

Нужен ли вам домашний «консерватор» и чем он хорош? Разберемся!

# Домашний автоклав

С ним любой кризис нипочём!

Этот аппарат по принципу работы чем-то напоминает скороварку. С его помощью можно в малых или больших масштабах заготавливать консервы — от мясных до овощных. За один раз готовятся от 10 банок. А за один день легко можно снабдить себя запасами на год! Просто и без усталости.

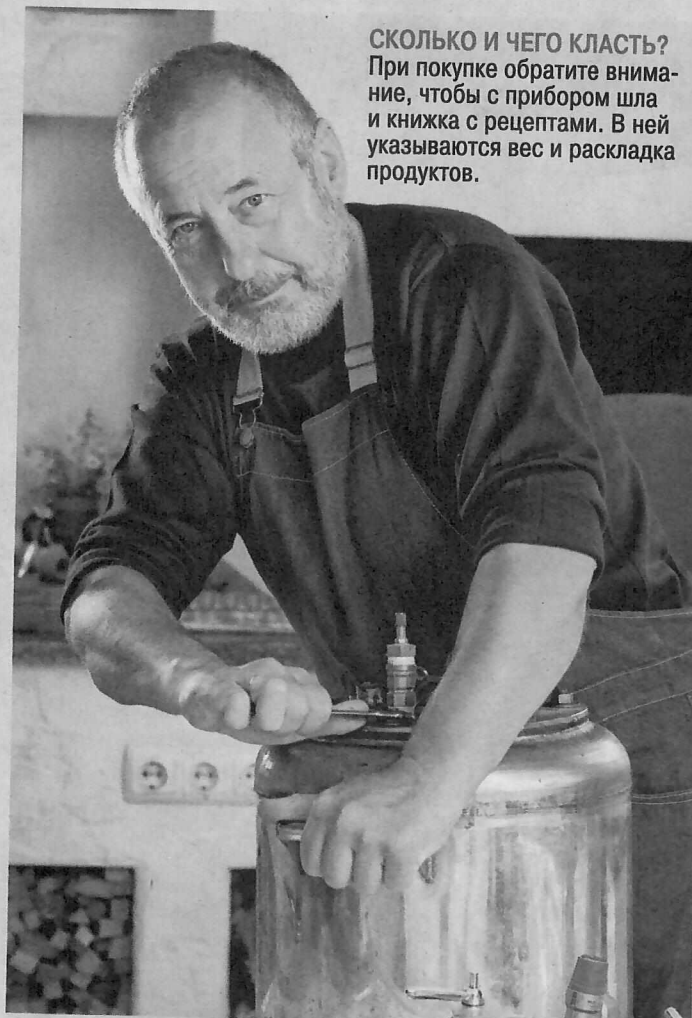
## ➕ ПЛЮСЫ

- 1. Трудозатраты сводятся к минимуму.** Для обычного домашнего консервирования нужно обжаривать овощи, проваривать варенье, одним словом, стоять полдня на кухне. При работе с автоклавом всего этого делать не нужно: заложил в банку все ингредиенты, закрыл, поставил в автоклав, установил режим согласно инструкции — и отправляйся делать свои дела.
- 2. Банки и крышки стерилизовать не нужно.**
- 3. Экономия времени.** Если при обычном консервировании нужно следить за процессом (перемешивать джемы, чтобы не подгорело, варить маринад и т.д.), то в случае с автоклавом заполненные банки (от 9 и более) нужно закрыть, загрузить в автоклав и выставить время.

## ⊖ МИНУСЫ

- 1. Большой размер аппарата.** В условиях обычной квартиры, особенно малогабаритной, возникает проблема, где хранить автоклав.
- 2. Немаленькая цена (от 9000 руб.).** «Продвинутые» модели и того дороже: от 14 000 и до 120 000 за «профессиональные» установки.
- 3. Подходят только банки с крышками твист-офф.**

**СКОЛЬКО И ЧЕГО КЛАСТЬ?**  
При покупке обратите внимание, чтобы с прибором шла и книжка с рецептами. В ней указываются вес и раскладка продуктов.



## Какой покупать?

✓ Определитесь с объемом. Если вам нужно консервировать не очень много банок, обратите внимание на мини-модели (14–18 л). В них помещается до 10 банок. Также выделите заранее место для хранения аппарата, потому что заготовки делаются не каждый день.

✓ Есть два вида автоклавов: паровой и водный. В водный нужно полностью заливать воду (большой расход воды). Стерилизация быстрее, чем у парового, но нагревается и остывает медленнее.

✓ Не спешите приобретать, не изучив внимательно автоклав, на который пал ваш выбор. К примеру, многие водные годятся только для газовых плит. Есть модели автоклавов с привлекательной ценой, но в них не установлен температурный датчик. С такими лучше не связываться.

✓ При выборе модели обращайте внимание, чтобы у вашего автоклава были ручки. Без них неудобно. Кроме того, обратите внимание: ручки должны быть покрыты материалом, который не нагревается.

✓ При получении аппарата проверьте температурный датчик. При необходимости его нужно откалибровать.

✓ При покупке проверьте, чтобы прилагался гарантийный чек с печатями.



## В тему

Как приготовить с помощью автоклава тушенку и рыбные консервы, читайте на стр. 18.