

ВАЛЕНТИНА ИЛЪЯНКОВА И АЛЕКСАНДР КОРЕНЮГИН



КУХНЯ СССР
Консервирование
Заготовки,
Полуфабрикаты



Валентина Михайловна Ильянкова Александр Михайлович Коренюгин Кухня СССР. Консервирование. Заготовки. Полуфабрикаты

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=42564267

SelfPub; 2019

Аннотация

У хорошей хозяйки в холодильнике, кроме продуктов для каждодневной еды, всегда присутствуют домашние полуфабрикаты и заготовки, а погребок (или кладовка) наполнен банками и баночками с разными разносолами и маринадами. И пусть говорят, что домашние заготовки уже вышли из кулинарной моды, что все можно купить в магазине. Действительно, купить можно все. Но приготовленное своими руками, с усердием и любовью – это гордость хозяйки, а затем и традиции семьи.

Содержание

| | |
|-----------------------------------|----|
| Предисловие | 5 |
| Консервирование и заготовки: | 11 |
| Раздел 1. Варенье, джемы, желе | 13 |
| Конец ознакомительного фрагмента. | 34 |

Предисловие





В книге «Консервирование. Заготовки. Полуфабрикаты» предлагаются рецепты блюд, приготовленных методом соления, маринования или запекания, т.е. с использованием технологии, позволяющей без существенных потерь качества и вкусовых свойств, хранить эти заготовки несколько дней в холодильнике, морозильной камере или погребке (кладовке без отопления).

Именно предварительные заготовки помогут накрыть достойный стол для неожиданных гостей. А полуфабрикаты к семейному празднику высвободят хозяйке в день праздника в личное пользование несколько часов, чтобы создать не толь-

ко себе, но и своей семье праздничный вид и такое же настроение.

В книге использованы простые технологии, уже апробированные на нашей домашней кухне. Для приготовления предлагаемых заготовок и полуфабрикатов можно (и нужно!) использовать продукты местного производства. Это вполне доступные, бюджетные продукты, к которым мы привычны с раннего детства.



Бульбяники со шкварками

400 гр картофеля, 200 гр филе шейной части свинины, 50 гр лука, 2 зубчика чеснока, 1 яйцо, 1 чайная ложка картофельного крахмала, 1 чайная ложка 9% спиртового уксуса, соль, перец по вкусу. Для шкварок: 200 гр подчеровка (боковая часть брюшного сала), 100 гр лука шалот или красного, 1 чайная ложка растительного масла, соль, перец по вкусу.

Свинину хорошо охладить, нарезать кусочками. Лук и чеснок очистить, нарезать. Пропустить свинину вместе с луком и чесноком через паштетную решетку мясорубки. Картофель очистить, натереть (лучше вручную) на мелкой картофельной терке. Картофель откинуть на ситчатую подставку, застеленную марлей, отжать.



Картофельный сок оставить на 5-10 минут, осторожно слить с осевшего на дно крахмала. Добавить крахмал в отжатый картофель. Сложить в чашу блендера картофель, фарш, добавить яйцо, посыпать крахмалом, солью и перцем, взбить блендером в кнелевую массу. Довести до кипения около 1,5 литра воды, всыпать соль, влить уксус. Из кнелевой массы двумя чайными ложками формировать небольшие галушки и сразу опускать в кипящую воду. Воду снова довести до кипения, аккуратно, ложкой поднять со дна галушки и варить при тихом кипении около 10 минут. Галушки отцедить, переложить в миску. Разогреть сковороду с маслом. Подчеро-

вок тонко нарезать, обжарить с двух сторон до хрустящей корочки, снять со сковороды. Лук нарезать кружками, обжарить в остатках жира на сковороде. Шкварки и лук вместе с остатками жира выложить к бульбяникам, перемешать. Подать на стол горячими,

Консервирование и заготовки:



Раздел 1. Варенье, джемы, желе



Желе из еловых иголок

1 кг свежих еловых иголок, 1 кг желирующего сахара.

Свежие еловые иголки варить в 0,5 л воды на минимальном огне почти в течение часа. Процедить через сито, долить

воды до 1 л и добавить сахар. Варить 2 мин, перелить в банки, укупорить

Брусника стерилизованная

1 кг брусники, 1кг сахара.

Ягоды, перебрать, обмыть, бланшировать 2-3 минуты (насыпать в дуршлаг и опустить в кипящую воду), обсушить.

Взбить блендером в пюре.



Пюре смешать с сахаром, нагревать, помешивая, до полного растворения сахара. Горячее пюре разложить в банки емкостью 0,5 литра, стерилизовать 20 минут, укупорить.

Варенье из абрикосов

1 кг абрикосов, 1,2 кг сахара, 100 гр очищенных от кожицы ядер грецких орехов или миндаля, сок 1 лимона, 1 стакан воды.

Абрикосы обмыть, бланшировать 1 минуту, остудить до теплого состояния, удалить косточку. Грецкие орехи нарезать кусочками. Из воды и половины сахара приготовить сироп, залить абрикосы с орехами, оставить на 3 часа, довести до кипения, варить 5-7 минут, частями, не прерывая кипения, добавить оставшийся сахар. Снова дать настояться 3 часа.





Варенье доварить до желаемой густоты, влить лимонный сок, варить 2-3 минуты.

Варенье из брусники



1 кг ягод брусники, 1,3 кг сахара, 400 мл воды, 1 столовая ложка меда, 3 бутона гвоздики, кусочек коры коричневого дерева.

Ягоды брусники перебрать, обмыть, бланшировать (в дуршлаге) 1-2 минуты в кипящей воде, обсушить. Воду нагреть, всыпать 700 гр сахара, сварить сироп, залить ягоды, перемешать, оставить на ночь в прохладном месте. Варенье довести до кипения, уварить на медленном огне до готовности. Перед окончанием варки частями добавить в варенье остав-

шийся сахар, перемешивая и нагревая до полного растворения сахара. С последней порцией сахара пожить в варенье мед, корицу, гвоздику. Готовое варенье расфасовать в стеклянные банки, стерилизовать 15 минут, затем укупорить.

Варенье из вишен без косточек



1 кг вишен без косточек, 1,5 кг сахара, 0,5 литра отвара

из косточек, щепотка лимонной кислоты. Технология приготовления такая же, как из вишен с косточками.

Варенье из вишен или черешни

Варенье из вишни или черешни можно приготовить из ягод с косточками или без косточек. Ягоды, предназначенные для приготовления варенья с косточками, предварительно следует бланшировать 1 минуту. Варенье с косточками со временем приобретает миндальный вкус и запах, может накопить синильную кислоту, поэтому такое варенье хранить долго нельзя.



Для удаления косточек из вишен используется специальная машинка. Косточки можно собрать, залить водой и приготовить отвар, который затем используется для приготовления варенья.

Варенье из вишен с косточками

1 кг вишен, 1,2 кг сахара, 0,5 литра воды, лимонная кислота

Вишни обмыть, бланшировать 1 минуту в кипящей воде, отцедить. Из воды и половины сахара приготовить сироп, кипящим сиропом залить вишни, оставить на 4-5 часов.

Варенье довести до кипения, добавить еще четвертую часть сахара, уваривать на медленном огне 10-15 минут периодически снимая пену, снять с огня, оставить на 4-5 часов. Добавить оставшийся сахар и лимонную кислоту, довести до кипения, варить до желаемой густоты.

Варенье из земляники (клубники)

1 кг земляники (клубники), 1 кг сахара, 1 гр. лимонной кислоты.

Тщательно отобранные ягоды вместе с плодоножками быстро обмыть, обсушить на кухонном полотенце, удалить

плодоножки. Ягоды высыпать в таз для варки варенья, посыпать сахаром, смешанным с лимонной кислотой, оставить в прохладном месте на 5-6 часов (ягоды дадут сок).

Таз с ягодами поставить на огонь, довести до кипения, снять пену, убавить огонь, варить 15-20 минут.

Таз снять с огня, оставить при комнатной температуре на 10-12 часов.

Варенье снова довести до кипения, убавить огонь, варить до желаемой густоты.



Варенье охладить, разлить в банки.

Варенье из черешни без косточек

1 кг черешни без косточек, 1,2 кг сахара, 0,5 литра отвара из косточек, по щепотке лимонной кислоты и ванилина.

Технология приготовления, как «варенье из вишен без косточек».

Варенье из черешни с косточками

1 кг черешни, 1 кг сахара, 0,5 литра воды, по щепотке лимонной кислоты и ванилина или пакетик ванильного сахара.

Технология приготовления, как «варенье из вишен с косточками».



Время бланширования плодов 1-2 минуты. Ванилин добавить в варенье в конце варки

Варенье тыквенно – фруктовое

По 500 гр мякоти сладкой тыквы и очищенных яблок, 2 крупные груши весом до 400 гр, 1 необработанный лимон, 2 столовые ложки очищенных от кожицы, крупнодробленых грецких орехов, 0,75 стакана воды, 1 кг сахара, 0,25 чайной

ложки ванилина, 2 столовые ложки коньяка.

Тыкву и яблоки нарезать кубиками, засыпать сахаром, оставить в прохладном месте на 5-6 часов, образовавшийся сок слить. В сок добавить воду, довести до кипения. Груши очистить, нарезать мелкими кубиками. С лимона снять цедру, отжать сок.

Смешать тыкву, яблоки, груши, орехи, цедру и сок лимона, залить горячим сиропом.



Варить варенье в четыре – пять приемов по 3-4 минуты

каждый раз с интервалами в 4-5 часов. Перед последней варкой добавить ванилин и коньяк.

Джем брусничный с яблоками и грушами

1 кг ягод брусники, 0,5 кг яблок, 0,2 кг груш, 600 гр сахара.

Ягоды перебрать, промыть, залить водой, оставить на 4 часа. Воду слить, ягоды снова промыть, отцедить. Яблоки и груши очистить. Нарезать небольшими кусочками. В ягоды добавить 100 мл воды и варить на медленном огне до размягчения. В разваренные ягоды добавить сахар, варить, помешивая до полного растворения сахара.

Через 10 минут в варенье опустить яблоки, затем через 5 минут – груши. Джем доварить на медленном огне до желаемой густоты.



Горячий джем расфасовать в банки и укупорить.

Джем из абрикосов

1 кг абрикосов, 200-300 гр сахара, 100 мл красного виноградного вина.

Абрикосы обмыть, надрезать кожу. Подготовленные абрикосы опустить на 1-1,5 минуты в кипящую воду, остудить в холодной воде. С абрикосов снять кожу и удалить косточки. Косточки разбить и вынуть зерна. Зерна очистить от кожицы. Абрикосы переложить в сотейник с толстым дном, доба-

вить очищенные зерна, посыпать сахаром и полить вином.

Абрикосы оставить в прохладном месте на 2-3 часа.

Сотейник с абрикосами поставить на огонь и, периодически перемешивая содержимое, довести до кипения.

Переставить сотейник с абрикосами в предварительно разогретую до 120*С духовку и тушить около 1 часа. За это время абрикосы 2-3 раза перемешать.



Готовый горячий джем расфасовать в чистые, сухие ба-

ночки, укупорить крышками, перевернуть на крышки и так остудить. Или банки после фасовки не укупоривать, а джем остудить под полотенцем. Открытые банки с джемом дополнительно выдержать около суток при комнатной температуре (на поверхности джема должна образоваться корочка), затем укупорить и хранить в прохладном месте.

Джем из брусники, яблок и груш

По 300 гр брусники и яблок, 150 гр груш, 100 гр сахара, 50 гр желирующего сахара, 100 мл красного виноградного вина, $\frac{1}{4}$ небольшого лимона, кусочек корицы, 1 неочищенный плод кардамона, щепотка зерен ванили.



Ягоды перебрать, обмыть в большом количестве воды (в большой миске), отцедить, пересыпать в дуршлаг. В просторной кастрюле довести до кипения воду, несколько раз опустить дуршлаг с ягодами в кипящую воду. Бланшировать ягоды только до того момента, когда в кипящей воде появятся легкие разводы розового цвета. Груши и яблоки очистить от кожи и семян, нарезать небольшими кусочками. С лимона снять цедру, очистить от кожи. Филе лимона нарезать мелкими кусочками.

Ягоды и фрукты сложить в кастрюлю, добавить сахар, желеобразующий сахар, корицу, кардамон, цедру и лимон, ваниль.

Сверху полить вином. Наполненную кастрюлю поставить на медленный огонь и, помешивая, содержимое кастрюли довести до кипения. Варить 2-3 минуты. Кастрюлю снять с огня и выдержать 5-6 часов при комнатной температуре.



Варить джем окончательно на медленном огне до загустения, но не более 15-20 минут. Джем расфасовать в подготовленные банки и сразу укупорить. Далее хранить в прохладном месте или в квартирной кладовке, вдали от источников тепла и света.

Джем из клюквы

800 гр клюквы, 300 гр сахара, 100 гр желирующего сахара с пектином 1:1, 50-70 мл коньяка.

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.