

Илья Мельников

Консервирование ягод



Кулинария

Илья Мельников

Консервирование ягод

«Мельников И.В.»

Мельников И. В.

Консервирование ягод / И. В. Мельников — «Мельников И.В.»,
— (Кулинария)

Известно, что консервирование ягод требует очень высокого мастерства домашней хозяйки. Сохранение в ягодах витаминов при переработке – это искусство, которое осваивается годами. Однако успеха может добиться и совсем молодая хозяйка, если... если неуклонно будет следовать всем рекомендациям и советам, содержащимся в этой книге.

© Мельников И. В.

© Мельников И.В.

Содержание

Консервирование клубники	5
Компот из клубники (1 вариант)	6
Компот из клубники (2 вариант)	7
Конец ознакомительного фрагмента.	8

Илья Мельников

Консервирование ягод

Консервирование клубники

Для консервирования отобрать ягоды среднего размера темно-красного цвета. Их необходимо очистить от посторонних примесей, промыть проточной водой при слабом напоре или поместить в дуршлаг и промыть несколькими погружениями в емкость с холодной водой, дать воде стечь и очистить.

Компот из клубники (1 вариант)

Для приготовления компота подготовленные ягоды клубники необходимо поместить в эмалированный таз и залить сахарным сиропом 65%-ной концентрации.

Приготовление сиропа.

Необходимо взять 860 г сахара и 460 г воды на 1 л. сиропа. На 1 кг клубники необходимо 600 г сиропа.

В эмалированную кастрюлю налить нужное количество воды и добавить сахар. Смесь сахара с водой довести до кипения, до полного растворения сахара, постоянно помешивая и профильтровать через несколько слоев марли. Профильтрованный сироп нагреть до 60 градусов, залить им ягоды и выдержать 3 часа. За время выдержки часть сиропа впитается в ягоды, а часть сока из ягод перейдет в сироп. В результате этого ягоды уменьшатся в объеме, уплотнятся и будут меньше развариваться. После выдержки ягоды извлечь из сиропа и плотно уложить в подготовленные банки. Наполненные банки залить горячим (70 градусов) сиропом, в котором выдерживались ягоды, предварительно уваренным в течение 15 минут при температуре кипения сиропа 105 градусов. В банку емкостью 0,5 л можно поместить 340 г ягод и 200 г сахарного сиропа. Наполненные банки накрыть лакированными крышками и поставить в емкость с водой, нагретой до 70 градусов для пастеризации. Пастеризуют при 85 градусах банки емкостью 0,5 л – 12 минут, 1 л – 15 минут. После пастеризации банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и быстро охладить, но не на сквозняке.

Компот из клубники (2 вариант)

Для приготовления компота на дно сухих стерилизованных банок емкостью 0,5 л насыпать по 50 г сахара, уложить слой подготовленных ягод, засыпать его сахаром и так, чередуя слои ягод и сахара, наполнить банки. Сверху насыпать сахар горкой высотой 1 см. На одну банку расходуется 120 г сахара. Наполненные банки накрыть марлей и выдержать 2 часа. За это время клубника выделит сок, сахар в нем частично растворится. Ягоды самоуплотняются и оседают. Как только клубника и сахар осядут вровень с верхом горлышка, банки нужно установить в кастрюлю с водой, нагретой до 40 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах для банок емкостью 0,5 л – 35 минут. Во время обработки кастрюлю накрывают крышкой. Вода не должна кипеть сильно, а уровень воды в стерилизаторе должен быть на 3 см ниже горлышка банки. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и быстро охладить, но не на сквозняке. Качество компота улучшается, если его не стерилизовать, а пастеризовать при температуре 90 градусов 65 минут.

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.