



ЛУЧШИЕ ОВОЩНЫЕ РЕЦЕПТЫ

ДЛЯ
АВТОКЛАВА!



ДОМАШНИЙ СТАНДАРТ

Домашнее консервирование по ГОСТу!

СОДЕРЖАНИЕ

(ОВОЩНЫЕ САЛАТЫ)

- 4 Салат украинский
- 4 салат донской
- 5 салат дунайский
- 5 салат кубанский
- 6 салат нежинский
- 6 салат белоцерковский
- 7 салат из свеклы с луком
- 7 салат херсонский
- 8 салат ташкентский

(ОВОЩНАЯ ИКРА)

- 9 икра овощная свекольная
- 9 икра овощная баклажанная подольская
- 10 икра овощная баклажанная
- 10 икра овощная кабачковая
- 11 икра луковая

(КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ОВОЩИ)

- 12 кабачки консервированные
- 12 огурцы корнишоны консервированные
- 13 перец сладкий натуральный половинка
- 13 картофель молодой
- 14 морковь гарнирная
- 14 свекла гарнирная
- 15 фасоль стручковая
- 15 зеленый горошек
- 16 кабачки по украински

(РЕЗАННЫЕ ОВОЩИ)

- 17 баклажаны нарезанные кружками, с луком, в томатном соусе
- 18 токана овощная
- 19 баклажаны нарезанные кружками, с овощным фаршем, в томатном соусе
- 20 баклажаны по болгарски
- 20 закуска овощная
- 21 гогошары в томатном соусе
- 22 перец резаный с овощным фаршем в томатном соусе
- 23 кабачки кружками с овощами и рисом в томатном соусе
- 24 рагу из овощей

(МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ И ДРУГИЕ КОНСЕРВЫ)

- 25 котлеты свиные отбивные с зеленым горошком и сливочным маслом
- 25 фасоль с мясом
- 26 горох с мясом
- 26 курица с рисом
- 27 томаты, фаршированные овощами, в томатном соусе
- 28 томаты, фаршированные рисом и луком
- 29 голубцы, фаршированные овощами, в томатном соусе
- 30 голубцы, фаршированные овощами и рисом, в томатном соусе
- 31 баклажаны, фаршированные овощами, в томатном соусе
- 32 баклажаны, фаршированные овощами и рисом, в томатном соусе

Заходите на youtube-канал Диана Строгая!



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 пишете, 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 полавшие 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.

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.



100°C



40 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 лопшу 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.

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.



120°C



30 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 корни - 6 г (пастернак - 3 г,
петрушка - 1,5 г сельдерей - 1,5 г)*

Лук репчатый - 16 г

*Зелень свежая - 2 г (укроп - 1 г, пе-
трушка - 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 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 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 корни - 6 г (пастернак - 3 г,
петрушка - 1,5 г сельдерей - 1,5 г)*

Лук репчатый - 16 г

*Зелень свежая - 2 г (укроп - 1 г, пе-
трушка - 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 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 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. Бланшировочную 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.

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



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.

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****35 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 пассерованный¹ - 90 г

Томатный соус - 135 мл

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.



120°C



45 минут

Состав томатного соуса (на 137 мл):

Томатная паста 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:

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 полчаса.

¹ 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 паста 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 пасту 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.

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.



120°C



50 минут

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

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.

**ГОГОШАРЫ
В ТОМАТНОМ СОУСЕ**

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 коренья 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 зелёный 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, чёрный 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 ТОМАТ- НОМ 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 корни 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 корни 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

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.

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.



БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩАМИ И РИСОМ, 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 - 45 г

Белые корнишоны обжаренные (петрушка - 1,25 г, сельдерей - 1,25 г, пастернак - 2 г) - 4 г

Лук обжаренный - 10 г

Зелень свежая (укроп - 1,25 г, петрушка - 2 г, сельдерей - 1,25 г) - 4 г

Соль - 2 г

Рис бланшированный - 55 г

Масло растительное прокаленное - 6 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 65 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



65 минут

