



ДОМАШНИЙ
ЗАГОТОВЩИК

ДОМАШНИЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В АВТОКЛАВЕ



Меня зовут Степан Слотин – я основатель и идейный вдохновитель компании «Домашний Заготовщик». Нам удалось вырасти с нуля в производственное предприятие с современным оборудованием и штатом более 70 человек.

Моей главной целью были не деньги, а огромное желание приносить реальную пользу. Я хотел делать по-настоящему качественные вещи, за которые не стыдно было бы отвечать самому перед собой.

Разрабатывая автоклав, мы поставили себе цель – он должен оправдать ожидание людей, приносить реальную пользу, быть качественным, а еще он должен нравиться мне. Именно поэтому мы уделили большое внимание мелочам. Каждая деталь, каждый узел автоклава тщательно проработан и испытан инженерами.

В итоге мы получили продукт, который нравится нам самим и которым мы пользуемся.

Слотин С.А.



СОДЕРЖАНИЕ

О КОМПАНИИ	4
ОБ АВТОКЛАВЕ	5
ВВЕДЕНИЕ	6
МЯСНАЯ ТУШЁНКА	8
Тушёнка из говядины	9
Тушёнка из свинины	10
Тушёнка из лосятины	11
Тушёнка из кролика	12
Домашняя тушёнка из индейки	13
Тушёнка из курицы	14
Перепела в собственном соку	15
Тушёнка из кабана в собственном соку	16
РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ	17
Горбуша в собственном соку	18
Скумбрия с луком и морковью	19
Салака в томатном соусе	20
Хек в томатном соусе	22
Окунь с овощами	24
Сельдь в масле	26
Минтай по-домашнему	27
ВАРЕНЬЕ	28
Варенье из малины	29



Варенье из чёрной смородины.....	30
Варенье из клубники	31
Варенье из черноплодной рябины.....	32
Варенье из слив	33
Варенье из яблок	34
Варенье из груш	35
Варенье из абрикосов	36
Варенье из тыквы и апельсинов.....	37
КОМПОТЫ	38
Компот из малины	39
Компот из крыжовника.....	40
Компот из чёрной смородины.....	41
Компот из вишни.....	42
Компот из рябины.....	43
Компот из облепихи.....	44
Компот из слив	45
Компот из яблок.....	46
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	47
Тыквенное пюре.....	48
Яблочное пюре	49
Кабачковое пюре	50
Говядина с овощами	51
Пюре из индейки с овощами.....	52
Пюре из кролика с овощами.....	53





ДОМАШНИЙ ЗАГОТОВЩИК

zagotovshik.ru

8 800 700 20 81

РЕЦЕПТЫ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ	54
Жаркое с мясом	55
Куриные желудки в томатном соусе	56
Куриная печень с грибами в сливочном соусе	58
Гусиный паштет	60
Каша с мясом	61
Фрикадельки из щуки в томатном соусе	62
Гороховая каша	64
Топленое молоко	65
ОВОЩНЫЕ ЗАГОТОВКИ	66
Маринованные огурцы с острым перцем	67
Маринованные помидоры	68
Икра овощная кабачковая	70
Лечо	72
Фасоль с мясом	73
ГРИБЫ	74
Солянка с шампиньонами	75
Маринованные опята	76
Шампиньоны в автоклаве	78
Грибная икра	80



vk.com/zagotovshik



О КОМПАНИИ

На сегодняшний день компания «Домашний Заготовщик» – производитель качественных, функциональных, удобных и безопасных изделий для домашнего использования, который уже 5 лет радует покупателей уникальным оборудованием для консервации, копчения, переработки урожая, туризма и кемпинга. Мы работаем, чтобы предоставить каждому покупателю товар высокого качества по доступной цене, с гарантией от производителя. Наша цель – довольные клиенты, которые пользуются нашими изделиями много лет, приходят в наш интернет-магазин за новинками, подарками для родных и близких.

Опытные хозяйки знают, сколько занимает времени и энергии процесс приготовления заготовок, когда хочется порадовать родных и близких вкусной и здоровой пищей. Консервация, копчение, приготовление повседневных блюд со специальным оборудованием для дома и сада от компании «Домашний Заготовщик» может превратиться из сложного и трудоёмкого процесса в приятное повседневное хобби!





ОБ АВТОКЛАВЕ



Автоклав «Заготовщик» – это удобный, качественный и уникальный по своей конструкции домашний помощник, который обеспечит огромную экономию средств, и предоставит свободу заготавливать натуральные продукты по проверенным рецептам! Кроме того, консервирование в автоклаве происходит практически без участия человека, а подготовка полностью исключает потребность в предварительной стерилизации.

Сегодня домашний автоклав – это спасение для любой семьи от некачественных продуктов из магазина, состав которых вызывает сомнения,





а перечень консервантов на этикетке пугает своими масштабами.

Преимущества автоклава «Заготовщик» перед традиционным способом консервирования:

- отсутствие потребности в стерилизации банок и крышек;
- существенная экономия средств, сил и времени;
- сохранение полезных свойств пищи, витаминов и микроэлементов;
- экономный расход энергоресурсов;
- увеличение срока хранения домашних консервов.

Домашний автоклав «Заготовщик» поможет облегчить задачу консервации в хозяйстве. Готовьте с удовольствием!

ВВЕДЕНИЕ

«Что приготовить сегодня на ужин?» – вопрос, который изо дня в день мучает уже не одно поколение хозяек. Мало кто испытывает искреннее желание ежедневно стоять у плиты, многие составляют своё меню





ДОМАШНИЙ ЗАГотовЩИК

zagotovshik.ru

8 800 700 20 81

по принципу «быстро и просто», и никто не готов отказаться от вкусной и полезной домашней еды.

Консервация в автоклаве – уникальный способ приготовления большого количества полезных блюд без дополнительных затрат, сил и времени. Все продукты готовятся в собственном соку без добавления лишних ингредиентов и консервантов, поэтому данный метод консервации по праву признан самым полезным. Герметичные ёмкости сохраняют не только полезные вещества, но и приятный, практически естественный вкус продуктов.

В автоклаве можно приготовить любое блюдо: аппетитную тушёнку из дичи, пряную рыбу в томатном соусе, сытную кашу с мясом, маринованные огурцы с острым перцем, ароматное малиновое варенье, детское пюре, диетические продукты и не только! Мы собрали самые популярные рецепты консервации с применением автоклава.

Использование автоклава позволит сохранить драгоценное время и порадовать родных и близких вкусной и здоровой пищей. Автоклав «Заготовщик» поможет легко и быстро делать вкуснейшие домашние заготовки – результат превзойдёт ваши ожидания!



vk.com/zagotovshik



МЯСНАЯ ТУШЁНКА



Тушёнку придумали во Франции в конце XIX века.

Для приготовления тушёнки подходит любое мясо: свинина, говядина, крольчатина, дичь и т.д., главное – его качество.

В среднем на 1 кг сырого мяса следует использовать 10 г соли.

Нельзя добавлять слишком много лаврового листа – появится горьковатый вкус.



ИНГРЕДИЕНТЫ

Говядина	440 г
Соль	4 г
Лавровый лист	1 шт
Перец душистый гор.	1 шт
Перец чёрный гор.	2 шт



0.5 л

ТУШЁНАЯ ГОВЯДИНА



0.5 л



75 мин



120 °C

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Говядину хорошо промыть под проточной водой, нарезать на куски небольшого размера (по 30-50 грамм), сложить в миску.
- 2 К мясу добавить соль и хорошо перемешать. На дно каждой банки положить специи: лавровый лист, горошек чёрного перца, горошек душистого перца.
3. Мясо разложить по банкам, так, чтобы до крышки оставалось 2 см.
4. Закрутить крышки и отправить банки в автоклав на стерилизацию.
5. После достижения температуры 120 градусов готовить 75 минут.



ТУШЁНАЯ СВИНИНА



0.5 л



75 мин



120 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

Свинина	440 г
Соль	4 г
Лавровый лист	1 шт
Перец душистый гор.	1 шт
Перец чёрный гор.	2 шт



0.5 л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо промыть, нарезать на куски по 30-50 грамм.
2. Добавить соль, перемешать.
3. В банку положить лавровый лист, 2 горошка чёрного перца, 1 горошек душистого перца.
4. Расфасовать мясо так, чтобы до крышки оставалось 2 см
5. Закрутить крышки и отправить банки в автоклав на стерилизацию
6. После достижения температуры 120 градусов готовить 75 минут.



ИНГРЕДИЕНТЫ

Лосятина	440 г
Соль	4 г
Лавровый лист	1 шт
Перец душистый гор.	1 шт
Перец чёрный гор.	2 шт



0.5 л

ТУШЁНАЯ ЛОСЯТИНА



0.5 л



75 мин



120 °C

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо промыть, нарезать на куски по 50 грамм.
2. Добавить соль, вымешать в течение 3-х минут.
3. На дно банки положить лавровый лист, 2 горошка чёрного перца, 1 горошек душистого перца.
4. Расфасовать мясо так, чтобы до крышки оставалось 2 см.
5. Закрутить крышки и отправить банки в автоклав.
6. Готовить при температуре 120 градусов 75 минут.



ТУШЁНЫЙ КРОЛИК



0.5 Л



75 мин



120 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мясо кролика	450 г
Чеснок (зубчики)	1 шт
Соль	4 г
Лавровый лист	1 шт
Перец душистый гор.	3 шт



0.5 л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо промыть, нарезать на куски по 50 грамм.
2. На дно банки положить лавровый лист, 3 горошка душистого перца, 1 зубчик чеснока.
3. Расфасовать мясо по банкам, добавить соль. Оставить 2 см от края банки.
4. Закрутить крышки и отправить банки в автоклав.
5. После достижения температуры 120 градусов готовить 75 минут.



ИНГРЕДИЕНТЫ

Мясо индейки красное
Соль
Лавровый лист
Перец душистый гор.
Перец чёрный гор.



0.5 л
450 г
4 г
1 шт
1 шт
2 шт

ТУШЁНАЯ ИНДЕЙКА



0.5 л



40 мин



120 °C

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо промыть, вырезать хрящи и сухожилия.
2. Нарезать мясо небольшими кусками по 40 грамм, добавить соль, перемешать.
3. На дно банки положить небольшой лавровый лист, горошек душистого перца, 2 горошка чёрного перца.
4. Заложить мясо, оставляя 2 см от края банки.
5. Закрутить крышки и отправить банки в автоклав.
6. После достижения температуры 120 градусов готовить 40 минут.



ТУШЁНАЯ КУРИЦА



0,5 л



75 мин



120 °С



[t me/zagotovshik](https://t.me/zagotovshik)



ИНГРЕДИЕНТЫ

Мясо на костях	0,5 л
Соль	500 г
Морковь	4 г
Лавровый лист	20 гр
Перец чёрный гор.	1/2 шт
	2 шт

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо промыть, нарезать на куски по 30–40 грамм.
2. Морковь нарезать соломкой, перемешать с мясом.
3. Добавить соль, перемешать с мясом.
4. На дно банки положить чёрный перец и лавровый лист.
5. Расфасовать смесь мяса с морковью по банкам так, чтобы до крышки оставалось 2 см.
6. Закрутить крышки и загрузить банки в автоклав на стерилизацию.
7. После достижения температуры 120 градусов готовить 75 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мясо перепёлки, шея,
желудок, сердце

Соль

Лавровый лист

Перец чёрный гор.



0.5 л

490 г

4 г

1/2 шт

2 шт

ТУШЁНЫЕ ПЕРЕПЕЛА



0.5 л



75 МИН



120 °C

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тушки перепелов разделить, выпотрошить, шею разрезать на две части.
2. Мясо посолить, перемешать.
3. На дно банки положить половину лаврового листа, 2 горошка чёрного перца, соль.
4. Расфасовать перепелов по банкам так, чтобы до крышки оставалось 2 см.
5. Закрутить крышки и отправить банки в автоклав.
6. После достижения температуры 120 градусов готовить 75 минут.



ТУШЁНЫЙ КАБАН



0.5 л



75 мин



120 °C



t.me/zagotovshik

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мясо кабана



0.5 л

Соль

450 г

Лавровый лист

4 г

1/2 шт

Перец душистый гор.

1 шт

Перец чёрный гор.

3 шт

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо помыть, нарезать на куски по 20-30 грамм.
2. Добавить соль, перемешать.
3. В банку положить половину лаврового листа, 3 горошка чёрного перца, 1 горошек душистого перца.
4. Расфасовать мясо так, чтобы до крышки оставалось 2 см.
5. Закрутить крышки и отправить банки в автоклав.
6. После достижения температуры 120 градусов готовить 75 минут.



РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ



Рыбные консервы – отличный источник легкоусваиваемого белка и кальция.

В некоторых рыбных консервах полезных жирных кислот больше, чем в свежей рыбе.

Консервы с томатом менее калорийны и более полезны.

Не нарушайте режимы термообработки, указанные в рецептах.



ГОРБУША В СОБСТВЕН- НОМ СОКУ



0.5 л



30 мин



120 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

Горбуша	480 г
Соль	4 г
Лавровый лист	1 шт
Перец чёрный гор.	2 шт
Перец душистый гор.	1 шт
Вода	2 ст. л



0.5 л

480 г

4 г

1 шт

2 шт

1 шт

2 ст. л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу помыть, удалить голову, внутренности и плавники. Нарезать кусками по 70-80 грамм. Добавить соль, перемешать и оставить на 30 мин.
2. На дно банки положить лавровый лист, горошек душистого перца, 2 горошка чёрного перца
3. Разложить рыбу по банкам, оставив 2 см до крышки. Добавить 2 столовые ложки воды.
4. Закрутить крышки и отправить банки в автоклав.
5. После достижения температуры 120 градусов готовить 30 минут.





ИНГРЕДИЕНТЫ

Скумбрия	0.5 л
Соль	480 г
Лавровый лист	4 г
Перец душистый гор.	1 шт
Перец чёрный гор.	1 шт
Вода	2 шт
Лук репчатый	2 ст. л
Морковь	50 г
Масло	100 г
	2 ст. л

СКУМБРИЯ С ЛУКОМ И МОРКОВЬЮ



0.5 л



30 мин



120 °C

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу помыть, удалить голову, внутренности и плавники. Нарезать небольшими кусками по 70-80 грамм. Добавить к рыбе соль, перемешать и оставить на 30 мин.
2. Нарезать морковь соломкой, лук кубиками.
3. На дно банки положить лавровый лист, горошек душистого перца, 2 горошка чёрного перца.
4. Уложить слоями: первый слой моркови и лука, второй слой рыбы, третий слой – лук и морковь, четвертый слой – рыба, пятый слой – лук и морковь. Оставить до крышки 2 см. Добавить 2 ст. л. растительного масла.
5. Закрутить крышки и отправить банки в автоклав на стерилизацию.
6. После достижения температуры 120 градусов готовить 30 минут.



САЛАКА В ТОМАТНОМ СОУСЕ



0.5 л



30 мин



120 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

Салака	480 г
Соль	4 г
Лавровый лист	1 шт
Перец чёрный гор.	2 шт
Перец душистый гор.	1 шт
Вода	100 мл
Сахар	2 ст. л
Лук репчатый	150 г
Морковь	150 г
Томатная паста	50 г



0.5 л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу помыть, удалить голову, внутренности и плавники. Добавить к рыбе соль, перемешать и оставить на 30 мин.
2. Приготовить зажарку: нарезать лук соломкой, натереть морковь, обжарить, добавить томатную пасту и воду.
3. Зажарку довести до кипения, добавить сахар, перемешивать в течение минуты.



t.me/zagotovshik

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

4. На дно банки положить лавровый лист, горошек душистого перца, 2 горошка чёрного перца.
5. Положить в банку 2 ст. л. заправки. Выложить вертикально рыбу. Добавить еще 2 ст. л. заправки так, чтобы до крышки оставалось 2 см.
6. Закрутить крышки и отправить банки в автоклав на стерилизацию.
7. После достижения температуры 120 градусов готовить 30 минут.

САЛАКА В ТОМАТНОМ СОУСЕ



ХЕК В ТОМАТНОМ СОУСЕ



0.5 Л



30 мин



120 °C



t.me/zagotovshik

ИНГРЕДИЕНТЫ

Хек	0.5 л
Соль	480 г
Лавровый лист	4 г
Перец чёрный гор.	1 шт
Перец душистый гор.	2 шт
Вода	1 шт
Сахар	100 мл
Лук репчатый	2 ст. л
Морковь	150 г
Томатная паста	150 г
	50 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу помыть, удалить голову, внутренности и плавники. Нарезать кусками по 70-80 грамм. Добавить к рыбе соль, перемешать и оставить на 30 мин.
2. Приготовить зажарку: нарезать лук кубиками, натереть морковь, обжарить, добавить томатную пасту и воду. Зажарку довести до кипения, добавить сахар, перемешивать в течение минуты.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

3. На дно банки положить лавровый лист, горошек душистого перца, 2 горошка чёрного перца.
4. Уложить слоями: первый слой за жарки, второй слой рыбы, третий слой – за жарки, четвёртый слой – рыба, пятый слой – за жарки так, чтобы до крышки оставалось 2 см.
5. Закрутить крышки и отправить банки в автоклав на стерилизацию.
6. После достижения температуры 120 градусов готовить 30 минут.

ХЕК В ТОМАТНОМ СОУСЕ



ОКУНЬ С ОВОЩАМИ



0.5 Л



30 мин



120 °C



0.5 л

ИНГРЕДИЕНТЫ

Окунь	480 г
Соль	4 г
Лавровый лист	1 шт
Перец чёрный гор.	2 шт
Перец душистый гор.	1 шт
Вода	100 г
Лук репчатый	150 г
Морковь	150 г
Масло	2 ст. л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу помыть, удалить голову, внутренности и плавники. Нарезать кусками по 70-80 грамм. Добавить к рыбе соль, перемешать и оставить на 30 мин.
2. На дно банки положить лавровый лист, горошек душистого перца, 2 горошка чёрного перца.
3. Приготовить зажарку: нарезать лук кубиками, натереть морковь, обжарить, добавить воду.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

4. Зажарку довести до кипения, перемешивать в течение минуты.
5. Выложить слоями: первый слой – жарка, второй слой – рыба, третий слой – жарка, четвертый слой – рыба, пятый слой – жарка так, чтобы до крышки оставалось 2 см.
6. Закрутить крышки и отправить банки в автоклав на стерилизацию
7. После достижения температуры 120 градусов готовить 30 минут.

ОКУНЬ С ОВОЩАМИ



СЕЛЬДЬ В МАСЛЕ



0.5 л



30 мин



120 °C



ИНГРЕДИЕНТЫ

Сельдь	480 г
Соль	4 г
Лавровый лист	1 шт
Перец чёрный гор.	2 шт
Перец душистый гор.	1 шт
Масло растительное	2 ст. л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу помыть, удалить голову, внутренности и плавники. Нарезать кусками по 70-80 грамм. Добавить к рыбе соль, перемешать и оставить на 30 мин.
2. На дно банки положить лавровый лист, горошек душистого перца, 2 горошка чёрного перца.
3. Расфасовать рыбу по банкам, укладывать плотно, оставить 2 см от края банки. Добавить 2 ст. л. подсолнечного масла.
4. Закрутить крышки и отправить банки в автоклав на стерилизацию.
5. После достижения температуры 120 градусов готовить 30 минут.



ИНГРЕДИЕНТЫ

Минтай	0.5 л
Соль	480 г
Лавровый лист	4 г
Перец душистый гор.	1 шт
Перец чёрный гор.	1 шт
Вода	2 шт
	2 ст. л



МИНТАЙ ПО- ДОМАШНЕМУ



0.5 Л



30 мин



120 °C

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу помыть, удалить голову, внутренности и плавники. Нарезать кусками по 70-80 грамм. Добавить к рыбе соль, перемешать и оставить на 30 мин.
2. На дно банки положить лавровый лист, горошек душистого перца, 2 горошка чёрного перца.
3. Кусочки рыбы плотно уложить в банку.
4. Залить водой, оставляя 2 см до края банки.
5. Закрутить крышки и отправить банки в автоклав на стерилизацию
6. После достижения температуры 120 градусов готовить 30 минут.





ВАРЕНЬЕ



Яблоки стали первым плодом, из которого начали варить варенье на Руси. плоды уваривались на натуральном меду.



Джем и конфитюр отличаются от варенья не только названием, но и способом приготовления.



Сироп должен быть жидким, чтобы ингредиенты распределились по нему максимально равномерно.



Крупные косточки (например, у абрикоса или слив) обычно удаляются.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Малина

Сахар



0.5 л

0.5 кг

0.5 кг



1 л

1 кг

1 кг

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Ягоды смешать с сахаром. Подождать пока малина даст сок, варить до готовности.
2. Разлить сироп с ягодами по банкам так, чтобы до крышки оставалось 2 см.
3. Закрутить крышки и отправить банки в автоклав на стерилизацию.
4. После достижения температуры 120 градусов готовить 15 минут.

ВАРЕНЬЕ
ИЗ МАЛИНЫ

0.5 Л



15 МИН



120 °C



1 Л



30 МИН



120 °C



ВАРЕНЬЕ ИЗ ЧЁРНОЙ СМОРОДИНЫ



0.5 Л



15 мин



120 °С



1 Л



30 мин



120 °С



t.me/zagotovshik



ИНГРЕДИЕНТЫ

Чёрная смородина	0.5 кг	1 кг
Сахар	0.6 кг	1.2 кг
Вода	75 мл	150 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ



1. Смешать сахар с водой для сиропа.
2. Ягоды вымыть и высушить.
3. Сироп довести до кипения и опустить в него ягоды (распределить равномерно). Варить до готовности 5-7 минут.



Необходимо снимать пену во время приготовления!

3. Залить варенье по банкам так, чтобы до крышки оставалось 2 см.
4. Закрутить крышки и отправить банки в автоклав на стерилизацию.
5. После достижения температуры 120 градусов готовить 15 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ

	 0.5 л	 1 л
Клубника	0.5 кг	1 кг
Сахар	0.5 кг	1 кг

ВАРЕНЬЕ
ИЗ КЛУБНИКИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Клубнику перебрать, очистить, промыть.
2. В эмалированной кастрюле смешать клубнику с сахаром
3. Нагреть, довести до кипения, но не кипятить, остудить до комнатной температуры.
4. Повторить нагрев ещё дважды.
5. Горячее варенье разлить по банкам, оставляя 2 см до края.
6. Закрутить крышки и отправить банки в автоклав на стерилизацию.
7. После достижения температуры 120 градусов готовить 15 минут



0.5 л



15 мин



120 °C



1 л



30 мин



120 °C



ВАРЕНЬЕ ИЗ ЧЕРНО- ПЛОДНОЙ РЯБИНЫ



0.5 Л



15 мин



120 °C



1 Л




30 мин



120 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

	 0.5 л	 1 л
Черноплодная рябина	0.5 кг	1 кг
Сахар	0.5 кг	1 кг
Вода	200 мл	400 мл
Лимонная кислота	2 г	4 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешать сахар с водой и сварить сироп.
2. Ягоды промыть, опустить в кипящий сироп, варить в один приём до готовности.
3. В конце варки добавить лимонную кислоту.
4. Разлить по банкам варенье так, чтобы крышки оставалось 2 см.
5. Закрутить крышки и отправить банки в автоклав.
6. После достижения температуры 120 градусов готовить 15 минут.



ИНГРЕДИЕНТЫ

Слива

Сахар

0.5 л

0.5 кг

0.6 кг

1 л

1 кг

1.2 кг

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Крупные сливы разрезать на половинки, достать косточки.
2. Сахар смешать со сливой, поставить на средний огонь, перемешать, варить 5 минут. Остудить, поставить на огонь, варить 10 минут. Повторить процедуру еще раз.
3. Разлить варенье по банкам так, чтобы до крышки оставалось 2 см.
4. Закрутить крышки и отправить банки в автоклав.
5. После достижения температуры 120 градусов готовить 15 минут.

ВАРЕНЬЕ
ИЗ СЛИВ

0.5 л



15 мин



120 °C



1 л



30 мин



120 °C



ВАРЕНЬЕ ИЗ ЯБЛОК



0.5 Л



15 мин



120 °C



1 Л



30 мин



120 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ



0.5 л



1 л

Яблоки

0.5 кг

1 кг

Сахар

0.5 кг

1 кг

Вода


100 мл

200 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яблоки промыть, удалить сердцевину нарезать кубиками.
2. Смешать сахар с водой и сварить сироп.
3. После закипания сиропа, опустить туда яблоки.
4. Уварить сироп, дождаться загустения.
5. Разлить по банкам так, чтобы до крышки оставалось 2 см.
6. Закрутить крышки и отправить банки в автоклав.
7. После достижения температуры 120 градусов готовить 15 минут.



ИНГРЕДИЕНТЫ		
	0.5 л	1 л
Груша	0.5 кг	1 кг
Сахар	0.5 кг	1 кг
Вода	50 мл	100 мл
Лимонная кислота	2 г	4 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Груши промыть, удалить сердцевину, нарезать кубиками.
2. Опустить в кипящий сироп, варить в один приём.
3. Горячее варенье разлить по банкам так, чтобы до крышки оставалось 2 см.
4. Закрутить крышки и отправить банки в автоклав.
5. После достижения температуры 120 градусов готовить 15 минут.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ГРУШ



0.5 Л



15 МИН



120 °C



1 Л



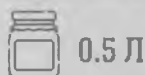
30 МИН



120 °C



ВАРЕНЬЕ ИЗ АБРИКОСОВ



0.5 Л



15 МИН



120 °C



1 Л



30 МИН



120 °C





t.me/zagotovshik

ИНГРЕДИЕНТЫ

	 0.5 л	 1 л
Абрикосы	0.5 кг	1 кг
Сахар	250 г	0.5 кг
Вода	250 мл	0.5 л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Абрикосы помыть, разрезать на половинки, удалить косточки.
2. Смешать сахар с водой, сварить сироп.
3. Опустить абрикосы в кипящий сироп на 5 минут.
4. Снять с огня, выдержать 15 минут.
5. Затем варить 5 минут, повторить процедуру.
6. Горячее варенье разлить по банкам так, чтобы до крышки оставалось 2 см.
7. Закрутить крышки и отправить банки в автоклав.
8. После достижения температуры 120 градусов готовить 15 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ	 0.5 л	 1 л
Тыква	0.5 кг	1 кг
Апельсины	50 г	100 г
Сахар	450 г	900 г
Лимонная кислота	0.5 ч. л	1 ч. л
Семечки тыквенные	по желанию	

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Очистить тыкву, удалить семечки.
2. Очистить апельсины, разделить на дольки, снять белый слой, нарезать апельсины кубиками 1 на 1 см.
3. Апельсины поместить в кастрюлю, добавить сахар и лимонную кислоту, приготовить сироп.
4. Нарезать тыкву кубиками, добавить к сиропу и проварить с открытой крышкой 30 минут, дать остыть.
5. По желанию добавить очищенные тыквенные семечки (до 10 штук на банку).
6. Расфасовать по банкам так, чтобы до крышки оставалось 2 см.
7. Закрутить крышки и отправить банки в автоклав.
8. После достижения температуры 120 градусов готовить 15 минут.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ТЫКВЫ И АПЕЛЬСИНОВ



0.5 л



15 мин



120 °C



1 л



30 мин



120 °C



КОМПОТЫ



Ранее варили не компот, а узвар из сушеных фруктов, который лишь доводили до кипения и настаивали.



В словаре Даля «компот» – это десертное блюдо из свежих, сушеных или замороженных фруктов, сваренных в воде с добавлением сахара.



Компот из смородины, персиков, крыжовника, яблок, слив, абрикос – хорошая профилактика бронхолегочных заболеваний.



Не стоит класть в компот много сахара – напиток становится очень калорийным.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Малина

Сахар



1 л

200 г

200 г

КОМПОТ
ИЗ МАЛИНЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешать воду с сахаром в пропорции 1 к 1, сварить сироп.
2. В банку налить 400 г сиропа, 200 г ягод, добавить воду, оставить до крышки 2 см.
3. Закрутить крышки, отправить в автоклав на стерилизацию.
4. После достижения температуры 100 градусов готовить 20 минут.
5. Получившийся концентрированный компот можно развести 2 раза.



1 л



20 мин



100 °C



КОМПОТ ИЗ КРЫЖОВНИКА



1 л



20 мин



100 °C



1 л

ИНГРЕДИЕНТЫ

Крыжовник

200 г

Сахар

200 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешать воду с сахаром в пропорции 1 к 1, сварить сироп.
2. Ягоды крыжовника промыть, проколоть в нескольких местах.
3. В банку налить 400 г сиропа, 200 г ягод, добавить воду, оставить до крышки 2 см.
4. Закрутить крышки и отправить в автоклав на стерилизацию.
5. После достижения температуры 100 градусов готовить 20 минут.
6. Получившийся концентрированный компот можно развести 2 раза.



t.me/zagotovshik

ИНГРЕДИЕНТЫ

Чёрная смородина
Сахар



1 л

200 г

200 г

КОМПОТ
ИЗ ЧЁРНОЙ
СМОРОДИНЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешать воду с сахаром в пропорции 1 к 1, сварить сироп.
2. В банку налить 400 г сиропа, 200 г ягод, добавить воду, оставить до крышки 2 см.
3. Закрутить крышки и отправить в автоклав на стерилизацию.
4. После достижения температуры 100 градусов готовить 20 минут.
5. Получившийся концентрированный компот можно развести 2 раза.



1 л



20 мин



100 °C



КОМПОТ ИЗ ВИШНИ



1 л



20 мин



100 °C



t.me/zagotovshik



1 л

ИНГРЕДИЕНТЫ

Вишня

200 г

Сахар

200 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешать воду с сахаром в пропорции 1 к 1, сварить сироп.
2. Промытую вишню очистить от косточек.
3. В банку налить 400 г сиропа, 200 г ягод, добавить воду, оставить до крышки 2 см.
4. Закрутить крышки и отправить в автоклав
5. После достижения температуры 100 градусов готовить 20 минут.
6. Получившийся концентрированный компот можно развести 2 раза.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рябина

Сахар

Лимонная кислота

Ванилин



1 л

200 г

200 г

4 г

по вкусу

КОМПОТ
ИЗ РЯБИНЫ

1 л



20 мин



100 °C

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешать воду с сахаром в пропорции 1 к 1, сварить сироп.
2. В банку налить 400 г сиропа, 200 г ягод, лимонную кислоту, добавить воду, оставить до крышки 2 см.
3. Закрутить крышки и отправить в автоклав на стерилизацию.
4. После достижения температуры 100 градусов готовить 20 минут.
5. Получившийся концентрированный компот можно развести 2 раза.



КОМПОТ ИЗ ОБЛЕПИХИ



1 л



20 мин



100 °C



1 л

ИНГРЕДИЕНТЫ

Облепиха

200 г

Сахар

200 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешать воду с сахаром в пропорции 1 к 1, сварить сироп.
2. В банку налить 400 г сиропа, 200 г ягод, добавить воду, оставить до крышки 2 см
3. Закрутить крышки, поставить банки в автоклав
4. После достижения температуры 100 градусов готовить 20 минут.
5. Получившийся концентрованный компот можно развести 2 раза.



t.me/zagotovshik

ИНГРЕДИЕНТЫ

Слива
Сахар



1 л
200 г
200 г

КОМПОТ
ИЗ СЛИВ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешать воду с сахаром в пропорции 1 к 1, сварить сироп.
2. Сливы промыть, разрезать пополам, косточки удалить.
3. В банку налить 400 г сиропа, 200 г фруктов, добавить воду, оставить до крышки 2 см.
4. Закрутить крышки, поставить банки в автоклав.
5. После достижения температуры 100 градусов готовить 20 минут.
6. Получившийся концентрированный компот можно развести 2 раза.



1 л



20 мин



100 °C



КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК

ИНГРЕДИЕНТЫ

Яблоки	200 г
Сахар	200 г
Лимонная кислота	1 ч. л



1 л

200 г

200 г

1 ч. л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешать воду с сахаром в пропорции 1 к 1, сварить сироп.
2. Яблоки очистить, разрезать на четвертинки, вынуть сердцевину.
3. В процессе очистки хранить в воде, чтобы избежать потемнения.
4. В банку налить 400 г сиропа, 200 г фруктов, лимонную кислоту, добавить воду, оставить до крышки 2 см.
5. Закрутить крышки и отправить в автоклав.
6. После достижения температуры 100 градусов готовить 20 минут.
7. Получившийся концентрированный компот можно развести 2 раза.



1 л



20 мин



100 °C





ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ



Чтобы ребёнок привык к ранее незнакомому вкусу, новый продукт следует предложить минимум 8 раз.

Овощное пюре – чаще всего, первый продукт после грудного молока, с которым малыш познает вкус «взрослой» пищи.

Привычки питания закладываются в первые 3 года жизни ребёнка.

Дети быстро привыкают к добавлению сахара или соли – следует использовать минимальное количество этих компонентов в рецепте.



**СРОК ГОДНОСТИ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ,
ПРИГОТОВЛЕННОГО В АВТОКЛАВЕ – 1 МЕСЯЦ!**

ТЫКВЕН- НОЕ ПЮРЕ



0.1 Л



10 мин



115 °C



0.25 Л



20 мин



115 °C



t.me/zagotovshik



ИНГРЕДИЕНТЫ

	100 мл	250 мл
Тыква	45 г	112 г
Вода	80 мл	200 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тыкву помыть, очистить, порезать на кубики.
2. Отварить тыкву в кипящей воде в течение 20 минут до полного размягчения.
3. Когда тыква станет мягкой – взбить блендером до однородной массы.
4. Тыквенное пюре разложить по чистым, сухим банкам, закрыть крышки.
5. Загрузить в автоклав
6. После достижения температуры 115 градусов готовить 10 минут.

		
ИНГРЕДИЕНТЫ	100 мл	250 мл
Яблоко зелёное	60 г	150 г
Вода	80 мл	200 мл

ЯБЛОЧНОЕ ПЮРЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яблоки помыть, очистить от сердцевины с семечками, порезать на дольки.
2. Яблоки сложить в кастрюлю, добавить воду. После закипания варить на среднем огне 5 минут с закрытой крышкой.
3. Когда яблоки станут мягкими, взбить их блендером до однородной массы.
4. Затем пюре разложить по банкам, закрыть крышки.
5. Загрузить в автоклав.
6. После достижения температуры 115 градусов готовить 10 минут.



0.1 Л



10 МИН



115 °С



0.25 Л



20 МИН



115 °С



КАБАЧКО- ВОЕ ПЮРЕ



0.1 л



10 мин



115 °C



0.25 л



20 мин



115 °C



t.me/zagotovshik

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кабачок

100 мл

250 мл

Вода

45 г

112 г

80 мл

200 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кабачки помыть, очистить, порезать на кубики.
2. Высыпать в кастрюлю, добавить воду. Готовить под крышкой пока не разварятся.
3. Когда кабачок станет мягкими, взбить блендером до однородной массы.
4. Затем пюре разложить по банкам, закрыть крышки, загрузить в автоклав
5. После достижения температуры 115 градусов готовить 10 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ

	100 мл	250 мл
Говядина	100 г	250 г
Морковь	30 г	75 г
Кабачок	30 г	75 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Вымыть мясо, удалить жир, порезать на небольшие кусочки.
2. Отварить мясо 30-40 минут. За 10 минут до конца варки добавить очищенные и нарезанные кубиком овощи.
3. С помощью блендера измельчить в пюре мясо и овощи.
4. Влить кипячённую тёплую воду в однородную массу для регулирования консистенции.
5. Разложить пюре по банкам, закрутить крышки, загрузить банки в автоклав.
6. После достижения температуры 115 градусов готовить 10 минут.

ГОВЯДИНА С ОВОЩАМИ



0.1 л



10 мин



115 °C



0.25 л



20 мин



115 °C



ПЮРЕ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ



0.1 Л



10 мин



115 °С



0.25 Л



20 мин



115 °С

ИНГРЕДИЕНТЫ



100 мл



250 мл

Филе индейки

100 г

250 г

Морковь

30 г

75 г

Кабачок

30 г



75 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо вымыть, удалить жир, порезать на небольшие куски.
2. Очистить морковь и кабачок, нарезать кубиками.
3. Продержать в пароварке 40 минут мясо, 20 минут овощи.
4. Смолоть овощи и мясо с помощью блендера в однородную массу
5. Добавить теплой кипяченной воды, чтобы пюре не было густым.
6. Разложить пюре по банкам, закрутить крышки, загрузить банки в автоклав.
7. После достижения температуры 115 градусов готовить 10 минут.



ИНГРЕДИЕНТЫ

	 100 мл	 250 мл
Филе кролика	100 г	250 г
Морковь	30 г	75 г
Кабачок	30 г	75 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо вымыть, удалить жир, порезать на небольшие куски.
2. Очистить морковь и кабачок, нарезать кубиками.
3. Продержать в пароварке 40 минут мясо, 20 минут овощи.
4. Смолоть с помощью блендера в однородную массу: овощи и мясо.
5. Добавить теплой кипяченной воды, чтобы пюре не было густым.
6. Разлить пюре по банкам, закрыть крышки, загрузить банки в автоклав.
7. После достижения температуры 115 градусов готовить 10 минут.

ПЮРЕ ИЗ КРОЛИКА С ОВОЩАМИ



0.1 л



10 мин



115 °C



0.25 л



20 мин



115 °C



РЕЦЕПТЫ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ



Желательно подписывать банки, указывая название заготовки и дату расфасовки.



Если использовать зелень, то она должна быть тщательно промыта и высушена.



Температура при хранении заготовок не должна быть ниже 4 градусов тепла.



Идеальным местом для хранения банок в частном доме является погреб, в квартире – темная кладовка или утепленный балкон.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мясо	200 г
Картофель	150 г
Лук репчатый	50 г
Морковь	50 г
Лавровый лист	1 шт
Соль	4 г
Вода	200 мл
Приправы	по вкусу



0.5 л

ЖАРКОЕ С МЯСОМ



0.5 л



40 мин



120 °C

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В банку положить 1 лист лаврового листа, чёрный перец горошком по желанию.
2. Нарезать мясо кусками 20-30 грамм, посолить.
3. Лук нарезать кубиками, морковь натереть, приготовить за жарку.
4. В банку положить слоями мясо, нарезанный крупными кубиками картофель, 1 ложку за жарки. Затем повторить слой мяса, картофеля, за жарки.
5. Добавить воды, оставив 2 см до края банки.
6. Закрутить крышки и отправить банки в автоклав.
7. После достижения температуры 120 градусов готовить 40 минут.



vk.com/zagotovshik

КУРИНЫЕ ЖЕЛУДКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ



0.5 л



50 мин



120 °C



ИНГРЕДИЕНТЫ

Куриные желудки	0.5 л
Чеснок (зубчики)	450 г
Лук репчатый	1 шт
Морковь	30 г
Томатная паста	30 г
Сахар	30 г
Соль	2 ст. л
Лавровый лист	1 ст. л
Перец чёрный гор.	5 г
Перец душистый гор.	1 шт
	1 шт

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замочить желудки в холодной воде на пару часов, затем очистить от лишнего жира, при наличии убрать эластичную кутикулу (желтую пленку).
2. Добавить тёртый зубчик чеснока, соль, перемешать.
3. Нарезать морковь и лук, выложить на разогретую сковороду, тушить в течение 5 минут. Затем добавить томатную пасту, воду, сахар. Готовить до полуготовности.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

4. На дно банки положить 1 лавровый лист, 1 горошек душистого перца, 2 горошка чёрного перца.
5. Выложить слоями так, чтобы до крышки оставалось 2 см: первый слой за жарки, второй слой – желудки, третий – за жарка, четвёртый – желудки.
6. Закрутить крышки и отправить банки в автоклав на стерилизацию.
7. После достижения температуры 120 градусов готовить 50 минут.

КУРИНЫЕ ЖЕЛУДКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ



КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ С ГРИБАМИ В СЛИВОЧ- НОМ СОУСЕ



0.5 л




30 мин



115 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

	
	0.5 л
Печень куриная	350 г
Шампиньоны	150 г
Сливки 10%	50 мл
Сливочное масло	10 г
Лук репчатый	30 г
Морковь	30 г
Соль	5 г
Лавровый лист	1 шт
Чеснок (зубчики)	1/2 шт
Перец чёрный гор.	2 шт
Перец душистый гор.	1 шт

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Печень помыть, удалить жир, проверить отсутствие желчного пузыря. Если печень крупная, разрезать пополам. Замочить в холодной воде на пару часов.
2. Шампиньоны помыть и порезать, лук нашинковать полукольцами, морковь потереть на терке, чеснок измельчить.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

3. В печень добавить грибы, измельчённый чеснок, лук и морковь, посолить, перемешать.
4. В банки раскладываем специи: лавровый лист, чёрный перец, душистый перец.
5. Наполнить печенью банки так, чтобы до крышки оставалось 2 см. В каждую банку добавляем по 10 г сливочного масла. По желанию в банки с грибами добавляем сливки 50 мл.
6. Закрутить крышки и отправить банки в автоклав.
7. После достижения температуры 115 градусов готовить 30 минут.

КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ С ГРИБАМИ В СЛИВОЧ- НОМ СОУСЕ



ГУСИНЫЙ ПАШТЕТ



0,5 л



35 мин



115 °С



ИНГРЕДИЕНТЫ

Мясо гусиное	250 г
Морковь	70 г
Бульон гусиный	75 мл
Сливочное масло	100 г
Лук репчатый	10 г
Сметана	25 г
Соль	5 г
Перец чёрный молотый	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо промыть, нарезать на куски по 60-70 грамм.
2. Отварить мясо и морковь в течение 1,5–2 часов.
3. Добавить к мясу мелко нашинкованный лук, сметану, бульон, растопленное масло, протереть в блендере.
4. Посолить, добавить перец по вкусу.
5. Расфасовать по банкам так, чтобы до крышки оставалось 2 см, закрутить крышки и загрузить в автоклав.
6. После достижения температуры 115 градусов готовить 35 минут.



ИНГРЕДИЕНТЫ

Говядина или свинина	180 г
Крупа: рис	120 г
греча	100 г
перловка	90 г
Вода	110 мл
Лук	50 г
Морковь	50 г
Соль	4 г
Перец чёрный гор.	2 шт
Лавровый лист	1 шт



0.5 л

КАША С МЯСОМ



0.5 л



50 мин



120 °C

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Нарезать мясо на куски по 20–30 грамм.
2. Лук нарезать кубиками, морковь натереть, приготовить за жарку.
3. На дно банки положить лавровый лист, 2 горошка чёрного перца, горошек душистого перца.
4. В банку положить мясо, за жарку, крупу, перемешать, залить водой, так что бы до крышки оставалось 2 см, закрутить крышки, загрузить в автоклав.
5. После достижения температуры 120 градусов готовить 50 минут.



ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ЩУКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ



0.5 л



30 мин



120 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

Филе щуки	500 г
Лук репчатый	75 г
Рис	150 г
Яйцо	1 шт
Соль	7 г
Мука	2 ст. л
Морковь	220 г
Томатная паста	1 ст. л
Рыбный бульон	300 мл
Лавровый лист	1 шт
Перец чёрный гор.	2 шт



0.5 л

500 г

75 г

150 г

1 шт

7 г

2 ст. л

220 г

1 ст. л

300 мл

1 шт

2 шт

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Филе щуки перекрутить в мясорубке, к фаршу добавить мелко нарезанный лук, чёрный молотый перец.
2. Рис отварить, добавить в фарш, вбить 1 сырое яйцо, перемешать в однородную массу.
3. Слепить из фарша небольшие шарики, отварить их в кипящей воде в течение 5 минут.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

4. Приготовить томатный соус: на разогретой сковороде обжарить муку до золотистого цвета, добавить лук и морковь, томатную пасту, соль, рыбный бульон от фрикаделек, довести до кипения.
5. На дно банки положить лавровый лист, 2 горошка чёрного перца. Разложить фрикадельки по банкам, залить по банкам соус, оставив 2 см от края банки.
6. Закрутить крышки и отправить банки в автоклав.
7. После достижения температуры 120 градусов готовить 30 минут.

ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ЩУКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ



ГОРОХОВАЯ КАША



0.5 л



50 мин




120 °C



t.me/zagotovshik

ИНГРЕДИЕНТЫ

	
	0.5 л
Свинина	200 г
Горох	80 г
Соль	4 г
Лук репчатый	50 г
Морковь	50 г
Лавровый лист	1 шт
Вода или бульон	300 мл
Перец чёрный молотый	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо помыть, нарезать на куски по 20-30 грамм.
2. Лук нарезать кубиками, морковь натереть, приготовить зажарку.
3. В банку положить лист лаврового листа, 2 горошка чёрного перца.
4. Добавить в банку мясо с горохом и зажаркой, перемешать.
5. Залить водой либо бульоном, оставив 2 см до края банки.
6. Закрутить крышки и отправить банки в автоклав.
7. После достижения температуры 120 градусов готовить 50 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Молоко



0.5 л

450 мл

ТОПЛЁНОЕ МОЛОКО

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Залить молоко в банки так, чтобы до крышки оставалось 2 см
2. Закрутить крышки и отправить банки в автоклав.
3. После достижения температуры 115 градусов готовить 30 минут.



0.5 Л



30 МИН



115 °C





ОВОЩНЫЕ ЗАГОТОВКИ



Используйте для заготовок только чистую фильтрованную питьевую воду без вкуса и посторонних запахов.



«Соседи» по банке должны быть примерно одного размера.



Количество пряностей не должно превышать 5% от общего объёма банки.



В заготовках лучше всего использовать каменную соль крупного помола (без добавок в виде йода, фтора и других микроэлементов).

ИНГРЕДИЕНТЫ

Огурцы	0.5 л
Острый перец	1 кг
Лист смородины	1/2 шт
Перец чёрный гор.	1 шт
Перец душистый гор.	3 шт
Лавровый лист	1 шт
Соль	1 шт
Сахар	2 ч. л
Уксус яблочный 9%	20 г
	1 ст. л



МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ С ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ



0.5 л



10 мин



85 °C

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Огурцы вымыть, замочить в холодной воде на 12 часов
2. На дно банки положить лист смородины, зонтик укропа, 3 горошка чёрного перца, лавровый лист, горошек душистого перца
3. Заложить в банку огурцы, добавить 1/2 острого перца.
4. В банку добавить соль, столовую ложку уксуса 9%, сахар.
5. Залить водой, оставив 2 см до края банки.
6. Закрутить крышки и отправить банки в автоклав.
7. После достижения температуры 85 градусов готовить 10 минут.



vk.com/zagotovshik

ПОМИДОРЫ МАРИНОВАННЫЕ



0.5 л



10 мин



110 °C



0.5 л

ИНГРЕДИЕНТЫ

Помидоры	450 г
Лавровый лист	1 шт
Чеснок (зубчики)	3 шт
Перец чёрный гор.	4 шт
Перец душистый гор.	1 шт
Соль	35 г
Сахар	70 г
Уксус яблочный 6%	50 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Помидоры помыть, замочить в холодной воде на час, разрезать на половинки.
2. Нарезать репчатый лук тонкими полукольцами, чеснок мелко нарезать кружочками.
3. Приготовить маринад: на 1 литр воды добавить 1 столовую ложку соли, 2 столовые ложки сахара, 50 мл яблочного уксуса 6%.
4. В банку положить лавровый лист, 4 горошка чёрного перца, 1 горошину душистого перца, несколько зубчиков чеснока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

5. Выложить помидоры срезом вниз и вовнутрь, заложить половину банки, добавить слой лука, повторить слой помидоров и лука.
6. Налить рассол, оставляя 2 см до края банки.
7. Закрутить крышки и отправить банки в автоклав на стерилизацию.
8. После достижения температуры 110 градусов готовить 10 минут.

ПОМИДОРЫ МАРИНОВАННЫЕ



ИКРА ОВОЩНАЯ КАБАЧКОВАЯ



0.5 Л



20 мин



110 °C



t.me/zagotovshik

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кабачки	400 г
Морковь	50 г
Лук репчатый	100 г
Уксус	7 мл
Петрушка	10 г
Соль	5 г
Сахар	3 г
Перец чёрный молотый	по вкусу
Перец душистый гор.	1 шт
Томатная паста 30%	30 г
Масло растительное	20 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Овощи помыть, почистить.
2. Масло прокалить. Кабачки нарезать на кружочки толщиной 2 см, обжарить на масле.
3. Лук и морковь мелко нарезать, обжарить до золотистого цвета.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

4. Пропустить овощи через мясорубку, добавить пряности, томатную пасту и тщательно проварить до получения нужной консистенции.
5. Добавить 5-7 мл уксусной кислоты 9% при уваривании.
6. Горячий продукт расфасовать по банкам так, чтобы до крышки оставалось 2 см.
7. Закрутить крышки и отправить банки в автоклав.
8. После достижения температуры 110 градусов готовить 20 минут

ИКРА ОВОЩНАЯ КАБАЧКОВАЯ



ЛЕЧО



0,5 л




20 мин



100 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

	0,5 л
Грунтовый перец	0,5 кг
Томатный сок	0,5 л
Томатная паста	50 г
Соль	4 г
Паприка	5 г
Перец чёрный молотый	1 г
Чеснок (зубчики)	1 шт
Уксус 9%	5 мл
Сахар	10 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Перец помыть, очистить от семян, нарезать соломкой шириной 1 см.
2. Расфасовать перец по банкам.
3. Приготовить томатную заправку: разогреть томатный сок, добавить в него томатную пасту, соль, паприку, чеснок, уксус 9%, сахар.
4. Залить банки заправкой, оставляя 2 см до края банки.
5. Закрутить крышки и отправить банки в автоклав.
6. После достижения температуры 100 градусов готовить 20 минут.





ИНГРЕДИЕНТЫ

Свинина	200 г
Фасоль подготовленная	200 г
Соль	4 г
Перец чёрный гор.	2 шт
Лук репчатый	40 г
Морковь	10 г
Лавровый лист	1/2 шт
Вода	50 мл

0.5 л

ФАСОЛЬ С МЯСОМ



0.5 л



40 мин



120 °C

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо промыть, нарезать на куски по 70-80 грамм.
2. Промыть фасоль, залить холодной водой на 4 часа, слить воду, залить кипятком. Варить 15 минут.
3. Нарезать лук, натереть морковь, приготовить за жарку.
4. На дно банки положить обжаренный лук, обжаренную морковь, мясо, чёрный перец, лавровый лист, затем распаренную фасоль. Добавить воды, оставляя 2 см до края банки.
5. Закрутить крышки и отправить банки в автоклав. После достижения температуры 120 градусов готовить 40 минут.

vk.com/zagotovshik



ГРИБЫ



Чтобы избавиться от червей и мусора в свежих грибах, нужно опустить их на 2-3 часа в сильно подсоленную воду, после чего промыть.



В шляпках грибов меньше грибной клетчатки, поэтому они перевариваются лучше, чем ножки.



Хорошо промыть грибы практически невозможно: между пластинками могут оставаться частички ботулизма, поэтому в грибы следует добавлять уксус.



Грибы накапливают нитраты и вредные вещества той местности, где они произрастают. Поэтому важно собирать их в экологически чистых районах.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Шампиньоны	200 г
Капуста	320 г
Лук репчатый	15 г
Масло растительное	1 ч. л
Паста томатная	30 г
Уксус 9%	10 мл
Соль	5 г
Сахар	1-2 ч. л
Гвоздика	1 шт
Лавровый лист	1 шт
Перец душистый гор.	1 шт



0.5 л

СОЛЯНКА С
ШАМПИНЬОНАМИ

0.5 л



30 мин



120 °C

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Капусту помыть, тонко нашинковать, смешать её в кастрюле с уксусом и маслом. Добавить специи, сахар, соль.
2. Грибы промыть, порезать. Почистить и измельчить лук, смешать грибы с луком, добавить томатную пасту, обжарить. Обжаренные шампиньоны и лук смешать с капустой.
3. Смесь разложить по банкам, оставив 2 см до края банки. Закрутить крышки и загрузить банки в автоклав.
4. После достижения температуры 120 градусов готовить 30 минут.


vk.com/zagotovshik

ОПЯТА МАРИНОВАННЫЕ



0.5 л



30 мин



120 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

Опята	300 г
Вода	300 мл
Уксус	1/3 ст. л
Соль	1/3 ст. л
Сахар	1/3 ст. л
Лавровый лист	1 шт
Гвоздика	1 шт
Чеснок (зубчики)	1 шт
Масло растительное	1 ч. л



0.5 л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Грибы перебрать, удалить мусор, промыть проточной водой. Уложить опята в кастрюлю, добавить соль, залить холодной водой.
2. Прокипятить грибы в течение 5-10 минут. Воду слить, налить новую и прокипятить грибы ещё раз в течение 30 минут.
3. Для маринада нагреть воду, положить в неё сахар и соль, чеснок, гвоздику и лавровый лист. Когда вода закипит, добавить уксус.



t.me/zagotovshik

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

4. В маринад положить опята и оставить покипеть в течение 5 минут. Снять с огня и разложить грибы по чистым банкам, оставив 2 см до края банки
5. Залить грибы маринадом, в каждую банку капнуть немного растительного масла. Закрутить крышки, поставить банки в автоклав.
6. После достижения температуры 120 градусов готовить 30 минут.

ОПЯТА МАРИНОВАННЫЕ



ШАМПИНЬОНЫ В АВТОКЛАВЕ



0.5 Л



30 мин



120 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

Шампиньоны	0.5 л
Вода	400 г
Уксус 6%	160 мл
Соль	6 мл
Сахар	5 г
Перец чёрный гор.	2,5 г
Перец душистый гор.	1-2 шт
Лавровый лист	1 шт
Кориандр	1 шт
Гвоздика	0,8 г
Чеснок (зубчики)	0,8 г
	1/2 шт

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Грибы промыть, отварить в кипящей воде в течение 10 мин, добавить уксус, соль.
2. На дно банки положить лавровый лист, половину зубчика чеснока, гвоздику, горошек душистого перца, 2 горошка чёрного перца, щепотку кориандра.
3. Утрамбовать шампиньоны в банках.



t.me/zagotovshik

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

4. Приготовить маринад: смешать воду, уксус, соль, сахар, подогреть.
5. Залить в банки маринад, оставив 2 см до края банки, закрутить крышки и загрузить банки в автоклав.
6. После достижения температуры 120 градусов готовить 30 минут.

ШАМПИНЬОНЫ В АВТОКЛАВЕ



ИКРА ГРИБНАЯ



0.5 Л



60 мин



120 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

Грибы	430 г
Масло растительное	30 мл
Лук репчатый	100 г
Морковь	100 г
Соль	10 г
Сахар	1 ч. л.
Перец чёрный молотый	3 г
Чеснок (зубчики)	1 шт
Уксус 9%	7 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Грибы отварить на среднем огне 30 минут, регулярно снимая пену
2. В большой сковороде обжарить лук до готовности, добавить морковь, жарить всё до золотистого цвета
3. Варёные грибы пропустить через мясорубку вместе с поджаркой из лука и моркови. Добавить протёртый чеснок. В готовую массу добавить соль, сахар, специи по вкусу, уксус и тщательно всё перемешать.
4. Расфасовать по банкам смесь так, чтобы до крышки оставалось 2 см, закрутить крышки на банках и загрузить их в автоклав. После достижения температуры 120 градусов готовить 60 минут.



t.me/zagotovshik

ДАРИМ ПРОМОКОД НА ПОКУПКУ КОПТИЛЬНИ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ «ГЕСТИЯ».

Готовьте настоящие деликатесы дома
без вредных добавок!



- **УНИВЕРСАЛЬНОЕ
ФЕРРОМАГНИТНОЕ ДНО**

Коптильня подходит для использования на всех видах поверхностей плит. Можно готовить любимые копчености на электрической, газовой или индукционной плите.

- **БЕЗОПАСНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

«Гестия» выполнена из долговечной пищевой стали высокого качества. Ручка из пищевого пластика на крышке исключает выделение вредных веществ во время нагрева корпуса коптильни.

- **КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ**

В крышке коптильни предусмотрена проточенная гильза для установки цифрового термометра, который обладает высокой чувствительностью. Вы в любой момент можете узнать температуру внутри емкости с точностью до десятых градуса.

- **100% ГЕРМЕТИЧНОСТЬ**

Конструкция крепления крышки и дымоотвод не пропустят дым на вашу кухню. Коптите продукты прямо дома без всякого запаха.

**ПРОМОКОД НА СКИДКУ 10%
НА САЙТЕ ZAGOTOVSHIK.RU**

ДЕЛИКАТЕС



ДОМАШНИЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В АВТОКЛАВЕ

8 800 700 20 81

бесплатный звонок по всей России

ZAGOTOVSHIK.RU

интернет-магазин

info@zagotovshik.ru

по вопросам заказов