



# Заготовка овощей



Презентацию  
выполнила  
учитель технологии:  
Игнаткович Лилия  
Михайловна

- **Консервирование -**  
**специальная**  
**обработка продуктов**  
**для создания**  
**условий,**  
**способствующих**  
**предохранению**  
**порчи**



# Основные технологические процессы при консервировании.

- **Сортировка** . *Плоды сортируют по качеству, степени зрелости и величине.*
- **Мойка** . *Перебранные плоды тщательно моют, удаляя грязь, микробы, остатки ядохимикатов.*
- **Обсушивание** . *Удаление с плодов воды.*
- **Взвешивание**. *Необходимо для установки правильного соотношения сырья*



# • Очистка и измельчение.

*Кожуру снимайте осторожно, тонким слоем, так как под ней находятся питательные вещества.*

*Очищенное сырьё измельчают: режут на кусочки определенной формы и размера.*



## **• Бланширование.**

**Кратковременная обработка сырья кипящей водой или паром, что предохраняет продукты от потемнения, повышает эластичность сырья, уменьшает окисление.**

## **Подготовка тары.**

**Используемая для консервирования стеклянная банка не должна иметь дефектов, ее необходимо стерилизовать. Крышки перед применением стерилизуют в горячей воде 10-15 минут.**

# Консервировани е помидоров





# **Пропорции:** объем - 3 л

• **Что нужно:**

**перец горошком 10-12 горошин**

**помидоры спелые 1,5-2 кг**

**листья смородины, вишни и хрена**

**сухой укроп (соцветия)**

**Чеснок 1 головка среднего размера**

**лист лавровый 3 шт.**

**Сахар 3 ст. л.**

**Соль 2 ст. л.**

**эссенция уксусная 1 ст. л.**

## • шаг 1



*Положить зелень,  
чеснок и горошины  
перца в стерильную  
банку.*

*Сверху плотно  
уложить промытые  
помидоры.*

## • шаг 2

*В 1,2 л горячей воды растворить сахар и соль, довести до кипения.*

*Залить горячим маринадом помидоры*

*Банку накрыть и оставить на 10 мин.*



## • шаг 3

*Слить маринад, вновь довести до кипения и влить в помидоры. Всего нужно сделать три заливки. Затем добавить уксусную эссенцию. Закрыть и перевернуть вверх дном. Поставить на полотенце, накрыть чем-нибудь теплым. Как только банка остынет, ее можно перевернуть и поместить в холодное место.*

