

## *Автоклав хорош для приготовления натуральных мясных и рыбных консервов*

*Незаменим он при наличии личного подсобного хозяйства для приготовления мясных консервов в собственном соку для длительного хранения.*

Рекомендуемые рецепты приготовления консервов из опыта хозяек:

### *«Курица в собственном соку»*

Курицу разделать на порционные куски, промыть под проточной водой, отжать, поместить в емкость, посолить, выдержать 10-15 мин. На дно банки положить 3-4 шт. черного перца, 1 шт. душистого перца, сложить плотно просоленные порционные куски в банку, закатать. Стерилизовать 90-120 мин. при давлении(0,35...0,4) МПа.

### *«Рыба натуральная»*

Хорошо подойдет речная мелочь или другая (речная, морская) рыба. Потрошеную рыбу без головы, плавников, хвоста промыть. Маленькую – целиком, побольше - разделить на куски, сложить в емкость, посолить, выдержать 5-10 мин. На дно банки положить 2-3 шт. черного перца, сложить плотно рыбу , закатать.  
Стерилизовать 90 мин. при давлении (0,35...0,4) МПа.

### *«Рыба с овощами»*

1кг. лука,1 кг. моркови, 2 кг. помидор, 400 г. растительного масла, 200г. сахара, 3 ст.л. соли, 2 кг. рыбы.

Овощи вымыть, лук, помидоры мелко нацинковать, морковь – на крупную терку, потрошеную рыбу без головы, хвоста и плавников разделать порционно. Все компоненты сложить в емкость, перемешать с солью, сахаром, растительным маслом ( если рыба жирная, растительного масла можно брать в меньшем количестве), выдержать 15 мин. На дно банки положить 2-3 шт. черного перца, сложить плотно рыбу с овощами , закатать.  
Стерилизовать 90 мин. при давлении (0,35...0,4) МПа.

### *«Печеночный паштет»*

2 кг. мяса (говядина или нежирная свинина), 1.3 кг. печени, 2 кг. сала, 6 шт.яиц, 600г. лука, 3 ст.л. соли . Все компоненты перекрутить на мясорубку, добавить яйца, перемешать, выдержать 10-15 мин .Разложить плотно в банки, закатать. Стерилизовать 120 мин. при давлении (0,35...0,4) МПа.