**1 кг ягод черной смородины, 500–700 г сахара,
2 столовые ложки сока черной смородины.**

Ягоды перебрать, вымыть, подсушить и высыпать в эмалированную посуду с широким дном. Добавить сахар, сок, перемешать и подогреть на слабом огне под крышкой до температуры 85 °С. Подогревать при этой температуре еще 5 минут, пока ягоды не покроются соком, затем сразу разложить в банки по горлышко и укупорить жестяными крышками.

Груша по-чешски

1 кг груш, 200 г меда, лимонная кислота.

Твердые зрелые груши очистить, разрезать на четвертинки, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Подготовленные груши полить раствором лимонной кислоты (1 чайная ложка кислоты на 5 столовых ложек воды). Можно использовать и лимонный сок.

Мед разогреть, довести до кипения. Небольшими порциями класть в мед груши и варить на слабом

огне до загустения. Извлечь груши с помощью шумовки, переложить в сухие банки, укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Груша в яблочном желе

1 кг яблок, 200–400 г груш, 600–700 г сахара, щепотка ванильного сахара.

Из яблок приготовить желе. Когда желе будет готово, положить в него очищенные и измельченные на крупной терке груши. Варить, помешивая, еще 20 минут. Разлить в горячем виде в банки и сразу же укупорить.

Малина, консервированная с черносмородиновым соком

500 г малины, 500 г черной смородины, 1,25 кг сахара.

Ягоды черной смородины растереть в эмалированной кастрюле с небольшим количеством сахара. Из черной смородины извлечь сок и вылить в кастрюлю с малиной. Подогреть малину на слабом огне и, помешивая, добавить сахар. Когда сахар весь растворится, разложить малину в сухие банки и сразу же укупорить жестяными крышками.

Заготовка для пирогов из любых фруктов и ягод

1 кг фруктов, 100–200 г сахара.

Из фруктов и ягод можно приготовить прекрасные начинки. Сахара при этом идет немного, а получив-