Как правильно выбирать крышки для консервации?

Основные критерии выбора

Чтобы холодная зима не казалась такой длинной, еще в Древней Руси салаты, помидоры, огурцы было принято сохранять на длительный срок. Ничего не изменилось и сегодня. В сезон заготовок хозяйки по-прежнему консервируют овощи, ягоды и фрукты, чтобы зимой радовать близких хрустящими огурчиками и малиновым вареньем. Главное, правильно подобрать крышки для разного вида консервации.

## Металлические одноразовые крышки

Классические жестяные крышки, проверенные годами, и сегодня пользуются большим спросом в сезон заготовок. Различаются по внутреннему покрытию: нелакированное (белое) и лакированное (желтое). Спектр применения лакированных крышек шире, чем у нелакированных. Для укупорки используется **закаточная машинка-полуавтомат**.

Среди преимуществ:

* Высокая герметичность.
* Длительный срок хранения продуктов при правильной укупорке.
* Доступная цена.

Недостатки:

* Большая затрата труда и времени.
* Есть риск «взрывания», если крышка была недостаточно прижата или закручена неисправной **машинкой для домашней консервации**.

### Для какого вида консервирования использовать?

Лакированные крышки подходят для любой консервации: кислой, соленой, сладкой. Под ними надежно хранятся компоты, варенья, салаты, маринованные овощи, грибы. Нелакированные крышки используются для сладкой и соленой консервации, но не рекомендуются для укупорки кислых плодов. Олово окисляется, попадает в продукт, который портится и приобретает неприятный вкус. Овощи, консервируемые в маринаде с большим содержанием уксуса, не стоит закрывать нелакированными крышками.

## Вакуумные крышки

Вакуумные крышки – удобный, быстрый способ укупоривания заготовок, обеспечивающий длительное хранение без окисления и роста бактерий. Крышки изготавливаются из пластика и имеют клапан, через который откачивается воздух. В комплект входит насос. Для консервирования достаточно 5-6 качков, чтобы крышка плотно прижалась к горловине, а в банке образовался вакуум.

Крышка легко снимается. Достаточно поддеть клапан пальцем и потянуть на себя.

Среди преимуществ:

* Легкость использования.
* Экономия времени.
* Многоразовое использование без деформации, износоустойчивость.
* Укупорка банок разных объемов и типов (с резьбой на горловине и без нее).

Недостатки:

* Стоимость (средняя цена за комплект из 9 крышек и насоса – 360 рублей).
* Риск порчи продукта, если на горловине имеются сколы, трещины.

### Для какого вида консервирования подходят?

Вакуумные крышки универсальны - надежно защитят от порчи и бактерий любые засолки, варенья, джемы, компоты, соки. Полная герметизация позволяет хранить овощные, фруктовые, ягодные пюре, соки, компоты для детского питания без добавления консервантов и сахара. Свежие овощи, ягоды и фрукты сохранят полезные и вкусовые качества до полугода.

## Крышки твист-офф

Винтовые крышки также относятся к **товарам для консервирования**. Простота использования и доступная цена – основные критерии, говорящие в пользу выбора крышек твист-офф.

Среди преимуществ:

* Экономия времени и сил во время укупорки.
* Длительное хранение (от 6 месяцев до 1,5 лет).
* Плотность.
* Многоразовое использование.

Недостатки:

* Стоимость выше, чем у металлической.
* Тяжело откручивается.
* Риск появления ржавчины, повреждения герметика с внутренней стороны крышки после первого использования.

### Для какого вида консервирования подходят?

Пригодны для любой консервации, будь то грибы, овощи, салаты, заправки для супов, варенья и компоты. В случае с кислыми заготовками (маринад с уксусом, кислое варенье) нужно следить за целостностью герметика, чтобы избежать окисления металла и порчи продукта.

Подведем итоги. Жестяные крышки позволяют сохранить продукт до 3 лет, но требуют определенных усилий во время укупорки. Вакуумные крышки дают возможность полакомиться свежими ягодами и фруктами из своего сада в зимнее время, но связаны с определенными расходами. Твист-офф удобны в обращении, хорошо защищают заготовки, но не гарантируют такого длительного хранения, как металлические.