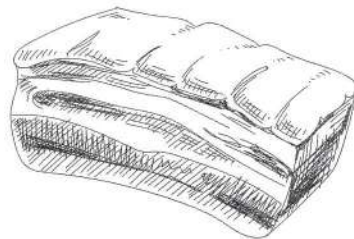
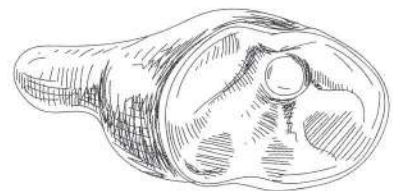
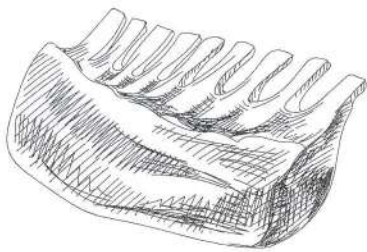


**ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРА**

РЕЦЕПТЫ  
ДЛЯ АВТОКЛАВА



## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ АВТОКЛАВА

Основы работы со стерилизующим оборудованием вы узнаете из инструкции по эксплуатации вашего автоклава. В этой же книге описаны самые простые рецепты для домашнего консервирования.

### ТУШЕНКА СВИНАЯ (0,5 ЛИТРА)

#### **Ингредиенты:**

- Свинина (сырая) — 480 грамм;
- Соль — 5 грамм (половина чайной ложки);
- Лук — 7 грамм;
- Перец черный горошком — 3 горошины;
- Лавровый лист — 1 шт.

#### **Подготовка:**

- ▶ нарезать мясо небольшими кусками (50–120) грамм;
- ▶ мелко порезать лук;
- ▶ уложить на дно банки перец и лавровый лист;
- ▶ перемешать мясо с луком и солью;
- ▶ уложить в банки поверх специй так, чтобы до верха осталось 2–3 см;
- ▶ герметично закрыть банки.

Консервировать в автоклаве 50 минут при температуре в 108–113 градусов.

### ТУШЕНКА ИЗ ГОВЯДИНЫ ИЛИ БАРАНИНЫ (0,5 ЛИТРА)

#### **Ингредиенты:**

- Мясо сырое — 440 грамм;
- Жир (растительное масло) — 90 грамм (или 100 мл);
- Соль — 5 грамм (половина чайной ложки);
- Лук — 7 грамм;
- Перец черный горошком — 3 горошины;
- Лавровый лист — 1 шт.

#### **Подготовка:**

- ▶ нарезать мясо небольшими кусками (50–120) грамм;
- ▶ мелко порезать лук;
- ▶ уложить на дно банки перец и лавровый лист;
- ▶ перемешать мясо с луком, жиром и солью;
- ▶ уложить в банки поверх специй так, чтобы до верха осталось 2–3 см;
- ▶ герметично закрыть банки.

Консервировать в автоклаве 50 минут при температуре в 108–113 градусов.

**ГУЛЯШ (0,5 ЛИТРА)****Ингредиенты:**

- Мясо сырое — 700 грамм;
- Жир топленый — 70 грамм;
- Томатная паста (12%) — 30 грамм;
- Сахар — 2 грамма (щепотка);
- Соль — 7 грамм (чуть меньше чайной ложки);
- Лук — 25 грамм (четверть луковицы);
- Мука — 15 грамм (столовая ложка);
- Лавровый лист — 1 шт.;
- Перец черный молотый — по вкусу.

**Подготовка:**

- ▶ нарезать мясо кусочками по 30–40 грамм;
- ▶ обжарить в жире 30–40 минут на среднем огне;
- ▶ мелко порезать лук;
- ▶ уложить на дно банки лавровый лист;
- ▶ перемешать мясо с луком, жиром, томатной пастой, перцем, сахаром и солью;
- ▶ уложить в банки так, чтобы до верха осталось 2–3 см;
- ▶ герметично закрыть банки.

Консервировать в автоклаве 40 минут при температуре в 108–113 градусов.

**РЫБА В МАСЛЕ (0,5 ЛИТРА)****Ингредиенты:**

- Рыба (потрошенная, без головы) — 500 грамм;
- Соль — 5 грамм (чайная ложка);
- Масло растительное — 15 грамм (столовая ложка);
- Лавровый лист — 1 шт.;
- Перец черный горошком — 3 шт..

**Подготовка:**

- ▶ нарезать мясо кусочками по 30–40 грамм;
- ▶ обжарить в жире 30–40 минут на среднем огне;
- ▶ мелко порезать лук;
- ▶ уложить на дно банки лавровый лист;
- ▶ перемешать мясо с луком, жиром, томатной пастой, перцем, сахаром и солью;
- ▶ уложить в банки так, чтобы до верха осталось 2–3 см;
- ▶ герметично закрыть банки.

Консервировать в автоклаве 25 минут при температуре в 108–113 градусов.

**ПЛОВ УЗБЕКСКИЙ (1 ЛИТР)****Ингредиенты:**

- Баранина сырая — 300 грамм;
- Жир бараний топленый — 70 грамм;
- Рис — 300 грамм;
- Морковь — 300 грамм;
- Лук — 100 грамм (1 средняя луковица);
- Соль — 12 грамм (чайная ложка с горкой);
- Перец красный молотый — щепотка;
- Перец черный молотый — щепотка;
- Растительное масло — 15 грамм (столовая ложка)

**Подготовка:**

- нарезать мясо кусочками по 30–40 грамм;
- нарезать морковь брусками, а лук — полукольцами;
- обжарить лук в масле, добавить морковь и мясо;
- тушить на медленном огне 20–30 минут;
- отварить рис в соленой воде;
- смешать мясо, овощи, рис и специи;
- уложить в банки так, чтобы до верха осталось 2–3 см;
- герметично закрыть банки.

Консервировать в автоклаве 30 минут при температуре в 108–113 градусов.

**ПАШТЕТ МЯСНОЙ (0,5 ЛИТРА)****Ингредиенты:**

- Мясо сырое — 320 грамм;
- Бульон — 90 грамм (100 мл);
- Лук — 5 грамм;
- Жир или растительное масло для обжарки лука — 70 грамм (80 мл);
- Соль — 2 грамма (щепотка);
- Перец черный молотый — по вкусу.

**Подготовка:**

- ▶ нарезать мясо кусочками по 50–70 грамм;
- ▶ отварить в несоленой воде в течение 50 минут;
- ▶ порезать лук полукольцами;
- ▶ обжарить лук в масле до золотистого цвета;
- ▶ перемешать мясо с луком, посолить;
- ▶ измельчить на мясорубке;
- ▶ добавить бульон и тщательно перемешать;

- ▶ уложить в банки так, чтобы до верха осталось 2–3 см;
- ▶ герметично закрыть банки.

Консервировать в автоклаве 30 минут при температуре в 108–113 градусов.

### **ОВОЩНОЙ САЛАТ (1 ЛИТР)**

#### **Ингредиенты:**

- Помидоры — 3–5 штук;
- Огурцы — 3–5 штук;
- Перец болгарский — 3–5 штук;
- Вода — 0,75 литра;
- Соль — 30 грамм (столовая ложка);
- Сахар — 30 грамм (столовая ложка);
- Уксус 9% — 50 грамм.

#### **Подготовка:**

- ▶ нарезать огурцы и перец соломкой;
- ▶ порезать помидоры на 8 частей;
- ▶ уложить овощи в банку слоями;
- ▶ вскипятить воду;
- ▶ добавить в воду сахар, соль и уксус;
- ▶ получившимся маринадом залить овощи в банке так, чтобы до верха осталось 2–3 см;
- ▶ герметично закрыть банки.

Консервировать в автоклаве 15–20 минут при температуре в 100 градусов.

### **ИКРА БАКЛАЖАНОВАЯ (1 ЛИТР)**

#### **Ингредиенты:**

- Томатная паста — 30 грамм;
- Баклажаны — 400 грамм;
- Перец болгарский — 80 грамм (1 штука);
- Морковь — 200 грамм;
- Лук репчатый — 100 грамм;
- Растительное масло — 100 мл;
- Соль — 15 грамм (две чайные ложки);
- Сахар — 10 грамм (чайная ложка);
- Петрушка — 65 грамм.

#### **Подготовка:**

- ▶ нарезать баклажаны кубиками (2х2 см., обжарить);
- ▶ нарезать морковь и перец соломкой;
- ▶ нарезать лук кубиками;

- ▶ морковь, лук и перец смешать и обжарить в глубокой посуде в растительном масле;
- ▶ добавить соль, сахар, томатную пасту, мелко нарезанную петрушку;
- ▶ тушить на медленном огне 30 минут;
- ▶ уложить икру в банки так, чтобы до верха осталось 2–3 см.;
- ▶ герметично закрыть банки.

Консервировать в автоклаве 15–20 минут при температуре в 100 градусов.

### ГРИБЫ ПО-СТАРОРУССКИ (1 ЛИТР)

#### **Ингредиенты:**

- Грибы — 1 кг;
- Лавровый лист — 3–4 шт.;
- Перец черный горошком — 5 шт.;
- Корица — щепотка (на кончике ножа);
- Соль — 40 грамм (1,5 ст. ложки);
- Сахар — 10 грамм (чайная ложка);
- Уксус 9% — 2–3 ст. ложки.

#### **Подготовка:**

- ▶ порезать грибы на маленькие примерно равные кусочки;
- ▶ отварить грибы в кипящей воде 5–10 минут;
- ▶ промыть в холодной воде;
- ▶ в кастрюле снова вскипятить воду;
- ▶ в кипящую воду положить специи и грибы;
- ▶ варить 10 минут;
- ▶ выключить нагрев, долить в воду с грибами уксус, перемешать;
- ▶ дать грибам чуть остыть;
- ▶ уложить грибы в банки так, чтобы до верха осталось 2–3 см.;
- ▶ герметично закрыть банки.

Консервировать в автоклаве 30 минут при температуре в 108–113 градусов.

### ГРИБЫ ПО-ПОЛЬСКИ (1 ЛИТР)

#### **Ингредиенты:**

- Грибы — 1 кг;
- Лук репчатый — 90 грамм (1 луковица);
- Лавровый лист — 1 шт.;
- Перец черный горошком — 10 шт.;
- Мускатный орех — по вкусу (щепотка или больше);
- Соль — 30 грамм (ст. ложка);
- Сахар — 5 грамм (половина чайной ложки);
- Уксус 9% — 150 мл.

**Подготовка:**

- ▶ порезать грибы на равные кусочки;
- ▶ лук измельчить;
- ▶ вскипятить воду в кастрюле;
- ▶ отварить грибы вместе с луком и перцем в кипящей подсоленной воде 30 минут;
- ▶ откинуть грибы на дуршлаг, чтобы ушла лишняя вода;
- ▶ в кастрюле снова вскипятить воду для маринада (6 стаканов воды на каждый кг грибов);
- ▶ добавить в кипящую воду, соль, сахар и специи;
- ▶ прокипятить 5 минут, после кипячения добавить уксус;
- ▶ уложить остывшие грибы в банки;
- ▶ залить маринадом так, чтобы до верха осталось 2–3 см.;
- ▶ герметично закрыть банки.

Консервировать в автоклаве 30 минут при температуре в 108–113 градусов.