

Рецепти автоклав

Важно! Пълнете бурканите 2 см под гърлото. Не препълвайте! Гърлото на буркана се почиства добре със салфетка, капачката се затваря без да се притяга много. Дозите са за винтови буркани 720 мл., в някои случаи за малък буркан - 370 мл. Първоначално започнете с 2-3 буркана за проба. Рецептите са съобразени с вкуса на нашето семейство - коригирайте, според вашия вкус. Приятно готвене!

#		Рецепта	Температура автоклавиране	Време автоклавиране (мин)	Забележка
Месо					
1	<p>телешко месо</p> 	Чер пипер на зърна, дафинов лист, сол на вкус с месото или 15-16 г на кг, 0.5 см вода на дъното	120 °C	60 min	може да се добави бульон от врилки кокали
2	<p>пиле</p> 	Чер пипер на зърна, дафинов лист, по желание щипка сушени зеленчуци, 0.5 см на дъното вода	120 °C	40 min	
3	<p>Желе от кости, телешки, свински</p> 	Костите се надребняват, пълнят се в буркани от 720 мл или по-големи. Варят се 2 ч на 120 градуса. След достигане на 60 градуса, бурканите се отварят и се прецеждат. Наливат се в чисти буркани с малко сол, чер пипер и дафинов лист. Заваряват се отново за запечатване.	120 °C	15 min	
4	<p>русенско варено</p> 	Бекон и плешка се режат на парчета, готови за мелене, добавя се месото на сварен и обезкостен джолан; Сместта се обърква хубаво с 4 гр смлян чер пипер, 1 гр кимион на кг смес и 16 г сол на кг смес. Отлежава в хладилник 24-48 часа. Смила се с месомелачка с най-дребните отвори 2-3 мм. Обърква се отново с бульон от варения джолан - 50 мл на кг. кайма. Пълни се плътно в бурканчета, като на дъното се слага 1/2 дафинов лист и 2-3 зърна чер пипер и отгоре се налива 1 с.л. вода.	120 °C	50 min	

#		Рецепта	Температура автоклавиране	Време автоклавиране (мин)	Забележка
5	варена сланина в буркан 	20-30 гр вода, 4-5 зърна чер пипер, 1/3 дафинов лист, 1 равна с.л.сол	85 °C	20 min	30 процента омекнала, кожата леко стегната
6	свинско месо 	Чер пипер на зърна, дафинов лист, сол на вкус в месото или 15-16 г на кг, ако е сухо месото - 1 с.л свинска мас, или доливане на бульон от джолан.	120 °C	50 min	
7	заешко месо 	сол, черен пипер, дафинов лист, вода на дъното на буркана	120 °C	40 min	
Риба					
8	риба скумрия 	Рибата се нарязва на шайби около 2 см, нарежда се плътно в буркана, като между редовете се слага дом.пюре и чер пипер зърна, по желание и моркови и кисели краставички. Сол на вкус в сместа или 2,5 мл за малък буркан от 370 мл	120 °C	40 min	
9	паламуд в зехтин 	За малък буркан - рибата се изчиства и се реже на шайби около 2,5 см - две парчета да се съберат малко под ръба на буркана, 1/2 дафинов лист, 4-5 зърна чер пипер, малко зехтин , може и резенче лимон или оцет. Сол - 15 г на кг риба /осолява се внимателно всяко парче/ или сол на вкус.	120 °C	40 min	
10	салата Ропотамо 	Рибата се изчиства и нарязва на шайби и се осолява на вкус. Отделно се нарязват и запържват лук, с червен пипер, добавя се домати пюре или домати консерва, 1 с.л.оцет, малко кипнат суров боб, нарязани кисели краставички, може и грах.Ако слагате граха и боба сурови, трябва да долеете и малко вода. Всичко се разбърква и в буркана се сипва на два пъти между наредената риба, В буркана предварително се поставя 1/2 дафинов лист и зърна чер пипер.	120 °C	50 min	

#	Рецепта	Температура автоклавиране	Време автоклавиране (мин)	Забележка
11	<p>скуприя втори вариант</p>  <p>15 скуприи, 10 големи глави лук, 10 моркова, доматино пюре; На силен огън се запържват се лука, морковите и 6 нарязани скилидки чесън, докато се карамелизират. Намалява се огъня и се добавя 3 пакета доматино пюре по 500 гр, чер пипер на зърна, сол и подправки на вкус, по желание и нарязани домати. Остава се да къкри на бавен огън, докато се посгъсти. Рибата се нарязва на шайби, осолява се на вкус и в бурканите се слага по малко от запържената смес, резени кисели краставички и рибата. В буркана се налива по малко зехтин и млени домати по желание.</p>	120 °C	40 min	
Плодове и зеленчуци				
12	<p>домати млени</p>  <p>магданоз, целина, сол на вкус в сместта</p>	100 °C	20 min	
13	<p>кисели краставички</p>  <p>Чер пипер, 4 с. л оцет-15 мл, 1 равна ч.л захар-2.5 мл, сол - 1 ч.л /5 мл/, копър, синап по желание, лук</p>	85 °C	20 min	като се извадят, бурканите се обръщат за да се разпредели солта равномерно
14	<p>боб</p>  <p>Запържва се смес от чушки, лук, домати, малко червен пипер и подправки на вкус. Бобът се кипва и се изплаква, след което завира наново. По този начин набъбва и удвоява обема си. Пълни се 1/3 от буркана за по-течен като чорба и 2/3 за запълване изцяло с боб. Добавя се от запържената смес около 1 -2 супени лъжици и се долива с вода 1 см под ръба . Сол - 1/2 ч.л /2.5 мл/ за голям буркан, 1/4 ч.л за малък буркан.</p>	110 °C	20 min	20-30 минути. Минутите зависят от това колко бързо увира боба
15	<p>варени картофи</p>  <p>Картофите се нрязват на кубчета около 3 см и се изплакват с вода, заливат се с вряла вода и престояват 20 минути, изплакват се отново, посоляват се на вкус и се пълнят в бурканите</p>	120 °C	40 min	
16	<p>варени картофи цели небелени</p>  <p>няколко картофа, според големината, вода 1 -2 см под ръба, сол по желание</p>	115 °C	30 min	

#		Рецепта	Температура автоклавиране	Време автоклавиране (мин)	Забележка
17	<p>гъби</p> 	1 ч.л сол, 1 с.л оцет, чер пипер зърна, копър по желание, 1 скилидка чесън, вода	120 °C	30 min	Може предварително леко да се попарят, за да намалят обема си
18	<p>зелен боб</p> 	1 ч.л сол, копър, вода, 1 с.л оцет- 15 мл, или малко лимонтозу	110 °C	20 min	
19	<p>царевица на зърна</p> 	1/2 ч.л /2.5 мл/за голям буркан, 1/4 за малък /1.25 мл/ и вода	120 °C	10 min	Царевицата се промива с вода без да се закисва, за да е бистър разтвор, ако се закисва продължително, захарността намалява
20	<p>тиква</p> 	Тиквата се почиства от кората и семките и се нарязва на едри парчета. Слага се вода на дъното на бурката (около 1-2 см)	120 °C	15 min	
Други					
21	<p>ориз, месо и домати Боян</p> 	1. к.чаша ориз, 1 глава лук, малко нарязани чушки /може и сухи/ и пилешко се запържват леко, добавя се накрая и ориза, настъргани домати и джоджен . Разпределя се равномерно в буркани. Ориз /вода - 1:6 Доза за 3-4 големи буркана.	120 °C	50 min	
22	<p>стерилизация на супи и готови храни</p> 		110 °C	15 min	
23	<p>кисело зеле</p> 	нарязано кисело зеле от бидон	100 °C	15 min	

#		Рецепта	Температура автоклавиране	Време автоклавиране (мин)	Забележка
24	<p>сърми с кисело зеле</p> 	<p>запързваме сместа за сърмите, както обикновено, пълним 2/3 от буркана със сърми /около три реда по две сърми/ и доливаме с вода и зелен сок 2 см под ръба, добавяме 1 с.л олио и 1/2 к.л червен пипер</p>	120 °C	40 min	<p>Известно време след изваждането на бурканите, останалата вода почти се абсорбира от сърмите</p>