

# ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ



Презентация для 6 класса

Учитель: Ревенко Н.С.

# Пословицы об овощах

Овощи на столе –  
здоровье  
на сто лет



# Овощи - слава докторов и гордость поваров



**Не вырастишь овощей –  
не сваришь и щей.**





**Овоци хороши во щи**

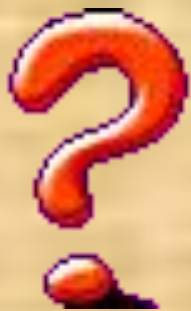
# Всякому овощу - свое время



# Заготовка продуктов



**Как сохранить вкус  
и пользу овощей?**





# Способы консервации



квашение



соление



мочение

# 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.

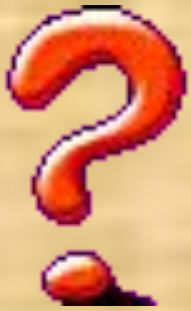
К тому же **соль препятствует размножению гнилостных бактерий.**

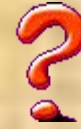
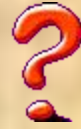
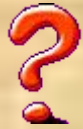
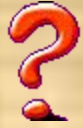
**Зелень и пряности** не только повышают вкусовые качества, но и **обладают бактерицидными свойствами.**

# Разница между солением, квашением и мочением

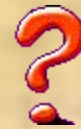
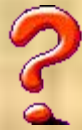
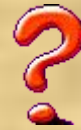
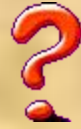
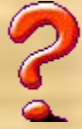
| Способы консервирования      | Соление  | Квашение  | Мочение  |
|------------------------------|--|---|--|
| Сырье (продукты)             | арбузы,<br>огурцы,<br>томаты<br>и другие<br>овощи, | капуста   | плоды (яблоки,<br>груши, сливы)                        |
| Содержание соли<br>в рассоле | не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

# ЗАГАДКИ





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



# Засолка огурцов



# 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.

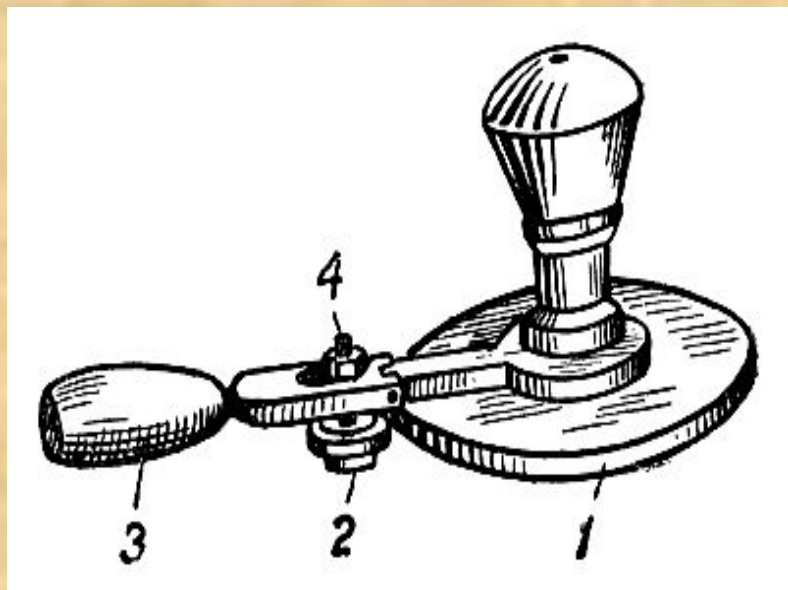


## 2 способ

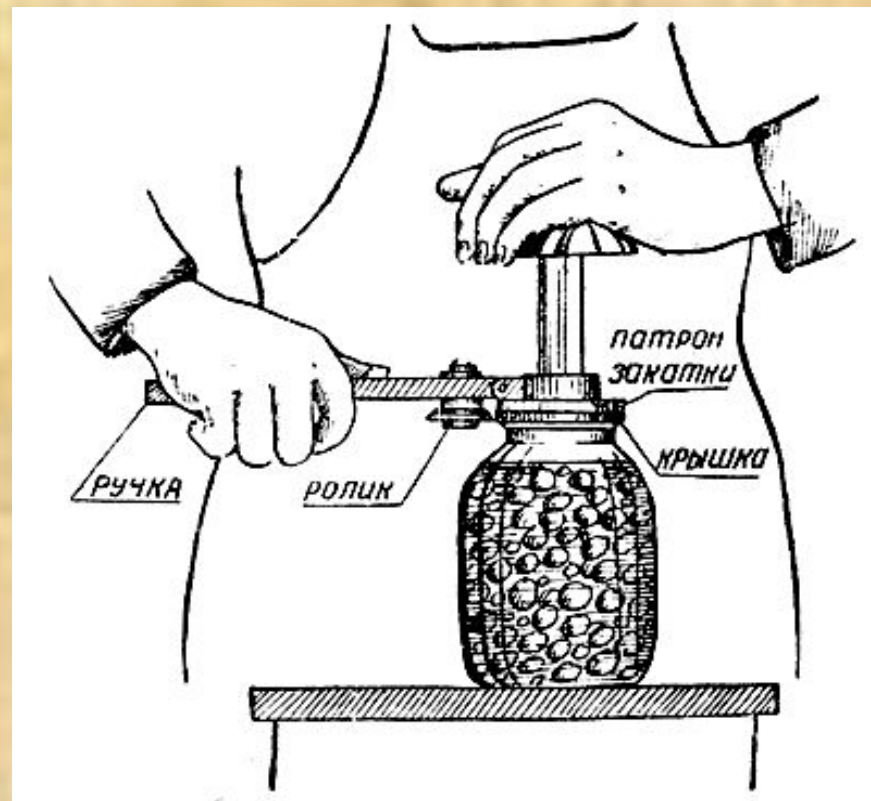
Обдать 2 раза банку кипятком, затем залить банку горячей водой на 3 минуты.

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



## 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!

