

В. РОШАЛЬ



КОНСЕРВИРОВАНИЕ

без стерилизации

Варенье, соки, соленья

Вкусные заготовки

Виктория Рошаль

**Консервирование
без стерилизации**

«Издательство АСТ»

2017

УДК 641.4
ББК 36.91

Рошаль В. М.

Консервирование без стерилизации / В. М. Рошаль —
«Издательство АСТ», 2017 — (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

ISBN 978-5-17-104118-2

© Рошаль В. М., 2017
© Издательство АСТ, 2017

Содержание

От автора	5
Часть I	6
Компоты из ягод и фруктов	6
Сладкие компоты	6
Конец ознакомительного фрагмента.	9

Виктория Рошаль

Консервирование без стерилизации

От автора

Что прежде всего заботит хозяйку, когда она еще только начинает 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 попадаетесь 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 крышками 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.

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.