

**Илья Мельников**

**Консервирование лука,  
чеснока, щавеля,  
хрена, салатов**



Кулинария

Илья Мельников

**Консервирование лука,  
чеснока, щавеля, хрена, салатов**

«Мельников И.В.»

## **Мельников И. В.**

Консервирование лука, чеснока, щавеля, хрена, салатов /  
И. В. Мельников — «Мельников И.В.», — (Кулинария)

Не секрет, что далеко не весь урожай, собранный на приусадебном или дачном участке, мы потребляем в лучшем виде и с наименьшими потерями витаминов. Часть корнеплодов и зелени, к сожалению, очень быстро приходит в негодность либо теряет свои самые ценные качества. Рецепты консервирования, предлагаемые читателю в этой книге, позволят сохранить не только урожай, но и бюджет семьи, помогут ликвидировать дефицит витаминов в организме в самое тяжелое для него время – зимой.

© Мельников И. В.

© Мельников И.В.

## Содержание

Консервирование лука	5
Лук маринованный	5
Консервирование чеснока	6
Чеснок маринованный	6
Конец ознакомительного фрагмента.	7

# Илья Мельников

## Консервирование лука, чеснока, щавеля, хрена, салатов

### Консервирование лука

#### Лук маринованный

**Расход продуктов:** на 10 банок 0,5 литров необходимо: лука-севка 4,4 кг, сахара 190 г, соли 105 г, уксусной эссенции 80%-ной концентрации 58 г, гвоздики 10 штук, корицы 1,5 г, душистого перца 10 штук, горького черного перца 10 штук, лаврового листа 10 штук, воды для маринада 1,5л.

Для маринования лук необходимо очистить, пробланшировать в кипящей воде 3 минуты, охладить в холодной воде. Одновременно готовят маринад.

#### **Приготовление маринада.**

В эмалированную кастрюлю налить воду, добавить сахар, соль, прокипятить смесь 15 минут, профильтровать, довести раствор до кипения и влить в него уксусную эссенцию. На дно сухих банок 0,5 л уложить 4 горошины душистого перца, 1 кусочек ломаной корицы, 3 штуки гвоздики, 0,5 лаврового листа. Затем плотно уложить лук и залить его маринадом. Температура маринада должна быть 80 градусов. Наполненные банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 60 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах: для банок 0,5 л – 5 минут, 1л – 8 минут. По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

## Консервирование чеснока

### Чеснок маринованный

**Расход продуктов:** на 10 банок 0,5 л необходимо: чеснока 5,1 кг, сахара 190 г, соли 90 г, уксусной эссенции 80% концентрации – 50 г, воды для маринада 1,5 л.

Для ускорения очистки чеснока от покровных листьев и кожицы на дольках, его нужно замочить в теплой воде (температура воды 50 градусов) на 2 часа. После замачивания чеснок чистят, дольки промывают в холодной воде и дают ей стечь. В подготовленные банки 0,5 л положить 4 горошины душистого перца, 3 штуки гвоздики, 1 кусочек ломаной корицы, 1 лавровый лист. Одновременно готовят маринад.

## **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.