

Кручу-верчу

Сохранить урожай хоч

Хрустящие огурчики, болгарский перец в томатном соусе, икра «заморская» баклажанная... Холодной зимой особенно приятно наслаждаться ароматами лета и плодами своих трудов. А чтобы было что поставить на стол, сейчас – в августе и сентябре – надо поднажать, собрать урожай и переработать его. Главное сделать это правильно и вкусно. Мы собрали проверенные рецепты заготовок из овощей и фруктов. Вам точно будет чем удивить гостей.

В качестве консервантов при заготовке овощей и фруктов на зиму традиционно используются соль, сахар и уксус. Важный момент, говорят технологи пищевого производства, добавлять консерванты строго по рецепту, иначе храниться ничего не будет. Все, наверное, знают, как быстро мутнеют банки с огурцами и «взрываются» крышки на них?

Слишком маленькое количество уксуса приведет к помутнению содержимого банки. А перенос этого ингредиента сделает заготовку слишком кислой. Недостаток сахара или соли может привести к брожению продукта. Некоторые хо-

зяйки в заготовках используют аспирин. Этот метод распространился еще в советские годы. Аспирин – это ацетилсалициловая кислота, которая, как и любые другие органические кислоты, создает кислую среду, в которой погибают бактерии. Продукт долгое время не портится и сохраняет свои вкусовые и качественные свойства, – говорит повар-технолог **Татьяна Круглова**.

Внимательно нужно отнестись и к выбору овощей. Для засолки лучше брать целые, спелые, но не перезревшие плоды, без трещин и гнили. Она ускорит процесс брожения.

Салаты лучше всего варить в казане или кастрюле с толстым дном, чтобы овощи не пригорали, а потом раскладывать по банкам. Тепловая обработка должна быть достаточной, иначе все скиснет. Компот достаточно однократно прокипятить в течение 10–15 минут, варенье – 2–3 раза по 5–10 минут, а повидло необходимо прогнать основательно, минимум 45 минут. Маринованные помидоры и огурцы дважды заливают кипятком. Салаты без уксуса в составе, особенно если в них есть морковь, а также овощную икру обязательно надо стерилизовать по-

сле раскладки. То есть банки с продуктом необходимо поместить в разогретую до 100 градусов духовку (возможно только в электрических печах) либо составить в кастрюлю, налить воды по плечики банок и кипятить 10–15 минут.

Банки перед закладкой продукта также необходимо простерилизовать. Можно подержать в духовке 5–10 минут на 100–120 градусах, но тут важно после этого охладить тару, иначе от перепада температур банка лопнет. Либо проверенный десятилетиями и тысячами хозяек способ стерилизации банок паром. Чайник (у многих хозяек, к слову, есть специальные чайники для заготовок) вскипятить и разместить банку вместо крышки; если это невозможно из-за разницы размеров, то банку можно разместить на носике.

Маленькие банки должны простоять над паром около 6–8 минут, тара объемом 1–2 литра – 10–15 минут, а емкости на 3 литра и больше – 20–25 минут. Когда на внутренних стенках банок появятся крупные капли воды, стерилизацию можно заканчивать. Затем их нужно просушить на чистом полотенце, и только после этого начинать раскладывать готовые салаты или чистые овощи.

Хранят заготовки обычно в прохладном месте, температура в помещении не должна подниматься выше 15 градусов.

– Что касается сроков хранения, тут не все однозначно. К примеру, засолки (огурцы, помидоры) могут храниться долго, несколько лет. Но есть одно но: крышки быстро ржавеют. Поэтому желательно употребить их уже зимой или весной. А вот различные салаты, которые мы готовим на зиму, я бы рекомендовала употребить в течение полугодия. При долгом хранении может произойти брожение и взорваться крышка. К тому же качество продукта будет хуже, – рассказала Татьяна Круглова.

Диана ХРАМЦОВА,
Сергей ХАНДЮКОВ



ПРИПРАВА «В десятку»

- ▶ Помидоры 5 кг
- ▶ Лук 1 кг
- ▶ Перец сладкий 1 кг
- ▶ Морковь 1 кг
- ▶ Перец острый 0,3 кг
- ▶ Укроп 0,7 кг
- ▶ Чеснок 0,5 кг
- ▶ Масло растительное 0,5 л

Помидоры прокрутить на мясорубке и варить около часа на медленном огне, периодически помешивая. Когда часть жидкости испарится, добавить остальные овощи, перекрученные на мясорубке, и варить еще около 40 минут, посолить по вкусу, добавить растительное масло, готовую приправу разлить по стерилизованным банкам. Хранить в прохладном месте. – Это моя любимая заготовка. Ем ее в моей семье одна, но обычно делаю две порции, первые 10 литров успеваю съесть еще осенью. Буквально ежедневно ем, очень вкусная, рассказываю рецепт и прямо захотелосьпельмешки с этим соусом поесть, – говорит жительница Среднеуральска **Галина Степанова**. – Вторая порция чаще всего дожидается до весны, по праздникам достаю, к мясу илипельменям – незаменимая вещь! Те, кто не любит сильно острое, количество перца и чеснока можно убавить, но я люблю поострее, поэтому кладу, как в рецепте.



РАССОЛЬНИК «Ленинградский»

- ▶ Перловка 200 г
- ▶ Огурцы 1 кг
- ▶ Морковь 500 г
- ▶ Лук репчатый 500 г
- ▶ Помидоры 500 г
- ▶ Болгарский перец 500 г
- ▶ Чеснок 3 зубчика
- ▶ Сахар 2 ст. ложки
- ▶ Соль 2 ст. ложки
- ▶ Растительное масло 50 г
- ▶ Уксус (9%) 50 мл
- ▶ Лавровый лист 1 шт. в каждую банку

Перловку промыть, отварить до полуготовности, примерно 20 минут. К перловке добавить натертую морковь, порезанный лук, огурцы и перец кубиками, помидоры можно перетереть либо мелко нарезать, кто как больше любит, чеснок, сахар, соль. Все тщательно перемешать и довести до кипения. Тушить примерно 15–20 минут. За пять минут до готовности залить растительное масло, вскипятить смесь и разложить по банкам, предварительно добавив уксуса. Банки заполняются заготовкой и стерилизуются в кастрюле, наполненной водой. Тара объемом 0,5 л стерилизуется около 10 минут с момента закипания воды в кастрюле. После этого закрыть все крышками и убрать на хранение. – У нас бабушка делала много заготовок, самая любимая моя – рассольник «Ленинградский». Я когда студенткой была, после учебы подрабатывала, закрытки очень выручали. Готовить было некогда, быстро домой прибежишь, достанешь банку рассольника, просто в микроволновке разогреешь и обед готов. Мне бабушка передавала все эти закрытки, чтобы я супы варила, а они и без бульона были вкусные. Теперь сама делаю по рецептам, которые мне в наследство достались, – поделилась **Асия Агибаева**.



ГРУШИ МАРИНОВАННЫЕ

- ▶ Груши 0,5–0,7 кг
- ▶ Душистый перец – 1 шт.
- ▶ Ванилька – 2 шт.
- ▶ Корица – щепотка

на сироп:

- ▶ Вода – 5 л
- ▶ Сахар – 2 ст.
- ▶ Уксусная эссенция – 5 ст. ложек
- ▶ Соль – 1 ч. ложка

*ингредиенты на литровую банку

Берем груши твердые, но зрелые. Режем примерно на четверти, удаляя сердцевину. Укладываем в стерилизованные банки, полные, не утрамбовывая. На литровую банку одну горошину душистого перца, корицы маленькую щепотку и две гвоздики. Заливаем кипятком сиропом и закатываем.

– Груши получаются очень вкусные, но сироп пить нежелательно, он сильно кислый, для ЖКТ не очень полезен, да и просто невкусно. Хотя когда достаю эти груши, многие порываются налить сироп в стакан, думают, что это компот сладкий. Я лично такой «грушевый уксус» использую в приготвлении мяса, можно как маринад для шашлыка, – поделилась рецептом жительница Берёзовского **Ольга Бабушкина**. – С грушами еще очень вкусно получаются помидоры, рецепт практически тот же, только в банки кладу 2/3 томатов мелких и 1/3 груш кусками. Дополнительно к специям из рецепта добавляю три горошины черного перца, кориандра щепотку. Заливаю дважды. Первый раз кипятком, после сливания добавляю специи и уже маринадом заливаю. Ни в коем случае – никакого хрена, чеснока, смородины и вообще лишнего. Для усиления вкуса можно добавить лишь чуть-чуть зиры.



КАБАЧКОВАЯ ИКРА «как в магазине»

- ▶ Кабачки 3 кг
- ▶ Репчатый лук – 1 кг
- ▶ Морковь – 1 кг
- ▶ Чеснок – 1 шт.
- ▶ Растительное масло 300 мл
- ▶ Мука 5 ст. ложки
- ▶ Соль – 1,5 ст. ложки
- ▶ Сахар 1 ст. ложка
- ▶ Томатная паста 3 ст. ложки
- ▶ Уксус 9% – 2 ст. ложки
- ▶ Черный молотый перец по вкусу

Мелко нарезанный лук и натертую на крупной терке морковь обжарить в половине растительного масла. Кабачок кубиками обжарить в оставшемся масле. Соединить овощи и взбить блендером в однородную массу. Затем полученную массу переложить в кастрюлю и варить полчаса на медленном огне, периодически помешивая. Через полчаса добавить соль, сахар и томатную пасту. Варить еще 20 минут. В это время муку обжарить на сухой сковородке до золотистого цвета, чеснок перемолоть. Оба ингредиента и уксус добавляются в кабачковую массу. Икру хорошо перемешать и варить еще пять минут. Готовый продукт разложить по стерилизованным банкам и закатать. Хранить в прохладном месте. – По этому рецепту кабачковую икру делали мои мама и бабушка, но тогда у них не было блендеров, все было кусочками, тоже очень вкусно. Иногда вместо кабачков использую баклажаны, в этом случае добавляю еще болгарский перец, получается настоящая заморская икра. Делаю очень много банок, мои домашние любят эту заготовку, да и кабачков в августе просто море, девать некуда, приходится перерабатывать, – говорит **Марина Корева**.



РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

- ▶ Баклажаны 2 кг
- ▶ Болгарский перец 1,5 кг
- ▶ Морковь 1,5 кг
- ▶ Чеснок 150 г
- ▶ Свекла 200–300 г
- ▶ Соль, сахар по вкусу

Баклажаны целиком бланшируют в кипятке 2–3 минуты, затем нарезают вдоль, не доходя до конца полсантиметра. Внутри нужно сделать надрезы елочкой, в них вставляются перец соломкой, дополнительно баклажан фаршируется натертой морковью с чесноком. На дно кастрюли необходимо положить свеклу дольками, сверху плотно выкладываются баклажаны. Каждый слой необходимо посолить и добавить сахар. Получившийся «пирог» отправляется под пресс на сутки в теплом помещении. Затем кастрюлю необходимо убрать в холодильник, через пять дней можно пробовать.

– Это, по сути, квашеные баклажаны, при сервировке их надо нарезать ломтиками, как рулет. Очень вкусная закуска, жаль, недолго хранится, максимум 2–3 месяца в холодильнике. В нашей семье это очень ходовое блюдо, поэтому делаю много, благо есть где хранить, – рассказала **Наталья Брославская**.



ТОМАТНЫЙ СОК

- ▶ Помидоры
- ▶ Соль 1 ст. ложка на литр
- ▶ Сахар 2 ст. ложки на литр

Помидоры пропустить через мясорубку, затем дать пять минут покипеть, охладить и пропустить массу через сито. Полученный чистый сок снова довести до кипения, при этом добавить две столовые ложки сахара и столовую ложку соли на литр сока. Готовый продукт разлить по стерилизованным банкам. – Самое сложное в этом процессе – убирать жмых через сито, это занимает время, но результат того стоит. Очень удобно и быстро делать томатный сок, если есть большое количество перезревших помидоров. Кроме того, можно использовать томаты любого размера, маленькие, большие или гигантские, которые не подходят для засолки или маринования, так называемый неформат, кривые, с недостатками, когда помидор треснул. Вырезаешь все что не надо – с хорошим куском на сок. При соблюдении технологии изготовления сок хранится всю зиму и остается вкусным, не портится, не кислит, не горчит, – рассказала **Нина Тювикина**.



ЛУННЫЙ КАЛЕНДАРЬ		СПИСОК ДЕЛ ДЛЯ САДОВОДОВ И ЦВЕТОВОДОВ СРЕДНЕГО УРАЛА НА ПРЕДСТОЯЩУЮ НЕДЕЛЮ					
27 ⁰⁸	Новолуние В этот день нежелательно работать с землей и растениями, поэтому лучше отдохнуть или направить свои силы на консервирование урожая.	28 ⁰⁸	29 ⁰⁸	30 ⁰⁸	31 ⁰⁸	01 ⁰⁹	02 ⁰⁹
		Растущая Луна Один из лучших периодов для покупки луковичных растений – тюльпанов, нарциссов, гиацинтов и саженцев с закрытой корневой системой. Сейчас самое время сделать клумбу, на которой весной распустятся первоцветы.	Растущая Луна Сегодня можно заняться делением кустов и пересадкой многолетних растений. Времени, чтобы нарастить корневую систему и укрепиться на новом месте, у цветов будет достаточно.	Растущая Луна Последние дни лета лучше посвятить профилактике заболеваний у растений. Деревья и кусты необходимо обработать, чтобы вредители и болезни не сохранились до следующего года.	Растущая Луна Сегодня можно продолжить обработку сада от болезней и вредителей или направить свои силы на сбор урожая и подготовку его к длительному хранению.	Растущая Луна Благоприятный день для пересадки и деления пионов, ирисов и других многолетних цветов. Можно внести удобрения под деревья и кустарники.	Растущая Луна Можно делать то же, что и накануне, а кроме того – провести санитарную обрезку деревьев и кустарников.