

# ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ

**Презентация для 6 класса**

**Учитель: Ревенко Н.С.**





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

**Овоци хороши во ци**

**Всякому овощу - свое время**

# Заготовка продуктов

# Как сохранить вкус и пользу овощей?



**квашение**

**мочение**

**соление**

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 (овощах), 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.**

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.

*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.

