Сохраняем сладости на зиму

Автор: Bragas
01.07.2007 06:20 -

Каждое лето, когда лето теплое, солнце жаркое, урожай фруктов, ягод и овощей превосходит самые смелые ожидания. Когда естественных витаминов наелись уже от души, мы встречаемся с проблемой долгосрочного сохранения урожая. Кто-то занимается варкой и заготовкой компотов на зиму, кто-то помещает плоды в холодильную камеру, кто-то варит варенье, джемы и повидла в больших количествах. Как приготовить варенье знает каждая домашняя хозяйка, варят варенье из всего, что не попадет под руку – фрукты, ягоды, овощи и даже орехи с арбузными корками! Рецептов варенья очень много они настолько разнообразны, что голова идет кругом – куда смотреть, что приготовить и какой вариант окажется более вкусным и полезным. Но зимой иногда мы замечаем странную вещь – варенье засахарилось, начало портится или неприятно пахнуть.

Чтобы сохранить на длительное время свой кулинарный шедевр, лучше всего разливать варенье в подготовленные, заранее прокипяченные, стеклянные банки. Укупорить банки с вареньем, простерилизовать либо пропастеризовать. При таком методе хранения варенье лучше чуть не доваривать. При проверке на готовность варенья по капле – которая держит форму и не растекается на блюдце, такое варенье лучше подготовлено для хранения в негерметичной таре. Для варенья, которое пройдет дополнительно пастеризацию, важна степень уничтожения микробов при термообработке и герметичная упаковка, которая будет препятствовать попаданию внутрь других микробов. Небольшое недоваривание варенья удобно и тем, что такое варенье практически никогда не засахаривается во время длительного хранения.

Готовое, сваренное варенье, пока оно не остыло, в горячем виде раскладываем в чистые и горячие стеклянные консервные банки, стараясь раскладывать таким образом, чтобы сиром и плоды равномерно распределялись по объему банки. Накрываем банки с разложенным вареньем закаточными крышками и ставим их стериализовать.

Стериализуем банки с вареньем в кипящей воде: полулитровые банки 15 минут, варенье в литровых банках – 20 минут. При пастеризации при 95 градусах на 5-8 минут дольше.

Аналогичным образом можно заготавливать на зиму пастеризованный джем или повидло. Которые будут дожидаться свое очереди холодными зимними вечерами.

Приятного аппетита!