

В. РОШАЛЬ



КОНСЕРВИРОВАНИЕ

без стерилизации

Варенье, соки, соления

Виктория Рошаль

Консервирование без стерилизации

Серия «Вкусные заготовки»

Текст предоставлен правообладателем

<https://litres.ru/24527844>

Консервирование без стерилизации / В.М. Рошаль.: АСТ; Москва; 2017

ISBN 978-5-17-104118-2

Аннотация

<p>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.</p>

Содержание

От автора	4
Часть I	6
Компоты из ягод и фруктов	6
Сладкие компоты	7
Конец ознакомительного фрагмента.	12

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 имен-

но и как этим способом можно приготовить.



Часть I
**Упрощенное тепловое
консервирование:**
Закатываем без стерилизации

Компоты из ягод и фруктов



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 консервиро-

вать 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 яго-

дами. 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.