

Котлета свиная отбивная с зеленым горошком



Мясо с картофелем



Тушенка свиная



## РЕЦЕПТЫ



Консервирование в автоклаве - уникальная технология, которая позволяет готовить сотни блюд. И тушёнка - вовсе не единственный мясной продукт, который можно делать в автоклаве. Кстати, знали об этом и в СССР - достаточно глянуть на список консервов, например, 50-х годов - консервировали даже макароны по-флотски! У нас в стране не представляют жизни без еды с мясом. Мы - часть этой страны и тоже очень любим мясо, поэтому взяли промышленные советские рецепты, адаптировали их под домашний стандарт, и получили множество вкусных блюд - готовьте свиную грудинку в сладком соусе, корейку с зелёным горошком, ростбиф рубленый, бефстроганов, фрикадельки в белом соусе, свиные рёбрышки, голубцы, фаршированные сердцем и лёгкими, и ещё десятки мясных консервов! Поверьте, с такими количеством рецептов вы каждый день сможете удивлять и радовать себя и своих близких новыми блюдами.

Консервирование в некотором смысле творческий процесс, который станет для вас увлекательным и полезным хобби. Попробуйте консервирование с помощью автоклава «Домашний Стандарт» - сами убедитесь, насколько это приятное занятие. Готовьте по нашим рецептам, создавайте свои, кушайте вкусные и полезные консервы, делитесь опытом с единомышленниками!

**Перед началом приготовления консервов несколько советов, помогающих в готовке:**

- 1 Не нарушайте режимы термообработки, указанные в рецептах. Автоклавирование при высоких или продолжительных температурах используется в первую очередь для того, чтобы сохранить продукт как можно дольше, уничтожив в нём ядовитые споры ботулизма - а они выдерживают нагрев в 120°C в течение 24 минут! Время в рецептах рассчитано так, чтобы до нужной температуры прогрелся весь продукт в банке, даже в самой её глубине.
- 2 Хорошо промыть грибы практически невозможно - между пластинками всё равно могут остаться мельчайшие частицы почвы со спорами ботулизма. Поэтому грибы обязательно маринуйте с уксусом.
- 3 Мясо диких животных обладает приятным, слегка горьковатым тонким вкусом, и содержит большое количество полезных белков, микроэлементов и минералов. Для придания мягкости дикое мясо, особенно мясо старых животных, заранее отваривают с добавлением лимонного сока или замачивают в уксусе, вине или другом маринаде.

- 4 Кроличьи кости плохо развариваются, в отличие от рыбных. Чем меньше кости, тем быстрее и легче они развариваются. Для получения разваренных костей увеличьте продолжительность нагрева после выхода на рецептурную температуру на 15-20%.
- 5 Большое количество лаврового листа или чёрного перца горошком могут придать горечь консервам, поэтому не закладывайте их больше, чем указано в рецепте.
- 6 Не образуется желе в консервах? Свиная шкура и соединительная ткань (хрящи, связки) улучшат железность, запах и вкус консервов, придадут аромат той самой советской тушёнки, но в чрезмерном количестве портят внешний вид. Консервы из чистого мяса без добавления загустителя (например, каррагинана) не желируются, даже постояв в холодильнике.
- 7 Заполненный водой и/или консервами автоклав очень тяжёлый, не пытайтесь самостоятельно передвигать или переносить его!
- 8 Малые объёмы ингредиентов можно рассчитывать с помощью подручных средств, например - чайной ложки. Её объём - 5 грамм. Соответственно 1\10 её часть, самый кончик, будет равен объёму в 0,5 граммов. Объём соли или перца в щепотке (из трёх пальцев) в среднем составляет 2-5 грамм.
- 9 Пустые банки, используемые для консервации овощей, мяса и фруктов, которые будут обрабатываться в автоклаве дольше 10 минут, не нужно предварительно стерилизовать.
- 10 Обжаренные или бланшированные продукты не должны долго стоять после приготовления. Кладите их в банку максимально горячими. То же самое относится и к самим банкам - старайтесь делать так, чтобы даже наполненные банки не стояли слишком долго, дожидаясь пока их поместят в автоклав. Так вы гарантируете дополнительную свежесть и безопасность консервов.
- 11 Не оставляйте крышки Твист-Офф на пустых банках. Если после использования банки винтовую крышку снять, вымыть, просушить и хранить в сухом месте, то её можно будет неоднократно использовать. Если же оставлять крышки твист-офф на пустых банках, их потом будет трудно открутить, они могут заржаветь и не смогут быть использованы вновь.
- 12 Храните банки и крышки в сухом, прохладном, месте. Воздействие тепла, низких температур или света уменьшает качество и срок годности консервов. Но помните, что слишком низкая температура тоже может повредить консервы, вызвав разрушение банки или крышки. В неотпливаемом месте укройте банки чистым одеялом или оберните их в газеты.

#### Инструменты, которые значительно облегчат процесс автоклавирования:

- 1 Электронные весы. Незаменимое устройство в кулинарии, которое поможет правильно рассчитать вес и соотношение продуктов для закладки в банки.
- 2 Воронка для консервирования с широким горлом. С её помощью очень удобно расфасовывать продукты в банки - ничего не прольётся и не вывалится мимо.
- 3 Мясорубка с разными диаметрами отверстий.
- 4 Качественные и острые ножи. Особенно пригодятся, если вы решили готовить мясо с костями, ведь трубчатые кости необходимо разрезать. Это делается для того, чтобы внутри не оставалось воздуха. Из-за разницы давлений при автоклавировании такие кости могут лопаться внутри банки.

## ТЕРМИНЫ КОНСЕРВИРОВАНИЯ

*Слова, с которыми консервировать станет ещё проще и интереснее:*

**Расфасовка** – процесс разделения продуктов на порции.

**Закатка** – процесс закупоривания банки жестяной крышкой при помощи специального инструмента (закаточной машинки).

**Закрутка (завинчивание)** – процесс закупоривания банки крышкой твист-офф. Так как крышка винтовая, то достаточно просто плотно завернуть крышку вдоль резьбы.

**Проверка герметичности** – самый простой способ проверить герметичность банки – перевернуть её и посмотреть, не появились ли внутри пузырьки воздуха. Также можно погрузить банку в ёмкость с водой и посмотреть, не выходит ли воздух из под крышки.

**Стерилизация** – нагрев продукта до температуры свыше 100°C. Достигается с помощью автоклава.

**Пассерование** – варка продукта в масле. Для того, чтобы структура продукта оставалась нежной, масла используют больше, чем при обычном обжаривании, а силу нагрева снижают до минимальной. Пассеруют без крышки, изредка помешивая, причем продукты должны быть полупогружены в масло (в среднем слой масла для пассеровки 0,5-1 см). Муку обычно пассеруют без жира – насыпают

на сковороду ровным слоем (толщиной не более 15 мм), ставят в духовку и жарят, помешивая каждые 3-5 минут, до кремового оттенка.

**Жир сырец** – это свежая жировая ткань, находящаяся под кожей или между органами, получаемая при разделке туш и не подвергающаяся никакой обработке.

**Жир топлёный** – продукт, получившийся в результате тепловой обработки жира сырца.

**Бульон костный** – бульон, получаемый при варке измельчённых костей. Подготовленные кости закладывают в кастрюлю с холодной водой (1,25 л воды на 1 кг костей, учитывая испарение), накрывают крышкой и доводят до кипения. Затем крышку открывают, снимают пену и жир, убавляют огонь, не допуская бурного кипения. Говяжьи и бараньи кости варят 4,5-5 часов, телячьи и свиные 2-3 часа.

**Панирование** – покрытие поверхности продукта тонким слоем муки или другой панировки.

**Бланширование** – процесс кратковременной обработки продуктов паром или кипятком. Бланшированием придают мясу белый цвет, удаляют специфический запах продуктов или их избыточную горечь. В результате бланширования замедляется работа ферментов, разрушающих структуру, цвет и аромат продукта. Бланшированные зелёные овощи не теряют цвет при дальнейшей обработке. Быстрое охлаждение продукта сразу после бланширования ещё больше усиливает процесс.

*Список наших рецептов мы подготовили для вас, исходя из трёх принципов: полезно, практично, вкусно. Поэтому здесь собрана наиболее ценная информация. Обратитесь к ней, и у вас точно получится приготовить всё задуманное!*

**ВАЖНО!** Пожалуйста, не изменяйте температурные режимы консервирования в меньшую сторону! Не уменьшайте время приготовления или температуру, указанную в рецептах! Все рецепты нами тщательно отобраны, изучены и многократно опробованы. Они – результат кропотливых и подтверждённых лабораторных исследований, основанных на советских рецептах, соответствующих ГОСТам. Только в этом случае мы можем утверждать, что в консервах не окажется спор смертельно опасных ботулобактерий! Уменьшая температурные режимы вы рискуете своим здоровьем и здоровьем своих близких!

# 44

**ЛУЧШИХ  
РЕЦЕПТА  
ДЛЯ  
АВТОКЛАВА!**



**ДОМАШНИЙ СТАНДАРТ**

Домашнее консервирование по ГОСТу!

## МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ



## ГОВЯДИНА \ БАРАНИНА ТУШЁНАЯ

## СВИНИНА ТУШЁНАЯ

Мясо - 440 г

Жир сырец - 50 г

Соль - 5 г

Лук репчатый свежий - 7 г  
или сушёный - 1,7 г

Перец чёрный - 0,5 г

Лавровый лист - 1 лист

Мясо - 490 г

Соль - 5 г

Лук репчатый свежий - 7 г  
или сушёный - 1,7 г

Перец чёрный - 0,5 г

Лавровый лист - 1 лист

**Технология приготовления:**

Мясо режут на куски 30-40 г, промывают, перемешивают с остальными ингредиентами. Далее проводят расфасовку, закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 120°C продукт готовится 75 минут.

**Технология приготовления:**

Мясо режут на куски 30-40 г, промывают, перемешивают с остальными ингредиентами. Далее проводят расфасовку, закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 120°C продукт готовится 75 минут.

 120°C

 75 минут

 120°C

 75 минут

## МЯСО ТУШЕНОЕ В ТОМАТЕ

## ПАШТЕТ МЯСНОЙ

Мясо - 480 г

Жир сырец - 22 г

Томатная паста (30%) - 22 г

Сахар - 5,5 г

Соль - 6 г

Лук обжаренный - 11 г

Перец красный - 1,5 г

Лавровый лист - 1/2 листа

Мясо варёное - 320 г

Жир-сырец - 70 г

Мясной сок - 90 г

Лук обжаренный - 15 г

Соль - 5 г

Перец чёрный - 0,5 г

Перец душистый - 0,5 г

**Технология приготовления:**

Мясо режут на куски 30-40 г, промывают, перемешивают с остальными ингредиентами. Далее проводят расфасовку, закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 114°C продукт готовится 90 минут.

**Технология приготовления:**

Мясо режут на куски, промывают, варят в собственном соку до серого цвета на разрезе. Затем варёное мясо измельчают в мясорубке и обрабатывают в блендере, добавляя мясной сок, обжаренный лук, жир, соль и пряности. Далее проводят расфасовку, закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 117°C продукт готовится 130 минут.

 114°C

 90 минут

 117°C

 130 минут

**СВИНИНА В БЕЛОМ СОУСЕ**

- Мясо - 490 г
- Мука пассерованная - 22 г
- Лук обжаренный - 22 г
- Сахар - 1,5 г
- Соль - 7 г
- Перец чёрный - 0,3 г
- Уксус 100% - 0,3 мл

**Технология приготовления:**

Мясо режут на куски 30-40 г, промывают, перемешивают с остальными ингредиентами. Далее проводят расфасовку, закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 120°C продукт готовится 75 минут.

 120°C  
 75 минут

**СВИНАЯ ГРУДИНКА В СЛАДКОМ СОУСЕ**

- Свиная грудка жареная - 310 г
- Перец красный - 0,3 г
- Лук обжаренный - 22 г
- Морковь измельчённая - 45 г
- Сахар жжёный - 17 г
- Соль - 6,5 г
- Вода - 100 мл

**Технология приготовления:**

Свиную грудинку нарезают на ломтики толщиной 1 см. На выпавленном от грудинки жире обжаривают лук. Расфасовывают в банки обжаренную грудинку в смеси обжаренного измельченного лука, соли, красного перца, измельченной моркови, раствора жёного сахара в воде (в соотношении 1 к 3). Далее проводят закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 115°C продукт готовится 115 минут.

 115°C  
 115 минут

**СВИНАЯ ГРУДИНКА В ТОМАТНОМ СОУСЕ**

- Свиная грудка жареная - 310 г
- Лук обжаренный - 33 г
- Морковь измельченная - 45 г
- Томатное пюре (12 %) - 50 г
- Мука пшеничная первого сорта - 5,5 г
- Сахар - 1 г
- Перец чёрный - 0,3 г
- Лавровый лист - половина листа
- Соль - 6,5 г
- Вода - 50 мл

**Технология приготовления:**

Обжаренную грудинку смешивают с обжаренным измельчённым луком, чёрным перцем, измельчённой морковью, томатным пюре, мукой, солью, сахаром, лавровым листом и водой. Далее проводят расфасовку, закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 115°C продукт готовится 115 минут.

 115°C  
 115 минут

**РЕЦЕПТУРА ТОМАТНОГО СОУСА (В %)**

- Бульон мясной или костный - 48 %
- Томатная паста - 30%
- Соль - 4%
- Сахар - 1,5%
- Лук сырой - 9%
- Жир - 2%
- Мука пшеничная - 5,5 %

**Технология приготовления:**

В большой сковороде на среднем огне тушат лук с мукой в жире до лёгкого кремового цвета. Затем добавляют томатную пасту, соль, специи, сахар, бульон. Убавляют огонь, доводят до необходимой степени загустения и снимают с плиты.

## ГУЛЯШ СВИНОЙ БЕЛОРУССКИЙ

Свинина обжаренная - 320 г  
Костный бульон - 50 мл  
Томатная паста (30%) - 40 г  
Мука пшеничная - 3 г  
Жир для пассерования муки - 2 г  
Сахар - 1 г  
Перец чёрный - 0,1 г  
Соус - 145 г  
Лук обжаренный - 23 г  
Морковь обжаренная - 15 г

**Технология приготовления:**

Мясо режут на куски 40-60 г, обжаривают на плите 15 минут. Муку пассеруют, готовят томатный соус. Расфасовывают обжаренное мясо, томатный соус, обжаренные лук и морковь. Далее проводят закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 112°C продукт готовится 95 минут.

112°C

95 минут

## ГУЛЯШ ГОВЯЖИЙ\ БАРАНИЙ

Мясо обжаренное - 400 г  
Жир топлёный - 20 мл  
Соус - 80 г  
Рецепт соуса:  
Томатное пюре (12%) - 35 г  
Мясной сок от обжарки мяса - 40 мл  
Мука пшеничная - 3 г  
Лук репчатый свежий - 7 г  
Жир топлёный для обжарки лука - 2 г  
Сахар - 0,5 г  
Соль - 1 г  
Перец чёрный - 0,1 г  
Лавровый лист - 1\2 листа

**Технология приготовления:**

Мясо режут на куски 25-30 г, обжаривают на сковороде 15-20 минут на среднем огне. Муку пассеруют, готовят томатный соус. Расфасовывают обжаренное мясо и томатный соус. Далее проводят закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 112°C продукт готовится 110 минут.

112°C

110 минут

## МЯСНОЙ СОУС

Говядина - 365 г  
Обрезки шпика - 65 г  
Жир свиной топлёный - 5 мл  
Мука пшеничная - 16 г  
Соль - 6 г  
Перец чёрный - 0,6 г  
Лавровый лист - 0,5 г  
Лук свежий - 100 г  
Бульон - 30 мл

**Технология приготовления:**

Мясо режут на куски 150-250 г, варят 40-60 минут, измельчают в мясорубке (диаметр отверстий 2-3 мм). Потом нагревают, перемешивают с мукой, жареным луком, бульоном. Снова варят 15-30 минут, расфасовывают. Далее проводят закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 114°C продукт готовится 80 минут.

114°C

80 минут

## МЯСО-ТОМАТНЫЙ СОУС

Говядина - 330 г  
Жир свиной топлёный - 5 мл  
Мука пшеничная - 16 г  
Соль - 6 г  
Перец чёрный - 0,5 г  
Лавровый лист - 0,5 г  
Лук свежий - 10 г  
Свинина жирная - 85 г  
Томатная паста (30%) - 55 г  
Сахар - 4 г  
Бульон - 30 мл

Особенности: мясо-томатный соус вместо обрезков шпика содержит жирную отварную свинину и, кроме того, томатную пасту, сахар и красный перец.

**Технология приготовления:**

Мясо нарезают на куски 150 -250 г, варят 40-60 минут, измельчают в мясорубке (диаметр отверстий 2-3 мм). Потом нагревают, перемешивают с мукой, жареным луком, бульоном. Снова варят 15-30 минут, расфасовывают. Далее проводят закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 114°C продукт готовится 80 минут.

114°C

80 минут

**РЕЦЕПТУРА ТОМАТНОГО СОУСА  
НА 100 ГР**

Бульон костный - 55 мл

Томатная паста (30 %) - 40 г

Мука пшеничная - 4 г

Соль - 1 г

Жир для обжарки лука - 3 г

Сахар - 0,5 г

Перец чёрный молотый - 0,1 г

**Технология приготовления:**

Очищенный и нарезанный на кружки лук обжаривают в жире до образования карамельного цвета. Морковь, очищенную и нарезанную вдоль на несколько кусков, обжаривают в жире 10-15 минут. Затем все компоненты соуса смешиваются. Конечным продуктом заливается ростбиф в консервах.

**ГОВЯДИНА В БЕЛОМ СОУСЕ**

Мясо - 450 г

Мука пассерованная - 20 г

Лук обжаренный - 20 г

Соль - 6,5 г

Перец чёрный - 0,3 г

Сахар - 1,5 г

Уксус (в перерасчёте на 100%-ный) - 0,2 г

**Технология приготовления:**

Мясо нарезают на куски 30-40 г, перемешивают с остальными ингредиентами. Далее проводят расфасовку, закатку\завинчивание, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 120°C продукт готовится 75 минут.

 120°C

 75 минут

**РОСТБИФ РУБЛЕННЫЙ**

Говядина для котлет - 310 г (4 шт)

Соус - 150 г

Мука для панировки - 10 г

Лук обжаренный - 22 г

Морковь обжаренная - 22 г

**Технология приготовления:**

Мясо измельчают в мясорубке, готовят из него фарш, формируют котлеты. Затем их панируют сахарной мукой, обжаривают на сковороде 10-12 минут. Расфасовывают в банки котлеты, обжаренные лук и морковь. Далее производят закатку\завинчивание, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 120°C продукт готовится 50 минут.

 120°C

 50 минут

**БЕФ-СТРОГАНОВ**

Мясо обжаренное - 300 г

Соус томатный - 200 г

**Рецептура томатного соуса  
(на 200 г):**

Бульон мясной или костный - 100 мл

Томатная паста - 60 г

Соль - 8 г

Сахар - 3 г

Лук сырой - 18 г

Жир - 4 г

Мука пшеничная - 10 г

**Технология приготовления соуса:**

в большой сковороде на среднем огне тушат лук с мукой в жире до легкого кремового цвета. Затем добавляют томатную пасту, соль, специи, сахар, бульон. Убавляют огонь, доводят до необходимой степени загустения и снимают с плиты.

**Технология приготовления:**

Мясо режут на куски 15-20 г, обжаривают на среднем огне 20 минут. Затем готовят томатный соус, расфасовывают в банки обжаренное мясо и получившийся соус. Далее проводят закатку\завинчивание, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 120°C продукт готовится 50 минут.

 120°C

 50 минут



**МЯСО ЖАРЕНОЕ  
(ГОВЯДИНА, БАРАНИНА)**

Мясо обжаренное - 440 г

Лук обжаренный - 20 г

Соус от обжарки мяса - 50 мл

**Технология приготовления:**

Мясо режут на куски 50-60 г, выкладывают на разогретую сковороду и обжаривают на среднем огне 15 минут. Далее проводят расфасовку, закатку\завинчивание, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 112°C продукт готовится 100 минут.

112°C

100 минут

**ЗАВТРАК ТУРИСТА  
(ГОВЯДИНА\ БАРАНИНА)**

Мясо жилованное - 470 г

Шкурка свиная - 25 г

Соль - 7 г

Лавровый лист - 1\2 листа

Перец чёрный - 0,5 г

Перец красный - 0,5 г

Сахар - 1 г

Селитра пищевая<sup>1</sup> - 0,01 г

Нитрит натрия<sup>2</sup> - 0,025 г

**Технология приготовления:**

Мясо режут на куски 30-70 г, измельчают в мясорубке, перемешивают с остальными ингредиентами (кроме свиной шкурки). Затем проводят посол при 3-6°C в течение 4 суток, перемешивают с измельчённой свиной шкуркой. Далее проводят расфасовку, закатку\завинчивание, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 120°C продукт готовится 75 минут.

120°C

75 минут

**ЗАВТРАК ТУРИСТА (СВИНИНА)**

Мясо - 468 г

Шкурка свиная - 24 г

Соль - 7,4 г

Лавровый лист - 1\2 листа

Перец чёрный - 0,5 г

Красный перец - 0,5 г

Сахар - 1 г

Селитра пищевая<sup>1</sup> - 0,012 г

Нитрит натрия<sup>2</sup> - 0,025 г

Лавровый лист - 1\6 листа

**Технология приготовления:**

Мясо режут на куски 30-70 г, измельчают в мясорубке, перемешивают с остальными ингредиентами (кроме свиной шкурки). Затем проводят посол при 3-6°C в течение 4 суток, перемешивают с измельчённой свиной шкуркой, расфасовывают. Далее производят закатку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 120°C продукт готовится 75 минут.

120°C

75 минут

<sup>1</sup> Пищевая калиевая селитра обладает антибактериальными свойствами, продлевает срок годности продукта и может сделать вкус более выразительным. Широко используется в приготовлении мясных и рыбных продуктов, а также сыра. Безопасная доза - 60 мг на 1 кг продукта. Является канцерогеном, но быстро выводится из тела. Без серьёзного превышения суточной дозы потребления вреда организму человека не наносит.

<sup>2</sup> Нитрит натрия - это обычная соль азотистой кислоты. Она обладает антибактериальными и антиокислительными свойствами, увеличивает срок хранения продукта, защищает от ботулизма, поэтому применяется в пищевой продукции как консервант. Безопасная доза - 50 мг на 1 кг продукта. Вопреки распространенным слухам, рак не вызывает. Без серьёзного превышения суточной дозы потребления вреда организму человека не наносит.

## ПТИЦА

УТКА  
В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Мясо утиное на костях, шея,  
желудок и сердце - 490 г

Соль - 5 г

Морковь - 5 г

Перец чёрный - 0,5 г

Лавровый лист - 1\2 листа

**Технология приготовления:**

Тушку разделяют, потрошат, шею  
разрезают на две части, затем утку  
расфасовывают с остальными ингре-  
диентами. Далее проводят закатку\  
завинчивание, проверку герметично-  
сти банок, стерилизацию.

После достижения температуры 114°C  
продукт готовится 100 минут.

114°C

100 минут

ИНДЕЙКА\ КУРИЦА  
ОТВАРНАЯ В МАСЛЕ

Мясо отварное с костями - 430 г

Соль - 5 г

Масло сливочное - 75 г

**Технология приготовления:**

Тушку потрошат, моют и варят (ку-  
рицу 10-15 минут, индейку 20-25 ми-  
нут). Затем курицу разделяют на 4  
части, индейку на 8. Расфасовывают  
по банкам вместе с мясом, солью и  
сливочным маслом. Далее проводят  
закатку\завинчивание, проверку гер-  
метичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 114°C  
продукт готовится 90 минут.

114°C

90 минут

МЯСО ИНДЕЙКИ\ ГУСЯ  
В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Мясо птицы на костях, части шеи,  
желудка и сердца - 500 г

Соль - 4 г

**Технология приготовления:**

Тушку потрошат, моют, разделяют  
на удобные части. Далее проводят  
расфасовку, закатку\завинчивание,  
проверку герметичности банок, сте-  
рилизацию.

После достижения температуры 120°C  
продукт готовится 60 минут.

120°C

60 минут

МЯСО ЦЫПЛЯТ  
В СМЕТАННОМ СОУСЕ

Рецептура соуса:

Бульон - 55 мл

Мука пшеничная пассерованная - 10 г

Соль - 1 г

Сметана - 34 г

Рецептура консервы:

Мясо птицы жареное - 370 г

Соус сметанный - 130 г

Морковь измельчённая - 5,5 г

**Технология приготовления:**

Тушку потрошат, моют, разделяют  
на удобные части, обжаривают в те-  
чении 7-10 минут на сливочном масле.  
Готовят соус, расфасовывают мясо и  
соус по банкам. Далее проводят за-  
катку\завинчивание, проверку герме-  
тичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 113°C  
продукт готовится 90 минут.

113°C

90 минут

**КУРИЦА  
В СОБСТВЕННОМ СОКУ**

Мясо на костях - 500 г

Соль - 5,5 г

Перец чёрный (горошком) - 2 шт

Лавровый лист - 1\2 листа

Морковь - 15 г

**Технология приготовления:**

Мясо режут на куски 40-60 г. Морковь нарезают на соломку или кубики, перемешивают с мясом. На дно банки кладут чёрный перец и лавровый лист, расфасовывают смесь мяса с морковью. Далее проводят закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 120°C продукт готовится 60 минут.

 120°C  
 60 минут

**КУРИНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ  
В БЕЛОМ СОУСЕ**

Куриное мясо - 300 г

Хлеб размоченный и отжатый - 80 г

Бульон из костей - 65 г

Яйца - 45 г (средний вес одного яйца без скорлупы)

Соль - 5 г

Рецептура соуса (на 250 г):

Бульон из костей - 210 мл

Масло сливочное - 25 г

Мука высшего сорта - 13 г

Сахар - 2,5 г

**Технология приготовления:**

Мясо измельчают на мясорубке, перемешивают с хлебом, снова измельчают на мясорубке, перемешивают с остальными ингредиентами фарша, формируют фрикадельки (16-18 г). Готовят соус и костный бульон (17-20% костей и вода, варят 30 минут). Затем варят фрикадельки 5-8 минут в костном бульоне. Далее проводят расфасовку (соотношение мяса к соусу 50\50), закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 115°C продукт готовится 110 минут.

 115°C  
 110 минут

**ПАШТЕТ КУРИНЫЙ**

Мясо куриное варёное - 250 г

Морковь варёная - 30 г

Сельдерея варёный - 10 г

Бульон куриный - 75 мл

Масло сливочное - 100 г

Яйца - 10 г

Сметана - 25 г

Лук репчатый - 7 г

Соль - 7 г

Перец чёрный - 0,2 г

Орех мускатный молотый - 0,1 г

**Технология приготовления:**

Мясо варят 1,5-2 часа, измельчают на мясорубке, смешивают с остальными ингредиентами, измельчают в блендере. Далее проводят расфасовку, закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 112°C продукт готовится 45 минут.

 112°C  
 45 минут

## МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ КОНСЕРВЫ



## СВИНИНА ЖАРЕНАЯ С РИСОМ

Мясо обжаренное - 155 г

Рис полуготовый - 115 г

Бульон - 170 мл

Жир - 45 г

Соль - 6,5 г

Перец чёрный - 0,5 г

**Технология приготовления:**

Производят жиловку мяса, режут на куски 30-40 г, обжаривают 20-30 минут. Рис промывают холодной водой и варят до полуготовности (около 10 минут), перемешивают с солью, перцем, жиром. Далее производят расфасовку, закатку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 120°C продукт готовится 80 минут.

120°C

80 минут

## КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ\СВИНИНЫ С РИСОМ

Мясо обжаренное - 350 г

Хлеб белый - 45 г

Лук сырой - 20 г

Вода для размачивания хлеба - 21 мл

Жир-сырец - 50 г или жир топленый - 37 мл

Соль - 2,5 г

Перец чёрный - 1 г

Меланж (пастеризованная смесь яичного белка и желтка) - 5 г

Мука панировочная - 50 г

**Технология приготовления:**

Мясо режут на куски, измельчают в мясорубке, смешивают с остальными ингредиентами для формирования котлетной массы, делят на порции (60-80 г), панируют, обжаривают на сковороде 20-25 минут при среднем огне. Варят рис (до 100%-ного набухания), готовят бульон из костей. Далее проводят расфасовку (соотношение риса с бульоном к котлетам - 50\50), закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 120°C продукт готовится 80 минут.

120°C

80 минут

## КАША С МЯСОМ

Говядина, баранина или свинина - 180-190 г

Рис - 120-125 г (вода 110-115 мл),  
или греча - 130-135 г (вода 100-110 мл),  
или пшено - 85-90 г (вода 140-145 мл)

Жир свиной топленый - 50 г или жир  
сырец - 65-70 г

Лук обжаренный - 20 г

Соль - 7,5 г

Чёрный перец - 0,2 г

**Технология приготовления:**

Производят жиловку мяса, измельчают его на волчке. Крупу просеивают, промывают её в воде, затем перемешивают с указанным в рецепте количеством воды и остальными ингредиентами. Далее проводят расфасовку, закатку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 120°C продукт готовится 100 минут.

120°C

100 минут

## СОЛЯНКА С МЯСОМ

Мясо - 185 г

Мука пассерованная - 10 г

Лук обжаренный - 20 г

Соль - 4,5 г для свежей капусты  
или 2 г для квашеной

Перец чёрный - 0,5 г

Сахар - 6,6 г для свежей капусты  
или 14 г для квашеной

Томат-паста (30%) - 22 г

Морковь очищенная - 22 г

Лавровый лист - 1\2 листа

Капуста свежая - 226 г  
или квашеная - 222 г

**Технология приготовления:**

Мясо нарезают на куски 30-40 гр, перемешивают с пассерованной мукой, томатной пастой, нарезанным и обжаренным луком, нарезанной морковью, шинкованной капустой, солью, перцем чёрным и красным, сахаром. Далее проводят расфасовку, закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 112°C продукт готовится 100 минут.

112°C

100 минут

**МЯСО С КАРТОФЕЛЕМ***Мясо - 290 г**Картофель очищенный - 180 г**Соль - 6 г**Перец чёрный - 0,5 г**Лук обжаренный - 20 г***Технология приготовления:**

Мясо нарезают на куски 30-40 г. Расфасовывают по банкам мясо, картофель, обжаренный лук, соль, чёрный перец. Далее проводят закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 112°C продукт готовится 100 минут.

112°C

100 минут

**СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ С ГОРОХОМ***Ребра свиные - 200 г**Горох сухой - 100 г**Перец чёрный - 0,06 г**Лавровый лист - 1\2 листа**Бульон костный - 195 мл***Технология приготовления:**

Слабокопчёные свиные рёбрышки распиливаются на куски 40-50 г. Горох промывают, бланшируют. Варят костный бульон. Далее проводят расфасовку, закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 120°C продукт готовится 60 минут.

120°C

60 минут

**ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩИ****ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ, В ТОМАТНОМ СОУСЕ***Перец свежий - 125 г**Томатный соус - 165 мл**Фарш овощной - 200 г**Масло растительное - 10 мл***Состав овощного фарша (на 200 г):***Морковь обжаренная - 150 г**Белые корни обжаренные (петрушка - 4 г, сельдерей - 4 г, пастернак - 8 г) - 16 г**Лук обжаренный - 20 г**Зелень свежая (укроп - 1,5 г, петрушка - 3 г, сельдерей - 1,5 г) - 6 г**Соль - 4 г***Технология приготовления:**

Овощи для фарша потереть на кусочки размером 5-7 мм, обжарить при температуре 130-140 градусов на растительном масле до появления легкого кремового оттенка, масло слить. Овощную массу перемешать с остальными ингредиентами фарша. Заполнить плоды фаршем. Фарш должен плотно заполнять внутреннее пространство плода и не выступать наружу. Полученный продукт разложить в

банки, добавить растительное масло и залить горячим томатным соусом.

После достижения температуры 120°C консервы готовятся 50 минут.

**Состав томатного соуса (на 165 мл):***8%-ная томатная паста - 90,45 мл**мука - 1 г**сахар - 6,2 г**соль - 2,3 г**перец душистый молотый (можно на 50% заменить зеленью) - 0,03**перец горький молотый - 0,02***Технология приготовления:**

Залить томатную пасту, соль, сахар и муку в кастрюлю. Кипятить 10 минут, перемешивая. Пряности добавлять в конце варки. Температура соуса при наполнении банок не ниже 85 градусов. Хранить соус не более получаса.

120°C

50 минут

**ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ  
ОВОЩАМИ И РИСОМ,  
В ТОМАТНОМ СОУСЕ***Перец - 125 г**Томатный соус - 165 мл**Фарш овощной - 200 г**Масло растительное - 10 мл***Состав овощного фарша (на 200 г):***Морковь обжаренная - 70 г**Белые коренья обжаренные (петрушка - 1,5 г, сельдерей - 1,5 г, пастернак - 3 г) - 6 г**Лук обжаренный - 15 г**Зелень свежая (укроп - 1,5 г, петрушка - 3 г, сельдерей - 1,5 г) - 6 г**Соль - 3 г**Рис бланшированный - 90 г**Масло растительное прокаленное - 10 мл***Технология приготовления:**

Овощи для фарша потереть на кусочки размером 5-7 мм, обжарить при температуре 130-140 градусов на растительном масле до появления легкого кремового оттенка, масло слить. Овощную массу перемешать с остальными ингредиентами фарша. Заполнить плоды фаршем. Фарш должен плотно заполнять внутреннее пространство плода и не выступать наружу. Полученный продукт разложить в банки, добавить растительное масло и залить горячим томатным соусом.

После достижения температуры 120°C консервы готовятся 60 минут.

**Состав томатного соуса (на 165 мл):***8%-ая томатная паста - 150 мл**мука - 1,6 г**сахар - 10 г**соль - 4 г**перец душистый молотый - 0,2 г**перец горький молотый - 0,1 г***Технология приготовления:**

Залить томатную пасту, соль, сахар и муку в кастрюлю. Кипятить 10 минут, перемешивая. Пряности добавлять в конце варки. Горячим соусом наполнить банки с продуктом (температура соуса должна быть не ниже 85 градусов). Хранить соус не более получаса.

 120°C  
 60 минут
**КОНСЕРВЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ****ПЕЧЕНЬ В СОБСТВЕННОМ СОКУ***Печень сырая - 410 г**Жир топленый - 52 мл**Лук обжаренный - 23 г**Морковь обжаренная - 15 г**Соль - 7,5 г**Мука пассерованная - 20 г***Технология приготовления:**

Печень режут на куски 40-50 г, промывают, дают воде стечь. Обжаривают лук, морковь, муку пассеруют, перемешивают печень с солью, перцем, мукой. Далее проводят расфасовку, закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 112°C продукт готовится 85 минут.

 112°C  
 85 минут
**ПЕЧЕНЬ ЖАРЕНАЯ В СМЕТАНЕ***Печень жареная - 325 г**Масло сливочное - 20 г**Белый соус - 155 г**Мука панировочная - 50 г**Соль - 5 г**Рецептура соуса:**Бульон - 46 мл**Мука - 9,3 г**Лук - 3 г**Соль - 1,5 г**Сметана - 94 г***Технология приготовления:**

Печень режут на куски 50-60 г, промывают, дают воде стечь. Перемешивают печень с солью, панируют, обжаривают на сковороде 3-4 минуты при 170-180°C. Затем варят костный бульон, готовят соус. Далее проводят расфасовку, закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 115°C продукт готовится 110 минут.

 115°C  
 110 минут

**ПЕЧЕНЬ ЖАРЕНАЯ  
В ТОМАТНОМ СОУСЕ**


Печень жареная - 325 г  
 Жир - 20 г  
 Томатный соус - 155 г  
 Мука панировочная - 50 г  
 Рецепт-ура соуса:  
 Бульон из обжаренных костей - 90 мл  
 Томатная паста (30%) - 50 г  
 Мука пассерованная - 10 г  
 Лук пассерованный - 3,5 г  
 Морковь пассерованная - 1,5 г  
 Соль - 1,5 г  
 Сахар - 1,5 г  
 Перец чёрный горошком - 0,2 г  
 (10 горошин чёрного перца в среднем весят 0,3 г)  
 Лавровый лист - 0,25 г

**Технология приготовления:**

Печень режут на ломти 1,2-1,5 см, промывают, перемешивают с солью, панируют мукой, обжаривают 3-4 минуты при 170-180°C на костном жире. Варят костный бульон, соус, процеживают его через сито. Далее проводят расфасовку, закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 120°C продукт готовится 40 минут.

 120°C

 40 минут
**ГОЛУБЦЫ ФАРШИРОВАННЫЕ  
СЕРДЦЕМ И ЛЁГКИМИ**


Сердце сырое - 170 г  
 Легкие - 130 г  
 Лук репчатый - 50 г  
 Морковь - 25 г  
 Капуста - 385 г  
 Жир топленый  
 или растительное масло - 35 г  
 Перец чёрный - 0,5 г  
 Перец душистый - 0,2 г  
 Томатное пюре (12%) - 80 г  
 Сахар - 8 г  
 Соль - 4 г

**Технология приготовления:**

Сердце и лёгкие режут на куски, промывают. Обжаривают морковь и лук, бланшируют листья капусты и охлаждают в воде. Варят лёгкие 30 минут, охлаждают. Измельчают лёгкие и сердца в мясорубке (диаметр отверстий 10-12 мм), перемешивают с обжаренными луком и морковью, солью и перцем. Фаршируют капустные листья получившейся массой, готовят томатный соус. Затем расфасовывают по банкам фаршированные листья, томатный соус и жир. Далее проводят закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 120°C продукт готовится 65 минут.

 120°C

 65 минут
**ПАШТЕТ АРКТИКА**

Печень - 370 г  
 Свинина - 140 г  
 Масло сливочное - 140 г  
 или топленое - 120 г  
 Лук репчатый - 16 г  
 Перец чёрный - 0,5 г  
 Перец душистый - 0,2 г

**Технология приготовления:**

Печень промывают в холодной воде, нарезают на куски, обжаривают (добавляя 5% сливочного масла от общего объёма жарки). Свинину обжаривают, измельчают в мясорубке (диаметр отверстий 2 мм), смешивают с печенью и специями. Далее проводят расфасовку, закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 112°C продукт готовится 115 минут.

 112°C

 115 минут
**ПАШТЕТ МОСКОВСКИЙ**

Печень - 350 г  
 Масло сливочное - 140 г  
 Молоко цельное - 70 мл  
 Яйца - 10 г  
 Лук репчатый - 7 г  
 Соль - 5 г  
 Перец чёрный - 0,2 г  
 Орех мускатный, корица - 0,2 г

**Технология приготовления:**

Сырую печень измельчают в мясорубке (диаметр отверстий 2 мм), нагревают до 75°C, 20% объёма из нагретой массы обжаривают и измельчают повторно в мясорубке (диаметр отверстий 2 мм). Замешивают обжаренную и подогретую печень с молоком, яйцами, обжаренным луком, солью и пряностями. Далее проводят расфасовку, закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 112°C продукт готовится 115 минут.

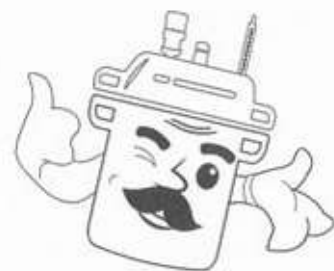
 112°C

 115 минут



# ЛУЧШИЕ ОВОЩНЫЕ РЕЦЕПТЫ

ДЛЯ  
АВТОКЛАВА!



## ДОМАШНИЙ СТАНДАРТ

Домашнее консервирование по ГОСТу!





Диана Строгая о себе говорит так:

«Живем в деревне. Держим большое хозяйство. Основной упор идет на молоко и на переработку своей продукции и молока и мяса. Ну вы много то про меня не пишите, ничего особенного у нас такого нет, обычная семья вот и все.»

А что говорят о Диане Строгой ее зрители?

«Спасибо за дельные советы. Вы большая молодец!»

«Здравствуйте, Канада вас слышит и видит.»

«До варки сыра я далёк, но слушать ну оооооочень интересно.»

«Люблю честных и принципиальных людей! Сейчас очень мало таких!!! Вы молодец!!!»

«Спасибо вам, Диана, за вашу честность, открытость, порядочность. Не перестаю вами восхищаться!!!!»

«Гордо за Вас. И как то по особенному чисто на душе и сердце.»

«Диана, твое место в Госдуме - ты там бы навела порядок. Я уверена в этом.»

«Наряд ваш рабочий, и просить извинения не за что вам. Вы трудяга и вам за это уважение и почёт.»

«Блин, Диана, твои видео посмотришь, сразу охота бежать что-нибудь делать, чувствуешь себя на фоне тебя лодырем.»

«Если такие люди как вы сидели у руля нашей России, то народ жил бы в достатке .. как сыр в масле...»

Ну что а что, скажет «Домашний Стандарт»?

Мы скажем лишь одно - Диана Строгая плохого не посоветует!



## ОВОЩНЫЕ РЕЦЕПТЫ



### ПОЯСНЕНИЯ

Количество продуктов и температурный режим указаны для стеклянной банки объемом 0,5 л.

**Бланширование** – процесс кратковременной обработки продуктов паром или кипятком. Бланшированием придают мясу белый цвет, удаляют специфический запах продуктов или их избыточную горечь. В результате бланширования замедляется работа ферментов, разрушающих структуру, цвет и аромат продукта. Бланшированные зеленые овощи не теряют цвет при дальнейшей обработке. Быстрое охлаждение продукта сразу после бланширования ещё больше усиливает процесс.

**Прокалка масла** – процесс стерилизации масла. Для этого нужно налить масло на чистую сковороду так, чтобы образовался слой около 5 мм толщиной. Затем нагреть сковороду до 130-140 градусов и подождать несколько минут, пока оно не начнет светлеть. Это нужно для того, чтобы из масла выпарились газы, излишняя вода и случайно попавшие туда инородные примеси. Прокаленное масло станет более плотным, однородным и чистым.

Для улучшения цвета и повышения витаминности можно заменить около 25% томатной пасты на пюре из сладкого перца.

Там, где в рецептуре присутствует обжарка, вес продукта указан **после** обжарки.

Соль в рецепты с салатами добавляется по вкусу в уже готовый продукт непосредственно перед употреблением.

## ОВОЩНЫЕ САЛАТЫ



## САЛАТ "УКРАИНСКИЙ"

Томаты - 200 г  
 Перец сладкий - 100 г  
 Морковь - 100 г  
 Лук - 14  
 Масло растительное - 15 мл  
 Лавровый лист - 0,2 г  
 Перец чёрный (горошком) - 0,1 г  
 Заливка - 15 мл (раствор 80%-ной уксусной кислоты - 2 мл, вода - 13 мл)

**Технология приготовления:**

Овощи порезать на кусочки удобного вам размера, добавить масло, специи и пряности, затем заливку, тщательно перемешать и расфасовать по банкам.

После достижения температуры 110°C консервы готовятся 20 минут.

## САЛАТ "ДОНСКОЙ"

Томаты - 200 г  
 Перец сладкий - 200 г  
 Лук - 70 г  
 Масло растительное - 15 мл  
 Лавровый лист - 0,2 г  
 Перец душистый (горошком) - 0,1 г  
 Гвоздика - 0,1 г  
 Заливка - 15 мл (раствор 80%-ной уксусной кислоты - 2 мл, вода - 13 мл)

**Технология приготовления:**

Овощи порезать на кусочки удобного вам размера, добавить масло, специи и пряности, затем заливку, тщательно перемешать и расфасовать по банкам.

После достижения температуры 110°C консервы готовятся 20 минут.

110°C

20 минут

110°C

20 минут

## САЛАТ "ДУНАЙСКИЙ"

Томаты - 200 г  
 Перец сладкий - 35 г  
 Морковь - 20 г  
 Лук - 55 г  
 Зелёный горошек - 175 г  
 Масло растительное - 15 мл  
 Лавровый лист - 0,2 г  
 Перец душистый (горошком) - 0,1 г  
 Гвоздика - 0,1 г  
 Заливка - 15 мл (раствор 80%-ной уксусной кислоты - 2 мл, вода - 13 мл)

**Технология приготовления:**

Овощи порезать на кусочки удобного вам размера, добавить масло, специи и пряности, затем заливку, тщательно перемешать и расфасовать по банкам.

После достижения температуры 110°C консервы готовятся 25 минут.

110°C

25 минут

## САЛАТ "КУБАНСКИЙ"

Томаты - 200 г  
 Перец сладкий - 75 г  
 Капуста - 150 г  
 Лук - 45 г  
 Масло растительное - 15 мл  
 Перец чёрный (горошком) - 0,1 г  
 Перец красный молотый - 0,1 г  
 Заливка - 15 мл (раствор 80%-ной уксусной кислоты - 2 мл, вода - 13 мл)

**Технология приготовления:**

Овощи порезать на кусочки удобного вам размера, добавить масло, специи и пряности, затем заливку, тщательно перемешать и расфасовать по банкам.

После достижения температуры 110°C консервы готовятся 30 минут.

110°C

30 минут

## САЛАТ "НЕЖИНСКИЙ"

Огурцы свежие - 325 г  
 Лук - 145 г  
 Масло растительное - 15 мл  
 Лавровый лист - 0,2 г  
 Перец чёрный (горошком) - 0,25 г  
 Перец душистый (горошком) - 0,25 г  
 Заливка - 15 (раствор 80%-ной уксусной кислоты - 2,5 мл, вода - 12,5 мл)

**Технология приготовления:**

Овощи порезать на кусочки удобного вам размера, добавить масло, специи и пряности, затем заливку, тщательно перемешать и расфасовать по банкам.

После достижения температуры 100°C консервы готовятся 40 минут.

100°C

40 минут

## САЛАТ "БЕЛОЦЕРКОВСКИЙ"

Перец сладкий - 100 г  
 Капуста - 200 г  
 Морковь - 100 г  
 Лук - 70 г  
 Масло растительное - 15 мл  
 Лавровый лист - 0,1 г  
 Перец душистый (горошком) - 0,1 г  
 Гвоздика - 0,1 г  
 Заливка - 15 мл (раствор 80%-ной уксусной кислоты - 3 мл, соль - 9 г, вода - 3 мл)

**Технология приготовления:**

Овощи порезать на кусочки удобного вам размера, добавить масло, специи и пряности, затем заливку, тщательно перемешать и расфасовать по банкам.

После достижения температуры 110°C консервы готовятся 30 минут.

110°C

30 минут

## САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЛУКОМ

Лук - 25 г  
 Свекла - 355 г  
 Масло растительное - 15  
 Лавровый лист - 0,2 г  
 Перец чёрный молотый - 0,2 г  
 Заливка - 105 мл (раствор 80%-ной уксусной кислоты - 3 мл, сахар - 4 г, соль - 5,5 г, вода - 92 мл)

**Технология приготовления:**

Свеклу и лук потереть на лапшу удобного вам размера, добавить масло, специи и пряности, затем заливку, тщательно перемешать и расфасовать по банкам.

После достижения температуры 120°C консервы готовятся 30 минут.

120°C

30 минут

## САЛАТ "ХЕРСОНСКИЙ"

Огурцы свежие - 200 г  
 Томаты - 200 г  
 Лук - 70 г  
 Масло растительное - 15 мл  
 Лавровый лист - 0,1 г  
 Перец чёрный (горошком) - 0,1 г  
 Перец душистый (горошком) - 0,1 г  
 Заливка - 15 мл (раствор 80%-ной уксусной кислоты - 2,5 мл, вода - 12,5 мл)

**Технология приготовления:**

овощи порезать на кусочки удобного вам размера, добавить масло, специи и пряности, затем заливку, тщательно перемешать и расфасовать по банкам.

После достижения температуры 110°C консервы готовятся 20 минут.

110°C

20 минут

## САЛАТ "ТАШКЕНТСКИЙ"

Огурцы свежие - 150 г

Томаты - 150 г

Перец сладкий - 100 г

Лук - 70 г

Масло растительное - 15 мл

Лавровый лист - 0,25 г

Перец чёрный (горошком) - 0,1 г

Перец душистый (горошком) - 0,1 г

Заливка - 15 мл (раствор 80%-ной уксусной кислоты - 2,5 мл, вода - 12,5 мл)

### Технология приготовления:

Овощи порезать на кусочки удобного вам размера, добавить масло, специи и пряности, затем заливку, тщательно перемешать и расфасовать по банкам.

После достижения температуры 110°C консервы готовятся 20 минут.

 110°C

 20 минут

## ОВОЩНАЯ ИКРА



### ИКРА ОВОЩНАЯ СВЕКОЛЬНАЯ

Свекла - 210 г

Морковь - 100 г

Лук репчатый - 50 г

Зелень свежая - 5 г (укроп - 1,25 г, петрушка - 2,5 г, сельдерей - 1,25 г)

Соль - 7,5 г

Перец чёрный молотый - 0,25 г


Томат-пюре 12%-ное - 117 г

Масло растительное - 10 мл

### Технология приготовления:

Масло прокалить. Свеклу порезать на лапшу с гранями 5-7 мм. Все овощи (включая белые корни) обжарить в растительном масле при температуре не ниже 140 градусов до слегка золотистого цвета. Сразу после обжаривания все овощи пропустить через мясорубку, добавить пряности и остальные ингредиенты. Снова тщательно перемолоть до получения нужной консистенции. Готовый продукт горячим (не ниже 70 градусов) расфасовать по банкам и заложить в автоклав.

После достижения температуры 120°C консервы готовятся 70 минут.

 120°C

 70 минут

### ИКРА ОВОЩНАЯ БАКЛАЖАННАЯ ПОДОЛЬСКАЯ

Баклажаны - 485 г

Соль - 8,5 г

Перец чёрный молотый - 0,05 г

Томат-паста 30%-ная - 6 г

Уксусная кислота 80%-ная - 0,5 мл

### Технология приготовления:

Масло прокалить. Баклажаны порезать на кружки толщиной 1,5-2 см, обжарить в растительном масле при температуре не ниже 140 градусов до слегка золотистого цвета. Сразу после обжаривания пропустить через мясорубку, добавить пряности и остальные ингредиенты. Снова тщательно перемолоть до получения нужной консистенции. Готовый продукт горячим (не ниже 70 градусов) расфасовать по банкам и заложить в автоклав.

После достижения температуры 120°C консервы готовятся 70 минут.

 120°C

 70 минут

### ИКРА ОВОЩНАЯ БАКЛАЖАННАЯ

Баклажаны - 350 г  
Морковь - 23 г  
Белые коренья - 6 г (пастернак - 3 г, петрушка - 1,5 г сельдерей - 1,5 г)  
Лук репчатый - 16 г  
Зелень свежая - 2 г (укроп - 1 г, петрушка - 0,5 г, сельдерей - 0,5 г)  
Соль - 7,5 г  
Сахар - 3,7 г  
Перец чёрный молотый - 0,25 г  
Перец чёрный душистый - 0,25 г  
Томат-пюре 12%-ное - 91 г

#### Технология приготовления:

Масло прокалить. Баклажаны порезать на кружки толщиной 1,5-2 см. Все овощи (включая белые коренья) обжарить в растительном масле при температуре не ниже 140 градусов до слегка золотистого цвета. Сразу после обжаривания все овощи пропустить через мясорубку, добавить пряности и снова тщательно перемолоть до получения нужной консистенции. Готовый продукт горячим (не ниже 70 градусов) расфасовать по банкам и заложить в автоклав.

После достижения температуры 120°C консервы готовятся 70 минут.

120°C  
70 минут

### ИКРА ОВОЩНАЯ КАБАЧКОВАЯ

Кабачки - 385 г  
Морковь - 23 г  
Белые коренья - 6 г (пастернак - 3 г, петрушка - 1,5 г сельдерей - 1,5 г)  
Лук репчатый - 16 г  
Зелень свежая - 2 г (укроп - 1 г, петрушка - 0,5 г, сельдерей - 0,5 г)  
Соль - 7,5 г  
Сахар - 3,7 г  
Перец чёрный молотый - 0,25 г  
Перец чёрный душистый - 0,25 г  
Томат-паста 30%-ная - 36 г  
Масло растительное - 18 мл

#### Технология приготовления:

Масло прокалить. Кабачки порезать на кружки толщиной 1,5-2 см. Все овощи (включая белые коренья) обжарить в растительном масле при температуре не ниже 140 градусов до слегка золотистого цвета. Сразу после обжаривания все овощи пропустить через мясорубку, добавить пряности и снова тщательно перемолоть до получения нужной консистенции. Готовый продукт горячим (не ниже 70 градусов) расфасовать по банкам и заложить в автоклав.

После достижения температуры 120°C консервы готовятся 70 минут.

120°C  
70 минут

### ИКРА ЛУКОВАЯ

Лук обжаренный - 40 г  
Лук бланшированный - 270 г  
Томат-пюре (12%-ное) - 150 мл  
Соль поваренная - 6,5 г  
Чеснок - 1 г  
Перец молотый чёрный - 0,25 г  
Масло растительное прокаленное - 33 г

#### Технология приготовления:

Часть предназначенного для приготовления икры лука (20% от общего количества, то есть 40 г на банку объемом 0,5 л) порезать на кружки толщиной 3-5 мм и обжарить до золотистого оттенка. Остальной лук очистить и бланшировать в воде (температура 95-100 градусов, длительность 3-5 минут), после чего охладить водой под душем, в ванной или в раковине. Бланшированную воду использовать для разведения томатного пюре. Обжаренный лук, бланшированный лук и чеснок измельчить на мясорубке. Добавить томатное пюре, соль, сахар, пряности и прокаленное растительное масло. Получившийся продукт горячим (не ниже 70 градусов) разлить по банкам.

После достижения температуры 120°C консервы готовятся 50 минут.

120°C  
50 минут

## КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ОВОЩИ



### КАБАЧКИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Кабачки - 300 г

Заливка - 195 мл (соль - 12 г, уксусная кислота 80%-ная - 3,5 мл, вода - 180 мл)

Укроп - 5 г

Петрушка - 1,25 г

Чеснок - 1,25 г

Перец стручковый сухой - 0,3 г

Перец чёрный горошком - 0,2 г

Хрен (листья) - 3 г

Лавровый лист - 1 г

#### Технология приготовления:

Кабачки нарезать на небольшие кусочки (1,5 - 2 см). Прокипятить воду с солью в течение 5-10 минут, получившийся рассол процедить. В горячий (не ниже 85-90 градусов) рассол добавить уксусную кислоту. На дно банок уложить зелень и пряности, затем плотно уложить кабачки и залить рассолом.

После достижения температуры 100°C консервы готовятся 8 минут.

100°C

8 минут

### ОГУРЦЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (КОРНИШОНЫ)

Огурцы - 275 г

Рассол - 220 мл (соль - 15 г, уксусная кислота 80%-ная - 2,2 мл, вода - 205 мл)

Укроп - 5 г

Петрушка - 1,25 г

Чеснок - 1,25 г

Перец стручковый сухой - 0,3 г

Перец чёрный горошком - 0,2 г

Хрен (листья) - 3 г

Лавровый лист - 1 г

#### Технология приготовления:

Отобрать огурцы не длиннее 70 мм (корнишоны). Прокипятить воду с солью в течение 5-10 минут, получившийся рассол процедить. В горячий (не ниже 90 градусов) рассол добавить уксусную кислоту. На дно банок уложить пряности и специи, затем плотно уложить огурцы и залить рассолом.

После достижения температуры 100°C консервы готовятся 8 минут.

100°C

8 минут

## ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ НАТУРАЛЬНЫЙ (ПОЛОВИНКАМИ)

Перец - 300 г

Заливка - 200 мл (сахар - 12 г, соль - 6 г, лимонная кислота - 1,2 мл, вода - 185 мл)

#### Технология приготовления:

Перец порезать на половинки, плотно уложить в банку. Прокипятить воду с компонентами заливки в течение 5 минут. Залить перец горячим (не ниже 90 градусов) раствором.

После достижения температуры 120°C консервы готовятся 35 минут.

120°C

35 минут

## КАРТОФЕЛЬ МОЛОДОЙ

Картофель - 300 г

Заливка - 200 мл (соль - 4 г, вода - 195 мл)

Укроп - 2,5 г

#### Технология приготовления:

Картофель порезать на небольшие кусочки (диаметр 1,5-2 см). Прокипятить воду с солью в течение 5 минут согласно рецептурному соотношению (заливка представляет собой 2%-ный раствор пищевой поваренной соли в воде), получившуюся заливку процедить. Разложить по банкам укроп, затем картофель, после чего залить раствором.

После достижения температуры 120°C консервы готовятся 35 минут.

120°C

35 минут

## МОРКОВЬ ГАРНИРНАЯ

Морковь - 300 г

Заливка - 200 мл (сахар - 10 г, соль - 1 г, лимонная кислота - 0,5 мл, вода - 190 мл)

**Технология приготовления:**

Морковь порезать на небольшие кубики. Прокипятить заливку в течение 3 минут. Морковь разложить по банкам и залить горячим (не ниже 90 градусов) раствором.

После достижения температуры 116°C консервы готовятся 35 минут.

 116°C

 35 минут

## СВЕКЛА ГАРНИРНАЯ

Свекла - 300 г

Заливка - 200 мл (сахар - 10 г, соль - 1 г, лимонная кислота - 0,6 мл, вода - 190 мл)

**Технология приготовления:**

Свеклу порезать на небольшие кубики. Прокипятить заливку в течение 3 минут. Свеклу разложить по банкам и залить горячим (не ниже 90 градусов) раствором.

После достижения температуры 116°C консервы готовятся 40 минут.

 116°C

 40 минут

## ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ

Фасоль - 320 г

Заливка - 180 мл (соль - 5,5 г, вода - 175 мл)

**Технология приготовления:**

Прокипятить воду с солью в течение 3 минут согласно рецептурному соотношению (заливка представляет собой 3%-ный раствор пищевой поваренной соли в воде). Фасоль разложить по банкам и залить горячим (не ниже 80 градусов) раствором.

После достижения температуры 120°C консервы готовятся 25 минут.

 120°C

 25 минут

## ЗЕЛЁНЫЙ ГОРОШЕК

Горошек зелёный - 370 г

Заливка - 130 мл (в растворе: сахар - 5 г, соль - 5,5 г)

**Технология приготовления:**

Горошек бланшировать 3-5 минут при температуре 75-90 градусов (чем старше горох, тем дольше время бланшировки и выше температура), затем охладить в воде. Заливку приготовить отдельно. Раствор соли и сахара кипятить в течение 5 минут, профильтровать. Горошек залить горячим раствором.

После достижения температуры 120°C консервы готовятся 40 минут.

 120°C

 40 минут

## КАБАЧКИ ПО-УКРАИНСКИ

*Кабачки - 435 г**Чеснок - 5 г**Зелень - 2 г (укроп - 0,5 г, петрушка - 1 г, сельдерей - 0,5 г)**Уксусно-солевая заливка - 45 мл (80%-ной уксусной кислоты 2 мл; соли - 4,5 г)**Масло растительное - 15 мл***Технология приготовления:**

Кабачки обжарить на прокаленном масле до равномерной светло-коричневой окраски. Заливку приготовить отдельно. Раствор соли кипятить в течение 5 минут, профильтровать, затем к горячему раствору (80-85 градусов) добавить уксусную кислоту. Чеснок измельчить на мясорубке, добавить остальные пряности и перемешать с кабачками. Готовый продукт залить горячим уксусно-солевым раствором.

После достижения температуры 116°C консервы готовятся 40 минут.



116°C



40 минут

## РЕЗАННЫЕ ОВОЩИ



## БАКЛАЖАНЫ, НАРЕЗАННЫЕ КРУЖКАМИ, С ЛУКОМ, В ТОМАТНОМ СОУСЕ

*Баклажаны - 275 г**Лук репчатый пассерованный<sup>1</sup> - 90 г**Томатный соус - 135 мл***Состав томатного соуса (на 137 мл):***Томатная пульпа 8%-ная - 110 мг**Мука - 2 г**Сахар - 14 г**Зелень свежая - 1 г**Перец горький - 0,2 г**Перец душистый - 0,2 г**Соль - 7,5 г**Чеснок - 0,5 г***Технология приготовления:**

Масло прокалить. Обжарить баклажаны на среднем огне (130-140 градусов). В банку уложить половину рецептурного количества пассерованного лука (45 г), обжаренные баклажаны и остальную часть лука. Залить горячим (80 градусов) томатным соусом. Заливка производится в два приёма: до и после наполнения банок овощами.

После достижения температуры 120°C консервы готовятся 45 минут.

**Технология приготовления:**

Залить томатную пульпу, соль, сахар и муку в кастрюлю. Кипятить 10 минут, перемешивая. Пряности добавлять в конце варки. Температура соуса при наполнении банок не ниже 85 градусов. Хранить соус не более получаса.



120°C



45 минут

<sup>1</sup> Налить на сковороду масло, добавить лук. Томить лук (слой должен быть не более 3 см) на небольшом огне в течение 15 минут, постоянно помешивая, чтобы каждый кусочек был постоянно покрыт маслом.



**ТОКАНА ОВОЩНАЯ**

Овощной фарш - 325 г  
 Томатный соус - 147 мл  
 Масло - 28 мл

**Состав овощного фарша (на 325 г):**  
 Перец сладкий свежий - 175 г  
 Томаты красные - 75 г  
 Морковь обжаренная - 50 г  
 Лук репчатый обжаренный - 6 г  
 Рис пассерованный - 25 г

**Технология приготовления:**

Масло прокалить. Обжарить морковь, рис и лук на среднем огне (130-140 градусов) до появления карамельного цвета. Смешать со свежим резаным сладким перцем и красными томатами, подогреть до температуры 75-80 градусов и расфасовать по банкам. Залить горячим (80 градусов) томатным соусом.

После достижения температуры 120°C консервы готовятся 45 минут.

 120°C  
 45 минут

**Состав томатного соуса (на 147 мл):**

Томатная пульпа 8%-ная - 125 мл  
 Сахар - 1,5 г  
 Перец горький - 0,2 г  
 Перец душистый - 0,2 г  
 Лук репчатый обжаренный - 4,5 г  
 Соль - 5 г  
 Перец сладкий - 4,5 г  
 Морковь - 4,5 г  
 Белые коренья - 1 г

**Технология приготовления:**

Залить томатную пульпу в кастрюлю. Добавить соль, сахар. Кипятить 10 минут, перемешивая. Пряности добавлять в конце варки. Температура соуса при наполнении банок не ниже 85 градусов. Хранить соус не более получаса.

**БАКЛАЖАНЫ, НАРЕЗАННЫЕ КРУЖКАМИ, С ОВОЩНЫМ ФАРШЕМ, В ТОМАТНОМ СОУСЕ**

Баклажаны - 225 г  
 Перец сладкий - 75 г  
 Томатный соус - 200 мл

**Технология приготовления:**

Масло прокалить. Баклажаны порезать на кружки толщиной 1,5 - 2 см. Обжарить на среднем огне (130-140 градусов). Дать маслу стечь. В банку залить половину от рецептурного количества томатного соуса, добавить растительное масло. В банки поочередно уложить слой обжаренных кружков баклажанов и слой салатного перца, затем залить второй половиной соуса. Соус должен быть горячим.

После достижения температуры 120°C консервы готовятся 50 минут.

 120°C  
 50 минут

**Состав томатного соуса (на 200 мл):**

Томатная пульпа 8%-ная - 165 мл  
 Мука - 3 г  
 Сахар - 11 г  
 Зелень свежая - 2 г (петрушка - 1 г, укроп - 0,5 г, сельдерей - 0,5 г)  
 Перец горький - 0,02 г  
 Лук репчатый обжаренный - 12 г  
 Соль - 7,5 г

**Технология приготовления:**

Залить томатную пульпу в кастрюлю. Добавить муку, соль, сахар. Кипятить 10 минут, перемешивая. Пряности добавлять в конце варки. Температура соуса при наполнении банок не ниже 85 градусов. Хранить соус не более получаса.

**БАКЛАЖАНЫ ПО-БОЛГАРСКИ**

Баклажаны - 300  
Овощной фарш - 200

**Состав овощного фарша (на 300 г):**

Лук репчатый обжаренный - 95 г  
Томатная пульпа 8%-ная - 145 мл  
Чеснок - 15 г  
Зелень - 8 г (петрушка - 4 г, укроп - 2 г, сельдерей - 2 г)  
Перец душистый - 0,06 г  
Перец горький - 0,03 г  
Соль - 11,5 г

**Технология приготовления:**

К уваренной томатной пульпе добавить обжаренный лук, прокаленное растительное масло, соль, чеснок, пряности, зелень. Получившийся фарш перемешать, подогреть до 75-80 градусов и в горячем виде расфасовать. В банки закладывается сначала небольшое количество фарша, затем обжаренные кружки баклажанов, далее фарш и баклажаны поочередно. Верхний слой должен состоять из фарша. Фарш при расфасовке нужно помешивать, не давая маслу отслаиваться. Наполненные банки нужно по возможности быстро стерилизовать.

После достижения температуры 120°C консервы готовятся 50 минут.

 120°C

 50 минут
**ЗАКУСКА ОВОЩНАЯ**

Овощной фарш - 290 г  
Томатный соус - 210 мл

**Состав овощного фарша (на 290 г):**

Баклажаны обжаренные - 105 г  
Перец сладкий красный обжаренный - 95 г  
Перец сладкий зелёный обжаренный - 55 г  
Лук репчатый обжаренный - 20 г  
Масло подсолнечное прокаленное - 15 мл

**Технология приготовления:**

Прокалить масло, обжарить овощи. Обжаренные баклажаны, перец и лук перемешать, подогреть до 75-80 градусов и расфасовать по банкам. Залить горячим томатным соусом.

После достижения температуры 120°C консервы готовятся 50 минут.

 120°C

 50 минут
**ГОГОШАРЫ  
В ТОМАТНОМ СОУСЕ****Состав томатного соуса (на 210 мл):**

Томатная пульпа 8%-ная - 195 мл  
Мука - 3 г  
Сахар - 5 г  
Соль - 6 г  
Лавровый лист - 0,2 г

**Технология приготовления:**

Залить томатную пульпу в кастрюлю. Добавить муку, соль, сахар. Кипятить 10 минут, перемешивая. Пряности добавлять в конце варки. Температура соуса при наполнении банок не ниже 85 градусов. Хранить соус не более получаса.

Перец сладкий пассерованный - 375 г

Лук репчатый обжаренный - 15 г

Томат-паста 30%-ная - 50 мл

Соль - 6 г

**Технология приготовления:**

Прокалить масло, обжарить лук до слегка золотистого оттенка. Сладкий перец очистить и мелко порезать, пропассеровать в прокаленном растительном масле 10 минут, постоянно помешивая. Добавить обжаренный лук, томатную пасту и соль. Смесь перемешать и пассеровать ещё 5-10 минут. Горячую (температурой не ниже 80 градусов) смесь расфасовать по банкам.

После достижения температуры 120°C консервы готовятся 55 минут.

 120°C

 55 минут

**ПЕРЕЦ РЕЗАНЫЙ С ОВОЩНЫМ  
ФАРШЕМ В ТОМАТНОМ СОУСЕ***Овощной фарш - 325 г**Томатный соус - 160 мл**Масло - 15 мл***Состав овощного фарша (на 325 г):***Перец сладкий свежий - 150 г**Лук репчатый обжаренный - 20 г**Морковь обжаренная - 135 г**Белые корни обжаренные - 14  
(пастернак - 7 г, сельдерей - 3,5 г,  
петрушка - 3,5 г)**Зелень - 10 г (петрушка - 5 г, укроп - 2,5 г,  
сельдерей - 2,5 г)**Соль - 3,5 г***Технология приготовления:**

Масло прокалить, мелко нарезать перец, пробланшировать его. Предварительно обжаренные белые корни смешать с зеленью и солью, перемешать, добавить перец. Перемешивать до равномерного распределения всех ингредиентов. В банку залить половину от рецептурного количества томатного соуса, добавить прокаленное растительное масло. Затем уложить овощную смесь. Сверху залить второй половиной соуса. Соус и смесь должны быть горячими (не ниже 70 градусов).

После достижения температуры 120°C консервы готовятся 40 минут.

**Состав томатного соуса (на 160 мл):***Томатная пульпа 8%-ная - 145 мл**Мука - 1,5 г**Сахар - 10 г**Перец горький - 0,03 г**Перец душистый - 0,05 г**Соль - 3,5 г***Технология приготовления:**

Залить томатную пульпу в кастрюлю. Добавить муку, соль, сахар. Кипятить 10 минут, перемешивая. Пряности добавлять в конце варки. Температура соуса при наполнении банок не ниже 85 градусов. Хранить соус не более получаса.



120°C



40 минут

**КАБАЧКИ, НАРЕЗАННЫЕ КРУЖКАМИ,  
С ОВОЩАМИ И РИСОМ,  
В ТОМАТНОМ СОУСЕ***Кабачки - 185 г**Овощной фарш - 115 г**Томатный соус - 200 мл***Состав овощного фарша (на 115 г):***Лук репчатый обжаренный - 17 г**Морковь обжаренная - 12 г**Рис бланшированный - 55 г**Зелень - 3 г (петрушка - 1,5 г, укроп -  
0,75 г, сельдерей - 0,75 г)**Соль - 1,2 г**Масло подсолнечное прокаленное - 25 мл***Технология приготовления:**

Масло прокалить. Предварительно обжаренные белые корни смешать с зеленью и солью, затем добавить бланшированный рис. Кабачки порезать на кружки толщиной 1,5 - 2 см. Обжарить кабачки на среднем огне (130-140 градусов). Дать маслу стечь. В банку залить половину от рецептурного количества томатного соуса, добавить прокаленное растительное масло. Затем плотно горизонтально уложить обжаренные кружки кабачков до половины высоты банки, после уложить слой фарша и затем снова кружки овощей. Сверху залить второй половиной соуса.

После достижения температуры 120°C консервы готовятся 55 минут.

**Состав томатного соуса (на 200 мл):***Томатная пульпа 8%-ная - 185 мл**Сахар - 13 г**Перец горький - 0,04 г**Соль - 4 г***Технология приготовления:**

Залить томатную пульпу в кастрюлю. Добавить соль, сахар. Кипятить 10 минут, перемешивая. Пряности добавлять в конце варки. Температура соуса при наполнении банок не ниже 85 градусов. Хранить соус не более получаса.



120°C



55 минут

## РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ

*Баклажаны или кабачки свежие - 100 г**Перец сладкий свежий - 50 г**Томаты красные - 145 г**Лук репчатый обжаренный - 35 г**Морковь обжаренная - 90 г**Томатное пюре 12%-ное - 25 мл**Чеснок - 3 г**Зелень - 3 г (петрушка - 1,5 г, укроп - 0,75 г, сельдерей - 0,75 г)**Мука пассерованная - 7 г**Сахар - 4,5 г**Соль - 6 г**Масло подсолнечное прокаленное - 35 мл***Технология приготовления:**

Прокалить масло, муку пропассеровать до кремового цвета. Обжарить морковь и лук до золотистого оттенка. Смешать нарезанные (кусочки 1 - 1,5 см) баклажаны или кабачки, обжаренные морковь и лук, пассерованную муку, соль, томатное пюре, чеснок и зелень. Затем добавить томаты и снова перемешать. Получившуюся смесь расфасовать по банкам.

После достижения температуры 120°C консервы готовятся 50 минут.

 120°C  
 50 минут
КОТЛЕТЫ СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ  
С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ  
И СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ*Котлеты свиные отбивные обжаренные - 360 г**Горошек зелёный замороженный - 100 г**Масло сливочное - 40 г**Мука панировочная - 40 г**Перец чёрный - 2 г**Соль - 5 г***Технология приготовления:**

Мясо режут на порции по 90 г, отбивают, перемешивают с солью и перцем, погружают в яичную массу, панируют, обжаривают на сковороде на среднем огне до образования золотистой корочки. Замороженный зеленый горошек варят 5 минут, сливают воду. Далее проводят расфасовку, закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 112°C продукт готовится 100 минут.

\* Для приготовления котлет лучше использовать корейку - спинную часть туши животного.

 112°C  
 100 минут

## ФАСОЛЬ С МЯСОМ

*Мясо - 100 г**Фасоль - 100 г**Соль - 5 г**Перец чёрный - 1 г**Лук обжаренный - 20 г**Морковь обжаренная - 10 г**Лавровый лист - 1\2 листа***Технология приготовления:**

Фасоль промывают, заливают кипятком на 10 минут, потом меняют кипяток на новый, выдерживают ещё 5 минут. На дно банки выкладывают обжаренный лук, обжаренную морковь, 100 г мяса, черный перец, лавровый лист, затем распаренную фасоль. Доливают воду до комнатной температуры (25-30°C) ниже верхнего края банок на 2 см. Далее проводят закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 110°C продукт готовится 60 минут.

 110°C  
 60 минут

**ГОРОХ С МЯСОМ**

Мясо - 100 г  
 Жир свиной - 30  
 Горох - 100 г  
 Соль - 5 г  
 Лавровый лист - 1\2 листа  
 Чёрный перец - 1 г  
 Лук обжаренный - 20 г  
 Морковь обжаренная - 10 г

**Технология приготовления:**

На дно банки выкладывают жир, обжаренный лук, обжаренную морковь, затем мясо, специи и соль. Горох промывают, бланшируют, выкладывают в банку. Доливают воду комнатной температуры (25-30°C) ниже верхнего края банок на 2 см. Далее проводят закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 110°C продукт готовится 60 минут.

110°C

60 минут

**КУРИЦА С РИСОМ**

Мясо куриное - 320 г  
 Рис полуготовый - 45 г  
 Свежий лук - 4,5 г  
 Морковь свежая измельчённая - 4,5 г  
 Соль - 5,5 г  
 Чёрный перец - 0,5 г  
 Душистый перец - 0,5 г  
 Костный бульон - 150 мл

**Технология приготовления:**

Лук и морковь обжаривают на среднем огне до золотистого цвета. Рис промывают холодной водой и варят до полуготовности (около 10 минут), перемешивают с солью, перцем и остальными ингредиентами. Мясо режут на куски 25-50 г, из костей готовят бульон, расфасовывают его вместе с мясом и рисом по банкам. Далее проводят закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 120°C продукт готовится 65 минут.

120°C

65 минут

**ТОМАТЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩАМИ, В ТОМАТНОМ СОУСЕ**

Томаты - 175 г  
 Томатный соус - 160 мл  
 Фарш овощной - 150 г  
 Масло растительное - 15 мл

**Состав овощного фарша (на 150 г):**

Морковь обжаренная - 114 г  
 Белые корни обжаренные (петрушка - 3 г, сельдерей - 3 г, пастернак - 6 г) - 12 г  
 Лук обжаренный - 16 г  
 Зелень свежая (укроп - 1,25 г, петрушка - 2,5 г, сельдерей - 1,25 г) - 5 г  
 Соль - 3 г

**Технология приготовления:**

Овощи для фарша потереть на кусочки размером 5-7 мм, обжарить при температуре 130-140 градусов на растительном масле до появления легкого кремового оттенка, масло слить. Овощную массу перемешать с остальными ингредиентами фарша. Заполнить плоды фаршем. Фарш должен плотно заполнять внутреннее пространство плода и не выступать наружу. Полученный продукт разложить в банки, добавить растительное масло и залить горячим томатным соусом.

После достижения температуры 120°C консервы готовятся 50 минут.

**Состав томатного соуса (на 160 мл):**

8%-ная томатная паста - 140 мл  
 мука - 5 г  
 сахар - 13 г  
 соль - 5 г  
 перец душистый молотый - 0,2 г  
 перец горький молотый - 0,1 г

**Технология приготовления:**

Залить томатную пасту, соль, сахар и муку в кастрюлю. Кипятить 10 минут, перемешивая. Пряности добавлять в конце варки. Горячим соусом наполнить банки с продуктом (температура соуса должна быть не ниже 85 градусов). Хранить соус не более получаса.

120°C

50 минут

**ТОМАТЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ  
РИСОМ И ЛУКОМ**

Томаты - 210 г  
Томатный соус - 165 мл  
Фарш овощной - 110 г  
Масло растительное - 15 мл

**Состав овощного фарша (на 110 г):**

Лук обжаренный - 28 г  
Зелень свежая (укроп - 1,25 г, петрушка - 2 г, сельдерей - 1,25 г) - 3,5 г  
Соль - 2 г  
Рис бланшированный - 66 г  
Масло растительное прокаленное - 10 млг

**Технология приготовления:**

Овощи для фарша потереть на кусочки размером 5-7 мм, обжарить при температуре 130-140 градусов на растительном масле до появления легкого кремового оттенка, масло слить. Овощную массу перемешать с остальными ингредиентами фарша. Заполнить плоды фаршем. Фарш должен плотно заполнять внутреннее пространство плода и не выступать наружу. Полученный продукт разложить в банки, добавить растительное масло и залить горячим томатным соусом.

После достижения температуры 120°C консервы готовятся 55 минут.

**Состав томатного соуса (на 165 мл):**

8%-ная томатная паста - 150 мл  
мука - 1,6 г  
сахар - 10 г  
соль - 4 г  
перец душистый молотый - 0,2 г  
перец горький молотый - 0,1 г

**Технология приготовления:**

Залить томатную пасту, соль, сахар и муку в кастрюлю. Кипятить 10 минут, перемешивая. Пряности добавлять в конце варки. Горячим соусом наполнить банки с продуктом (температура соуса должна быть не ниже 85 градусов). Хранить соус не более получаса.

 120°C

 55 минут
**ГОЛУБЦЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ  
ОВОЩАМИ, В ТОМАТНОМ СОУСЕ**

Капуста - 125 г  
Томатный соус - 165 мл  
Фарш овощной - 200 г  
Масло растительное - 10 мл

**Состав овощного фарша (на 200 г):**

Морковь обжаренная - 150 г  
Белые корни обжаренные (петрушка - 4 г, сельдерей - 4 г, пастернак - 8 г) - 16 г  
Лук обжаренный - 20 г  
Зелень свежая (укроп - 1,5 г, петрушка - 3 г, сельдерей - 1,5 г) - 6 г  
Соль - 4 г

**Технология приготовления:**

Листы капусты пробланшировать. Овощной фарш перемешать, добавить соль. Аккуратно завернуть фарш в бланшированные листья капусты. Полученный продукт разложить в банки, добавить растительное масло и залить горячим томатным соусом.

После достижения температуры 120°C консервы готовятся 55 минут.

**Состав томатного соуса (на 165 мл):**

8%-ная томатная паста - 150 мл  
мука - 1,6 г  
сахар - 10 г  
соль - 4 г  
перец душистый молотый - 0,2 г  
перец горький молотый - 0,1 г

**Технология приготовления:**

Залить томатную пасту, соль, сахар и муку в кастрюлю. Кипятить 10 минут, перемешивая. Пряности добавлять в конце варки. Горячим соусом наполнить банки с продуктом (температура соуса должна быть не ниже 85 градусов). Хранить соус не более получаса.

 120°C

 55 минут


**ГОЛУБЦЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ  
ОВОЩАМИ И РИСОМ, В ТОМАТНОМ  
СОУСЕ***Голубцы - 125 г**Томатный соус - 165 мл**Фарш овощной - 200 г**Масло растительное - 10 мл***Состав овощного фарша (на 200 г):***Морковь обжаренная - 70 г**Белые коренья обжаренные (петрушка - 1,5 г, сельдерей - 1,5 г, пастернак - 3 г) - 6 г**Лук обжаренный - 15 г**Зелень свежая (укроп - 1,5 г, петрушка - 3 г, сельдерей - 1,5 г) - 6 г**Соль - 3 г**Рис бланшированный - 90 г**Масло растительное прокаленное - 10 мл***Технология приготовления:**

Овощи для фарша потереть на кусочки размером 5-7 мм, обжарить при температуре 130-140 градусов на растительном масле до появления легкого кремового оттенка, масло слить. Овощную массу перемешать с остальными ингредиентами фарша. Листы капусты пробланшировать. Аккуратно завернуть фарш в бланшированные листья капусты. Полученный продукт разложить в банки, добавить растительное масло и залить горячим томатным соусом.

После достижения температуры 120°C консервы готовятся 60 минут.

**Состав томатного соуса (на 165 мл):***8%-ная томатная паста - 150 мл**мука - 1,6 г**сахар - 10 г**соль - 4 г**перец душистый молотый - 0,2 г**перец горький молотый - 0,1 г***Технология приготовления:**

Залить томатную пасту, соль, сахар и муку в кастрюлю. Кипятить 10 минут, перемешивая. Пряности добавлять в конце варки. Горячим соусом наполнить банки с продуктом (температура соуса должна быть не ниже 85 градусов). Хранить соус не более получаса.

 120°C 60 минут**БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ  
ОВОЩАМИ, В ТОМАТНОМ  
СОУСЕ***Баклажаны - 200 г**Томатный соус - 165 мл**Фарш овощной - 125 г**Масло растительное - 10 мл***Состав овощного фарша (на 125 г):***Морковь обжаренная - 95 г**Белые коренья обжаренные (петрушка - 2,5, сельдерей - 2,5, пастернак - 5) - 10 г**Лук обжаренный - 14 г**Зелень свежая (укроп - 1, петрушка - 2, сельдерей - 1) - 4 г**Соль - 2,5 г***Технология приготовления:**

Овощи для фарша потереть на кусочки размером 5-7 мм, обжарить при температуре 130-140 градусов на растительном масле до появления легкого кремового оттенка, масло слить. Овощную массу перемешать с остальными ингредиентами фарша. Заполнить плоды фаршем. Фарш должен плотно заполнять внутреннее пространство плода и не выступать наружу. Полученный продукт разложить в банки, добавить растительное масло и залить горячим томатным соусом.

После достижения температуры 120°C консервы готовятся 60 минут.

**Состав томатного соуса (на 165 мл):***8%-ная томатная паста - 150 мл**мука - 1,6 г**сахар - 10 г**соль - 4 г**перец душистый молотый - 0,2 г**перец горький молотый - 0,1 г*

Технология приготовления: Залить томатную пасту, соль, сахар и муку в кастрюлю. Кипятить 10 минут, перемешивая. Пряности добавлять в конце варки. Горячим соусом наполнить банки с продуктом (температура соуса должна быть не ниже 85 градусов). Хранить соус не более получаса.

 120°C 60 минут

