



ТАТЬЯНА БОРЩ

25

ЮБИЛЕЙНОЕ
ИЗДАНИЕ

КОНСЕРВИРОВАНИЕ



**БОЛЬШОЙ ЛУННЫЙ
ПОСЕВНОЙ КАЛЕНДАРЬ**

на **2015** ГОД

**ЧТО КОГДА СЕЯТЬ, САЖАТЬ,
УДОБРЯТЬ И КОНСЕРВИРОВАТЬ!**

Этот календарь станет вашим незаменимым помощником на всем пути от семени, брошенного в землю, до рядов полных банок на ваших полках, которые на протяжении всего года будут радовать вас своим содержимым и напоминать о чудесном времени, проведенном в саду, на огороде или приусадебном участке. Теперь при планировании работ вы сможете учитывать влияние Луны не только на растения, но и на заготовки – а значит, не только вырастите и соберете отличный урожай, но и сумеете сохранить его, не потеряв вкусовых качеств и полезных свойств полученных вами продуктов.

Татьяна Борщ

Консервирование

Большой лунный посевной календарь на 2015 год

Главные правила сбора и хранения урожая в соответствии с лунными ритмами

Категорически не рекомендуется убирать урожай и закладывать его на хранение:

- под знаками **Рака, Девы и Рыб** при молодой или ущербной Луне.
- в **Полнолуние**.
- **Не рекомендуется** при молодой Луне, но не в знаках Овна, Рыб, Стрельца.

При несоблюдении этих рекомендаций увеличивается возможность загнивания или появления плесени, продукт приобретает плохой привкус или неприятный запах.

Если вы все-таки собрали урожай в эти дни, необходимо немедленно его использовать.

Нельзя закладывать на хранение, консервировать в дни, когда Луна в любой фазе находится в знаке Девы.

Нельзя солить капусту в дни Льва. Она высыхает.

Рекомендуется собирать урожай и делать заготовки под знаками Овна, Льва, в дни Стрельца при ущербной Луне.

Можно сушить, замораживать, варить варенье, мариновать, консервировать при ущербной Луне, но не в дни Рака, Девы или Рыб. В дни убывающей Луны вредоносные микробы слабы и быстро погибают.

В знаках Овна, Льва, Стрельца при молодой Луне – нейтрально.

Очень хорошо сохраняется урожай овощей, картофеля и зерновых, собранный и заготовленный под знаком Овна.

Полезные советы

Подготовка плодов

Овощи, фрукты, ягоды и зелень, предназначенные для заготовок, должны быть абсолютно чистыми. Перед переработкой их необходимо тщательно вымыть. Сильно загрязненные овощи и фрукты нужно предварительно отмачивать.

Нежные ягоды рекомендуется мыть не под сильной струей воды, а под «тихим» душем или несколько раз погружая их в теплую воду.

Особенно тщательно, с обязательным полным погружением в воду, надо промывать используемую в заготовках зелень, так как на ней кроме грязи могут находиться слизи.

Овощи и зелень моют только в холодной воде.

Очищенные и измельченные овощи и фрукты надо сразу же перерабатывать, чтобы они не окислялись и не изменяли свой цвет. Для предохранения от окисления их можно залить водой не более чем на 30 минут, чтобы не вымылись полезные вещества.

Чтобы легко снять кожицу с некоторых плодов или овощей (например, на сливах и помидорах), их надо предварительно ошпарить.

Подготовка банок и крышек

Банки надо проверить на предмет сколов и трещин, затем тщательно вымыть горячей водой с добавлением пищевой соды. Простерилизовать в кипящей воде в течение 20 минут. Банки при кипячении должны быть полностью погружены в воду.

Можно подготовить банки в СВЧ. В банку налить воды (примерно 1 см), поставить в микроволновку на 3–5 минут при мощности 700–800 Вт. Если ставите несколько банок, время стерилизации надо увеличить.

Очень удобный способ подготовки банок – прокаливание в духовом шкафу. После мытья мокрые банки ставят в духовку, предварительно включив ее на 160 градусов. Нагревать банки надо до тех пор, пока капли полностью не высохнут.

Также необходимо проверить крышки: если это закручивающиеся крышки, желательно, чтобы они были новыми. Не используйте старые крышки. Винтовые крышки, даже немного деформированные или поцарапанные изнутри, будут способствовать порче.

Если вы пользуетесь завинчивающимися крышками, их нужно просто прокипятить в воде 3–5 минут сразу перед тем, как закрыть банку. Прокипяченные крышки нужно брать аккуратно с помощью прокипяченного пинцета.

Если у вас банки со стеклянными крышками и железными хомутами, крышки можно подготовить вместе с банками, а уплотнители прокипятить и установить на крышку чистым пинцетом перед закаткой.

Металлические крышки надо стерилизовать отдельно от банок. Если кипятить их вместе с банками, то на банках может появиться налет, который ухудшит внешний вид ваших заготовок.

Укладка и наполнение банок

Подготовленные плоды или овощи укладывают плотно рядами или насыпью в горячие

банки. Не стоит смешивать в одной банке светлые плоды с плодами, дающими интенсивную окраску, например, черноплодную рябину с яблоками или вишню с абрикосами. Подобные заготовки будут выглядеть непривлекательно.

Банки с уложенным в них продуктом заполняют горячей заливкой (маринадом, рассолом, сиропом). Полулитровые и литровые заполняют так, чтобы до верха оставалось 1,5–2 сантиметра, а у трехлитровых – 5–6 сантиметров.

При расфасовке соков, пюре, изготовленных методом горячего розлива, тара заполняется под верхний край горлышка.

После наполнения банки надо стерилизовать не позднее чем через 30 минут.

Стерилизация

Самый ответственный момент в процессе заготовки! Если не выдержать необходимый режим стерилизации (температура и продолжительность прогревания), то в приготовленных консервах могут остаться микробы или споры, которые впоследствии вызовут порчу заготовок.

Наполненные банки прикрыть крышками, но не закатывать. Затем поставить банки на дно кастрюли (стерилизатора) с подогретой водой (до 50–60 градусов) на деревянную подставку или металлическую решетку так, чтобы вода не доходила до крышек на 2,5–3 см. Не рекомендуется вместо деревянной подставки или металлической решетки использовать полотенце или тканевую салфетку, так как при этом уменьшается теплоотдача, а банки могут треснуть.

Стерилизатор накрыть крышкой и довести воду при интенсивном подогреве до кипения. Медленный подогрев воды приведет к развариванию продукта, но и бурного кипения допускать не надо.

Время стерилизации отсчитываем с момента начала кипения воды. Стерилизуем 20–25 минут. Извлекаем банки из кастрюли с помощью специального захвата или полотенца, стараясь не сдвинуть крышки с банок, ставим на стол и сразу закатываем. Закатанные банки надо перевернуть крышками вниз и охладить.

Заготовки из баклажанов

Баклажаны жареные консервированные

13 баклажанов – около 4 кг, 1–2 сладких перца, 2 крупных помидора, 1 большая долька чеснока, 1 головка лука, 0,5 большого стакана соли, черный молотый перец, перец горошком, подсолнечное масло.

Для расчета: на 1 среднюю банку 300 г готового продукта.

1. Баклажаны вымыть, обрезать концы и замочить в холодной воде на 30 минут.
2. Нарезать на ломтики толщиной 1 см, посыпать солью, сложить в кастрюлю.
3. Спустя 1 час отжать ломтики и упарить на сковороде с каждой стороны по 5–6 минут.
4. Томаты залить кипятком, через 1 минуту слить и обдать холодной водой, чтобы потрескалась кожица. Очистить томаты и порубить.
5. Перцы и морковь вымыть. Морковь очистить, ополоснуть и порезать. У перцев срезать верхушку, очистить от семян, ополоснуть и порезать.
6. Лук вымыть, очистить, ополоснуть и порезать кольцами.
7. Смешать подготовленные помидоры, морковь, лук, перец. Пожарить.
8. Чеснок вымыть, очистить, ополоснуть, мелко порубить, растереть с солью и перемешать с массой. Добавить черный молотый перец.
9. Подготовленную массу перемешать с подготовленными баклажанами.
10. На дно горячей банки положить 3–5 горошин перца, уложить баклажаны по плечики и поставить на деревянную или металлическую решетку в большую кастрюлю с подогретой водой, довести до кипения. Кипятить 20 минут на слабом огне.
11. Закатать банки. Поставить крышками вниз под «шубу».

Баклажаны соленые

3 кг баклажанов, 2–3 лавровых листа, сельдерей, 1 ст. ложка соли для варки баклажанов, 0,5 ст. ложки соли в чеснок.

Для рассола: на 1 л воды – 2,5 ст. ложки соли.

1. Небольшие баклажаны темно-фиолетового цвета вымыть, дать стечь воде, удалить плодоножки.
2. Ножом сделать на баклажанах сквозные прорезы (по длине).
3. Варить баклажаны в подсоленной воде (2 ст. ложки на 1 л воды) 20 минут, пока не станут мягкими.
4. Выложить на чистую, наклонно установленную доску, прижать грузом, дать стечь лишней воде и охладить.
5. Чеснок вымыть, очистить, нарезать пластинками, добавить соль, растереть на кухонной доске. С помощью чайной ложки вложить растертую чесночную массу в сделанные на баклажанах прорезы.
6. На дно подготовленных банок положить лавровый лист и листья сельдерея, потом положить фаршированные чесноком баклажаны.
7. Приготовить маринад. Охладить.
8. Налить охлажденный маринад в банки, закрыть крышками и поставить для брожения на 5

дней в помещении с температурой 18–25 градусов.

9. Спустя 5 дней вынести банки в холодное помещение с температурой не выше 8 градусов тепла.

Баклажаны для икры

0,5 кг баклажанов, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка 9 %-ного столового уксуса.

1. Отобранные крепкие баклажаны тщательно вымыть и запечь в посуде с плотно закрытой крышкой.

2. Горячие баклажаны очистить, удалить плодоножки.

3. Очищенные баклажаны уложить в банки, пересыпая солью. Добавить уксус и накрыть крышками.

4. Поставить банки в кастрюлю с подогретой водой и стерилизовать на слабом огне: полулитровые банки – 1 час, литровые – 1 час 30 минут.

5. Вынуть банки из кастрюли, закатать и поставить в прохладное место для длительного хранения.

Икра из баклажанов

1,5 кг баклажанов, 150 г болгарского перца, 150 г репчатого лука, 150 г красных спелых томатов, ⁴ / ₅ стакана подсолнечного масла, соль, зелень укропа и петрушки, молотый перец, душистый перец, уксус столовый.

1. Баклажаны темно-фиолетового цвета вымыть, дать стечь воде.

2. Смазать подсолнечным маслом, запечь в духовке, постепенно переворачивая.

3. Горячие баклажаны очистить от кожицы, удалить плодоножки, положить на кухонную доску, установленную наклонно, чтобы стекала жидкость. Порубить ножом.

4. Болгарский перец вымыть, дать стечь воде, удалить плодоножки и семена, порезать на кусочки.

5. Бланшировать в кипящей воде 3–5 минут, после чего охладить в холодной воде и пропустить через мясорубку.

6. Лук вымыть, очистить, ополоснуть, нарезать кольцами и обжарить на сковороде в подсолнечном масле до золотистого цвета.

7. Томаты вымыть, очистить, дать стечь воде и протереть на терке или пропустить через мясорубку.

8. Укроп и петрушку вымыть, дать стечь воде и нарезать.

9. Измельченные баклажаны, перец, протертые томаты, обжаренный лук с маслом и зелень выложить в эмалированную кастрюлю, добавить 1 ст. ложку соли, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 0,5 ч. ложки молотого душистого перца, 1–2 ст. ложки 5 %-ного столового уксуса. Все перемешать.

10. Полученную массу подогреть до кипения, постоянно помешивая.

11. Горячую икру разложить в подогретые банки, накрыть подготовленными крышками.

12. Банки поставить в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой. Стерилизовать в кипящей воде на медленном огне: полулитровые банки – 70 минут, литровые – 80 минут.

13. Вынуть банки из кастрюли и немедленно закатать крышки. Проверить герметичность.

Поставить крышками вниз для охлаждения.

Конец ознакомительного отрывка книги

[Скачать полный вариант книги](#)