

# ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ



Презентация для 6 класса

Учитель: Ревенко Н.С.

# Пословицы об овощах

Овощи на столе –  
здоровье  
на сто лет





# Всякому овощу - свое время





# Заготовка продуктов



Как сохранить вкус  
и пользу овощей?





# Способы консервации

Традиционные русские способы заготовки овощей и фруктов - **соление, квашение и мочение.**

Они основаны на молочнокислом брожении. Происходит оно, когда из сахара, который содержится в продуктах (овоцах), под воздействием молочнокислых бактерий образуется молочная кислота.

Этот процесс ускоряется добавлением **соли**, которая способствует выделению сока, содержащего сахар.

К тому же **соль препятствует размножению гнилостных бактерий.**

**Зелень и пряности** не только повышают вкусовые качества, но и **обладают бактерицидными свойствами.**

# Разница между солением, квашением и мочением

Способы консервирования	Соление	Квашение	Мочение
Сырье (продукты)	арбузы, огурцы, томаты и другие овощи,	капуста	плоды (яблоки, груши, сливы)
Содержание соли в рассоле	не менее 6-9%, иногда более 20-30%.	2-3% от массы продуктов, в качестве рассола выступает сок от используемых для квашения продуктов.	1-2%, добавляется сахар в 3-4 раза больше.

# ЗАГАДКИ







Играли в прятки  
Ребятки с грядки  
И прямо с грядки  
Попали в кадки.



# Памятка:

- 1. Перед началом работы обязательно нужно вымыть руки с мылом, надеть фартук.**
- 2. Тару тщательно вымыть, затем ошпарить или простерилизовать.**
- 3. Внимательно отобрать продукты для консервирования. Удалить замятые места, повреждения.**
- 4. Очищать, нарезать плоды следует ножами из нержавеющей стали, строго соблюдая правила безопасной работы с ножами.**
- 5. Обязательно выдерживать время стерилизации, продукты укладывать в соответствии с нормой.**
- 6. Работая с нагревательными приборами, плитами, будьте очень внимательны во избежание ожогов.**



# Засолка овощей



1. Огурцы сортируют и **тщательно моют**.
2. Укладывают в банки, переслаивают пряностями и заливают кипящим рассолом.
3. Банки закрывают жестяными консервными крышками и закатывают.



# Способы стерилизации

## 1 способ:

Промойте банки в мыльной воде, прополощите и поставьте в духовку, разогретую до минимальной температуры (120-130гр) на 15-20 минут.



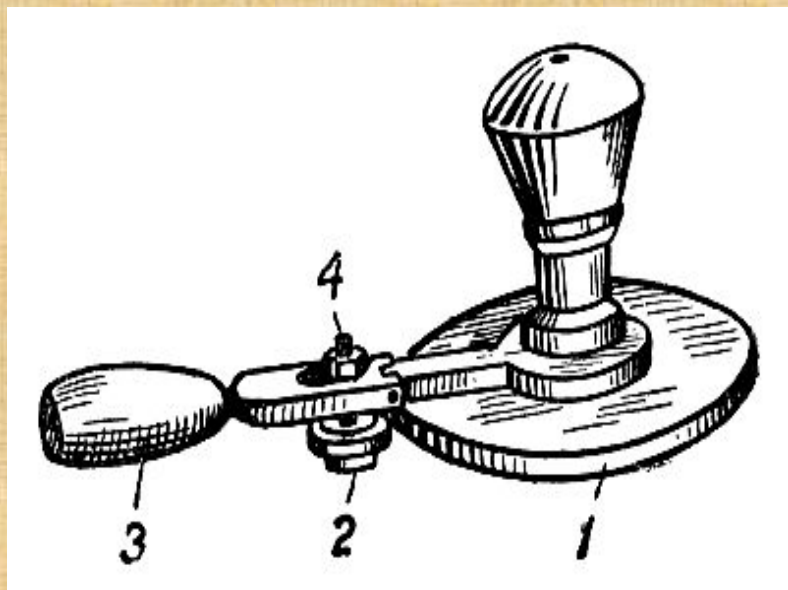
## 2 способ

Обдать 2 раза банку кипятком, затем залить банку горячей водой на 3 минуты.

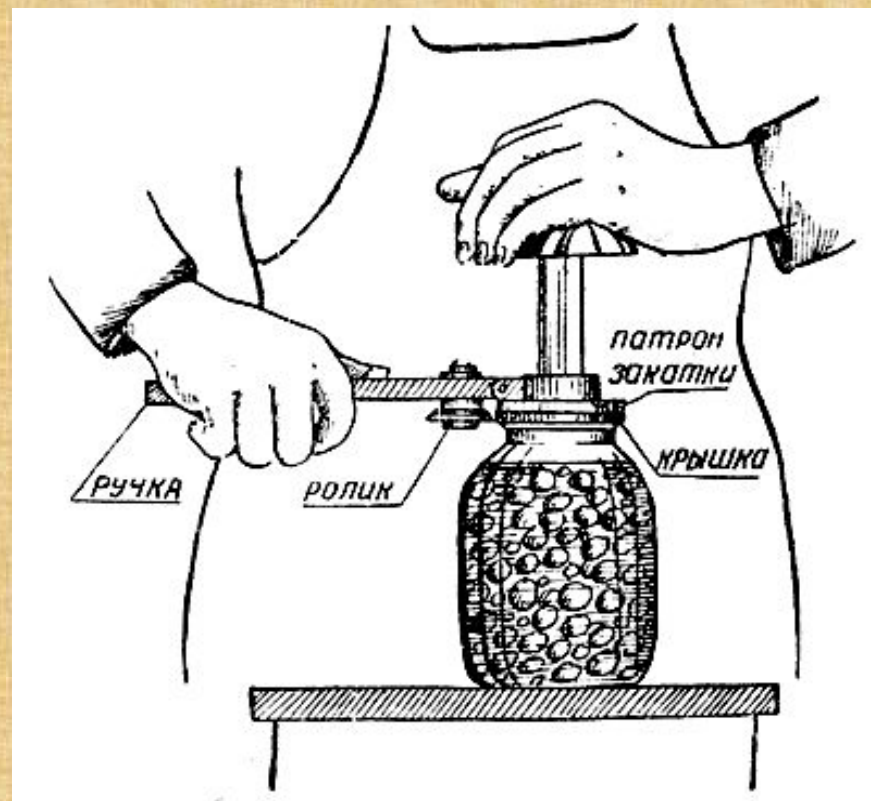
В кипящую кастрюлю кладем крышки и кипятим 2 минуты. Сливаем воду из банок и сразу закладываем вашу заготовку, закрываем крышкой и закатываем.



# Укупорка банки



Ручная закаточная машинка: 1—патрон закатки; 2—ролик; 3—ручка; 4—гайка для регулирования ролика



Укупорка банок ручной закаткой

# Помидоры с чесноком

Помидор - 2 кг,

чеснок - 300 г,

яблочный сок - 1 л, сахар - 50 г, соль - 50 г

1. Помидоры помойте, бланшируйте в течение одной минуты в кипящей воде, переложите в трехлитровые банки, добавьте чеснок.
2. В отдельной посуде вскипятите яблочный сок с сахаром и солью. Полученным маринадом залейте томаты.
3. Банки закатайте прокипяченными крышками.





## Хозяйке на заметку:

- Закатав банку, переверните ее крышкой вниз и оставьте так, укрыв одеялом, до полного остывания.
- Заливки поэтому нужно готовить больше, чем требуется, потому что она впитывается в продукт, часть уваривается, часть проливается.
- Нужное количество заливки определяется так: в банку с продуктами, готовую для консервирования, налить воды, вылить ее, промерить количество, прибавить еще стакан-полтора и какое количество заливки готовить на одну банку.

Приятного аппетита!







НО МОЖНО И  
ХОЛОДНЫМ - ЭТО  
ХОЛОДНЫЙ СПОСОБ  
засолки огурцов)  
5 %-ным  
раствором соли  
(т. е. 50 г соли на 1  
л воды).







Помидоры, консервированные целыми плодами

Состав заливки: на 1 л воды -15-20 г соли, 20-40 г сахара, 2-3 г лимонной кислоты.

Мелкоплодные помидоры вымыть и уложить в банки по плечики. Чтобы кожица у помидоров не лопалась, надо заостренной деревянной палочкой сделать 2-3 прокола сверху. Заполнить банки кипящей заливкой и пастеризовать при 90°C: полулитровые банки -30 мин, литровые и двухлитровые - 35-40 мин.



# Что же такое стерилизация?

Это метод **термической обработки продукта**, который не дает ему испортиться за счет размножения бактерий.

Банки лучше брать сбоку, чтобы избежать порчи продуктов.

