

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МАРИНОВАННЫХ КАПЕРСОВ Technology of production of pickled capers

В. Э. Галиуллина, студент

Н. Л. Лопаева, кандидат биологических наук, доцент

Уральский государственный аграрный университет

(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Аннотация

Данная статья посвящена изучению технологии производства маринованных каперсов. Маринованные каперсы входят в состав многих блюд и соусов, таких как тартар, ремуляд и раvigот. Добавляют маринованные каперсы и в блюда русской кухни, например в солянку. Маринованные каперсы — это уникальный продукт, который может разнообразить любые блюда, придавая им неповторимый и уникальный вкус.

Ключевые слова: каперс, маринование, полезные свойства, корни каперсов, ягоды каперсов.

Summary

This article is devoted to studying the technology of production of pickled capers. Pickled capers are included in many dishes and sauces, such as tartar, remoulade and ravigote. Pickled capers are also added to dishes of Russian cuisine, for example, to solyanka. Pickled capers are a unique product that can diversify any dish, giving them an inimitable and unique taste.

Keywords: capers, pickling, useful properties, caper roots, caper berries.

Каперсы колючие – многолетний полукустарник со стелющимися ветками, которые создают уникальный облик данного растения, семейства Каперсовые. Плоды каперсов представляют собой ягоды, обладающие уникальными вкусовыми качествами, которые можно сравнить со сладостью арбуза. Их можно употреблять в свежем виде, что делает каперсы отличным дополнением к разнообразным блюдам, однако они также являются основным сырьем для приготовления варенья. Это варенье подают к сыру, придавая блюдам особую изюминку и создавая гармоничное сочетание вкусов.

Производственный процесс каперсов можно считать безотходным, поскольку практически все части растения идут в дело. Зрелые ягоды превращаются в варенье, а остальные части, такие как бутоны и цветы, поддаются маринованию, что позволяет использовать их как изысканный ингредиент в гастрономии. Маринованные каперсы играют важную роль в соусах французской кухни, благодаря чему блюда приобретают острое, пикантное и в то же время эффектное звучание. Их сложный вкус помогает дополнить и подчеркнуть основные ингредиенты, делая соусы более насыщенными и привлекательными.

Каперсы являются не только гастрономическим деликатесом, но и источником множества полезных веществ для организма человека. Они содержат около 18% белка и 36% жира, что делает их полезными для поддержки обмена веществ. Среди их компонентов также присутствуют такие ценные вещества, как тиогликозиды, рутин, аскорбиновая кислота, стероидные сапонины и йод. Эти элементы не только способствуют укреплению иммунной системы, но также обладают антиоксидантными свойствами.

Помимо использования в кулинарии, плоды, почки и кора корней каперсов находят широкое применение в медицине. Они известны своими кровоостанавливающими свойствами и стимулирующим действием на организм. Отвары из коры применяются для лечения неврозов и зубной боли, что подчеркивает многообразие применения каперсов. Особенно ценными каперсы считаются для женщин, поскольку они могут помочь в предотвращении развития онкологических заболеваний и способствуют улучшению качества кожи, придавая ей здоровый и ухоженный вид.

Каперсы собирают весной и летом, когда они достигают максимального размера и аромата. Их нужно собирать до того, как бутон раскроется, так как после появления цветка все его уникальные вкусовые качества теряются. После сборки каперсы необходимо промыть и отсортировать по размеру.

Полезнее всего каперсы употреблять в умеренных количествах, как они имеют низкую калорийность — всего 23 кКал на 100 г продукта. Этот продукт богат белком, который составляет 2,4 г, а содержание жиров является довольно низким — всего 0,9 г, при этом углеводов в каперсах 1,7 г. Это делает каперсы отличным дополнением к любому рациону.

Маринованные каперсы включают в себя множество необходимых для человека витаминов, таких как витамины B1, B2, B5, B6, B9, B12, C, E, H, а также кальций, калий, магний, цинк, железо, марганец и другие.

Существует несколько видов маринадов и каждый может приготовить его под себя. В маринад можно добавлять различные пряности, не только перец и гвоздику, но и горчицу или лавровый лист, что будет изменять вкус каперсов в конечном итоге.

Подготовка посуды для маринования каперсов должна пройти стерилизацию, чтобы продлить срок хранения маринованных каперсов.

Маринуют только зеленые и незрелые плоды каперсов. Маринад для каперсов готовят из воды, соли, сахара и уксуса. В литр кипятка добавляют 2 столовые ложки соли, сахара и 2-6 столовых ложек 9%-ого уксуса. К маринаду добавляют перед душистый и гвоздику по вкусу.

Существует еще один способ маринования плодов каперсов. Их засыпают солью и оставляют на сутки в стеклянной банке, раз в пару часов все перемешивают, после нужно все залить 6%-ным уксусом, иногда вместо уксуса используют сок красной смородины. После этого банку оставляют на две недели и сливают уксус и добавляют классический маринад из воды, соли, сахара, перца и уксуса.

После заливания каперсов маринадом банки убирают в темное и прохладное место, где каперсы будут храниться от нескольких недель до нескольких месяцев.

Маринованные каперсы добавляют в множество блюд и самое главное не переборщить с их количеством, чаще всего достаточно парочки штук для придания блюду неповторимого аромата и вкуса [1-4].

Библиографический список

1. Трунов Ю. В. Нетрадиционные садовые культуры. Курс лекций: учебное пособие для вузов / Ю. В. Трунов, И. Б. Кирина. 2-е изд., стер. СПб.: Лань, 2024. 220 с. URL: <https://e.lanbook.com/book/382355> (дата обращения: 07.03.2025).

2. Козлов В. И. Интегрированные технологии в аквакультуре : учебное пособие для СПО / В. И. Козлов. СПб.: Лань, 2025. 280 с. URL: <https://e.lanbook.com/book/450710> (дата обращения: 07.03.2025).

3. *Ниезов Х. Н., Додаев К. О., Ахмедова З. Р.* Пищевые достоинства, предпосылки промышленной переработки // Технические науки. 2018. № 8 (53).
4. *Сарибаева Д. А., Хашимова Ж. Х., Атамирзаева С. Т.* Технология консервирования каперсов // Cognitio rerum. 2017. № 3. С. 19-20.