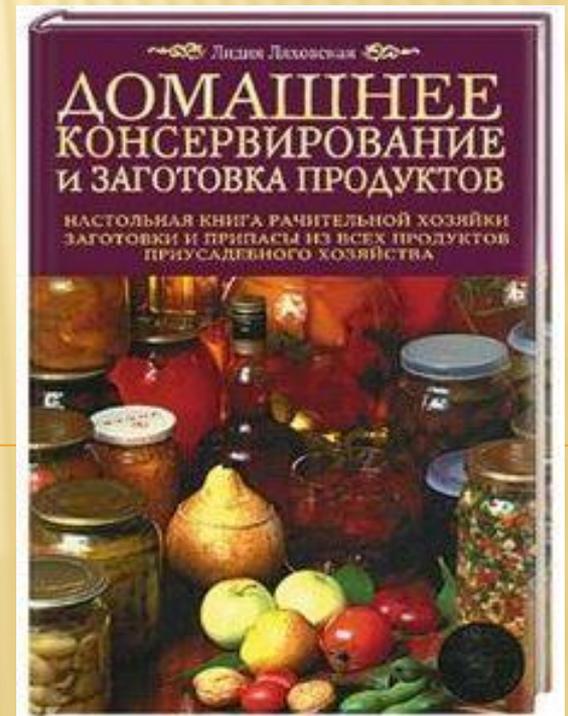


ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ

ДОМАШНЕЕ КОНСЕРВИРОВАНИЕ



ЦЕЛИ УРОКА

- Познакомить учащихся с основными способами консервирования;
- Познакомить учащихся со способами приготовления домашних запасов.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ УЧЕНИКОВ:

1. Записать свой рецепт домашних заготовок в тетрадь.
2. Подготовить ответы на вопросы, в конце материала.

-
- Стремясь предохранить пищевые продукты от порчи, человек, еще в древности разработал способы их сохранения путем консервирования.

Консервирование — (лат. conservare хранить, сохранять) способ консервации пищевых продуктов (изготовления консервов), заключается в технической обработке продуктов питания для угнетения жизнедеятельности портящих продукты микроорганизмов.

Цель консервирования сохранить на длительный срок продукты питания и предохранить их от порчи в результате воздействия на них микробов.

ОСНОВНЫЕ СПОСОБЫ КОНСЕРВИРОВАНИЯ

- Герметизация
- Соление
- Сушка
- Копчение
- Вяление
- Квашение
- Маринование
- Замораживание
- Варенье, джем

ПРИМЕНЕНИЕ КОНСЕРВАНТОВ

□ Соление.

Поваренная соль издавна применяется для сохранения мясных и рыбных продуктов. В процессе осмоса, соль "вытягивает из продукта «влагу, сам

продукт пропитывается раствором соли и благодаря снижению активности

воды становится непригоден для развития большинства бактерий.

□ Квашение

является комбинацией биологической консервации кислотами и засолки. Молочнокислые бактерии утилизируют сахара (углеводы) и выделяют органические кислоты, препятствующие развитию плесеней.

□ Маринование

производят органическими кислотами, губительными для большинства микроорганизмов, пригодными для потребления человеком (используют уксусную, молочную и др.)

□ Добавка консервантов,

разрешённых в пищевой промышленности, обеспечивает улучшение сохранности продуктов самого разного типа (напитки, консервы, пресервы).



МЕТОДЫ, СВЯЗАННЫЕ С УМЕНЬШЕНИЕМ СОДЕРЖАНИЯ ВОДЫ

▣ Сушка

из продукта удаляется влага, что лишает микроорганизмы среды обитания для развития. Сушка может производиться как на открытом воздухе, на ветру для предотвращения загнивания, так и с помощью вакуума. Широко распространено засоленное и засушенное мясо.

▣ Копчение

сочетает в себе частичное обезвоживание (иногда — совсем незначительное) и химическую консервацию. В процессе копчения продукт сушится и пропитывается дымом, ароматические углеводороды консервируют его и придают особый аромат.

▣ Вяление

также сочетает обезвоживание продукта и, одновременно его некоторую химическую консервацию поваренной солью.

▣ Варенье, повидло, джем и пастила. Сиропы

Для получения фруктовых консервов широко используют варку в сахарном сиропе, или просто упарку сладких соков без добавления сахара.



ГЕРМЕТИЗАЦИЯ

Герметизация и вакуумная упаковка

Герметизация производится для предотвращения попадания в обработанный продукт микроорганизмов из воздуха.

Вакуумная упаковка оставляет аэробные бактерии без кислорода и они погибают.

Вызывающая ботулизм бактерия не выделяет газы или различимые на вкус и запах вещества, и поэтому её развитие в консервах опасно для жизни.

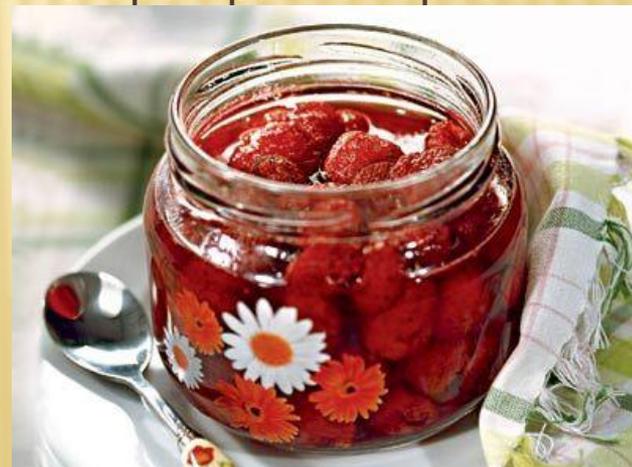
Атмосферная консервация и замена газовой атмосферы

Содержащая кислород атмосфера в упаковке заменяется инертной, таким образом сохраняют продукт (например, салат), без нарушения его формы. Заменяя кислород азотом, убивают содержащихся в продуктах насекомых.



КОНСЕРВИРОВАНИЕ С ПОМОЩЬЮ САХАРА

- **КОМПОТ** – продукт, полученный из цельных или нарезанных плодов, залитых сахарным сиропом и пастеризованных при высокой температуре.
- **ВАРЕНЬЕ** – продукт, полученный из цельных или разрезанных плодов, сваренных в сахарном сиропе или с добавлением сахара. Возможна многократная варка. Некоторые виды ягод предварительно пересыпают сахаром и выдерживают 8-10 часов.
- **ДЖЕМ** – желеобразная масса, содержащая проваренные в сиропе ягоды, плоды или их кусочки. В отличие от варенья сироп в джеме не отделен от плодов, а плоды мягкие.
- **КОНФИТЮР** – разновидность джема – желе, в котором равномерно распределены плоды или их кусочки. Более плотный, чем джем.

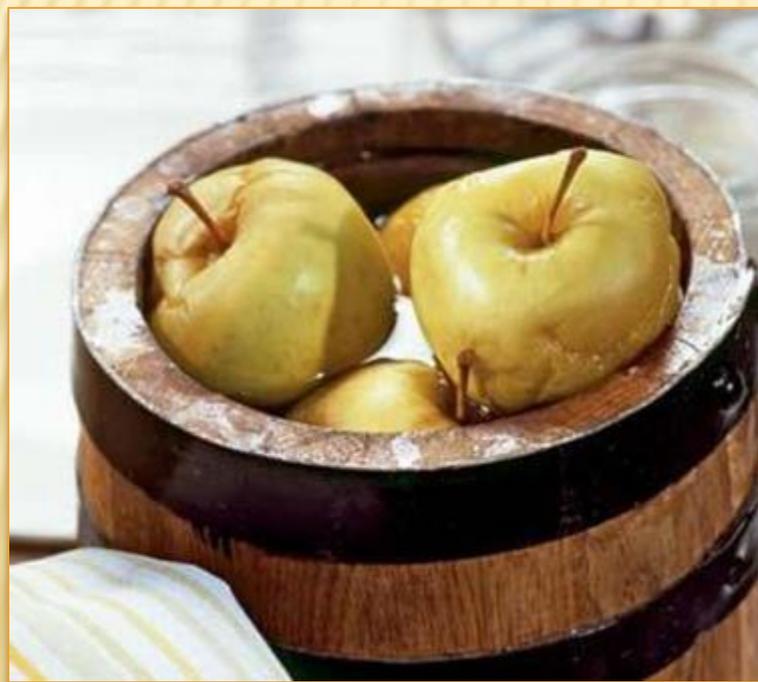


ПОСУДА ДЛЯ КОНСЕРВИРОВАНИЯ

- Стеклянные банки
- Крышки
- Кухонная посуда
- Тазы
- Ножи
- Овощерезки
- Закаточная машина



Наиболее легкими и общедоступными способами переработки являются **засолка, квашение и мочение**. Эти способы издавна известные на Руси способы консервирования в домашних условиях, при которых сохраняется до 80-90% витамина С.



ЛЕТНИЙ ДЕНЬ – ГОД КОРМИТ

- Гласит пословица.
- Половина лета хозяйка проводила за закатыванием банок, варкой варенья, а осенью квасили капусту.



ПРИМЕРЫ РЕЦЕПТОВ:

Анкл Бенс

▣ Приготовление:

2кг кабачков нарезать кубиками.

1стакан сахара

1стакан растительного масла 350гр.

томатной пасты

1ст.л.соли, 1лит.воды,

Все кипятим 15мин.

Добавляем 10шт.лука и варим 10мин,

Добавляем 10шт. помидор –варим 10мин,

Добавляем 10шт. сладкого перца -варим 10мин.

В конце варки добавляем 0,5стакана уксуса 9%, перец чёрный.

Снимаем с огня, заливаем в банки и закатываем.



Лечо

- Продукты: помидоры-3кг, лук-1кг, болгар.перец-1кг,подсол.масло-300мл, уксус-60мл, сахар-250гр,соль-2ст.л
- Овощи нарезаем на 4 части. Лук нарезаем полукольцами.
- Смешиваем уксус, соль, сахар, а потом добавляем масло.
- Овощи заливаем горячим маринадом и оставляем на 6 часов.
- Разлить по стерилизованным банкам



Огурцы в томатном соусе

- ▣ 5кг-огурцов
- ▣ 2,5-помидор
- ▣ 1 ст.лож.-сахара
- ▣ 4 ст.лож.- соли
- ▣ 200-250-чеснока
- ▣ 2 ст.-уксуса 70% (эссенции)
- ▣ Помидоры пропустить через мясорубку и варить 10 минут после закипания. Затем кладём огурцы нарезанные кружочками, потом сахар, соль, масло и варить 10 минут. За 2 минуты за окончания добавляем резанный чеснок и уксус. Горячим разливаем в стерильные банки и закатываем. Больше 10 минут не кипятить так как станут мягкими.



КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. ЧТО ТАКОЕ КОНСЕРВИРОВАНИЕ?
2. ПЕРЕЧИСЛИТЕ МЕТОДЫ КОНСЕРВИРОВАНИЯ И СОХРАНЕНИЯ ПИЩИ.
3. КАКИМ МЕТОДОМ КОНСЕРВИРОВАНИЯ ПОЛУЧАЮТ ВАРЕНЬЕ?

ИНТЕРНЕТ РЕСУРСЫ

- ❑ <http://raznosolki.ru/pasterizaciya-i-sterilizaciya-ovoshhnyx-zagotovok/>
- ❑ [http://kallorii.info/zasolka-ogurcov-xolodnym-sposobom.htm](http://kallorii.info/zasolka-ogurcov-xolodnym-sposobom.htm%D0%B8&image_p=3)
- ❑ <http://womanadvice.ru/kvashenye-pomidory>
- ❑ <http://photo-feast.ru/?p=10349>
- ❑ <http://www.knigi-janzen.de/images/goods/big/07015065.jpg>
- ❑ https://trava-myrava.ru/images/stories/my_images/zagotovki/zagotovki.jpg
- ❑ <http://megaidei.ru/wp-content/uploads/2015/11/x,PD0,P92,PD1,P8F,PD0,PBB,PD0,PB5,PD0,PBD,PD0,PB0,PD1,P8F-,PD1,P80,PD1,P8B,PD0,PB1,PD0,PB0.png.pagespeed.ic.s3kUrCyDff.jpg>
- ❑ <http://photo.qip.ru/photo/pkorzina/4072062/large/97738278.jpg><http://photo.qip.ru/photo/pkorzina/4072062/large/97738278.jpg>
- ❑ <http://tisyachasovetov.ru/wp-content/uploads/2013/05/%D0%BD%D0%B5%D0%BE%D0%B1%D1%85-%D0%B8%D0%BD%D0%B2-%D0%B4%D0%BE%D0%BC-%D0%BA%D0%BE.jpg>