

150 рецептов КОНСЕРВИРОВАНИЯ



ФРУКТОВ И ЯГОД

**УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!
ЧАСТЬ СРЕДСТВ ОТ ПРОДАЖИ
ЭТОГО ИЗДАНИЯ БУДЕТ
ПЕРЕДАНА НА НУЖДЫ ДЕТСТВА.**



150
рецептов
ДОМАШНЕГО
КОНСЕРВИРОВАНИЯ
ФРУКТОВ И ЯГОД

*Ставропольское
книжное издательство
Карачаево-Черкесское
отделение
Черкесск, 1991*

Составитель М. В. Максимов

В этот сборник, на основе использования различных пособий и периодической печати, включены популярные рецепты консервирования в домашних условиях фруктов и ягод.

Приведены способы приготовления варенья, джемов, повидла, компотов, соков, домашних вин, сушки плодов.

В отдельной главе описаны причины и признаки порчи консервов.

Сборник рассчитан на широкий круг читателей.

С $\frac{3404000000}{M 159 (03) - 91}$ без объявл.

ISBN 5 — 7644 — 0766 — 4

Добровольное Общество любителей
книги РСФСР
Карачаево-Черкесская областная
организация,
© ПК «КНИГА», 1991

ЧТО НАДО ЗНАТЬ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПИТЬ К ДОМАШНЕМУ КОНСЕРВИРОВАНИЮ

Посуда и инвентарь для домашнего консервирования. В домашних условиях наиболее удобны стеклянные банки с жестяными крышками и резиновыми кольцами-вкладышами. Можно использовать стеклянные банки со стеклянными крышками и резиновыми кольцами-прокладками. Пластмассовые /полиэтиленовые/ крышки не обеспечивают герметичности и поэтому пригодны только для укупорки банок с вареньем, джемом, повидлом, поскольку концентрация сахара в этих изделиях достаточно высокая, а содержание влаги невелико.

Мелкие плоды, ягоды, а также соки, пюреобразные продукты можно законсервировать в бутылках из-под молока и в обычных узкогорлых. Очень удобны для консервирования банки из-под импортных консервов вместимостью 900, 400, 350 и 200 г с герметически закрывающимися металлическими крышками. Значительно упрощается при этом сам процесс консервирования: одно движение руки — и банка герметически укупорена.

Кроме указанной посуды при консервировании для укупоривания банок жестяными крышками понадобятся ручная закаточная машинка, большая, вместительная алюминиевая или эмалированная кастрюля для бланширования плодов и ягод, кастрюля с крышкой для стерилизации консервов, в которую можно одновременно поместить 4—5 литровых банок, а также ножи, шумовки, дуршлаг, решето или металлическое сито, ложки из нержавеющей стали. Для отмеривания и взвешивания нужно иметь под рукой весы, мерные цилиндры или мензурки.

Подготовка посуды. Обязательное условие для получения качественных консервов — тщательная подготовка посуды. Банки и крышки нужно промыть теплым раствором пищевой соды из расчета 1 чайная ложка соды на 1 л воды, затем ошпарить и просушить, жестяные крышки непременно прокипятить.

Консервирование продуктов в стеклянных банках со стеклянными крышками. Подготовленные банки заполняют плодами или ягодами, заливают сиропом, закрывают крышкой с резиновой прокладкой, надевают зажим и помещают в кастрюлю с водой для стерилизации так, чтобы банки полностью были покрыты водой. На дно кастрюли нужно положить холщовую салфетку или кусок ткани, или деревянный решетчатый кружок

по размеру кастрюли. Эти предосторожности необходимы для того, чтобы банки не лопнули во время стерилизации. Время стерилизации нужно отсчитывать с момента закипания воды в кастрюле, пользуясь для этого песочными часами.

Для ускорения процесса консервирования /доведения воды до закипания/ рекомендуется заполнить банки горячими продуктами и пользоваться горячей заливкой. Банки помещать в кастрюлю с подогретой водой, причем температура банки с содержимым должна быть близкой к температуре воды: при большой разнице температур банка при погружении в воду может лопнуть.

Консервирование продуктов в стеклянных банках с жестяными крышками несколько сложнее. Необходимы закаточная машинка, определенный навык и некоторые усилия. Подготовленные банки заполняют до плечиков продуктом, заливают сиропом, закрывают стерильной крышкой, погружают в кастрюлю с водой и стерилизуют в течение определенного времени /в зависимости от продукта/, после чего осторожно вынимают банку из кастрюли, ставят ее на стол и немедленно закатывают с помощью машинки.

Приготовление консервов в бутылках из-под молока и кефира емкостью 0,5 и 1 л также очень удобно. В них можно законсервировать вишню, черешню, алычу, крыжовник и другие ягоды.

Технология консервирования продукции несложная. Из белой жести нужно вырезать кружки по внутреннему диаметру горлышка бутылки и наложить на внутренний бортик горлышка. Изготовить такие кружки можно из чистой жестяной банки или бывшей в употреблении крышки от стеклянной банки из-под консервов.

Подготовленные бутылки нужно заполнить продуктом до узкой части горлышка, залить сиропом и простерилизовать, не укупоривая, после чего накрыть горлышко кружком, залить его смолой, парафином или сургучом. Под жестяной кружок рекомендуется подложить такого же диаметра кружок из ватмана или плотной чертежной бумаги, выдержав его предварительно 3—5 минут в кипящей воде. Бутылки после укупорки вверх дном не переворачивать.

Подготовка плодов и ягод к консервированию. Общие правила. Плоды и ягоды, предназначенные для консервирования, должны быть неповрежденными, разложены по сортам и, что особенно важно, тщательно вымыты, поскольку ядохимикаты, используемые для борьбы с вредителями, сосредотачиваются именно на поверхности плодов. Затем их нужно очистить от плодоножек, семян, косточек и т. д.

Нарезать плоды нужно стараться на одинаковые дольки.

Важный момент в подготовке плодов и ягод к консервированию — их бланширование. Это необходимо для того, чтобы уничтожить значительную долю микробов и облегчить стерили-

лизацию. Из плодов при этом вытесняется воздух, и они уменьшаются в объеме.

Подготовленные плоды раскладывают в банки, заливают горячим сиропом и стерилизуют.

Хранить консервированные продукты нужно в холодном, темном, сухом и хорошо проветриваемом помещении.

НАИБОЛЕЕ УПОТРЕБЛЯЕМЫЕ В ДОМАШНЕМ КОНСЕРВИРОВАНИИ КУЛИНАРНЫЕ ТЕРМИНЫ

Бланширование. Это обработка плодов и ягод горячей водой, кипятком или паром, чтобы разрушить ферменты, удалить воздух из тканей, прекратить деятельность микроорганизмов. Для этого плоды и ягоды помещают в металлическую сетку, дуршлаг или марлевый мешочек и погружают в кипящую воду. Чтобы температура воды после загрузки продукции не снижалась ниже 85—90°, ее интенсивно подогревают. Бланширование обычно продолжают 2—5 мин, начиная с момента закипания. Очень важно продукты не перебланшировать. После бланширования плоды и ягоды необходимо быстро охладить, обливая холодной водой.

Стерилизация проводится с целью предотвращения развития всех видов плесени, бактерий, вызывающих порчу консервов. Проводится она при температуре 100°. Время стерилизации считают с момента закипания воды в кастрюле. Кипение воды не должно быть бурным. Банки с фруктами или ягодами, залитые сиропом, накрывают металлическими крышками (но не закатывают) и ставят в кастрюлю. Уровень воды должен доходить примерно до середины плечиков банок. Кастрюлю накрывают крышкой. По окончании стерилизации банки вынимают и, снимая крышки, переносят на стол и быстро укупоривают закаточной машинкой.

Пастеризация аналогична стерилизации, но отличается тем, что проводится при температуре до 100° (чаще всего 60—90°) и с большей продолжительностью прогрева.

В кастрюлю с водой ставят плотно закрытые, но не закатанные банки с продуктами. Кастрюлю закрывают крышкой и подогревают до требуемой температуры, но с превышением на 1—2°. Затем огонь выключают. По окончании пастеризации банки вынимают и немедленно закрывают.

ВАРЕНЬЕ

ВАРЕНЬЕ — один из наиболее популярных фруктовых или ягодных продуктов. Его получают путем уваривания с сахаром различных плодов и ягод. При этом сахар из сиропа переходит в плоды, вода из которых удаляется.

Ягоды и плоды, предназначенные для варенья, лучше собирать в солнечную сухую погоду.

Плоды и ягоды надо тщательно перебрать и отсортировать по размеру и степени зрелости. Для варки лучше использовать плоды среднего размера.

У яблок, груш и айвы кожицу надо срезать.

Персики и сливу перед варкой принято бланшировать до появления «сетки» или накалывать.

Для удаления косточек из вишен советуем пользоваться косточковыбивателем, это ускорит работу и предохранит ягоды от излишних повреждений.

Лучший способ варки — многократный, или ступенчатый. Подготовленные плоды залить горячим сахарным сиропом и дать постоять 4—12 часов, затем медленно нагреть, довести до кипения и кипятить 5—8 минут, снять с огня, вновь выдержать 3—4 часа, чтобы фрукты пропитались сиропом, после чего повторить кратковременное кипение. Затем охладить, дать 4—8 часов выстоять и наконец уварить окончательно. При такой технологии варки ягоды сохраняются целыми, становятся прозрачными, равномерно пропитанными сахарным сиропом, «ягодка к ягодке». Сироп получается прозрачным. При этом на каждый килограмм плодов или ягод рекомендуется брать не менее 1 кг сахара.

Варенье варят, как правило, на слабом огне. Для этого наиболее удобны тазы на 2—4 кг ягод. В больших тазах ягоды нежных сортов / клубника, малина / теряют форму, и варенье получается похожим на повидло.

При варке в тазу следят за тем, чтобы огонь не нагревал стенок таза, так как при этом возможен пригар сахара.

Пенку, образующуюся в процессе варки, надо периодически снимать ложкой или шумовкой, иначе варенье может впоследствии закиснуть.

Готовность варенья определяют по следующим признакам: плоды или ягоды не всплывают на поверхность, а равномерно распределяются в сиропе;

капля сиропа, налитая на блюдце, не расплывается, а сохраняет свою форму;

многие фрукты и ягоды /яблоки, айва, абрикосы, сливы/ становятся прозрачными.

Если варенье засахарилось, его выкладывают из банки в таз, добавляют три столовые ложки воды на каждый килограмм варенья, доводят на слабом огне до кипения и варят 5—8 минут, помешивая.

Расфасовывают жидкое варенье в сухие, подогретые на племени банки на 0,5 см ниже верха горлышка.

Пастеризованное варенье можно хранить в комнатных условиях.

Открытую банку пастеризованного варенья хранят не более двух недель, в противном случае может наступить брожение. Поэтому при малом потреблении пастеризованное варенье следует расфасовывать в мелкую тару.

ВАРЕНЬЕ ИЗ КЛУБНИКИ

Свежую клубнику сортируют по размеру, удаляя поврежденные, мятые, незрелые или перезрелые ягоды.

Отсортированные ягоды выкладывают в дуршлаг, трижды погружают в ведро с водой, дают ей стечь, затем очищают от чашелистиков, укладывают в эмалированную кастрюлю или таз, заливают горячим сахарным сиропом (на 1,2 кг сахара — 275 г воды), выдерживают в течение четырех часов, после чего варят на слабом огне в три приема.

Первая варка длится 30 минут. Через два часа вторично варят 30 минут, после чего выдерживают еще два часа и наконец доводят до готовности.

Готовое варенье в горячем состоянии расфасовывают в

подогретые сухие банки, накрывают крышками, укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают на воздухе.

Кроме указанного способа, горячее варенье расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой и пастеризуют при температуре 90 градусов: банки емкостью 0,5 л — 10 минут, 1 литр — 14 минут.

Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней — на 3 см ниже верха горлышка банок. После пастеризации банки окончательно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение воздушное.

Клубничное варенье из сочных ягод можно готовить так же однократной варкой. Для этого очищенную клубнику засыпают сахаром, выдерживают в течение 3—4 часов (в это время она выделяет часть сока), после чего варят на слабом огне до готовности. На 1 кг очищенных ягод расходуется 1,2 кг сахара. Варенье из лесной земляники готовят так же, как и из садовой клубники.

Сезон приготовления: *конец мая — июнь.*

ВАРЕНЬЕ ИЗ МАЛИНЫ

Малина — 1 кг, сахар — 1,2 кг.

Свежую малину сортируют, отбирая мятые, поврежденные и незрелые ягоды, отсортированные плоды выкладывают в дуршлаг, погружая в ведро с водой, дают ей стечь, очищают от чашелистиков.

Ягоды с личинками малинового жучка следует погрузить на две минуты в однопроцентный раствор соли (10 г соли на 1 литр воды). Всплывшие личинки удаляют, малину выкладывают в таз для варки; засыпав сахаром, выдерживают в течение 3—4 часов, после чего варят в один прием.

Готовое варенье в горячем состоянии расфасовывают в подогретые сухие банки на 0,5 см ниже верха горлышка, укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение воздушное.

Кроме указанного способа, горячее варенье расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными сухими крышками, неплотно укупоривают, ставят их в кастрюлю с

подогретой до 90° водой и пастеризуют: банки емкостью 0,5 л — 10 минут, 1 литр — 14 минут.

После пастеризации банки окончательно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение воздушное.

Варенье из лесной малины, ежевики и брусники варят так же, как и из малины садовой.

Сезон приготовления: июль — август.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ВИШНИ С КОСТОЧКОЙ

Вишня — 1 кг, сахар — 1,3 кг, вода — 300 г.

Вишни очищают от плодоножек, удаляют поврежденные. Отсортированные ягоды моют, дают стечь воде, выкладывают в эмалированную кастрюлю, заливают кипящим сахарным сиропом (на 1,3 кг сахара — 300 г воды) и варят в два приема с перерывом в 5 часов. После второй варки горячее варенье расфасовывают в сухие банки на 1—2 см ниже верха горлышка, накрывают подготовленными крышками, укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение воздушное.

Кроме указанного способа, горячее варенье расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными сухими крышками, неплотно укупоривают, ставят в кастрюлю с подогретой до 70° водой и пастеризуют при температуре 90°: банки емкостью 0,5 л — 10 минут, 1 л — 14—15 минут.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ВИШНИ БЕЗ КОСТОЧКИ

Вишня — 1 кг, сахар — 1,5 кг, вода — 1 стакан.

После сортировки вишни моют, дают стечь воде, очищают от плодоножек, удаляют косточки булавкой или специальной машинкой.

Очищенные вишни заливают кипящим сахарным сиропом (на 1,5 кг сахара — 250 г воды), выдерживают в течение трех часов, после чего варят до готовности в один прием.

Готовое варенье в горячем состоянии расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными сухими крышками, укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение воздушное.

Кроме указанного способа горячее варенье расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают сухими крышками, плотно укупоривают, ставят в горячую кастрюлю с подогретой до 70° водой и пастеризуют при температуре воды 90°: банки емкостью 0,5 л — 10 минут, 1 литр — 14 минут.

После пастеризации их окончательно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение воздушное.

Сезон приготовления — *июль*.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЧЕРЕШНИ

Черешня — 1 кг, сахар — 1,2 кг, вода — 275 г.

Варенье из черешни готовят с косточкой и без косточки — так же, как и из вишни. Для придания аромата в конце варки добавляют ванильный сахар из расчета 1 порошок на 2 кг черешни, а также 2 г лимонной кислоты.

ВАРЕНЬЕ ИЗ АБРИКОСОВ (1)

Абрикосы — 1 кг, сахар — 1,3 кг, вода — 300 г.

Для получения варенья хорошего качества абрикосы должны быть плотными, без пятен и повреждений, неполной зрелости.

Абрикосы моют, дают стечь воде, удаляют плодоножки, нарезают по бороздке на половинки и вынимают косточки. Очищенные половинки выкладывают в эмалированную кастрюлю, заливают кипящим сахарным сиропом (на 1,3 кг сахара — 300 г воды), выдерживают в течение четырех часов, после чего варят в три присма с промежутками по 8—12 часов.

Сваренное до готовности варенье расфасовывают в горячем состоянии в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, укупоривают, ставят в кастрюлю с подогретой до 70° водой и пастеризуют при температуре воды 90°: банки емкостью 0,5 л — 10 минут, 1 л — 14 минут.

После пастеризации банки окончательно укупоривают. Охлаждение — воздушное.

Сезон приготовления — *июль*.

ВАРЕНЬЕ ИЗ АБРИКОСОВ (2)

Абрикосы для варенья должны быть плотными, без пятен и повреждений, неполной зрелости. Плоды сортируют, моют, дают стечь воде, ножом из нержавеющей стали разрезают по бороздке на две половинки, удаляют косточки, плодоножки и пораженные места. Половинки выкладывают в эмалированную кастрюлю в один ряд, срезом кверху, на каждую половинку кладут чайную ложку сахара-песка, затем укладывают второй ряд половинок — также срезом кверху, насыпают на каждую чайную ложку сахара и так далее. Сахар берется из расчета 1,3 кг на 1 кг абрикосов.

Пересыпанные сахаром половинки выдерживают в течение 48 часов в прохладном месте. За это время сахар насыщается соком плодов, абрикосы пропитываются сахаром и уплотняются.

После выдержки кастрюлю ставят на огонь, осторожно размешивают ложкой перастворившийся сахар и варят до готовности в течение 35—40 минут от начала кипения. В процессе варки снимают образовавшуюся пенку.

Готовое варенье расфасовывают в горячем виде в сухие подогретые банки (их наполняют на 0,5 см ниже верха горлышка), накрывают подготовленными сухими крышками, укупорируют и проверяют качество укупорки. Охлаждение воздушное.

Кроме указанного способа, горячее варенье расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными сухими крышками, укупорируют, проверяют качество укупорки, ставят в кастрюлю с подогретой до 70° водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90°: банки емкостью 0,5 л — 15 минут, 1 л — 20 минут. На 1 кг абрикосов расходуется 1,3 кг сахара.

Сезон приготовления — июль.

ВАРЕНЬЕ ИЗ КИЗИЛА

Для приготовления варенья кизил должен быть не полностью созревшим.

Свежие ягоды моют, дают стечь воде, удаляют плодоножки, сортируют по размеру, убирая мятые, поврежденные и недозревшие плоды. У крупных ягод удаляют косточки, мелкие варят с косточками.

Отсортированный кизил заливают свежеприготовленным сахарным сиропом (на 1 л воды 700 г сахара из расчета на 1 кг подготовленных ягод), доводят до кипения и варят на слабом огне в течение 15 минут, после чего охлаждают и выдерживают 8 часов.

Перед второй варкой добавляют 800 г сахарного песка, подогревают на слабом огне при постоянном и осторожном помешивании до полного растворения сахара, после чего уваривают до готовности. В горячем состоянии варенье расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают крышками, укупоривают, провсряют качество укупорки и охлаждают, не переворачивая банок.

Кроме указанного способа есть и другой: горячее варенье расфасовывают в подогретые банки, накрывают крышками, неплотно укупоривают, ставят в кастрюлю с подогретой до 70° водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90°: банки емкостью 0,5 л — 10 минут, 1 л — 14 минут.

Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней — на 3 см ниже верха горлышек банок. После пастеризации банки окончательно укупоривают, проверяют качество укупорки и оставляют для охлаждения воздухом, не переворачивая банок.

Сезон приготовления — август.

ВАРЕНЬЕ ИЗ МАНДАРИНОВ

Для варенья берут мандарины не полностью созревшие, желательно мелкоплодные. Их моют, сортируют по размеру, отбирая мятые и поврежденные.

Отсортированные целые плоды бланшируют в воде при температуре 9—95° в течение 12—16 минут (в зависимости от размера), после чего погружают в холодную воду и выдерживают в ней 12 часов, меняя воду два раза.

После выдержки плоды нарезают на половинки, заливают 70-процентным сахарным сиропом (на 1 литр воды — 2350 г сахара, из расчета на 1500 г подготовленных мандаринов) и оставляют в нем на 8 часов. Затем доводят до кипения и варят первый раз при слабом кипении в течение 15 минут, после чего охлаждают и опять выдерживают 8 часов, затем снова варят 10 минут. Варку производят в четыре приема, до готовности.

Готовое варенье в горячем состоянии расфасовывают в подготовленные сухие банки, накрывают крышками, неплотно укупоривают, ставят в кастрюлю с подогретой до 70° водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90°: банки емкостью 0,5 л — 12 мин, 1,0 л — 16 мин.

Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней — на 3 см ниже верха горлышек банок. После пастеризации банки окончательно укупоривают, проверяют качество укупорки и оставляют для воздушного охлаждения, не переворачивая банок.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ГРУШ

Для варенья пригодны груши с плотной мякотью, неполной спелости. Их моют, дают стечь воде, сортируют, отбирая зрелые и перезрелые плоды.

Отсортированные груши ножом из нержавеющей стали очищают от кожицы, нарезают пополам или на дольки и удаляют семенное гнездо. Затем выкладывают в эмалированный таз с подкисленной водой (2—3 г лимонной кислоты на 1 л воды).

Подготовленные плоды бланшируют в кипящей воде в течение 10—15 минут, после чего немедленно охлаждают в воде. После бланшировки охлажденные дольки сортируют и удаляют переваренные.

Приготавливают сахарный сироп из расчета 1,3 кг сахара на 1,5 стакана воды. В горячий сироп выкладывают пробланшированные груши в количестве 1 кг и варят в три приема. Первый раз — при слабом кипении в течение 7—9 минут, затем охлаждают и выдерживают 4 часа; второй раз — 10 минут, снова охлаждают и выдерживают 4 часа; третий раз — до готовности. В процессе третьей варки рекомендуется прибавить 2—3 грамма лимонной кислоты, что улучшит вкус варенья и предохранит его от засахаривания. Готовое варенье в горячем состоянии расфасовывают в подогретые сухие банки, проверяют качество укупорки и охлаждают, не переворачивая банок.

Горячее варенье можно расфасовать в подогретые сухие банки, накрыть крышками, неплотно укупорить, поставить в кастрюлю с подогретой до 70° водой, поставить на огонь и пастеризовать при температуре воды 90°: банки емкостью 0,5 л — 12 минут, 1 л — 16 минут.

Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней — на 3 см ниже верха горлышек банок. После пастеризации банки окончательно укупоривают, проверяют качество укупорки и оставляют для воздушного охлаждения, не переворачивая банок.

Сезон приготовления: *август — сентябрь*.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ВИНОГРАДА

Для варенья берут виноград с плотной мякотью. Ягоды отделяют от гребней и одновременно удаляют поврежденные, загнившие и с прочими дефектами. Отсортированное сырье моют, дают стечь воде, бланшируют в кипящей воде в течение одной минуты, после чего немедленно погружают в холодную воду.

В подготовленный горячий сахарный сироп (на 1 кг ягод — 0,3 л воды и 1 кг сахара) всыпают пробланшированные ягоды и выдерживают 6 часов, после чего варят в три приема. Первый и второй раз по 10 минут с охлаждением и выдержкой после каждого раза по 8 часов. Перед окончанием третьей варки добавляют 3 грамма лимонной кислоты, а для аромата — немного ванильного порошка, и доваривают до готовности.

В горячем состоянии варенье расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают крышками, плотно укупоривают, проверяют качество и охлаждают, не переворачивая банок.

Горячее варенье можно расфасовать в подогретые сухие банки, накрыть крышками, неплотно укупорить, уложить в кастрюлю с подогретой до 70° водой и пастеризовать при температуре воды в кастрюле 90°: банки емкостью 0,5 л — 9 минут, 1 л — 14 мин.

Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней — на 3 см ниже верха горлышек банок. После пастеризации банки окончательно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают, не переворачивая банок.

Сезон приготовления — *сентябрь*.

ВАРЕНЬЕ ИЗ СЛИВ С КОСТОЧКОЙ

Для варенья следует отбирать сливы неполной зрелости. Сливы сортируют по степени зрелости, удаляют плодоножки, мягкие и поврежденные плоды, моют, дают стечь воде, укладывают в дуршлаг и бланшируют при температуре воды 80—85° в течение 3—5 минут, а затем охлаждают в воде.

Бланшированные сливы (1 кг) выкладывают в кастрюлю и заливают кипящим сахарным сиропом (1,2 кг сахара на 0,4 л воды), выдерживают в течение 3 часов, после чего варят в 3—4 приема на слабом огне до готовности. Продолжительность каждой варки — 30 минут, а выдержки — 2 часа.

Сваренное варенье расфасовывают в горячем состоянии в сухие подогретые банки, накрывают подготовленными крышками, немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают. Охлаждение воздушное.

Кроме указанного способа готовос горячее варенье расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, неплотно укупорируют, ставят в кастрюлю с подогретой до 70° водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90°: банки емкостью 0,5 л — 10 минут, 1 л — 14 минут. Охлаждение воздушное.

ВАРЕНЬЕ ИЗ СЛИВЫ БЕЗ КОСТОЧКИ

Сливы — 1 кг, сахар — 1,3 кг, вода — 1,5 стакана.

Для приготовления такого варенья пригодны плоды с легко отделяющейся косточкой.

После сортировки слив по степени зрелости удаляют плодоножки, моют, дают стечь воде, разрезают на половинки и вынимают косточки.

Отсортированные половинки выкладывают в эмалированную кастрюлю, заливают кипящим сахарным сиропом (1,3 кг сахара на 1,5 стакана воды) и выдерживают 4 часа. Затем варят на слабом огне до готовности в 2—3 приема с промежутками в 3 часа. Горячее варенье расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, немедленно укупорируют и проверяют качество укупорки. Охлаждение воздушное.

Кромс указанного способа готовое варенье расфасовывают в

подогретые сухие банки, покрывают подготовленными крышками, неплотно укупоривают, ставят в кастрюлю с подогретой до 70° водой и пастеризуют при температуре воды 90°: банки емкостью 0,5 л — 10 минут, 1 литр — 14 минут. После пастеризации их окончательно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение воздушное.

Сезон приготовления — август — сентябрь.

ВАРЕНЬЕ ИЗ АЙВЫ

Айва — 1 кг, сахар — 1,2—1,3 кг, вода — 1,5 стакана.

Для варенья следует брать спелые плоды. Айву моют, нарезают, удаляют семенное гнездо, нарезают на дольки или ломтики, укладывают в кастрюлю, заливают водой и кипятят до готовности. Воду после бланширования сливают и фильтруют через марлю и вату.

На полтора стакана бланшировочной воды добавляют 1,2 кг — 1,3 кг сахара. В приготовленный таким образом кипящий сироп кладут пробланшированную айву и варят на слабом огне до готовности.

Горячее варенье разливают в подогретые банки, накрывают крышками, ставят в кастрюлю с подогретой до 70° водой и пастеризуют при температуре 90—95°: банки емкостью 0,5 л — 10 минут, 1 л — 15 минут. После пастеризации их немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение воздушное.

Сезон приготовления — октябрь

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЛИМОНОВ

Лимоны — 1 кг, сахар — 1,2—1,3 кг, вода — 1,5 стакана.

Зрелые лимоны моют, дают стечь воде, ножом из нержавеющей стали очищают кожуру, бланшируют в кипящей воде 15 минут и промывают в холодной воде.

Подготовленные плоды (1 кг) разделяют на дольки, удаляют косточки (они придают горечь), выкладывают в эмалированный таз и заливают горячим сахарным сиропом, приготовленным из расчета 750 г сахара на 250 г воды, выдерживают 10—12 часов,

затем вновь добавляют горячий сахарный сироп, приготовленный из расчета 750 г сахара на 1 стакан воды. Варят на слабом огне до готовности в три приема, с промежутками 10—12 часов.

Готовое варенье в горячем состоянии расфасовывают в сухие подогретые банки, немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение воздушное.

Сезон приготовления — *октябрь*.

ВАРЕНЬЕ ИЗ РАЙСКИХ ЯБЛОК

Райские яблоки сортируют, удаляют поврежденные, червивые и недозрелые. Обрезают наполовину плодоножки, удаляют чашелистики, моют, дают стечь воде, накальвают при помощи «ежика» и бланшируют в кипящей воде в течение 3—4 минут, после чего немедленно охлаждают в воде.

Подготовленные яблоки заливают кипящим сахарным сиропом из расчета 1 кг сахара на 1,5 стакана воды и на 1 кг райских яблок и выдерживают четыре часа. Затем подваривают в течение 15 минут, снова выдерживают четыре часа и в третий раз варят до готовности.

Горячее варенье расфасовывают в горячие сухие банки, укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение воздушное.

Кроме указанного способа горячей расфасовки без стерилизации, готовое горячее варенье расфасовывают в горячие сухие банки, накрывают подготовленными крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70° водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90°: банки емкостью 0,5 л — 10 минут, 1 л — 14 минут. После пастеризации их окончательно укупоривают и охлаждают.

Сезон приготовления: *август — сентябрь*.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

Смородина — 1 кг, сахар — 1,2 кг, вода — 300 г.

Черную смородину очищают от веточек, плодоножек, чашечек цветка, удаляют поврежденные и мятые ягоды, моют. Затем бланшируют в кипящей воде 2—3 минуты, дают стечь воде,

выкладывают в таз и заливают кипящим сахарным сиропом, выдерживают 3—4 часа, после чего на слабом огне варят до готовности.

Горячее варенье расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, укупорируют и проверяют качество укупорки. Охлаждение воздушное.

Кроме указанного способа горячей расфасовки без стерилизации, горячее варенье расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, неплотно укупорируют, ставят в кастрюлю с подогретой до 70° водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90°: банки емкостью 0,5 л — 10 минут, 1 л — 14 минут.

После пастеризации их окончательно укупорируют и охлаждают на воздухе.

Сезон приготовления — июль.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЗЕЛЕННЫХ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

Для варенья из грецких орехов следует брать незрелые, зеленые плоды с неоформившейся скорлупой.

Орехи сортируют, удаляют поврежденные, подвяливают в течение суток, вымачивают в холодной воде 4—5 дней, меняя воду три раза в день. Затем орехи бланшируют в кипящей воде пять минут, охлаждают и очищают от зеленой оболочки.

Очищенные орехи два дня выдерживают в известковой воде. Готовят ее из расчета 0,5 кг гашеной извести на 5 литров воды. Известь тщательно размешивают в воде, дают отстояться в течение шести часов, после чего раствор осторожно сливают, оставляя осадок.

После известкования орехи тщательно промывают в прозрачной холодной воде, прокалывают вилкой в нескольких местах и снова замачивают в холодной воде в течение двух суток.

Перед варкой орехи вторично бланшируют в кипятке 15 минут, после чего воду сливают, а орехи засыпают в кипящий сахарный сироп (700 г сахара на 2 стакана воды). Первая варка продолжается на слабом огне 10—12 минут. Сняв с огня, варенье выдерживают 24 часа, после чего добавляют еще 500 г сахара, чайную ложку лимонной кислоты и варят на слабом огне до готовности, постепенно снимая пену. В конце варки кладут ванилин. Готовность варенья определяется пробой капли сиропа.

Варенье в горячем состоянии расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают крышками, укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение воздушное.

Горячее варенье после укупорки можно пастеризовать. Для этого плотно укупоренные банки укладывают в кастрюлю с подогретой до 70° водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90°: банки емкостью 0,5 л — 10 минут, 1 л — 14 минут.

Во время пастеризации кастрюлю накрывают крышкой. Уровень воды в ней должен быть на 3 см ниже верха горлышка банки.

После пастеризации банки оставляют для воздушного охлаждения.

На 1 кг зеленых орехов расходуется 1,2 кг сахара, чайная ложка лимонной кислоты на 1 г ванильного порошка.

Сезон приготовления — июль.

ВАРЕНЬЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА

Крыжовник — 1 кг, сахар — 1,3 кг, вода — 2 стакана.

Для приготовления варенья используют неспелый, гладкой формы, ярко-зеленого цвета, однородный по величине крыжовник.

Ягоды очищают от плодоножек, удаляют поврежденные, тщательно моют, дают стечь воде, затем «ежиком» накалывают каждую ягоду и выдерживают в холодной воде 5—8 часов, после чего дают стечь воде.

У крупных ягод срезают верхнюю часть и петлей, сделанной из медной проволоки, удаляют семена.

Подготовленный крыжовник заливают горячим сахарным сиропом и выдерживают четыре часа.

После первой выдержки варенье подваривают, затем опять выдерживают четыре часа, после чего подварку повторяют еще 2—3 раза. Для придания аромата в конце последней варки добавляют ванильный порошок (по вкусу) на 1 кг плодов.

Готовое варенье расфасовывают в горячем состоянии в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение воздушное.

Кроме указанного способа горячей расфасовки без стерилизации неплотно укупоривают, ставят в кастрюлю с подогретой

до 70° водой и при температуре воды в кастрюле 90° пастеризуют: банки емкостью 0,5 л — 10 минут, 1 л — 14 минут.

После пастеризации их окончательно укупоривают. Охлаждение воздушное.

Сезон приготовления — *июль*.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ПЕРСИКОВ

Персики — 1 кг, сахар — 1,2 кг, вода — 1,5 стакана.

Для варенья пригодны плотные, зрелые плоды с отделяющейся косточкой.

Персики моют, дают стечь воде, погружают в кипящую воду, выдерживают 3—4 секунды, после чего немедленно погружают в холодную воду и очищают от кожицы. Очищенные персики нарезают по бороздке на половинки, удаляют косточку, крупные режут на 4—6 частей по длине.

Подготовленные плоды заливают кипящим сахарным сиропом и выдерживают четыре часа. Затем их подваривают, снова выдерживают четыре часа, после чего подварку с выдержкой повторяют еще 1—2 раза.

Горячее варенье расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение воздушное.

Кроме указанного способа горячей расфасовки без стерилизации готовое варенье в горячем состоянии расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70° водой и при температуре воды в кастрюле 90° пастеризуют: банки емкостью 0,5 л — 10 минут, 1 л — 14 минут.

После пастеризации их окончательно укупоривают и охлаждают воздушным путем.

Сезон приготовления: *конец июля — август*.

ВАРЕНЬЕ ИЗ АЛЫЧИ

Алыча — 1 кг, сахар — 1 кг, вода — 0,5 л.

Для варенья отбирают крупные желтые плоды с тонкой и нежной кожицей, удаляют плодоножки и промывают холодной

водой. Косточки вынимают заостренной деревянной палочкой или другим способом, стараясь не повредить мякоть.

В таз с сиропом опускают подготовленные плоды и оставляют на 2 часа. Затем варят на слабом огне до готовности, периодически снимая пенку. В конце варки добавляют немного ванилина.

Готовое варенье выдерживают 6—7 часов, затем разливают в сухие банки, закрывают и ставят на хранение.

Можно приготовить варенье и с косточками. Подготовленные плоды бланшируют при температуре 80° 3—4 минуты и охлаждают. Накальвают их, заливают сахарным сиропом и оставляют на 4 часа. Сироп готовят из расчета 1,4 кг сахара и 1,5 стакана воды на 1 кг плодов.

После выстойки сироп сливают и горячим заливают плоды на 4 часа. Затем вновь сливают сироп, кипятят его 15 минут и заливают им плоды. После этого плоды варят до полной готовности примерно 20 минут. Остывшее варенье раскладывают в банки.

Варенье можно варить без косточек и кожицы. Для этого плоды опускают на 1—2 минуты в кипяток, затем охлаждают и снимают кожицу.

Очищенные плоды опускают в 1-процентный раствор лимонной кислоты (на 20—30 мин.), чтобы они не потемнели до варки. Вынимают из раствора и варят вышеописанным способом в несколько приемов, чтобы плоды не разваривались.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ШИПОВНИКА

Спелые плоды обтирают чистым полотенцем, удаляют семена и плодопожки (через разрез). Готовят сахарный сироп из расчета 1 кг сахара и 3 стакана воды на 1 кг плодов. В горячий сироп кладут плоды, добавляют сок одного лимона, варят на слабом огне, постоянно снимая пену, пока плоды не начнут опускаться на дно. Когда весь шиповник погрузится на дно, его вынимают и перекладывают в банки. Сироп еще доваривают, фильтруют через двойной слой марли или густое сито. Горячим сиропом плоды заливают в банках. Когда варенье остыло, банки закрывают.

Можно варить шиповник и другим способом.

Шиповник очищают от плодопожек, волосков и семян,

промывают в холодной воде, дают ей хорошо стечь. Затем плоды ошпаривают крутым кипятком и выкладывают на блюдо. Готовят сироп из расчета 1 кг сахара и 2 стакана воды на 1 кг очищенного шиповника. В горячий сироп опускают ягоды, доводят до кипения и кипятят 5—7 минут. Через сутки плоды вынимают, а сироп уваривают и горячим заливают шиповник. На третий день вновь отделяют сироп, добавляют к нему 1 стакан сахара и сок двух лимонов, кипятят 3 минуты, опускают туда ягоды и доводят до кипения. Теплое варенье разливают в сухие чистые банки и закрывают.

ВАРЕНЬЕ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ

Существуют несколько способов приготовления варенья из апельсинов.

С б л а н ш и р о в а н и е м

Апельсины моют и бланшируют 15 минут при температуре 90°, затем выдерживают в холодной воде 12 часов. После вымачивания нарезают на дольки или кружки, вынимают семена, заливают горячим сахарным сиропом (900 г сахара и 2 стакана воды на 1 кг апельсинов) и настаивают 6—8 часов. Сироп сливают, добавляют к нему 0,5 стакана воды и 0,3 кг сахара, уваривают, вновь заливают плоды горячим сиропом и настаивают 8 часов. Еще раз сливают сироп, ставят на огонь, кипятят, снимая образующуюся пену, горячим сиропом снова заливают апельсины и оставляют на 8 часов. После этого варят до готовности на умеренном огне.

Б е з б л а н ш и р о в а н и я

Пять тонкокожих апельсинов нарезают поперек тонкими кружками, каждую пластинку нарезают еще на несколько частей и удаляют семена. Плоды кладут в таз, добавляют 1,5 кг сахара и 4 стакана воды и на очень слабом огне в течение 2 часов доводят до готовности.

С о с н я т и е м ц е д р ы

2—3 апельсина средней величины очищают от цедры (вер-

хнего окрашенного слоя) на мелкой терке или острым ножом. Плоды замачивают на сутки в холодной воде, затем кипятят по 5 минут, снимая с огня 3—4 раза и каждый раз охлаждая холодной водой. Чтобы плоды не потрескались, перед варкой их накалывают в нескольких местах.

Охлажденные плоды разрезают вдоль на 10—12 долек и удаляют семена. Заливают сиропом, приготовленным из расчета 1 кг сахара и 1 л воды, и варят на слабом огне до необходимой густоты. За 4—5 минут до конца варки добавляют в варенье 3 г лимонной кислоты, а также вымоченные апельсиновые корки для аромата.

Варенье из апельсинов со снятой цедрой можно варить и в три приема. Дольки апельсинов заливают горячим сиропом (1 кг сахара и 1 л воды на 1 кг плодов), варят 5 минут и оставляют на 1 час. Затем сироп сливают, варят его 10—15 минут и снова заливают им плоды. Так повторяют дважды. Последнюю варку проводят на слабом огне 15—20 минут.

Готовое варенье охлаждают и разливают в банки.

ВАРЕНЬЕ ИЗ АРБУЗНЫХ КОРОК

Корки — 1 кг, сахар — 1 кг, вода — 2 стакана.

Корки арбуза очистить от верхнего плотного слоя, оставив белую мякоть, которую нужно нарезать на кубики и сварить в воде до мягкости. Затем приготовить сахарный сироп, всыпать в него арбузные корки и варить их, пока они не станут прозрачными. В конце варки ввести лимонную кислоту, ванилин или другие ароматические добавки. Корки арбуза можно варить и большими дольками, из готовых долек затем вырезать выемками для печенья различные фигурки и использовать их для украшения тортов, пирогов, пирожных.

ВАРЕНЬЕ ИЗ АПЕЛЬСИНОВЫХ КОРОК

Кожицу нарезают на дольки шириной 1,5—2 см. Каждую дольку свернуть в рулончик и панизовать на питку, концы которой лучше связать, опустить их в холодную воду и вымачивать 2—3

дня, часто меняя воду. Затем прокипятить в течение 10—15 минут, после чего поменять воду и вновь кипятить 10—15 минут, так корки станут мягкими и потеряют горечь. После этого нужно слить воду и взвесить корки. Сахара должно быть в 1,5 раза больше по отношению к массе корок. В большом количестве воды сварить сироп, опустить в него корки, добавить 1—2 лимона вместе с цедрой, нарезав их на кусочки и удалив из них семечки. Когда корки станут прозрачными, варенье готово. Из остывшего варенья удалить нитки.

ДЖЕМЫ

ДЖЕМ приготавливают из различных плодов и ягод путем уваривания с сахаром.

Варят джем за один прием без выстойки. В отличие от варенья плоды хорошо разваривают, что способствует быстрому проникновению сахара в мякоть, при этом сохраняется их аромат, цвет, вкус.

Сироп в джеме имеет желеобразную консистенцию, поэтому джем не расплывается, но легко размазывается.

Все операции по приготовлению джема проводят быстро.

Варку джема с самого начала ведут на сильном огне.

Для приготовления джема используют посуду с широким дном и низкими стенками.

Готовый джем стекает с ложки «тонкой ниткой». Если остудить полную ложку готового джема и наклонить ее, он будет спадать кусками. При растирании готовый джем не прилипает к пальцам.

Раскладывать джем нужно в банки сразу после варки горячим, чтобы он не превратился в желеобразную массу в посуде, где варился.

ДЖЕМ ИЗ ЯБЛОК (1)

Яблоки — 1 кг, сахар — 1 кг, вода — 1 стакан.

Яблоки очистить, мелко нарезать. Варить сироп на слабом огне, пока все дольки яблок не разварятся. Если джем готов, то капля, помещенная на тарелку, не расплывается, а быстро и сильно густеет.

Джем хранят в стеклянных банках, завязанных пергаментной бумагой.

ДЖЕМ ИЗ ЯБЛОК (2)

Яблоки — 1 кг, сахар — 1 кг, вода — 1—2 стакана.

Яблоки сначала варить в воде до разваривания плодов, затем добавить на 1 кг яблок 1 кг сахара и, непрерывно помешивая, варить в один прием до готовности.

ДЖЕМ ИЗ АБРИКОСОВ

Абрикосы — 1 кг, сахар — 1 кг, вода — 1 стакан.

Для джема можно брать абрикосы мятые и перезрелые, которые непригодны для варенья.

Очищенные от косточек плоды залить водой и поставить варить. Через 10 минут добавить сахар и варить до готовности. Готовый джем должен быть густым, желеобразным. Разливать его в банки горячим.

ДЖЕМ ИЗ ПЕРСИКОВ

Персики — 1 кг, сахар — 1,2 кг, вода — 1 стакан.

Очищенные от кожицы и косточек персики, нарезанные кусочками или дольками, проварить в небольшом количестве воды на сильном огне, при помешивании в течение 5—8 минут с момента закипания массы. Затем добавить сахар и варить, помешивая, до готовности. Длительность варки на сильном огне — 25—30 минут с момента закипания массы.

ДЖЕМ ИЗ СЛИВ

Сливы — 1 кг, сахар — 1 кг, вода — 1 стакан.

Для приготовления джема можно брать мягкие и перезрелые сливы, у которых хорошо отделяются косточки. Для лучшего желирования вместо воды можно взять сок крыжовника, красной смородины или яблок.

Очищенные от косточек сливы проварить с водой или соком 6—8 минут. Затем добавить сахар и варить в один прием до готовности. Чтобы джем не пригорел, массу необходимо часто

помешивать. При желатинии в джем можно добавить раздробленные ядра от косточек (20 шт на 1 кг слив).

ДЖЕМ КЛУБНИЧНЫЙ С СОКОМ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

Клубника — 1 кг, сахар — 1 кг, сок красной смородины — 1 стакан. Чтобы получился этот джем, берут ягоды зрелые, но не пригодные для варенья (мелкие и мятые). Джем отличается от варенья тем, что ягоды развариваются и их нельзя отделить от сиропа. Ягоды надо сначала разварить в кипящем соке красной смородины. Затем всыпать сахар и варить до готовности не более 40 минут.

ДЖЕМ АБРИКОСОВЫЙ

Абрикосы — 1 кг, сахар — 900 г.

Подготовленные зрелые абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. 3/4 абрикосов пропустить через мясорубку, затем варить при постоянном помешивании до загустения. Добавить сахар и довести до растворения. Оставшиеся абрикосы нарезать кусочками, добавить в кипящую массу и варить до готовности. Фасовать в полуохлажденном виде.

ДЖЕМ АБРИКОСОВО-КРЫЖОВЕННЫЙ

500 г абрикосов без косточек, 500 г крыжовника-пюре, 800 г сахара.

Этот джем варят небольшими порциями. В горячее пюре положить 3/4 подготовленных абрикосов, быстро довести до кипения и варить 3 минуты. Добавить 1/4 сахара и продолжать варку на сильном огне. Через 10—15 минут частями добавить сахар и оставшиеся абрикосы. Варить до готовности при постоянном помешивании. Разлить в горячем виде до краев банок, укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

ДЖЕМ ВИНОГРАДНЫЙ ПО-ГРУЗИНСКИ

1 кг ягод винограда, 200 г сахара, 1/2 лимона.

Ягоды отделить от гребней, вымыть, положить в варочный таз и подогреть до появления сока. Затем добавить сахар и лимон, нарезанный дольками. Усилить огонь и варить джем, постоянно помешивая, до готовности. Периодически удалять пену со всплывшими семенами. Разлить в горячем виде в банки и укупорить.

ДЖЕМ ВИШНЕВЫЙ

1 кг вишни, 100 г сахара.

Вишню без косточек засыпать сахаром и на слабом огне варить, постоянно помешивая, до готовности. В горячем виде переложить в банки и стерилизовать в кипящей воде 7—10 мин.

ДЖЕМ ВИШНЕВО-ЯБЛОЧНЫЙ

1 кг вишни, 1 кг яблок, 1 кг сахара.

Из яблок приготовить шоре, переложить в кастрюлю, засыпать половиной сахара и нагревать на слабом огне. Вишню без косточек засыпать оставшимся сахаром. Когда вишня пустит сок, переложить ее в кипящее яблочное шоре. Варить, осторожно помешивая, до готовности. Разложить в горячем виде в банки и укупорить полиэтиленовыми крышками.

ДЖЕМ ВИШНЕВО-СМОРОДИНОВЫЙ

1 кг вишни, 1 кг черной или красной смородины, 1 кг сахара.

Ягоды смородины отделить от кистей, положить в кастрюлю, размять и засыпать половиной сахара. На слабом огне довести до кипения и варить примерно 15 минут. Вишню без косточек высыпать в другую кастрюлю, засыпать оставшимся сахаром, подогреть в течение нескольких минут и переложить в кастрюлю со смородиной. Перемять, довести до кипения и варить 2—3 минуты. Разложить в горячем виде в банки, укупорить полиэти-

леновыми крышками или плотно завязать пергаментной бумагой.

ДЖЕМ ГРУШЕВЫЙ

1 кг груш, 0,8—1 кг сахара, 1 стакан яблочного сока.

Очищенные груши нарезать дольками, очистить, удаляя сердцевину. Пересыпать дольки сахаром и выдержать сутки в холодном месте. Добавить яблочный сок для желирования и варить на слабом огне до готовности.

ДЖЕМ ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ

1 кг земляники, 1 кг сахара, 1 стакан воды, 1—2 г лимонной кислоты.

Подготовленные ягоды положить в кастрюлю, добавить воду и под крышкой на слабом огне довести до кипения. Проварить в течение 3—5 минут. Протереть через сито, полученное пюре смешать с сахаром, на слабом огне довести до кипения и варить, помешивая, 15—25 минут. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту для сохранения натурального цвета джема. Фасовать в горячем виде.

ДЖЕМ ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ НА ЯБЛОЧНОМ СОКЕ

1 кг земляники, 1 стакан яблочного сока, 1 кг сахара.

Берут ягоды с хорошо окрашенной мякотью.

Крупные ягоды отложить, а мелкие размять. Целые ягоды засыпать сахаром, добавить размятые и тщательно перемешать. Выдержать несколько часов, после чего варить на слабом огне, постоянно перемешивая. Добавить сок из кислых яблок и варить до готовности с перерывами. Следить, чтобы ягоды не раздавились и не разварились. Фасовать в горячем виде.

ДЖЕМ ИЗ КРЫЖОВНИКА (1)

1 кг крыжовника, 500 г сахара, 1/2 стакана воды.

Для приготовления джема взять недозрелые ягоды. Приготовить сахарный сироп и в него порциями опустить ягоды. Варить до готовности в один прием.

ДЖЕМ ИЗ КРЫЖОВНИКА (2)

1 кг крыжовника, 500 г сахара.

Разделить ягоды на зрелые и недозрелые. Зрелые ягоды засыпать сахаром, прибавить 2—3 ст. ложки воды и подогреть под крышкой до размягчения. Затем ягоды тщательно размять и в эту массу положить остальные ягоды. Варить на слабом огне до готовности.

ДЖЕМ ИЗ КРЫЖОВНИКА (3)

1 кг крыжовника, 500 г сахара.

Ягоды выложить в кастрюлю, пересыпать сахаром и варить, помешивая, на слабом огне 20 минут. Разложить в горячем виде в банки и пастеризовать при температуре 90°: емкостью 0,5 л — 15 минут, 1 л — 20 минут.

ДЖЕМ ИЗ КРЫЖОВНИКА (4)

1 кг крыжовника, 500—900 г сахара.

Отобрать зрелые здоровые ягоды. Примерно половину ягод размять пестиком и с небольшим количеством воды подогреть до размягчения. Затем протереть массу через сито, смешать с сахаром, подогреть на слабом огне до полного его растворения. В пюре положить остальные ягоды и варить до готовности.

ДЖЕМ ИЗ КРЫЖОВНИКА И ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

1 кг крыжовника, 500 г черной смородины, 800—900 г сахара.

Из ягод черной смородины выделить сок, сварить в нем сахарный сироп. В кипящий сироп порциями опустить ягоды и варить на слабом огне, постоянно помешивая.

Если ягоды начинают развариваться, варку прерывают на 10—12 часов.

ДЖЕМ ИЗ МАЛИНЫ (1)

1 кг малины, 100 г сахара.

Ягоды засыпать сахаром, на слабом огне довести до кипения. Варить до готовности примерно 20 минут и фасовать в горячем виде. Пастеризовать при температуре 90°: банки емкостью 0,5 л — 15 минут, 1 л — 22—25 минут.

ДЖЕМ ИЗ МАЛИНЫ (2)

1 кг малины, 1 кг сахара.

Ягоды засыпать половиной нормы сахара и держать в холодном месте, пока ягоды не пустят сок. Сок осторожно слить, подогреть и растворить в нем оставшийся сахар. Довести сок до кипения, кипятить 5 минут и порциями опустить в него ягоды с сахаром. Варить до готовности. Разложить в банки и пастеризовать при 90°: банки емкостью 0,5 л — 15 минут, 1 л — 22—25 минут.

ДЖЕМ ИЗ МАЛИНЫ (3)

1 кг малины, 600 г сахара, 1/2 стакана сока черной или красной смородины.

Ягоды засыпать сахаром, добавить сок красной или черной смородины и варить до готовности.

готовности. После этого в горячий джем положить черешню, перемешать, варить еще 1—2 минуты и фасовать.

СЫРОЙ ДЖЕМ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

Для приготовления джема пригодны все сорта черной смородины, но лучше всего готовить из крупных ягод с тонкой кожицей, наиболее богатых витамином С.

Ягоды и сахарный песок (1,165 кг сахара на 1 кг ягод) тщательно перемешать и плотно уложить в чистые сухие поллитровые банки, сверху насыпать слой сахарного песка. Обвязать банки пергаментной бумагой. Хранить при температуре 6—8°. В сырых джемах в течение 8 месяцев сохраняется 1/2 исходного витамина С.

ДЖЕМ ИЗ ЧЕРЕШНИ

1 кг черешни, 500 г сахара, 3—4 г лимонной кислоты.

Для приготовления джема используют сорта черешни с окрашенными ягодами.

Ягоды вымыть, удалить косточки, добавить 2—3 столовых ложки воды и уварить массу на слабом огне до половины объема. Добавить сахар и варить до готовности. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту.

ДЖЕМ ЧЕРЕШНЕВО-ВИШНЕВЫЙ

1,2 кг черешни, 0,2 л вишневого сока, 1 кг сахара.

Черешню вымыть, удалить косточки, залить ягоды горячим сиропом, приготовленным из вишневого сока и сахара. Варить до готовности в один прием.

ДЖЕМ ЯБЛОЧНЫЙ (1)

1 кг яблок, 1,2 кг сахара.

Джем рекомендуется готовить из кислых яблок. Яблоки с

тонкой кожицей (Белый налив, Папировка, Антоновка обыкновенная и др.) варят с кожицей.

Яблоки вымыть, очистить, нарезать дольками и варить 10—15 минут в небольшом количестве воды (1/2 стакана воды на 1 кг яблок), затем добавить сахар.

ДЖЕМ ЯБЛОЧНЫЙ (2)

1 кг яблок, 500 г сахара, 15 г лимонной кислоты.

Твердые слабокислые яблоки очистить и нарезать дольками, положить в подсоленную воду. Очистки залить небольшим количеством воды, добавить лимонную кислоту и варить под крышкой 20 минут. Сок процедить, добавить в него сахар, довести до кипения и варить до тех пор, пока сироп не станет прозрачным. В сироп опустить нарезанные кусочками яблоки, добавить лимонную кислоту и варить на слабом огне до готовности в один прием.

ДЖЕМ ЯБЛОЧНЫЙ (3)

2 кг яблок, 1 кг сахара.

Для приготовления джема рекомендуется брать равные количества яблок худшего качества, например падалицу, и хорошего качества.

Падалицу тщательно вымыть, нарезать дольками или измельчить на крупной терке, положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы они были полностью прикрыты ею, и варить 15 минут. Откинуть на сито и процедить сок. Из яблочной массы приготовить пюре для текущего употребления. В соке растворить сахар и варить сироп на слабом огне в течение 20 минут. Яблоки хорошего качества очистить, измельчить на крупной терке и переложить в вываренный сок. Варить еще около 10 минут до готовности. В горячем виде переложить в банки. Сверху готовый джем накрыть ошпаренным целлофаном. Укупорить.

ДЖЕМ ЯБЛОЧНЫЙ (4)

1 кг яблок, 750 г сахара, 1/2 стакана воды.

Из сахара и воды приготовить сироп. В кипящий сироп положить натертые на крупной овощной терке яблоки. Варить, помешивая, на слабом огне около 30 минут в один прием (или 5 минут в один день и около 1.5 минут на следующий день).

ДЖЕМ ЯБЛОЧНЫЙ (5)

1 кг яблок, 700—900 г сахара.

Половину тщательно промытых яблок нарезать небольшими дольками и, не очищая кожицы, положить в кастрюлю, добавить 2—3 столовых ложки воды и подогреть под крышкой до размягчения. Разваренные яблоки протереть через сито или дуршлаг, пюре смешать с сахарным сиропом и подогреть до полного растворения сахара. Оставшиеся яблоки очистить от кожицы и сердцевин, нарезать дольками величиной не более 2 см и положить в горячее пюре. Варить до готовности в один прием.

ДЖЕМ ЯБЛОЧНЫЙ С ЯГОДАМИ

1 кг яблок, 1 кг сахара, 500 г черной смородины, земляники.

Из яблок приготовить сок с сахаром. Когда сок уварится, добавить очищенные ягоды и варить до готовности.

ДЖЕМ ЯБЛОЧНО-ГРУШЕВЫЙ

1 кг яблок, 1 кг сахара, 500 г груш.

Из яблок приготовить сок с сахаром. Когда сок уварится, добавить протертые на крупной терке груши и варить до готовности.

ДЖЕМ ИЗ АЙВЫ

Для варки айвового джема пригодны спелые плоды. Их разрезают на 4 части, удаляют семенное гнездо, вырезают поврежденные места и натирают на терке.

Измельченную айву выкладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют воду (4 стакана воды на 1 кг измельченной айвы), уваривают в течение 30 минут, после чего добавляют 2 кг сахара на 1 кг измельченной айвы и при постоянном помешивании варят на слабом огне до готовности, определяя ее пробой капли джема.

ПОВИДЛО

ПОВИДЛО можно готовить из всех плодов и ягод. Варят его с добавлением или без добавления сахара. Повидло варят на слабом огне, постоянно помешивая деревянной лопаткой, чтобы предотвратить образование пригара. Удобно варить повидло на водяной бане. Количество сырья для варки повидла в домашних условиях не должно превышать 10 кг, иначе неизбежен пригар.

Повидло следует варить в тазу, в кастрюле из алюминия или нержавеющей стали.

Чем больше сахара, тем плотнее получается повидло.

Чтобы повидло было более ароматным и светлым, варить его следует как можно быстрее, постоянно помешивая.

Продолжительность варки повидла зависит от количества добавленного в пюре сахара: чем его больше, тем быстрее уваривается пюре.

Для повидла нужно использовать только зрелые плоды.

Готовое повидло отделяется с ложки кусками.

Фасуют повидло в горячем виде.

ПОВИДЛО ИЗ СЛИВ

10 кг спелых слив сортируют, удаляют поврежденные и червивые плоды, моют, дают стечь воде, режут на половинки, удаляют косточки и вырезают поврежденные места. Отобранное сырье кладут в таз, вливают один стакан воды и уваривают на умеренном огне при постоянном помешивании.

Когда повидло загустеет, добавляют мелкими порциями сахар в количестве от 1 кг до 5 кг (в зависимости от степени

зрелости и сладости плодов). Уваривают до готовности при постоянном помешивании.

Расфасовывать повидло следует в горячем состоянии в подогретые сухие банки или баллоны. Наполненные банки или баллоны немедленно укупоривают подготовленными крышками.

ПОВИДЛО ИЗ СЛИВ БЕЗ САХАРА

10 кг спелых или переспелых слив сортируют, удаляют поврежденные и червивые плоды, моют, дают стечь воде. Сливы режут на половинки, вырезают поврежденные места, кладут в таз, вливают один стакан воды и уваривают на умеренном огне при постоянном помешивании до готовности.

Готовность повидла проверяют способом охлаждения капли. На холодную тарелку наносят каплю повидла, дают ей остыть. Если капля загустела и не расплывается, повидло готово.

Расфасовывают его в горячем состоянии в сухие и подогретые банки емкостью 1 л и трехлитровые баллоны. Банку или баллон наполняют на 2 см ниже верха горлышка, немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки.

ПОВИДЛО АБРИКОСОВОЕ

1 кг абрикосов, 100 г сахара.

Для приготовления повидла берут перезревшие абрикосы и отходы от других видов переработки.

Тщательно подготовленные абрикосы (поврежденные части вырезать, косточки удалить) уварить на слабом огне в кастрюле при постоянном помешивании. Сахар положить в самом конце варки. Готовое повидло уменьшится в объеме на 3/4, оно стекает с ложки, образуя непрерывную нить. Фасовать в горячем виде. Заполненные банки оставить для остывания, затем обвязать пергаментной бумагой или закрыть полиэтиленовыми крышками.

ПОВИДЛО ГРУШЕВОЕ

1 кг груш, 400—600 г сахара, 4 г лимонной кислоты.

Зрелые груши очистить от кожицы, нарезать дольками, удаляя сердцевину, положить в корзину для бланшировки (или в марлю). Налить в кастрюлю 2—3 стакана воды, поместить в нее корзину с грушами и тушить на слабом огне до полного размягчения груш. Пропаренные плоды протереть через сито, смешать с отваром и уварить в кастрюле до половины объема; добавить сахар, тщательно перемешать и варить до готовности. Разложить в банки в горячем виде и укупорить.

ПОВИДЛО ГРУШЕВО-ЯБЛОЧНОЕ

1 кг грушевого пюре, 1 кг яблочного пюре, 500 г сахара, 1 лимон.

Груши и яблоки вымыть, нарезать дольками, удаляя сердцевину, и пропустить через мясорубку. Уварить полученную массу при постоянном помешивании до загустения, затем прибавить сахар, лимонный сок и варить до готовности. Готовое повидло разложить в банки, обсушить в горячей духовке, укупорить.

ПОВИДЛО ИЗ ЧЕРЕШНИ

1 кг черешни, 100—150 г сахара, 2 ст. ложки уксуса.

Черешню вымыть, удалить косточки, пропустить мякоть через мясорубку, добавить уксус и уварить массу наполовину. Добавить сахар и варить до готовности.

Горячее повидло разложить в банки и укупорить.

ПОВИДЛО ИЗ ЯБЛОК (1)

Для повидла берут спелые яблоки кислых сортов, сортируют, моют, дают стечь воде, очищают от кожицы, режут на четыре части, вырезают семенные коробки, удаляют поврежденные места. Уложив яблоки в бланшировальную сетку, ее помещают в кастрюлю, на дно которой вливают 2—3 стакана воды, накрывают

крышкой, ставят на очаг и при кипении воды тушат паром до полного размягчения.

Пропаренное сырье протирают через дуршлаг или пропускают через мясорубку, выкладывают в таз, уваривают до половины объема, после чего, при постоянном помешивании, добавляют сахарный песок из расчета 4—6 кг на 10 кг плодов и варят до готовности.

Расфасовывают его в горячем состоянии в сухие и подогретые банки или баллоны, наполняя их на 2 см ниже верха горлышка. Затем их немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки.

ПОВИДЛО ИЗ ЯБЛОК (2)

1 кг яблок, 700—800 г сахара, 1 стакан воды.

Яблоки вымыть и порезать дольками, не очищая. Залить водой и варить 10—20 минут до размягчения. Протереть через сито или дуршлаг. Довести пюре до кипения, добавить сахар и варить до готовности в один прием. Горячее повидло разложить в банки.

ПОВИДЛО ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

Черную смородину рекомендуется перерабатывать в день сбора с кустов.

Перебранные и промытые ягоды разминают деревянным пестом и протирают массу через эмалированный дуршлаг или сито из пержавеющей стали. Полученную массу уваривают в эмалированной широкой кастрюле или тазу, добавив 0,6 кг сахара на 1 кг протертой массы. Варят при сильном кипении. Горячее повидло укладывают в подготовленную прогретую тару и после остывания закрывают.

КОМПОТЫ

КОМПОТЫ можно приготовить из одного вида плодов или смеси. Для улучшения вкуса компотов в готовый сироп добавляют цедру лимона, апельсина, фруктово-ягодный сироп или сок.

Используя фрукты и ягоды для приготовления компотов, нужно позаботиться о сохранении витаминов. Для этого тщательно вымытые и нарезанные плоды надо немедленно подвергать тепловой обработке, помещая обязательно в кипящую воду. Компоты, приготовленные в домашних условиях, отличаются высокой питательностью. Наличие в компотах сахаров, натуральных кислот и витаминов делает их полезными для здоровья детей и взрослых.

Все операции при приготовлении компотов нужно проводить быстро.

Для обработки плодов и ягод следует использовать инвентарь только из нержавеющей стали.

Очищенные и нарезанные яблоки, груши, айву сразу же нужно опустить в подкисленную холодную воду, чтобы не допустить потемнения мякоти.

Компоты не должны быть слишком сладкими. Лучше, если они имеют приятный сладко-кислый вкус.

В банке с компотами плоды должны занимать 2/3 объема, а сироп 1/3, т. е. ровно столько, чтобы заполнить промежутки между плодами.

КОМПОТ ИЗ СЛИВ

Для компота используют целые плоды слив, их нужно наколоть, чтобы они не полопались. Лучше плоды разрезать на две половинки (поперек) и удалить косточку. Сливы укладывают и заливают горячим сахарным сиропом (на 1 л воды — 400—

500 г сахара) и пастеризуют при 85° (пол-литровые банки — 15 мин., литровые — 25 минут). Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 10—12 или 15—18 минут.

КОМПОТ ИЗ СЛИВ БЕЗ САХАРА

Мелкие сливы наколоть, а крупные разрезать пополам и удалить косточки. Затем продукт уложить в банки, залить кипятком или, еще лучше, соком каких-либо других ягод и прогреть при температуре 85° (пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут) или в кипящей воде (соответственно 3 и 5 минут).

КОМПОТ ИЗ СЛИВ БЕЗ КОЖИЦЫ

Плоды промыть и опустить на несколько минут в кипящую воду. Сливы вынуть, опустить в холодную воду, снять кожицу. Плоды уложить в банки, залить горячим сахарным сиропом (на 1 л воды — 400—500 г сахара) и стерилизовать.

КОМПОТ СЛИВОВО-ГРУШЕВЫЙ

1 кг слив, 1 кг груш.

Сливы вымыть и наколоть. Груши вымыть, плодоножки обрезать на 1/3. Фрукты уложить в банки слоями, залить кипящим сиропом (на 1 л воды — 400—500 г сахара) и стерилизовать.

КОМПОТ ИЗ АЙВЫ

Протереть плоды тряпкой (от пушистого налета), вымыть, тонко очистить кожицу и, разрезав на четыре части, вынуть сердцевину, нарезать тонкими ломтиками. Чтобы ломтики не потемнели, опустить их в подкисленную воду (2,5 г лимонной кислоты на 1 л воды). Ломтики разложить в банки и залить горячим сиропом (750 г сахара на 1 л воды). Его хватит на 5

банок емкостью 0,8 литра. Укупоренные банки стерилизовать 25 минут.

КОМПОТ ИЗ АЙВЫ ЯПОНСКОЙ

Зрелые, хорошо окрашенные одномерные плоды тщательно вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину, уложить плоды в банки по плечики. Залить сахарным сиропом (на 1 л воды — 500 г сахара) и пастеризовать при температуре 85—90° (литровые банки — 15 минут, двухлитровые — 25 минут).

КОМПОТ ИЗ АЙВЫ БЕЗ КОЖИЦЫ

Зрелую айву вымыть, нарезать дольками толщиной 15—20 мм, предварительно удалив сердцевину и очистив от кожицы. Чтобы айва не потемнела, сразу поместить ее на 10—15 мин. в воду, подкисленную лимонной кислотой (2—3 г лимонной кислоты на 1 л воды). Кожицу кипятить 20—30 минут в небольшом количестве воды, затем процедить отвар, положить в него дольки айвы и кипятить 20—30 минут до полного размягчения. При этом дольки должны сохранить свою форму. Проваренные дольки охладить в холодной проточной воде.

Воду, в которой варили айву, процедить и использовать для приготовления сахарного сиропа. На каждый литр воды взять 300—350 г сахара, 4 г лимонной кислоты и кипятить 5 минут. Сироп охладить, залить им литровые банки с айвой и прогреть при температуре 85° в течение 15 минут или в кипящей воде 7—8 минут.

КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК ЛЕТНИХ СОРТОВ

Мелкие плоды консервировать целиком, средние и крупные разрезать на половинки или дольки. Чтобы продукт не испортился, его помещают в подкисленную (чайная ложка лимонной кислоты на 3 л воды) или подсоленную (столовая ложка соли на 2 л воды) воду. Яблоки промыть холодной водой, уложить в банки по плечики, залить холодным сахарным сиропом (на 1 л воды — 200—300 г сахара) и выдержать 6—8 часов. Стерилизо-

вать в кипящей воде: литровые банки — 5 минут, двухлитровые — 8 минут, трехлитровые — 12 минут.

КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК ЗИМНИХ СОРТОВ

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, разрезать на дольки. Чтобы яблоки не потемнели, следует положить их в подкисленную или подсоленную воду. Далее дольки ополаскивают водой, в течение 5 минут бланшируют (выдерживают в кипящей воде), заливают горячим сахарным сиропом (200—300 г сахара на 1 л воды) и пастеризуют.

КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК В ЯГОДНОМ СОКЕ

Яблоки опустить на 2—3 минуты в кипящую воду, охладить в холодной воде и сразу уложить в банки. Заливку делаем из сока вишни, черной или красной смородины и подогреваем ее до 90—95°. Затем заливаем ее в банки и пастеризуем при 85°: литровые банки — 15 минут, двухлитровые — 20 минут, трехлитровые — 30 минут.

КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Яблоки опустить на 2—3 минуты в кипящую воду, охладить и сразу уложить в банки. Приготовленный сок подогреть до 90—95°, залить в банки и пастеризовать при 85°: литровые банки — 15 минут, двухлитровые — 25 минут, трехлитровые — 30 минут.

КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК С ВИШНЕЙ

1 кг яблок, 200 г вишни.

Вымытые яблоки нарезать дольками, удалить сердцевину, опустить на 2—3 минуты в кипящую воду, охладить в холодной воде и уложить в банки вперемешку с вишней. Залить горячим сиропом (на 1 л воды — 200—400 г сахара) и пастеризовать при 85°: литровые банки — 15 минут, двухлитровые — 25 минут,

трехлитровые — 30 минут. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 5, 8, 12 минут.

КОМПОТ АССОРТИ

1 кг яблок, 400 г слив, 200 г груш.

Яблоки и груши очистить и нарезать дольками. Сливы разрезать на половинки и удалить косточки. Подготовленные плоды уложить в банки по плечики так, чтобы банки имели порядочный вид. Залить плоды горячим сахарным сиропом (на 1 л воды 200—400 г сахара) и пастеризовать при 85°: литровые банки — 15 минут, двухлитровые — 25 минут, трехлитровые — 30 минут. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 5, 8 и 12 минут.

КОМПОТ ИЗ АЛЫЧИ (1)

Плоды вымыть, дать стечь воде, каждый плод наколоть, уложить в банки по плечики, залить холодным сахарным сиропом (400 г сахара на 1 л воды) и поставить в кастрюлю с холодной водой, которую медленно нагревать до 85°. При этой температуре прогревать пол-литровые банки 10 минут, литровые — 15 минут, в кипящей воде прогревать соответственно 3 и 5 минут.

КОМПОТ ИЗ АЛЫЧИ (2)

Тщательно промытую алычу опустить на 3—5 минут в нагретую до 80° воду, а затем сразу же охладить в холодной воде. Подготовленную алычу уложить в банки по плечики и залить сиропом (на 1 л воды — 1 кг сахара). Стерилизовать.

КОМПОТ ИЗ ВИНОГРАДА

Целые кисти хорошо промыть в нескольких водах, уложить в банки, слегка встряхивая. Залить кипящим сиропом (на 1 л воды — 250 г сахара), такого количества сиропа хватит на 6 литровых банок. Стерилизовать 15 минут.

КОМПОТ ИЗ КИЗИЛА

Спелые плоды перебрать, вымыть в холодной воде и уложить на сито, чтобы стекла вода. Затем насыпать их в чистые сухие пропастеризованные банки, периодически встряхивая для уплотнения плодов, залить горячим сахарным сиропом и стерилизовать: пол-литровые банки — 10—12 минут, литровые — 15—18 минут, двухлитровые — 25 минут, трехлитровые — 30 минут. Банки закупоривают и охлаждают на воздухе.

КОМПОТ ЧЕРЕШНЕВЫЙ

Ягоды вымыть, отделить от плодоножек, уложить в банки по плечики, залить кипящим сахарным сиропом (на 1 л воды 200—300 г сахара, 3 г лимонной кислоты) и стерилизовать: пол-литровые банки — 15—20 минут, литровые — 20—25 минут, трехлитровые — 45 минут.

КОМПОТ ИЗ ЧЕРЕШНИ С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ

1 кг черешни, 100 г черной смородины.

Ягоды вымыть и уложить в банки по плечики. Залить горячим сиропом (на 1 л воды — 300 г сахара) и стерилизовать так же, как и компот черешневый.

КОМПОТ ИЗ СМОРОДИНЫ (1)

Отобранные крупные ягоды заложить в банки по плечики, залить сахарным сиропом (300—400 г сахара на 1 л воды), поставить в кастрюлю с холодной водой и подогреть. Когда температура достигнет 80°, пол-литровые банки прогревать 8 минут, литровые — 14 минут, в кипящей воде — соответственно 4 и 6 минут. Затем банки вынуть, закатать и перевернуть вверх дном до остывания.

КОМПОТ ИЗ СМОРОДИНЫ (2)

В эмалированную посуду всыпать сахар и ягоды (400—500 г сахара на 1 кг ягод), добавить 1—2 столовых ложки сока или немного раздавленных ягод. Все это поставить на огонь, накрыть крышкой и нагревать до 85°, время от времени помешивая. Выдержать массу при этой температуре 5 минут. Затем наполнить горячие стерильные банки под самую крышку.

КОМПОТ ИЗ СМОРОДИНЫ (3)

Наполнить банки ягодами черной смородины, слоями пересыпая их сахарным песком (на пол-литровую банку взять 100 г песка и 2 столовых ложки воды), осторожно постукивая о стол. Банки с ягодами накрыть крышками, поставить в кастрюлю с холодной водой и прогреть: при 80° — 20 минут, в кипящей воде — 10 минут.

Компот из смородины без сахара. Ягоды в банках залить кипяченой водой без сахара или чистым соком, отжатым из смородины, других ягод или яблок. В остальном весь процесс обработки тот же, что и для компотов из смородины.

КОМПОТ ИЗ АБРИКОСОВ

Крупные плоды консервируем половинками, а мелкие — целиком. Подготовленными плодами заполнить банки по плечики. Приготовленный сироп (на 1 л воды — 200—500 г сахара) слегка остудить и залить банки с плодами, после чего пастеризовать или стерилизовать. Пастеризовать при 85°: пол-литровые банки — 15 мин, литровые — 25 минут. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 10—12 минут, литровые — 15—18 минут, трехлитровые — 30 минут, считая от момента закипания воды. Банки охладить в кастрюле с водой, подливая холодную воду.

КОМПОТ ИЗ АБРИКОСОВ УСКОРЕННЫМ СПОСОБОМ

Подготовленными плодами заполнить банки по плечики и залить кипящим сиропом (на 1 л воды — 200—500 г сахара) по края горлышка. Через 5—7 минут сироп слить и вновь довести до кипения. Кипящим сиропом вновь залить банки таким образом, чтобы он слегка пролился через горлышко. Сразу же укупорить и перевернуть банки вверх дном до полного остывания.

КОМПОТ ИЗ ПОЛОВИНОК АБРИКОСОВ

Плоды разрезать на половинки, удалить косточки и сразу же положить в холодную воду, чтобы абрикосы не потемнели на срезе. Подготовленные плоды бланшировать (выдержать в кипящей воде), опустив на 2—3 минуты в кипящую воду, охладить в проточной воде, снять кожицу, после чего уложить в банки и залить кипящим сиропом (на 1 л воды — 200—600 г сахара, 2—3 ядра из косточек абрикосов), законсервировать.

КОМПОТ ИЗ АБРИКОСОВ С МЕДОМ

Вымытые абрикосы уложить в литровые банки. Мед растворить в горячей воде, довести до кипения, залить сиропом (на 1 л воды — 375 г меда) абрикосы и дать остыть. Литровые банки стерилизовать 8 минут. Укупорить банки и охладить в кастрюле с водой, подливая холодную воду.

КОМПОТ ИЗ АБРИКОСОВ И ВИШНИ

Абрикосы и вишни очистить от косточек и уложить в банки, чередуя два ряда абрикосов с одним рядом вишен. Таким же образом можно уложить и целые плоды. Затем заливают горячим сахарным сиропом (на 1 л воды — 250—600 г сахара) и консервировать.

КОМПОТ ИЗ АБРИКОСОВ АССОРТИ

Можно приготовить компот из абрикосов ассорти: добавить в банки в произвольных пропорциях вишню, сливу, груши и другие плоды и ягоды. Прогрев и состав сиропа тот же, что и для всех компотов из абрикосов.

КОМПОТ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ С СИРОПОМ

Вымытые ягоды залить подогретым до 50—60° сахарным 65%-ным сиропом и оставить на 2—3 часа. Отделив ягоды от сиропа (слить его), плотно уложить в банки небольшого объема (0,5 л) и залить горячим сиропом (90°), пропастеризовать при 85° 15—20 минут, укупорить и перевернуть вверх дном (для дополнительного прогрева крышки). Сироп можно готовить на соке земляники. В этом случае компот лучше сохраняет окраску, но получается более концентрированным.

КОМПОТ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ БЕЗ СИРОПА

Вымытые ягоды уложить на дно банки, послойно пересыпая сахаром. На банку емкостью 0,5 л расходуется 8 столовых ложек сахара. Банки надо заполнять на 1—2 см выше горловины, так как после выстаивания содержимое уплотняется. При выстаивании ягоды выделяют сок, в котором сахар постепенно растворяется. После этого банки можно пропастеризовать и укупорить.

КОМПОТ ИЗ КЛУБНИКИ

Ягоды отсортировать, удалить недозрелые и перезрелые, мятые и загрязненные. Годные ягоды укладывают в дуршлаг, трижды погружают в ведро с водой, дают стечь воде, очищают от чашелистиков и примесей.

Очищенные плоды уложить в подготовленные банки емкостью 0,5 л. На дно банки предварительно всыпать две столовые ложки сахара-песку, уложить ягоды, затем вторично пересыпать сахаром, снова уложить ягоды и так делать до наполнения, из расчета 6—8 столовых ложек сахара на банку емкостью 0,5 л.

Банки наполнить ягодами и сахаром горкой на 1 см выше горлышка, накрыть марлей и выдержать в течение 2—4 часов. В это время клубника выделяет сок, сахар частично растворяется в нем, и содержимое банки самоуплотняется и оседает.

Как только клубника и сахар осядут вровень с верхом горлышек банок, накрыть их подготовленными крышками, уложить в кастрюлю с подогретой до 40° водой и стерилизовать 35 минут (банки емкостью 0,5 л).

Во время стерилизации кастрюля должна быть накрыта крышкой, кипение воды — не бурным, уровень воды — на 3 см ниже верха горлышек банок.

После стерилизации банки немедленно укупорить и проверить качество укупорки.

Лучший результат получается при пастеризации компота при температуре воды в кастрюле 90°. Время пастеризации банок емкостью 0,5 л — 65 минут.

Готовые консервы из клубники хранят в темном месте.

КОМПОТ ИЗ КРЫЖОВНИКА (1)

Крупные, спелые ягоды крыжовника наколоть в нескольких местах заостренной спичкой и наполнить ими банки. Ягоды залить холодным сиропом (300—400 г сахара на 1 л воды) по плечики. Банки поставить в кастрюлю с холодной водой и прогреть при 85°: литровые банки — 15—20 минут, трехлитровые — 25—30 минут, в кипящей воде — соответственно 10 и 15 минут. Затем банки выпнуть, закатать и перевернуть вверх дном до остывания.

КОМПОТ ИЗ КРЫЖОВНИКА (2)

Готовить компот можно способом трехкратного залива. Крупный крыжовник наколоть, наполнить ягодами трехлитровые банки выше уровня плечиков, залить кипящим сиропом (300—400 г сахара на 1 л воды), накрыть крышками и через 3 минуты сироп слить. Слитый сироп снова довести до кипения и второй раз залить им ягоды на 3 минуты. Затем опять слить сироп, нагреть его до кипения и разлить в банки поочередно, после чего банки сразу же закатать. Заполнять банку сиропом

так, чтобы он пролился через край и вытеснил из нее воздух. Закатанную банку потрясти в руках, чтобы температура сиропа внутри банки выровнялась, затем перевернуть ее вверх дном, большие банки положить на бок для дополнительного прогрессивания крышек.

КОМПОТ ИЗ КРЫЖОВНИКА И ВИШНИ

Промытые ягоды наколоть спичкой, плотно уложить в банки (соотношение произвольное) и залить горячим сиропом (300—400 г сахара на 1 л воды), накрыть крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой на огонь. При температуре 85° поллитровые банки выдержать 10 минут, литровые — 15 минут, в кипящей воде — соответственно 5 и 8 минут. Затем банки вынуть из кастрюли, крышки закатать, перевернуть банки вверх дном до остывания.

КОМПОТ ИЗ КРЫЖОВНИКА УСКОРЕННЫМ СПОСОБОМ

Заполнить банки ягодами по плечики и залить горячим сахарным сиропом (300—400 г сахара на 1 л воды) по края горлышка. Через 5—7 минут сироп слить, довести до кипения и вновь залить в банки с ягодами.

Так проделать еще раз. Последний раз сироп должен слегка перелиться через края горлышка. Банки немедленно укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

КОМПОТ ИЗ НЕДОЗРЕЛЫХ ЯГОД КРЫЖОВНИКА

Недозрелые, но достаточно выросшие ягоды наколоть и уложить в банки по плечики. Залить горячим сахарным сиропом (на 1 л воды — 500 г сахара) и пастеризовать при 90°: поллитровые банки — 15 минут, литровые — 20 минут, трехлитровые — 30 минут.

КОМПОТ КРЫЖОВЕННО-ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ

2 кг крыжовника, 1 кг земляники.

Зрелые, достаточно твердые ягоды наколоть. Ягоды земляники должны иметь плотную и окрашенную мякоть. Подготовленные ягоды земляники и крыжовника слоями уложить в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом (на 1 л воды — 200—500 г сахара). Стерилизовать в кипящей воде пол-литровые банки — 8 минут, литровые — 10—12 минут, трехлитровые — 15 минут.

КОМПОТ ИЗ ВИШНИ

Для приготовления компота из вишни ягоды должны быть спелыми и очищенными от плодопожек.

Отсортированное сырье моют, укладывают в подготовленные банки, заливают кипящим сахарным сиропом крепостью 30—40 процентов (450—650 г сахара на 1 л воды). Затем банки накрывают крышками, укладывают в кастрюлю и стерилизуют (банки емкостью 0,5 л — 8—9 минут, 1 л — 9—10 минут и 3 л — 25 минут).

После стерилизации банки немедленно укупорить и подвергнуть воздушному охлаждению.

Для приготовления компота из вишни на одну банку емкостью 0,5 л требуется 340—345 г вишен, 1 л — 650—655 граммов.

КОМПОТ ИЗ ВИНОГРАДА

Для приготовления компота пригодны крупные, мясистые, плотные, немятые ягоды. Виноград помыть, дать стечь воде, осторожно отделить ягоды от кисти, при этом удалить мятые, поврежденные и незрелые. Отобранное сырье снова промыть, дать стечь воде, уложить в подготовленные банки, залить кипящим 35-процентным сахарным сиропом (550 г сахара на 1 л воды), накрыть крышками, поставить в кастрюлю с подогретой до 55 градусов водой и стерилизовать в кипящей воде (банки емкостью 0,5 л — 8 минут, 1 л — 10 минут).

После стерилизации их немедленно укупорить, проверить качество укупорки.

СОКИ

Одним из способов переработки фруктов и ягод в домашних условиях является получение из них натуральных соков. Они являются ценными пищевыми продуктами, особенно в питании детей, больных, а также лиц пожилого возраста.

Качество соков зависит от качества плодов. Они должны быть приятными на вкус, без излишней терпкости, иметь хороший аромат.

Сок получают путем измельчения фруктов и ягод в мезгу и извлечения из нее сока. Кожуцу не снимают, так как она придает соку специфический аромат плода, в ней много дубильных веществ.

Соки с избытком или недостатком кислот, сахаров, дубильных, красящих веществ следует смешивать.

Осветления сока можно достичь, если его подогреть до 80° и профильтровать в горячем состоянии через ткань.

Для более кислых соков лучше применять горячий розлив, а для менее кислых — пастеризацию или стерилизацию.

Нагревать соки длительное время свыше 80° не рекомендуется, так как при высокой температуре разрушается витамин С, сок темнеет, ухудшаются его вкусовые качества.

Если в соке обнаружены помутнение, брожение или плесень, его выливают в кастрюлю, кипятят 5 минут и употребляют для приготовления киселя или морса.

СОК ИЗ ВИШНИ

Переработанную вишню моют, разминают деревянным пестом в кастрюле, не удаляя косточек. Сок из вишни извлекают

как холодным, так и горячим способом. При холодном способе дробленую вишню сразу же прессуют, а при горячем ее сначала подогревают при постоянном помешивании до 65° и прессуют в горячем виде, не нарушая целостности косточек. Полученный холодным или горячим способом сок немедленно разливают в подготовленную посуду и пастеризуют в воде при температуре 85°: банки емкостью 0,5 л — 15 минут, 1 л — 20 минут, 2 л — 25 минут и 3 л — 30—35 минут.

Вишневый сок отличается высокой кислотностью, поэтому во время подогрева сока перед розливом добавляют сок яблок и других плодов с низкой кислотностью или добавляют сахар (0,1—0,2 кг на 1 л воды).

СОК ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

Подготовленные зрелые ягоды сладких сортов помещают в эмалированную кастрюлю, заливают водой (на 1 кг ягод 2 стакана воды), нагревают до кипения, кипятят 5 минут и отжимают сок.

Из черной смородины с трудом извлекается сок, поэтому выжимки первого отжима заливают горячей водой (1 стакан воды на 1 кг выжимок), размешивают, подогревают, помешивая, до 90—95°, следя за тем, чтобы мезга не пригорела, и в горячем виде отжимают сок еще раз. Соки первого и второго отжима смешивают, фильтруют и консервируют. Перед розливом в банки можно добавить сахар (200—300 г сахара на 1 л сока).

СОК ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ С МЯКОТЬЮ

Для приготовления сока с мякотью переработанные и промытые ягоды помещают в эмалированную кастрюлю,вливают по 1 стакану воды на 1 кг ягод и нагревают при постоянном помешивании до 65°. Теплые ягоды протирают через сито. В полученный густой сок добавляют 40-процентный сахарный сироп по вкусу, нагревают до кипения, кипятят 2—3 минуты и консервируют способом горячего розлива.

СОК ИЗ КРАСНОЙ И БЕЛОЙ СМОРОДИНЫ

Ягоды отделяют от кистей, промывают и разминают деревянным пестом. Затем отжимают сок (вторично мезгу можно не отжимать), процеживают через ткань и консервируют.

Сок красной и белой смородины имеет высокую кислотность, поэтому его обычно смешивают с соками других плодов (сладких яблок, малины, черешни, земляники). Перед розливом в банки в смородиновый сок можно добавить сахар — 150—200 г на 1 литр сока, затем сок нагревают до кипения и разливают в простерилизованные горячие банки. Если сок извлекают при помощи соковарки, то в этом случае можно делать горячий розлив прямо из нее, но сок будет содержать воду.

СОК ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ

Для сока лучше брать мелкоплодные, плотные, интенсивно окрашенные сорта земляники. Ягоды промывают, удаляют плодоножки и чашелистики. Очищенные ягоды разминают в кастрюле деревянным пестом или ложкой и оставляют на 3—4 часа при комнатной температуре для снижения вязкости сока. После выдержки добавляют на 1 кг мезги 1/2 стакана воды, размешивают и отделяют сок. Если сок отделяется плохо, мезгу подогревают до 60° при постоянном помешивании, выдерживают при этой температуре 3—4 минуты, затем медленно отжимают. Готовый сок разливают в подготовленную стеклянную посуду и пастеризуют.

МАНДАРИНОВЫЙ СОК

На 100 г сока — 4 мандарина.

Мандарины вымыть, обдать кипятком, снять кожуру, разделить на дольки, удалить зернышки, мякоть пропустить через соковыжималку.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК

На 100 г сока — 2 апельсина, 1 ст. ложка сахара.

Апельсины вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, разделить на дольки, удалить зерна, мякоть пропустить через соковыжималку, добавить сахар.

ЛИМОННЫЙ СОК

На 100 г сока — 3 лимона, 3 ст. ложки сахара.

Лимоны вымыть, обдать кипятком, снять кожуру, разделить на дольки, удалить зерна, мякоть пропустить через соковыжималку, добавить сахар.

ВИНОГРАДНЫЙ СОК

На 100 г сока — 150 г винограда.

Ягоды спелого винограда отделить от кисти, промыть холодной водой, обдать кипятком, пропустить через соковыжималку.

СОК ИЗ КЛУБНИКИ

На 100 г сока — 200 г ягод, чайная ложка сахара.

Свежие ягоды клубники освободить от плодопожек, промыть кипяченой водой, растереть деревянной ложкой, сложить в опшаренную кипятком марлю, добавить сахар, размешать.

СОК ИЗ АЙВЫ ЯПОНСКОЙ

1 кг айвы японской, 150—200 г сахара.

Плоды айвы плохо отдают сок, поэтому его извлекают с помощью соковарки.

Айву тщательно вымыть, измельчить и перемешать с сахаром. Варить 45—60 минут. Горячий сок разлить в посуду и пастеризовать 15 минут при температуре 85°.

ВИНО И ПЛОДОЯГОДНЫЕ СБРОЖЕННЫЕ СОКИ

ВИНО ВИНОГРАДНОЕ СУХОЕ

Для приготовления вина отбирают спелый и сладкий виноград. Из южных сортов пригодны: Шасла белая, Шасла розовая, Шасла мускатная, Алиготе, Мускат розовый, Мускат гамбургский, Лидия и др.

В домашних условиях и при небольших количествах готовяемого вина в качестве тары можно пользоваться 10-литровыми стеклянными баллонами. Санитарная обработка их несложна, а прозрачность стекла позволяет следить за процессом приготовления вина.

Виноград в количестве 10 кг (из расчета наполнения одного 10-литрового баллона) сортируют, отделяют ягоды от гребней, удаляют поврежденные и загнившие, небольшими порциями выкладывают в дуршлаг, установленный над эмалированным ведром, и разминают тыльной частью кулака.

Полученные сок и мезгу сливают в баллон, накрывают его марлей и ставят для брожения в теплое место с температурой 25—28 градусов на 2—3 дня.

Правильное брожение можно обеспечить специальными культурами винных дрожжей. При отсутствии их брожение вызывают с помощью «диких» дрожжей, имеющихся как на поверхности ягод, так и в воздухе.

При наличии ручного пресса виноградный сок можно получить путем прессования. При этом вино получается менее терпким.

Косточки винограда, содержащие дубильные вещества, в брожении не участвуют. Находящиеся под кожицей ягод арома-

тические вещества при отжатии сока на ручном прессе из винограда не извлекаются полностью, и вино получается менее ароматным. При брожении размятых ягод вино более ароматное, но несколько терпковатое.

В зависимости от температурных условий на 2-й или на 3-й день брожения сусли мезга всплывает, а сок выделяется в нижней части баллона. (Рис. 1.) На 6—7-й день сок из баллона сливают через дуршлаг в эмалированное ведро, а мезгу отжимают руками над дуршлагом.

Собранный виноградный сок сливают в чистый баллон, устанавливают водяной затвор и ставят на дображивание. Водяной затвор представляет собой резиновую трубку диаметром 8—10 мм и длиной 30—40 см, один конец которой герметически монтирован в крышку баллона при помощи алебастра, гипса, парафина или воска, а другой погружен в стакан с водой. (Рис. 2.)

Процесс сбраживания виноградного сахара на спирт протекает при отсутствии кислорода воздуха. Если герметичность водяного затвора в процессе брожения будет нарушена, внутрь баллона попадет кислород воздуха, который вызовет разложение спирта на уксусную кислоту и воду.

Дображивание сока под водяным затвором производят до полного прекращения брожения, которое, в зависимости от температурных условий, может длиться 12—20 дней.

В процессе брожения виноградный сок мутный, что объясняется действием дрожжей.

Признаки окончания брожения следующие: в стакане с водой перестают выделяться пузырьки газа, дрожжи оседают на дно баллона, и вино частично самоосветляется.

По окончании брожения его при помощи сифона осторожно сливают с осадка дрожжей в чистый баллон, вновь устанавливают водяной затвор и ставят баллон в холодное место (погреб) с температурой 8—12 градусов на 2—2,5 месяца. При холодном хранении вина под водяным затвором виннокислотная кислота оседает на стенках и дне баллона в виде мелких кристаллов. Кислотность резко снижается, вино самоосветляется и становится прозрачным. (Рис. 3.)

Очищенное вино разливают в чистые бутылки или баллоны доверху с небольшим воздушным пространством между пробкой и вином и укупуривают.

Хранить готовое вино следует в холодном месте (погребе, подвале).

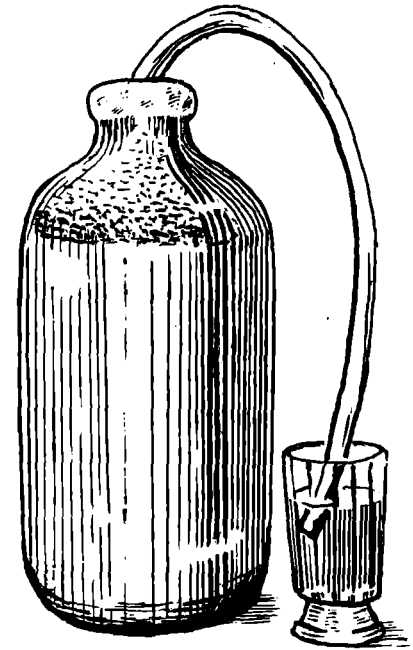
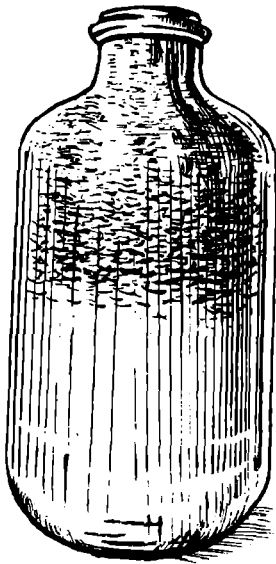


Рис. 1. Положение мезги в баллоне на 3—4 день с начала брожения.

Рис. 2. Водяной затвор.

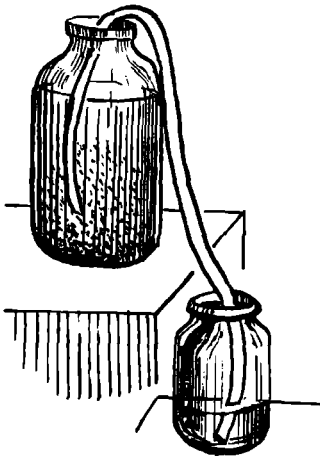


Рис. 3. Слив сока с осадка при помощи сифонной трубки.

Полученное вино называется с у х и м, так как содержащийся в винограде сахар почти полностью перебродил на спирт. Сахаристость сухого вина незначительна. При малой сахаристости винограда (меньше 20%) вино не будет иметь достаточного количества спирта, что может вызвать его порчу (появление плесени и т. д.). Для улучшения его качества добавляют свежесваренный сахар в количестве 50—100 г на 1 л сока.

Лучше всего использовать для вина дубовую бочковую тару.

Перед приготовлением вина новые дубовые бочки следует замачивать чистой холодной водой в течение 10 дней, ежедневно меняя ее.

Места, дающие течь, ремонтируют. После замачивания новые бочки заливают кипящей водой с кальцинированной содой (25 г на ведро воды), после чего тщательно ополаскивают холодной чистой водой. Замоченную бочкотару за сутки перед наполнением необходимо обкурить серой, чтобы предупредить постороннее брожение. Для этого чистую серу в количестве 15—20 г укладывают в чашечку окурочного приспособления, состоящего из проволоки длиной 50—60 см и закрепленной на ней металлической чашечки диаметром 2 см.

Уложенную в чашечку серу зажигают, через шпунтовое отверстие спускают в бочку и держат до полного сгорания, после чего приспособление извлекают.

Для начального брожения дробленого винограда и отделения сока от мезги применяют специально приспособленную бочку, в которой одно из доньев снято, а в нижней части бочки просверлено отверстие диаметром 5—8 мм, закрываемое длинной деревянной пробкой.

Способ и последовательность приготовления вина в бочкотаре. Зрелый виноград сортируют, отделяют ягоды от гребней, удаляют поврежденные и загнившие, дробят вручную или на деревянной двухвалковой дробилке. Полученные мезгу и сок сливают в бочку, наполняя ее не более чем на 3/4 емкости. Затем бочку закрывают снятым дном, а сверху кладут чистую ветошь. Для брожения бочку устанавливают на табурете в теплом помещении. На 3—4-й день, когда мезга поднимется кверху, полученный виноградный сок сливают через нижнее отверстие бродильной бочки, а мезгу отжимают вручную или на ручном виноградном прессе.

Полученное виноградное сусло сливают в подготовленную бочку, в шпунтовое отверстие устанавливают водяной затвор, в

месте его установки хорошо обмазывают трубку гипсом или алебастром, чтобы воздух извне не поступал в бочку.

На 12—20-й день, в зависимости от температуры помещения, выделение пузырьков газа в стакане водяного затвора прекращается и бурное брожение заканчивается.

Полученному вину дают отстояться еще два дня, после чего водяной затвор снимают и при помощи сифона вино сливают с осадка дрожжей в эмалированное ведро, а затем переливают в подготовленную бочку, наполняя ее «под пробку».

Бочку переносят в холодный подвал и выдерживают 3—4 месяца, чтобы винный камень выпал в осадок. После этого кислотность вина значительно уменьшается, оно самоосветляется и становится прозрачным.

Готовое вино разливают в чистые бутылки или баллоны на 1—2 см ниже пробки и герметически укупоривают.

Хранят их в холодном подвале или погребе в лежачем положении.

Сезон приготовления — *сентябрь*.

СБРОЖЕННЫЕ СОКИ

СБРОЖЕННЫЕ СОКИ (типа вина) приготавливаются из винограда, малины, клубники, красной и черной смородины, слив, яблок и др.

СБРОЖЕННЫЕ СОКИ (ТИПА ПОЛУСУХОГО ВИНА) ИЗ МАЛИНЫ, КЛУБНИКИ

Из отсортированного по степени зрелости сырья удаляют грязные и поврежденные ягоды, плодоножки, листья.

Ополоснув сырье 3—4 раза чистой водой, дают ей стечь. Ягоды слегка разминают руками. Полученную мезгу и сок помещают в трех- или десятилитровый баллон, причем в трехлитровый укладывают не более 2 кг, а в десятилитровый — до 8 кг мезги. При желании можно добавить в мезгу сахар (100—150 г на 1 кг ягод). Затем горлышко баллона завязывают марлей и ставят в теплое место.

На 2-й или 3-й день мезга в баллоне всплывает, а сок выделяется в пижней части. Его сливают в другой баллон и немедленно закрывают водяным затвором.

Выдерживают сброженный сок под водяным затвором до тех пор, пока пузырьки в стакане с водой не исчезнут, то есть брожение прекратится.

Для осветления сброженного сока рекомендуется вынести баллон в холодное помещение и выдерживать под водяным затвором 30—50 дней, после чего при помощи сифона осторожно слить сок с осадка. Слитый сок расфасовывают в бутылки, укупоривают их и хранят в лежачем положении.

Для более полного извлечения экстрактивных веществ из оставшейся мезги в баллон вливают столько 30-процентного сахарного сиропа, сколько было вылито сброженного сока, после чего смесь оставляют дображивать. Через 3—4 дня сок вторично сливают в баллон и ставят на дображивание под водяным затвором, а мезгу отжимают. По окончании брожения сок при помощи сифона сливают с осадка, разливают в бутылки, укупоривают пробками и хранят в лежачем положении.

СБРОЖЕННЫЕ СОКИ (ТИПА ПОЛУСУХОГО И СЛАДКОГО ВИН) ИЗ ЧЕРНОЙ И КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ (ВИНОГРАДА)

Из отсортированного по степени зрелости сырья удаляют кисти, листья, плодоножки и поврежденные ягоды. Ополоснув отобранное сырье 2—3 раза водой, дают ей стечь и разминают ягоды в дуршлаге, помещенном над кастрюлей. Полученные мезгу и сок вливают в баллон, добавляют сахар (100—150 г на 1 л сока) и ставят на дображивание под водяным затвором в течение 12—20 дней, пока брожение не прекратится.

После этого сок при помощи сифона сливают с осадка в чистый баллон и ставят в холодное место на 1,5—2 месяца. При холодном хранении из него выпадают виннокислотная кислота и муть. Чистый и осветленный сок при помощи сифона снова сливают с осадка, разливают в бутылки или баллоны и укупоривают.

Для полного извлечения экстрактивных веществ из остав-

шейся мезги в баллон добавляют столько 30-процентного сахарного сиропа, сколько было вылито сброженного сока. Поставленный на брожение сироп через 3—4 дня сливают в баллон, а мезгу отжимают.

Полученный вторично сок ставят на дображивание под водяным затвором на 20—30 дней до полного окончания брожения.

После указанного срока сок при помощи сифона сливают с осадка, разливают в бутылки или баллоны и укупоривают.

СБРОЖЕННЫЙ СОК ИЗ ЯБЛОК

Отсортированные ягоды моют, нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Полученную мезгу помещают в баллон (в 3-литровый — два, а в 10-литровый — восемь килограммов), добавляют сахар (100—150 г на 1 кг мезги). Баллон с обвязанным марлей горлышком ставят в теплое место на 2—4 дня. Когда мезга всплывет, а в нижней части баллона выделится сок, его сливают, а мезгу отжимают. В полученный сок добавляют сахар (100—150 г на 1 л сока), баллон закрывают водяным затвором и дображивают 15—20 дней). По окончании брожения сок нужно слить с осадка с помощью сифона, разлить в бутылки или баллоны и укупорить их.

Сезон приготовления: *август — октябрь.*

НАЛИВКИ

НАЛИВКИ из плодов и ягод готовят на сахаре и на сахарном сиропе путем брожения.

При брожении содержащегося в плодах и ягодах добавленного сахара получается спирт. Образовавшийся спирт и оставшийся несброженным сахар делают наливки стойкими при хранении.

Способ приготовления путем засыпки плодов или ягод сахаром и выдерживания их на солнечном свету при неплотной укупорке горлышка стеклянной тары марлей — неправильный и неэкономичный.

Неправильность его заключается в том, что образовавшийся в результате сбраживания сахара спирт под воздействием солнечного тепла частично улетучивается, а часть спирта, вследствие неплотной укупорки и наличия кислорода воздуха, сбраживает на уксусную кислоту. Поэтому наливки получаются кислыми. Неэкономичность заключается в потере крепости наливки и в значительном перерасходе сахара.

Приготавливать наливки отличного качества можно из свежих плодов и ягод в сезон их созревания, а из консервов-заготовок — в любое время года. В зимние месяцы для ускорения выбраживания этот процесс производят при температуре 25—27°. Для этого баллон с приготавливаемой наливкой помещают в теплое место (у печи или радиатора).

Наливки готовят обязательно под водяным затвором. Без него приготовленная смесь плодов и сахара или сахарного сиропа может сохраняться только в течение первых двух-трех дней, пока не начнется брожение. Горлышко баллона до образования брожения должно быть завязано марлей в один слой.

Процесс брожения наливок длится 12—15 дней и зависит

вату, уложенные на воронку или дуршлаг, разливают в подготовленные бутылки и укупоривают пробками.

Соотношение вишен и сахара при закладке

Продукт	Баллоны емкостью	
	3 л	10 л
Вишни	2,2 кг	6,6—7 кг
Сахар	0,8 кг	2,5 кг

На 30 или 35-й день паливку фильтруют через марлю и вату, уложенные на воронку или дуршлаг, разливают в подготовленные бутылки, укупоривают пробками.

Чтобы полнее извлечь экстрактивные вещества из оставшихся после фильтрации сброженных вишен, приготавливают вишневый сброженный сок (вино). Для этого ягоды разминают рукой, укладывают водяной затвор и выдерживают 20—25 дней, до прекращения брожения.

Сброженный сок фильтруют через капроновый чулок или марлю и вату, разливают в бутылки и укупоривают.

Количество добавляемого сиропа для получения сброженного сока (вина): на остаток мезги в 3-литровый баллон — 2 л сиропа, в 10-литровый — 5 л.

Для приготовления 2-х литров 30-процентного сахарного сиропа требуется 650 г сахара.

ПРИЧИНЫ И ПРИЗНАКИ ПОРЧИ КОНСЕРВОВ

Основными причинами порчи консервов, приготовленных в домашних условиях, являются: несоблюдение санитарных условий работы, плохая мойка сырья и тары, недостаточное время стерилизации и негерметичность укупорки.

Испорченные консервы определяют по следующим признакам: вздута или сорвана крышка на банке, плесень на поверхности консервов, несвойственный данному виду продукта запах, осколки стекла, попавшие в банку при неосторожном открывании.

Консервы с указанными дефектами не должны употребляться в пищу.

ВИДЫ БРАКА КОНСЕРВОВ И ЕГО УСТРАНЕНИЕ

Разваривание плодов. Разваривание плодов происходит: а) при изготовлении компотов из перезрелого сырья; б) при длительном подогреве воды при стерилизации; в) при чрезмерном времени стерилизации.

Разваривание плодов особенно часто наблюдается при приготовлении компотов из абрикосов, клубники, малины и других плодов и ягод.

Чтобы устранить разваривание, не следует употреблять спелое и перезрелое сырье. Абрикосы для компотов должны быть плотными, одна сторона — слегка оранжевой, другая — слегка желтоватой. Ягоды клубники и малины пригодны плотные, немятые и неполной зрелости.

Длительное (более 2-х лет) хранение компотов, приготовленных из плотных, неспелых плодов, также вызывает их размягчение и придает им непривлекательный вид.

Время доведения воды в кастрюле до кипения при стерилизации консервов не должно превышать 20 минут.

Необходимо строго выдерживать время стерилизации согласно рецептуре для каждого отдельного вида плодов.

П л е с е н ь. Плесень в виде отдельных скоплений белого, серого и желтоватого цвета появляется на поверхности компотов из-за несоблюдения рекомендуемых условий приготовления консервов.

Кроме того, плесень может образоваться при неаккуратной и медленной укупорке банок после стерилизации, что вызывает попадание воздуха под крышку перед укупоркой.

Банки необходимо укупоривать быстро. Оставшиеся в стерилизаторе банки, как и сама кастрюля, должны быть накрыты крышками, а в стерилизаторе — поддерживаться требуемая температура до извлечения последней банки для укупорки. Плесневеют компоты вследствие неплотной укупорки банок. При этом микроорганизмы могут попасть в них вместе с воздухом.

Срыв крышек происходит в основном по причинам:

- использования залежалого, несвежего сырья;
- недостаточной мойки сырья;
- несоблюдения времени тепловой обработки его;
- неправильного определения начала стерилизации;
- несоблюдения установленного времени и температуры стерилизации консервов.

Для устранения указанных видов брака необходимо: употреблять свежесорванное здоровое сырье, тщательно мыть его чистой водой, строго выдерживать тепловой режим обработки согласно рецептурам.

Чтобы правильно определить время начала кипения воды в кастрюле в процессе стерилизации, необходимо применять хорошо пригнанные деревянные или металлические решетки-подставки и ни в коем случае не пользоваться ветошью или бумагой. Точно придерживаться установленного времени и температуры стерилизации, во время которой кастрюля должна быть накрыта крышкой.

Стерилизацию консервов, укупоренных предварительно (до стерилизации), производить только со специальными зажимами.

П р о к и с а н и е к о н с е р в о в из плодов, ягод, овощей вызывается неплотной укупоркой банок. Микроорганизмы, про-

никая вместе с воздухом через неплотности укупорки, вызывают брожение.

Прокисшие консервы в пищу не пригодны.

Всплывание плодов в компотах наблюдается при:

- недостаточном или неполном заполнении банки плодами или овощами;
- использовании зрелого и перезрелого сырья (абрикосы, сливы, томаты) и т. д.
- длительной стерилизации.

Чтобы устранить всплывание плодов в компотах, рекомендуется заполнять банки плотно, не консервировать зрелое и перезрелое сырье, точно соблюдать время стерилизации.

Растрескивание кожицы плодов наблюдается, в основном, в готовых компотах из целых слив, мирабели, ренклодов, альчи и абрикосов. Чтобы устранить растрескивание плодов после стерилизации, рекомендуется бланшировать их перед укладкой в банки или накалывать со всех сторон, а также следить за точным соблюдением времени стерилизации согласно рецептуре.

Потемнение на поверхности плодов в готовых компотах вызывается наличием воздуха в банке.

Чтобы устранить это явление, плоды перед укладкой в банки необходимо бланшировать.

Фиолетовый цвет сиропа в компотах. Плоды и ягоды, обладающие большой кислотностью и интенсивной окраской — вишни, черная смородина, черная черешня, черный виноград, сливы и др. — в готовых компотах при хранении приобретают неприятный привкус и фиолетовый оттенок сиропа. Это связано с использованием крышек из нелакированной белой жести. Чтобы избежать этого, необходимо пользоваться крышками из белой жести, покрытыми специальным лаком золотистого цвета.

Ржавые пятна на плодах черешни. Ржавые пятна на плодах черешни (белой) образуются только в результате консервирования мягкого несвежего сырья.

Пена на поверхности компотов из натуральных плодов — из слив, яблок, винограда и других — на качество консервов не влияет, но их внешний вид ухудшается.

СУШКА

ЯБЛОКИ

Для сушки пригодны кислые и кисло-сладкие сорта яблок летнего и осеннего урожая.

Яблоки сортируют, моют, дают стечь воде, потом из нержавеющей стали нарезают на кружочки толщиной 5—6 мм, удаляя при этом поврежденные места и семенную камеру. Для предохранения от потемнения их немедленно погружают на 3—5 минут в подкисленную воду (2 г лимонной кислоты на 1 л воды), затем воду сливают, кружочки яблок подсушивают на воздухе в течение 2—3 минут, укладывают на сито в один ряд или папизывают на прочный шпагат и подвергают сушке.

Начальная температура в сушилке должна быть 70—95°.

Для ускорения процесса кружочки или дольки яблок через 2—3 часа перекадывают на другую сторону. Заканчивают сушку при температуре 50—55°. Весь процесс продолжается 5—6 часов.

СУШКА яблок считается законченной, когда кружочки или дольки не раздавливаются от сильного нажима пальцем. Снимая их с сита, отбирают непродушенные дольки для повторной сушки.

Готовые яблоки выдерживают в ящике в течение недели, после чего их расфасовывают в бумажные мешки и хранят подвешенными в сухом, проветриваемом помещении.

Яблоки сушат на солнце, в районах, где много тепла, в течение 5—6 дней.

ГРУШИ

Плоды для сушки должны быть зрелыми и с небольшим содержанием каменистой ткани. Груши сортируют по размеру, моют, дают стечь воде, нарезают по длине на половинки или

четвертинки, удаляя семенную камеру, поврежденные места и кожу. Мелкие группы сушат целиком. Подготовленные дольки во избежание потемнения погружают в кипящую воду на 6—7 секунд и немедленно охлаждают в ведре с водой. Когда она стечет, выкладывают на сито и загружают в сушильный шкаф. Температура в нем в начале сушки — 65—75°, а в конце 55—60. Продолжительность процесса — 10—12 часов.

Сушка считается законченной, когда дольки не раздавливаются от сильного нажатия пальцем.

Готовые группы выдерживают в ящике 5—6 дней, после чего выкладывают в бумажный мешок и хранят в сухом, проветриваемом помещении.

СЛИВЫ

Лучшие для сушки сорта — Венгерка итальянская, Венгерка обыкновенная и другие крупноплодные сливы темно-фиолетовой окраски.

Сливы должны быть полностью созревшими.

Сырье сортируют по размеру, удаляя плодоножки, а также сливы с механическими повреждениями и пораженной плодоножкой.

Отсортированные плоды тщательно моют, выкладывают в дуршлаг и бланшируют путем погружения в кипящий раствор питьевой соды (5—8 г на 1 л воды) в течение 1—1,5 секунды.

После бланшировки сливы немедленно охлаждают в ведре с холодной водой, затем тщательно промывают в холодной воде. При этом удаляется восковой налет и на кожице сливы образуется сетка, способствующая скорейшей сушке. Плоды укладывают на сито в один ряд и ставят в сушильный шкаф, где они подвергаются трехкратной тепловой обработке с перерывами на охлаждение и перекидку на другую сторону.

Первая сушка производится при температуре 45—50° в течение трех-четырёх часов, в зависимости от величины плодов и густоты укладки. Сита перекидывают через каждый час (нижнее на место верхнего, а верхнее на место нижнего).

Вторая сушка при температуре 60—65° продолжается 6—8 часов, после чего сита выносят, сливы переворачивают и охлаждают в течение 5 часов.

Третий раз сливы сушат 4—5 часов при температуре 70—75°.

Троекратная тепловая обработка гарантирует высокое качество чернослива.

Готовые сливы при надавливании пальцем не выделяют сок, а мякоть у косточек не бывает влажной.

Сливы можно сушить с предварительным подвяливанием на солнце.

Готовый чернослив выдерживают в открытом ящике 5—6 дней, плотно укладывают в бумажный мешок и хранят подвешенным в сухом помещении.

АБРИКОСЫ

Для сушки пригодны созревшие абрикосы. Их сортируют, удаляя перезревшие, не полностью созревшие, пораженные болезнями и вредителями плоды, снимают плодоножки. Ножом из нержавеющей стали разрезают абрикосы по бороздке на половинки и удаляют косточки. Отсортированные половинки выкладывают на сита в один ряд срезом кверху и ставят в солнечное место на 4—5 дней. На ночь и в ненастную погоду сита убирают и складывают штабелями в сухом, проветриваемом помещении.

Просушенные абрикосы сыпают из двух сит в одно, выдерживают под навесом или в затемненном месте в штабелях для воздушной досушки в течение 2—3 дней.

Искусственная сушка абрикосов в специальном шкафу производится при температуре 60—70° в течение 12 часов.

Готовые абрикосы выдерживают в открытом ящике двое суток, после чего выкладывают в бумажный мешок и хранят подвешенными в сухом помещении.

ВИШНЯ

Для сушки пригодны полностью созревшие темно-красные вишни.

Перезревшие и подвяленные на дереве ягоды сортируют, удаляя поврежденные, снимают плодоножки. Вишни моют, дают

стечь воде, укладывают на сита в один ряд и подвергают солнечной сушке в течение 3—4 дней, в зависимости от степени зрелости и величины ягод.

Искусственная сушка в специальном шкафу производится в один прием — вначале при температуре 50—55°, а в конце при температуре 70—75°. Сушка продолжается 10—12 часов, в зависимости от величины и степени зрелости ягод.

ШИПОВНИК

Для сушки пригоден шиповник спелый, твердый на ощупь, ярко-красного цвета. Его сортируют, удаляя перезревшие, поврежденные и мягкие ягоды, плодоножки и соцветия.

Шиповник сушат целыми ягодами. Их выкладывают на железный лист и помещают на 8—10 минут в духовку, нагретую до 100°, после чего пересыпают в сита и ставят в сушильный шкаф при температуре 65—70°.

Сушеный шиповник содержит большое количество витамина С и используется зимой и весной в виде настоя или чая.

РАЗНЫЕ ЯГОДЫ

Из ягод можно сушить малину, ежевику, черную смородину и др.

Ягоды перебирают, удаляют загнившие и поврежденные, очищают от веточек, листьев, плодоножек.

Отсортированные ягоды выкладывают на сита тонким слоем и подвергают сначала солнечной сушке в течение одного дня, а затем искусственной — в сушильном шкафу, в продолжение 2—4 часов, в зависимости от вида и величины ягод.

Начальная температура в сушильном шкафу — 45—50°.

Высушенные ягоды выкладывают в открытый ящик, выдерживают два дня, расфасовывают в герметичную тару и хранят в сухом, прохладном помещении.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Что надо знать, прежде чем приступить к домашнему консервированию	3
Варенье	6
Джемы	25
Повидло	38
Компоты	42
Соки	54
Вино и плодоягодные сброженные соки	60
Наливки	67
Причины и признаки порчи консервов	73
Сушка	76

150

рецептов

домашнего консервирования фруктов и ягод

Ответственный за выпуск **В. Л. Кирюхин**
Редактирование и корректирование — **В. И. Буяльская,**
А. Т. Огарева
Художники: **В. В. Тавасиев**
Технический редактор **Г. М. Хомякова**
Фото **В. Г. Каурова**
Цена договорная

ИБ № 2901

Сдано в набор 01.02.91. Подп. в печать 31.07.91. Формат 84×108¹/₃₂.
Бумага писчая № 1. Гарнитура «Литературная». Печать офсетная. Усл. печ.
листов 4,2. Усл. кр. отт. 5. Уч. изд. л. 3,6. Тираж 130000 экз. Заказ № 2519.

Ставропольское книжное издательство, Карачаево-Черкесское отделение, 357100, Черкесск, пл. Кирова, 23. Издательство «Ставропольская правда», 355000, Ставрополь, ул. Спартака, 8.

С 99

М. В. Максимов «150 рецептов домашнего консервирования фруктов и ягод». Ставроп. книжное изд-во, Карачаево-Черкесское отд., 1991-80 с.

ISBN 5-7644-07766-4.

В книге приведены способы приготовления варенья, джемов, повидла, компотов, соков, домашних вин, сушки плодов.

84. 239.

С 3404000000 без объявл.
М 159 (03)-91

