

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



консервирование
грибы, мясо, рыба

Сергей Павлович Кашин
Консервирование.
Грибы, мясо, рыба
Серия «Еще вкуснее и проще»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8080193

*Консервирование. Грибы, мясо, рыба / [сост. С. П. Кашин].: РИПОЛ
классик; Москва; 2014
ISBN 978-5-386-07354-1*

Аннотация

Консервированные грибы, мясо и рыба будут иметь успех на столе в любое время года! В книге вы найдете описание разнообразных рецептов, которые пригодятся не только тем, кто осваивает азы консервирования, но и опытным хозяйкам.

Содержание

ГРИБЫ	4
Маринованные белые грибы	4
Маринованные грузди и рыжики	6
Грибы в кисло-сладкой заливке	7
Маринованные лисички	8
Маринованные подосиновики и подберезовики	9
Стерилизованные грибы	10
Стерилизованные грибы натюрель	11
Стерилизованные грибы в томатном соке	12
Тушеные стерилизованные грибы	13
Стерилизованная грибная икра	15
Конец ознакомительного фрагмента.	16

Консервирование. Грибы, мясо, рыба Составитель Сергей Павлович Кашин

ГРИБЫ

Маринованные белые грибы

Ингредиенты

10 кг белых грибов, 3 л воды, 20 мл 70 %-ной уксусной эссенции, 200 г соли.

Для маринада: 2 л воды, 400 г соли, 60 мл 70 %-ной уксусной эссенции, 3 г лимонной кислоты, 10 лавровых листочков, 1 г корицы, 20 горошин перца душистого, гвозди ка.

Способ приготовления

Грибы вымыть под проточной водой, очистить, поварить немного в подсоленной кипящей воде или просто 2–3 раза обдать кипятком, после чего положить в эмалированную кастрюлю. Добавить воду и уксусную эссенцию, посолить и варить в течение 10–15 минут.

Приготовить маринад (пряности добавлять, когда закипит вода). Проваренные грибы отбросить на дуршлаг, немного остудить и положить в стерильные банки или тщательно вымытую бочку, а затем залить приготовленным маринадом. Плотнo закрыть крышками и поставить на хранение в прохладное помещение.

Маринованные грузди и рыжики

Ингредиенты

10 кг груздей или рыжиков, 200 г соли, специи (любые).

Для рассола: 2 л воды, 30 мл 70 %-ной уксусной эссенции, 10 лавровых листочков, 20 горошин душистого перца, гвоздика.

Способ приготовления

Сначала рыжики и грузди нужно посолить. Для этого грибы помыть, положить их в эмалированную кастрюлю с кипящей водой и бланшировать в течение 2–3 минут. Затем грибы отбросить на дуршлаг и опустить на несколько минут в холодную воду, после чего переложить в хорошо вымытую деревянную бочку, пересыпав солью и добавив пряности. Оставить на некоторое время, чтобы грибы дали сок. После этого помыть их, залить маринадом, плотно закрыть крышкой и поставить в прохладное помещение.

Грибы в кисло-сладкой заливке

Ингредиенты

1 кг грибов (любых), 200 г репчатого лука, 100 г моркови, 100 г корней хрена, 100 мл воды, 10 г лимонной кислоты, 2 лавровых листочка, 10 г соли, горчица, перец.

Для заливки: 150 мл воды, 100 мл 6 %-ного уксуса, 30 г сахара, 10 г соли.

Способ приготовления

Грибы тщательно помыть, удалить поврежденные части, нарезать очень крупные и опустить на 3–5 минут в кипящую воду с добавлением соли и лимонной кислоты.

Грибы вынуть шумовкой и уложить в банки, поместив прежде на их дно лавровый лист, посыпать горчицей и перцем. Сверху на грибы положить хрен, лук и нарезанную тонкими кружочками морковь.

Для приготовления заливки в воду насыпать соль, нагреть, добавить уксус, довести до кипения, залить в наполненные банки так, чтобы до верхнего края оставалось 1,5–2 см, и герметично закрыть.

Маринованные лисички

Ингредиенты

10 кг лисичек.

Для маринада: 2 л воды, 30 мл 70 %-ной уксусной эссенции, 10 лавровых листочков, 20 горошин душистого перца, 200 г соли.

Способ приготовления

Грибы помыть, положить в эмалированную кастрюлю с кипящей подсоленной водой на 20 минут, после чего отбросить на дуршлаг и снова положить в эмалированную кастрюлю. Приготовленным маринадом залить грибы и варить 20–25 минут, затем вынуть шумовкой, охладить и положить в стерильные банки, после чего закрыть крышками.

Маринованные подосиновики и подберезовики

Ингредиенты

10 кг подосиновиков или подберезовиков.

Для маринада: 2 л воды, 30 мл 70 %-ной уксусной эссенции, 10 лавровых листочков, 20 горошин душистого перца, 200 г соли.

Способ приготовления

Грибы помыть, положить в кастрюлю с кипящей водой на 5 минут, откинуть на дуршлаг и ополоснуть водой.

Приготовить маринад, залить им грибы и поварить 5–10 минут, после чего положить в банки и закрыть крышками.

Стерилизованные грибы

Ингредиенты

1 кг грибов (любых), 30 г соли, лимонная кислота и пряности (лавровый лист, корица, гвоздика, перец душистый).

Способ приготовления

Подготовленные грибы опустить в кипяток, добавить соль, лимонную кислоту и пряности. Варить при слабом кипении 20 минут, снимая пену. Отваренные грибы положить в горячие после обработки кипятком банки, залить горячим процеженным бульоном, в котором они варились, и прикрыть крышками.

Стерилизовать обычным способом 20–30 минут и затем банки закатать. Хранить грибы в сухом прохладном месте.

Стерилизованные грибы натюрель

Ингредиенты

5 кг грибов (любых), 1 л воды, 20 г винного уксуса, 10 г соли.

Способ приготовления

Лучше всего использовать свежие молодые грибы (белые, шампиньоны, подберезовики, трюфели, рыжики, настоящие подгрузди, сморчки). Грибы вымыть, очистить и опустить на несколько минут в кастрюлю с кипящей подсоленной водой с добавлением винного уксуса. Грибы достать с помощью шумовки, опустить на некоторое время в холодную воду, отбросить на дуршлаг, чтобы стекла вода, а затем уложить в банки и залить рассолом (на 600 г грибов – 400 мл рассола). Между заливкой и крышкой необходимо оставить небольшое пространство, чтобы обеспечить герметичность закрытой банки.

Банки закрыть крышками и поставить в кастрюлю с водой, а затем стерилизовать в течение часа, после чего оставить на два дня. На третий день снова простерилизовать и поставить в прохладное помещение.

Стерилизованные грибы в томатном соке

Ингредиенты

1 кг грибов (любых), 700 г томатной пасты, 80 мл растительного масла, 300 г сахара, 15 г соли, лавровый лист, уксус.

Способ приготовления

Для приготовления грибов в томатном соусе лучше всего использовать совсем молодые белые грибы.

Вымытые грибы тушить на медленном огне до появления сока, при этом можно добавить немного растительного масла. Томатную пасту горячей добавить в грибы вместе с солью и сахаром, затем все нагреть, но не кипятить.

Готовую массу переложить в простерилизованные сухие банки и закрыть прокипяченными крышками.

Лавровый лист и уксус можно добавить во время варки или сразу в банки. Закрытые банки поместить в кастрюлю с водой и стерилизовать полтора часа с момента ее закипания.

Тушеные стерилизованные грибы

Первый способ

Ингредиенты

1 кг грибов (любых), 150 мл растительного масла, 70 г репчатого лука, 7 горошин черного перца, 30 г соли.

Способ приготовления

Грибы перебрать, удалить поврежденные, хорошо вымыть и очистить, после чего еще раз помыть под проточной водой.

Крупные грибы нарезать, пересыпать солью, а затем добавить растительное масло, мелко нарезанный репчатый лук, черный перец и поставить тушить на медленный огонь, периодически помешивая. Готовые горячие грибы разложить по банкам и закатать прокипяченными крышками, после чего поставить в кастрюлю с водой и стерилизовать 1,5 часа с момента ее закипания. Хранить в прохладном месте.

Второй способ

Ингредиенты

1 кг грибов (любых), 150 мл растительного масла, 70 г репчатого лука, 30 г соли.

Способ приготовления

Вымыть грибы в проточной воде, нарезать и поставить на медленный огонь тушиться, добавив соль, масло и мелко нарезанный лук.

Горячие грибы вместе с выделившимся соком положить в

стерильные банки, затем поставить их в кастрюлю с горячей водой и стерилизовать в течение 30 минут.

После этого банки плотно закрыть прокипяченными крышками.

Стерилизованная грибная икра

Ингредиенты

1 кг грибов (любых), 150 г репчатого лука, 100 мл грибного бульона, 10 мл растительного масла, гвоздика, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления

Грибную икру можно приготовить как из свежих, так и из соленых или сушеных грибов.

Грибы тщательно вымыть, очистить, пропустить через мясорубку, добавить грибной бульон, растительное масло, пропущенный через мясорубку репчатый лук, черный перец и гвоздику. Все хорошо перемешать, положить в эмалированную кастрюлю, довести до кипения, разложить по подготовленным банкам и закрыть простерилизованными крышками. Банки с икрой установить в кастрюлю с водой и стерилизовать в течение 60–70 минут (с момента закипания воды). Через два дня повторить процедуру, после чего охладить икру и поставить в прохладное место.

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.