

КОМПОТЫ, КИСЕЛИ, МОРСЫ

Очень просто!



ББК 36.991
К63

Составитель *О. К. Савельева*

К63 **Компоты, кисели, морсы.** / Сост. **О. К. Савельева.** - М.: Эксмо, СПб.: Терция, 2004. - 64 с.

Компоты, кисели и морсы - вкусные и полезные прохладительные напитки, которые легко приготовить, и которые будут хороши на вашем столе в любой сезон. Ведь так приятно в жарким летом выпить прохладного морса, а зимой, открыв баночку компота, почувствовать аромат ягод и фруктов и вспомнить солнечные летние деньки.

В этой книге вы найдете множество традиционных и оригинальных рецептов приготовления фруктово-ягодных напитков.

ISBN 5-699-00660-5

©«Терция», составление, 2002
© «Терция», оформление, 2002
©«Эксмо», 2002

Предисловие

Компоты, кисели и морсы – вкусные и полезные прохладительные напитки, которые достаточно легко приготовить.

Компоты делают из свежих, консервированных, сушеных или быстрозамороженных фруктов, ягод или овощей, проваренных в сахарном сиропе. Время тепловой обработки зависит от того, какие именно плоды используются. Например, груши и яблоки варят 35–40 мин, остальные фрукты – 15–20 мин. Очень важно не переварить используемые плоды и ягоды, они должны остаться целыми. Правильно сваренный сироп – прозрачный, золотисто-коричневый. Компоты следует готовить за 10–12 ч до подачи к столу, так как за это время в отвар переходят ароматические и вкусовые вещества, а фрукты в достаточной степени пропитываются сахарным сиропом.

Из быстрозамороженных плодов и ягод компот получится особенно вкусным, если к нему добавить немного свежих фруктов (например, цитрусовых), а также орехи, раствор лимонной кислоты, пряности (цедру, ваниль, корицу, гвоздику и т. п.).

В любые компоты для улучшения вкуса можно добавлять немного вина (из расчета 5–10 мл портвейна или мадеры на порцию). Улучшают вкус также апельсиновые или лимонные корочки, которые нужно класть во время варки, а из остывшего компота удалять.

Золотое правило при закладке пряностей – не перестараться, ведь главное в компоте – естественный вкус и аромат плодов.



В старину в компоты добавляли крупу, и это делало их более питательными. В нашей книге вы найдете несколько подобных рецептов и сможете оценить изобретательность и вкус наших предков. Также рекомендуем вам попробовать сварить сироп из меда.

Кисель — одно из традиционных, издавна любимых в России блюд. Изначально его не загущали крахмалом, а готовили на заквашенных отварах злаков (отсюда и название — от слова «кислый»). На крахмале кисели обычно варили густыми и подавали с молоком.

Сегодня кисели варят из свежих и сушеных фруктов и ягод, соков, сиропов, молока, хлебного кваса, преимущественно на сахаре.

Для фруктово-ягодных киселей используется картофельный крахмал, а для молочных и миндальных — кукурузный (маисовый), который дает более нежный вкус.

Перед употреблением крахмал разводят охлажденной кипяченой водой, сиропом или молоком, а затем процеживают.

Для приготовления густого киселя необходимо 70–80 г крахмала на 1 л жидкости, киселя средней густоты — 40–45 г, для полужидкого киселя — 30–35 г.

Густые кисели после введения в них крахмала проваривают на слабом огне, помешивая деревянной ложкой. При подаче такой кисель выкладывают из формы в вазу или на тарелку, отдельно подают к нему холодное кипяченое молоко или сливки (100–150 мл на порцию).

Кисели средней густоты или полужидкие после соединения с крахмалом не кипятят, а только доводят до кипения, затем разливают в стаканы, креманки или вазочки и ставят на холод.

Как правило, во фруктово-ягодные кисели для сохранения окраски и улучшения вкусовых качеств добавляют небольшое количество (0,1–0,3 г на порцию) лимонной кислоты, которую следует предварительно развести

4 холодной кипяченой водой.



Чтобы поверхность киселя не покрылась пленкой, его посыпают небольшим количеством сахара.

Морс — это напиток из соков, разбавленных водой и приправленных сахаром.

В любой морс можно положить ломтик лимона, апельсина или натертую лимонную цедру.

Подают морс в кувшинах или стаканах. Зимой его приятно подавать теплым, летом — с кусочками льда.

При приготовлении и киселей, и морсов рекомендуется перед тепловой обработкой выжать из ягод сок, затем отварить выжимки, после чего добавить в отвар сырой ягодный сок. Воспользовавшись этим советом, вы сохраните в напитке максимум витаминов.

Надеемся, с помощью нашей книги вы сможете приготовить много вкусных и разнообразных напитков, которые придутся по душе вашим близким и друзьям.

КОМПОТЫ

Компоты из овощей



Компот из ревеня

2–3 стакана воды, 300 г ревеня, 1 стакан сахара, 1/2 ч. ложки корицы или цедра 1 лимона.

В кипящий сахарный сироп добавить тонко нашинкованную лимонную цедру (или корицу), очищенный от грубых волокон и нарезанный кусочками ревеня. Компот варить на слабом огне 3–5 мин.



Компот из ревеня с изюмом

2 стакана воды, 250 г ревеня, 1/2 стакана сахара, 2 ст. ложки изюма.

С черешков ревеня снять кожицу (наружные длинные грубые волокна), нарезать их поперек на кусочки длиной 2,5–3 см и опустить в кипящую воду. Изюм промыть и опустить в воду одновременно с ревенем. Через 3–5 мин ревеня откинуть на сито и переложить в кипящий сахарный сироп. Как только сироп снова закипит,

кастрюлю накрыть крышкой и поставить в прохладное место.



Компот из ревеня и тыквы

3 стакана воды, 300 г тыквы, 300 г ревеня, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, корица, лимонная или апельсиновая цедра.

Тыкву натереть на терке. Промытый ревень нарезать наискось кусочками. Сварить сироп со специями, опустить в него ревень, вскипятить. Добавить тыкву, снова довести до кипения, охладить. Подавать со взбитыми сливками.



Компот из тыквы с яблоками

5 стаканов воды, 300 г тыквы, 2 антоновских яблока (можно взять сушеные), по 1 горсти чернослива, изюма и кураги, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, корица по вкусу.

Тыкву нарезать ломтиками, яблоки — дольками. Сварить сироп с корицей, добавив чернослив, изюм и курагу. Сухофрукты варить около 10 мин, затем добавить тыкву и еще через 5 мин — яблоки. Варить до готовности.



Компот из тыквы с квашеной капустой

2 стакана нарезанной мелкими кубиками тыквы, 1 морковь, 1 стакан квашеной капусты, 2 ст. ложки меда, 2 ст. ложки изюма, 1 ст. ложка смеси сушеных мяты



и листьев малины (в равных соотношениях), 2 л воды, соль по вкусу.

Тыкву очистить и нарезать мелкими кубиками. Квашеную капусту отделить от рассола и мелко порубить. Морковь нарезать мелкими кубиками. Изюм тщательно промыть. В эмалированную кастрюлю налить воду, довести до кипения, добавить тыкву, квашеную капусту, изюм, смесь сушеных листьев мяты и малины, соль. Варить 5–6 мин, затем снять с огня и настаивать с закрытой крышкой 20–25 мин. Отвар (компот) процедить и заправить медом. Подавать к столу в горячем или холодном виде.



Компот из моркови

4–5 стаканов воды, 4 моркови, 1 лимон, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 5 бутонов гвоздики, корица, имбирь.

Воду вскипятить с сахаром и специями, опустить в нее очищенную, нарезанную кружочками или брусочками морковь и варить до готовности. Добавить в жидкость выжатый сок лимона и тертую цедру.

Охлажденный компот подать в стеклянной посуде.

Компоты из фруктов и ягод



Компот из бананов

2 стакана воды, 6 небольших бананов, 1–1 $\frac{1}{2}$ стакана сахара.



Очистить бананы и нарезать кружочками. Вскипятить воду с сахаром; в кипящий сироп опустить нарезанные бананы и варить на слабом огне не более 20 мин.

Охладить компот и разлить в вазочки.

Количество сахара можно уменьшить по вкусу.



Компот из дыни

1/2 стакана воды, 1 средняя дыня, 1 стакан сахара, имбирь.

Нарезать кусками средней величины зрелую дыню, срезать корку настолько, чтобы отделенные куски были совершенно мягкими, уложить горкой на блюдо.

Сварить сироп и горячим сиропом облить уложенную на блюде дыню, остудить.

Перед подачей к столу дыню можно немного посыпать имбирем.



Компот из фруктов с дыней

4 стакана воды, 1 стакан долек слив, 2 яблока, 2 груши, 1 стакан нарезанной кубиками дыни, 1-1 1/2 стакана сахара.

Приготовить сироп из сахара и воды, опустить в него дольки слив без косточек, дольки яблок и груш без сердцевин, варить на слабом огне примерно 10-15 мин, затем охладить.



Сироп с фруктами и маленькими кубиками дыни, очищенной от кожицы и семян, разложить в компотницы и добавить в каждую небольшие кусочки льда.



Компот из арбуза

1–1 1/2 стакана воды, 1 арбуз, 3–4 стакана сахара, 1 г лимонной кислоты.

Арбуз (целый, не треснутый, средних размеров) хорошо вымыть холодной водой и вытереть чистой тканью. Срезать поперек $\frac{1}{4}$ часть арбуза, аккуратно вырезать мякоть, удалить зерна, мякоть мелко нарезать и вновь положить в арбуз.

Сахар залить горячей водой, сварить густой сироп, охладить, добавить лимонную кислоту, залить сиропом мякоть арбуза, накрыть срезанной частью и дать постоять в прохладном месте 1–2 ч.



Компот из арбуза, дыни и слив

600–700 мл воды, 100 г слив, по 200 г мякоти арбуза и дыни, 1 стакан сахара.

Свежие сливы перебрать, промыть, сделать продольный разрез, удалить косточки.

В кипящую воду всыпать сахар, довести до кипения, положить в сироп сливы, вновь довести до кипения, снять с огня и охладить. Добавить нарезанную

мякоть дыни, арбуза (без семечек), дать настояться в прохладном месте приблизительно 1–2 ч.



Компот «Марсегуан»

1/4 стакана воды, 1/2 небольшой дыни, 2 небольших яблока, 2 груши, 2 апельсина, 10 слив, 3 стакана сахара, 1 рюмка хереса, сок 1 лимона, вишни, кизил и черная смородина из варенья.

С дыни срезать корку, мякоть очистить от семян и нарезать небольшими ломтиками. Очистить яблоки, груши и нарезать их ломтиками. Снять кожуру с апельсинов и разделить их на дольки, из слив удалить косточки. Сливы, дольки апельсина, кусочки дыни посыпать сахаром (1 стакан) и поставить на холод. Сварить густой сироп из 2 стаканов сахара, воды, хереса и сока лимона. В горячий сироп опустить сливы, яблоки и груши, минут через 5 вынуть их шумовкой, уложить красиво на блюде вместе с дольками апельсина и кусочками дыни, которые полить сиропом. Украсить ассорти ягодами из вишневого, кизилового или черносмородинового варенья.



Компот из свежемороженых яблок, персиков и вишен

2–2 1/2 стакана воды, 2 яблока, 250 г персиков, 200 г вишни, 1 1/2 стакана сахара, 1/3 стакана вина, 2 г лимонной кислоты.

Яблоки и персики, после того как они оттают, аккуратно нарезать дольками; вишни оставить це-



лимонной кислоты и смешанным с вином.

лыми. Подготовленные фрукты разложить в вазочки или креманки и залить охлажденным сахарным сиропом, сваренным с добавлением



Компот из сухофруктов с вином

2–2 $\frac{1}{2}$ л воды, 400 г смеси сухофруктов (яблоки, груши, чернослив, кизил, винные ягоды, изюм, урюк или курага, взятые в равных частях), 2 стакана сахара, $\frac{1}{2}$ –1 стакан белого сухого вина, цедра и сок $\frac{1}{2}$ лимона, 2 ст. ложки ядер сладкого миндаля.

Хорошо промытые яблоки и груши залить горячей водой, добавить сахар и цедру и варить до мягкости (груши – чуть дольше, чем яблоки).

Положить в отвар чернослив, кизил, винные ягоды, урюк и варить при слабом кипении еще 10–15 мин.

Добавить изюм и курагу (если ее кладут вместо урюка), влить вино и варить около 5 мин.

Готовые фрукты выложить в порционную посуду, залить процеженным сиропом, посыпать мелко нарубленным миндалем. Охладить.



Компот из вишни (вариант 1)

2 стакана воды, 300 г вишни, 1 стакан сахара, 3 бутона гвоздики.

12 Вишни промыть, вынуть косточки. Косточки залить водой и прокипятить. Затем отвар слить.



Добавить в него сахар, гвоздику, проварить, сиропом залить вишню без косточек и закрыть крышкой. Когда вишня остынет в сиропе, компот поставить в холодильник.

Подавать холодным, желательнее — с мороженым или взбитыми сливками и печеньем.



Компот из вишни (вариант 2)

1 л воды, 600 г вишни, 300 г сахара, 2–3 ст. ложки вина, 2 г лимонной кислоты.

Из вишни вынуть косточки, положить ягоды в фарфоровую посуду и засыпать половиной нормы сахара.

Косточки залить водой, добавить остаток сахара и кипятить 5–6 мин, а затем сироп процедить.

Подготовленные ягоды залить горячим сиропом, влить раствор лимонной кислоты, вино, нагреть до кипения и охладить.



Компот из вишни и урюка

1 л воды, 200 г вишни, 200 г урюка, 1 стакан сахара.

Взять поровну кислой вишни и сладкого урюка, промыть в холодной воде. Положить в кастрюлю сахар, растворить в небольшом количестве теплой воды, налить холодную воду, дать закипеть и положить фрукты. После вторичного закипания сразу снять с огня и охладить при закрытой крышке.



При подаче на стол налить в стаканы и положить кусочки пищевого льда.



Компот из калины с яблоками

3 л воды, 200 г калины, 400–450 г яблок, 3 1/2 стакана сахара.

Приготовить сахарный сироп, опустить в него подготовленные ягоды калины, нарезанные дольками яблоки (без сердцевин) и варить около 8 мин, после чего охладить.



Компот из клубники

2 1/2 стакана воды, 500 г клубники, 3/4–1 стакан сахара.

Компот из клубники можно приготовить разными способами.

1. Очищенные и вымытые ягоды засыпать половиной сахара и выдержать почти до полного его растворения. Из остатка сахара и воды сварить сироп, которым залить ягоды.

2. Из всего сахара сварить сироп и залить им ягоды.

3. Ягоды опустить в кастрюлю с кипящим сиропом, сразу же снять ее с огня, охладить под крышкой.

4. Ягоды трижды заливать сиропом и отцеживать, после чего сироп уварить и залить им ягоды.

Сироп можно варить и на яблочном или клубничном соке. Можно ароматизировать сироп ванилином, а

сиропом. Компот подавать охлажденным со сметаной или взбитыми сливками (100 г).



Компот из клубники и малины

4–5 стаканов воды, 400 г клубники, 200 г малины, 2 стакана сахара, цедра и сок 1 лимона.

Сварить сироп с лимонной цедрой, которым залить очищенные и вымытые ягоды.

В готовый охлажденный компот добавить лимонный сок.



Компот из крыжовника

5 стаканов воды, 600 г крыжовника, 1 $\frac{1}{3}$ стакана сахара.

Ягоды перебрать, обрезать плодоножки, промыть в холодной воде, затем ошпарить крутым кипятком. Сварить сахарный сироп, опустить в него ягоды и кипятить в течение 2–3 мин. Готовый компот охладить.



Компот из крыжовника и черной смородины

4–5 стаканов воды, 400 г крыжовника, 200 г красной смородины, 1 $\frac{3}{4}$ стакана сахара.

Сахар залить водой, раствор довести до кипения. Крыжовник перебрать, вымыть, наколоть иголкой; смородину перебрать и вымыть. Ягоды высыпать в кипя-



щий сироп, варить 1 мин. Затем кастрюлю закрыть крышкой. Компот оставить охлаждаться.



Компот из черники

4 стакана воды, 600 г черники, 2 стакана сахара.

Чернику перебрать, промыть и положить в кипящий сахарный сироп. Компот варить не более 1 мин. Кастрюлю с компотом снять с огня, закрыть крышкой, охладить.



Компот из брусники

4 стакана воды, 2 стакана красного вина или виноградного сока, 600 г брусники, 2 1/2 стакана сахара, цедра и сок 1 лимона, 1 ч. ложка молотой корицы.

Перебранную мытую бруснику залить кипятком, добавить лимонную цедру, корицу, варить 5 мин. Ввести сахар и варить 1 мин. Компот оставить охлаждаться. Затем добавить лимонный сок и красное вино или виноградный сок.



Компот из брусники с яблоками

2 1/2–3 стакана воды, 150 г моченой брусники, 1 среднее яблоко (желательно — зимних сортов), 1 стакан сахара.

на отваре яблочной кожуры и сердцевины. Сироп довести до кипения и положить в него бруснику.



Компот из свежих яблок

4 стакана воды, 6 яблок, 1–1 1/2 стакана сахара, 2 ст. ложки вина, 2 г лимонной кислоты.

Яблоки промыть, очистить от кожицы, разрезать на 6–8 равных частей, удалить сердцевину с семенами, положить в кастрюлю и залить холодной водой, слегка подкисленной лимонной кислотой.

Кожицу и сердцевину поместить в отдельную посуду, залить горячей водой и кипятить в течение 10–12 мин.

Полученный отвар процедить через сито или марлю, добавить сахар, хорошо размешать, положить в него подготовленные дольки яблок и варить при слабом кипении 6–8 мин (в зависимости от сорта). В остывший компот добавить вино. Для ароматизации в компот можно положить цедру лимона, апельсина или корицу.

Компот из яблок сорта апорт или антоновских, а также из спелых груш и в особенности сорта дюшес кипятить не следует. Яблоки и груши этих сортов надо залить кипящим сиропом и оставить в нем до охлаждения.



Алый праздничный компот

3–3 1/2 стакана воды, 4–6 маленьких ровных яблок зимних сортов, 6 ст. ложек сахарного песка, 1–2 звездочки бадьяна, небольшой кусочек корня имбиря, 2–3 кап-



сулы кардамона, 2–4 гвоздики, 5–6 зерен черного перца, 1 ст. ложка яблочного уксуса (в компот) и 1 ч. ложка (для подкисления воды), 1 ст. ложка лепестков каркаде.

С яблок острым ножом тонко снять кожицу, вырезать сердцевинки и положить на 5–6 мин в подкисленную уксусом холодную воду, чтобы они не потемнели.

В кастрюлю налить воду, положить все пряности, предварительно их раздавив, вскипятить и дать покипеть 5 мин.

Опустить в кипяток подготовленные яблоки, всыпать каркаде, сахар и дать повариться на умеренном огне 10–12 мин, в зависимости от сорта яблок, но не более 15 мин (яблоки не должны развариться).

В конце варки влить яблочный уксус (или лимонный сок) и через 10–20 с выключить огонь, накрыть компот крышкой и дать ему остыть.

Подавать холодным (остывший компот подержать в холодильнике 10–15 мин).



Компот из яблок и чернослива

2 1/2 стакана воды, 4 кислых яблока, 200–220 г чернослива, 200 г и 3 ст. ложки сахара, 1 бутон гвоздики, корица.

Из 200 г сахара и 1 1/2 стакана воды сварить сироп с добавлением гвоздики и корицы.

Очистить от кожицы яблоки и сварить их в этом сиропе, следя, чтобы они не разварились.

В другую посуду положить промытый чернослив, залить его 1 стаканом воды, добавить 3 ст. ложки сахара, поварить некоторое время под крышкой (но не допускать его разбухания). Вынуть, уложить с ябло-



ками на блюдо, полить процеженным сиропом. Подавать к столу холодным. Вместо пряностей можно влить сок $\frac{1}{2}$ лимона или $\frac{1}{2}$ стакана вина. К черносливу можно добавить урюк или курагу, сушеные вишни, сушеную чернику, изюм или десяток свежих слив, которые также надо проварить отдельно в сиропе.



Компот из яблок и апельсинов

1 л воды, 750 г апельсинов, 750 г яблок, 300 г сахара, 100 мл вина.

Апельсины очистить от кожицы и нарезать кружочками толщиной 0,5 см.

Подготовленные яблоки сварить до полуготовности, а затем нарезать так же, как апельсины.

Кусочки апельсинов и яблок разложить, чередуя, в вазочки и залить прокипяченным и охлажденным сиропом с вином.



Компот из яблок и мандаринов

2 стакана воды, 4 яблока, 4 мандарина, $\frac{3}{4}$ стакана сахара.

Мандарины промыть в холодной воде, очистить от кожуры и белой оболочки, разделить на дольки и положить на тарелку. Цедру мелко нарезать в виде соломки и, прокипятив в стакане воды, откинуть на



сито. В кастрюлю всыпать сахар, залить его двумя стаканами горячей воды, размешать, положить цедру, очищенные и нарезанные яблоки и при медленном кипении варить 10 мин, пока яблоки не станут мягкими.

Остывшие яблоки и дольки мандаринов разложить в вазочки и залить сиропом.



Компот из яблок и красной смородины

600 мл воды, 100 г сахара, 400–500 г яблок, 150 г красной смородины.

Очищенные яблоки сварить до мягкости, добавить сахар и еще раз прокипятить.

В горячий готовый компот положить перебранную и промытую смородину, охладить.



Компот из фруктов с ромом

1 стакан воды, 2 апельсина, 2 яблока, 200 г чернослива, сок 1/2 лимона, сахар по вкусу, 12 бутонов гвоздики, 1 рюмка рома.

Очистить апельсины, разделить на дольки, уложить на блюдо, густо посыпать сахаром, сбрызнуть ромом, поставить на холод. Выделившийся сироп слить в отдельную посуду. Всыпать в маленькую кастрюльку 3 ст. ложки сахара, залить водой, влить сок лимона, довести до кипения. Опустить в сироп яблоки, которые пред-



варительно очистить от кожицы, разделить пополам, освободить от сердцевины и нашпиговать бутонами гвоздики (по 3 на каждую половинку).

Проварить немного яблоки (не разваривая), удалить гвоздику, яблоки выложить на блюдо и также поставить на холод.

Чернослив отварить в воде до полумягкости. Выложить чернослив на блюдо с яблоками и дольками апельсинов и облить сиропом от яблок и апельсинов.

Можно также добавить ломтики консервированных груш и абрикосов.



Компот из груш

2–2 1/2 стакана воды, 2 груши, 1 стакан сахара, имбирь или корица, 1 г лимонной кислоты.

Воду вскипятить с сахаром, подкислить. В кипящий сироп опустить разрезанные пополам груши, варить до готовности, не давая им развариться. Вынуть груши шумовкой, разложить в порционную посуду. В сироп добавить имбирь или корицу, уварить сироп и, когда остынет, залить им груши.



Компот из айвы

4–5 стаканов воды, 600 г айвы, 1 1/2 стакана сахара, 2 ст. ложки вина, 2 г лимонной кислоты.

Подготовленную айву нарезать дольками (крупные плоды разрезать на 8–12 частей), удалить сердцевину



с семенами, погрузить в холодную, слегка подкисленную лимонной кислотой воду и варить до готовности.

В полученном отваре растворить сахар, добавить немного горячей воды, размешать и продолжать варку при слабом кипении 20–30 мин, до готовности айвы.

В компот можно добавить цедру лимона, лимонную кислоту, а после охлаждения для улучшения вкуса влить немного виноградного вина.



Компот из слив (первый способ)

3 стакана воды, 300 г слив, 1 стакан сахара, 1 г лимонной кислоты.

В кастрюлю высыпать сахар, залить его горячей водой, довести до кипения и проварить 5–7 мин. Пока варится сироп, очень спелые сливы промыть, разрезать пополам и удалить косточки. Затем плоды опустить в кипящий сахарный сироп и варить 1–2 мин, добавив лимонную кислоту. Охладить.

В сироп можно добавить 2 бутона гвоздики, щепотку корицы и лимонную цедру, а также 1–2 ст. ложки рома.



Компот из слив (второй способ)

1 л воды, 500 г слив, 150 г сахара, корица или лимонные корочки.

22 Сливы погрузить в кипяток, затем обдать холодной водой и снять кожицу. Кожицу залить водой, добавить

специи, проварить. Отвар процедить, положить в него сахар, еще раз проварить, добавить сливы без косточек (целые или половинки). Варить 3–5 мин. Подавать охлажденным.



Компот из черешни

4 стакана воды, 600 г черешни, 1 1/2 стакана сахара, 1–2 г лимонной кислоты.

Сахар залить водой, раствор довести до кипения. Проварить в нем косточки, удаленные из черешни. Положить черешню в кипящий раствор, варить 2 мин. Затем кастрюлю закрыть крышкой. Компот охладить.



Компот из черешни с вином

1 стакан воды, 1 стакан вина, 750 г черешни, 1 1/2 стакана сахара, 1 щепотка молотой корицы.

Сварить густой сироп из сахара, воды, вина и корицы. Добавить промытую черешню и варить 2 мин, следя за тем, чтобы ягоды не полопались. Подать компот холодным.



Компот из винограда

4–5 стаканов воды, 600 г крупного винограда, 1 1/2 стакана сахара, 2 г лимонной кислоты.



Сахар залить водой. Довести раствор до кипения. Вымытый виноград положить в кипящий сироп и варить 1 мин. Кастриюлю с компотом снять с огня, закрыть крышкой; компот оставить охлаждаться. В готовый охлажденный компот добавить несколько капель раствора лимонной кислоты.



Компот из абрикосов

4–5 стаканов воды, 600 г абрикосов, 1 1/2 стакана сахара, 3/4 стакана вина (по желанию), 2 г лимонной кислоты.

В посуду всыпать сахар, залить его горячей водой, хорошо размешать, положить в сироп разрезанные пополам абрикосы без косточек, добавить лимонную кислоту, довести до кипения, а затем охладить. Для улучшения вкуса в компот можно добавить немного вина.



Компот из персиков

1 л воды, 500 г персиков, 1 стакан сахара, лимонная кислота или шафран на кончике ножа.

Персики очистить от кожицы. Для этого положить их в дуршлаг и в течение 2–3 мин окунать в кипяток, после чего кожица легко снимается. Разделить персики на половинки и удалить косточки.

В кастрюлю с водой положить сахар, дать закипеть, положить персики и перед вторичным закипанием быстро снять с огня. Для ароматизации ввести ли-

монную кислоту или шафран. Охладить при закрытой крышке. Поставить на 2–3 ч в холодильник.



Компот из апельсинов

2 стакана воды, 3 апельсина, 2 стакана сахара, сок 1/2 лимона.

Очистить от кожицы и белых волокон апельсины и нарезать кружочками.

Приготовить сироп из сахара, воды и сока лимона. В кипящий сироп положить нарезанные апельсины и снова довести его до кипения; затем вынуть фрукты шумовкой и положить в вазу.

Сироп сгустить, охладить, после чего залить им кусочки апельсинов.



Компот из апельсинов с вином

1 стакан воды, 1 стакан белого столового вина, 5–6 апельсинов, 1 стакан сахара, ванилин.

Очистить от кожуры апельсины, разрезать острым ножом поперек на 5–6 частей, удалить зернышки, сложить апельсины в глубокое блюдо.

Вскипятить воду с вином и сахаром, добавить цедру и ванилин, процедить.

Горячим сиропом облить апельсины, накрыть крышкой, дать постоять несколько минут. Выло-



вить шумовкой кружки апельсинов, уложить на блюдо, залить процеженным сиропом, вынести на холод.



Компот с рисом

1 л готового фруктового, ягодного компота или компота-ассорти, 2 ст. ложки риса, 350–400 мл воды.

Рис перебрать, промыть и сварить в воде, затем откинуть на сито или дуршлаг и положить в компот из яблок, вишен, сухофруктов и т. п. Подавать компот холодным на десерт или как первое блюдо.



Компот с манной крупой

800 мл воды, 250 г малины или клубники, 2–3 ст. ложки сахара, 2 ч. ложки манной крупы.

Малину или клубнику засыпать сахаром (половиной всего количества) и оставить почти до полного растворения сахара. Остальной сахар залить водой и сварить сироп. В кипящий сироп всыпать манную крупу и при слабом кипении варить, помешивая, 10–15 мин, затем положить ягоды с сахаром, еще раз довести до кипения и охладить.

КИСЕЛИ

Кисели из овощей



Кисель из ревеня

3 1/2 стакана воды, 300 г ревеня, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки картофельного крахмала.

Стебли ревеня промыть, очистить от волокон, нарезать кусочками и опустить в горячий сахарный сироп. Варить в течение 10–12 мин. Готовый ремень вместе с отваром протереть через сито, довести до кипения и ввести разведенный в небольшом количестве холодной воды или отвара крахмал. Можно добавить в горячий сироп лимонную цедру, а кусочки ревеня перед варкой залить холодной водой и оставить в ней на 15 мин, затем воду слить.



Кисель из щавеля

4 стакана воды, 75 г щавеля, 4–5 ст. ложек сахара, 4 ч. ложки картофельного крахмала.

В кипящую воду (3 стакана) положить перебранный, промытый и мелко нарезанный щавель и



варить 20–25 мин. Отвар процедить, шавель протереть через сито, всыпать в отвар сахар, довести до кипения, влить разведенный в 1 стакане холодной воды крахмал, варить до загустения (не кипятить).

Разлить в порционную посуду, посыпать сахаром, затем охладить.



Кисель тыквенный

4 стакана молока, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 500 г тыквы, 40 г сливочного масла, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 4 ст. ложки кукурузного крахмала, щепотка ванилина или корицы.

Тыкву очистить, разрезать на кусочки, с добавлением воды и сливочного масла тушить под крышкой до размягчения. Массу протереть через сито, добавить сахар, специи и 3 стакана молока, довести до кипения и влить в нее, помешивая, разведенный в 1 стакане молока крахмал. Дать закипеть. Готовый кисель налить в плоское блюдо, посыпать сахаром и очищенными тыквенными семечками. Подавать охлажденным с ягодным соком.



Кисель из моркови и ягодного сока

4–5 стаканов воды, 4 крупные моркови, 1 стакан ягодного сока, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 3 ст. ложки картофельного крахмала, тертая лимонная и апельсиновая цедра.

Вскипятить воду, добавить морковь, натертую на крупной терке, и варить до готовности. Добавить сахар, цедру и разведенный соком крахмал. Помешивая,

прогреть, вылить в посуду, затем посыпать сахаром. Подавать кисель охлажденным, с молоком.



Кисель из моркови молочный

750 мл молока, 500 г моркови, 100 г сахара, 3 ст. ложки кукурузного крахмала, щепотка ванилина.

Очищенную морковь измельчить на терке, положить в кастрюлю и тушить в небольшом количестве воды до готовности. Добавить сахар, ванилин, разведенный в холодном молоке крахмал. Проварить, вылить в мелкую посуду, посыпать сахаром. Остывший кисель можно подавать с ягодным соусом.

Кисели из фруктов и ягод



Кисель из арбуза

1 1/2 кг арбуза, 4–5 ст. ложки сахара, 4–5 ч. ложек картофельного крахмала, немного лимонной кислоты.

Арбуз очистить от кожуры, мякоть освободить от косточек, отжать из нее сок с помощью электросоковыжималки. От полученной жидкой массы отцедить часть арбузного сока и охладить.

Остальную часть с мякотью довести до кипения, процедить, в отвар всыпать сахар, добавить лимонную кислоту, довести до кипения и, помешивая, влить разведенный в заранее отжатом арбузном соке крахмал. Вновь до-



вести до кипения, снять с огня, влить в кисель охлажденный сок, перемешать, разлить в порционную посуду, посыпать сахаром и остудить.



Кисель из ягод бузины

*3 стакана воды, 800 г бузины, 2 ст. ложки крахмала,
2 ст. ложки сахара.*

Ягоды бузины сварить в воде, протереть через сито. Картофельный крахмал развести 2 ст. ложками воды, добавить сахар. Соединить отвар с крахмалом и доварить кисель.



Кисель из бузины с грушами

400 г бузины, 6–8 груш, 400 г ржаной муки.

Ягоды смешать с мукой, выдержать 3–4 ч, залить кипятком, добавить измельченные груши, варить 1 1/2 ч на плите, затем поставить в духовку на 1 1/2 ч.



Кисель из яблок и черной бузины

*4 стакана воды, 250 г яблок, 250 г ягод черной бузины,
30–70 г картофельного крахмала, мед по вкусу (около 200 г).*

Ягоды бузины снять с плодоножек, яблоки очистить и нарезать, смешать и залить 3 стаканами горячей

воды. Проварить 10–20 мин, затем, загустив крахмалом, размешанным в 1 стакане холодной воды, и, еще немного поварив, добавить мед.



Разлить в порционную посуду, посыпать сахаром и охладить.

Этот кисель обладает лечебными свойствами, благотворно воздействуя на органы дыхания и пищеварения.



Кисель из фиников

3 1/2 стакана воды, 100–150 г фиников, 2–3 ст. ложки сахара, 4 ч. ложки картофельного крахмала, 1/4 ч. ложки лимонной кислоты.

Перебранные и промытые финики без косточек пропустить через мясорубку, залить горячей водой (3 стакана) и варить до получения однородной разваренной массы.

Финики вместе с отваром протереть через сито, добавить сахар, лимонную кислоту. Смесь довести до кипения, влить картофельный крахмал, разведенный в 1/2 стакана холодной воды, варить до загустения (но не кипятить).

Снять с огня, разлить в порционную посуду, посыпать сахаром и охладить.



Кисель клубничный

3 стакана воды, 200 г клубники, 3/4 стакана сахара, 3 ст. ложки картофельного крахмала.

Клубнику перебрать, промыть и растереть в однородную массу. Вскипятить 2 стакана воды, доба-



вить сахар и разведенный в 1 стакане холодной воды крахмал. Когда кисель закипит, ввести в него клубничную массу, вылить в мелкую посуду и быстро охладить. Подавать с молоком или сливками.



Кисель малиновый

4 стакана воды, 400 г малины, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 3 ст. ложки картофельного крахмала.

Из малины выжать сок. Слить сок в фарфоровую посуду и поставить на холод.

Мезгу (выжимки) залить водой (3 стакана), процедить. К жидкости добавить сахар, проварить и загустить разведенным водой (1 стакан) крахмалом. Кисель снять с огня сразу после закипания, влить в него свежий малиновый сок, размешать.

Подавать с холодным молоком, взбитыми сливками или ванильным соусом.

Мезгу можно не просто залить водой, а проварить, и потом процедить. В кисель можно добавить раствор лимонной кислоты (1 г).



Кисель из ежевики

4 стакана воды, 250 г ежевики, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 50–90 г крахмала, 1–2 г лимонной кислоты.

Ягоды протереть через сито. Полученный сок процедить в отдельную посуду и охладить. Оставшуюся после протираания мезгу залить горячей водой (3 ста-

кана), довести до кипения и процедить. В отвар добавить сахар и лимонную кислоту. Влить разведенный холодной водой (1 стакан) крахмал и довести до кипения. В готовый кисель добавить охлажденный сок. Разлить в порционную посуду, посыпать сахаром и охладить.



Кисель из черной смородины

3 стакана воды, 250 г черной смородины, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 4 ст. ложки картофельного крахмала.

Перебрать и промыть черную смородину, размять и процедить сок через марлю или сито в плотно закрывающуюся посуду.

Оставшуюся мезгу залить 2 стаканами воды, проварить 6–7 мин и процедить полученный отвар.

Добавить в отвар сахар, довести до кипения и влить крахмал, разведенный в 1 стакане холодной воды, проварить 3–4 мин на слабом огне, непрерывно помешивая.

Сняв с огня, размешать кисель с процеженным невареным соком и разлить его в стаканы или вазочки.



Кисель из крыжовника

4 стакана воды, 300 г крыжовника, 2 стакана сахара, 3 ст. ложки крахмала.

Из 3 стаканов воды и сахара сварить сироп, всыпать в него ягоды и варить, пока они не разварятся.



Помешивая жидкость, влить в нее разведенный в 1 стакане холодной воды крахмал, довести до кипения, снять с плиты. Разлить кисель по мелким тарелкам, посыпать сахаром, охладить.

Подавать с молоком или ванильным соусом.



Кисель клюквенный

4 стакана воды, 1 стакан клюквы, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 3 ст. ложки картофельного крахмала.

Клюкву перебрать, промыть, выжать из нее сок и убрать его в закрытой посуде в холодильник.

Мезгу (выжимки) залить горячей водой (3 стакана), варить, затем процедить. Добавить в отвар сахар, довести до кипения и ввести разведенный в 1 стакане холодной воды крахмал. Снова довести до кипения, снять кастрюлю с огня, добавить свежий охлажденный клюквенный сок.

Кисель размешать и вылить в мелкое блюдо или крем-манки. Посыпать сахаром, чтобы не образовалась пленка, и дать остыть.

Подавать с молоком или сливками.

Клюквенный кисель нельзя варить в алюминиевой посуде — он приобретает некрасивый цвет (синеет).



Кисель брусничный

4 стакана воды, 120 г брусники, 1 стакан сахара, 3–4 ст. ложки картофельного крахмала, 2–3 г лимонной кислоты.



Из перебранных и промытых ягод отжать сок и поставить его на холод. Выжимки залить водой (3 стакана) и кипятить 5–10 мин. Отвар процедить через сито или марлю, охладить, добавить разведенный в 1 стакане холодной воды крахмал, постоянно перемешивая, довести до кипения, снять с огня, добавить отжатый ранее сок, лимонную кислоту, перемешать.

При желании можно ароматизировать кисель гвоздикой и корицей или лимонной цедрой.



Кисель из голубики

4 стакана воды, 160–200 г голубики, 3/4 стакана сахара, 3 ст. ложки крахмала, 1–2 г лимонной кислоты.

Промытую и перебранную голубику размять. Сок процедить в отдельную посуду. Мезгу залить горячей водой (3 стакана) и кипятить 5–6 мин. Отвар снять с огня, процедить. Добавить сахар, довести до кипения, ввести разведенный в 1 стакане холодной воды крахмал.

В охлажденный кисель влить ягодный сок, добавив немного лимонной кислоты.

Разлить в чашки или стаканы, затем посыпать сахаром и охладить.



Кисель из сушеной черники

3 1/2 стакана воды, 75 г сушеной черники, 1 стакан сахара, 3–4 ст. ложки картофельного крахмала, 1 г лимонной кислоты.



Чернику перебрать, промыть в теплой воде, залить холодной водой (3 стакана) и варить до размягчения (около 20 мин). Процедить, предварительно размяв ягоды. В отвар положить сахарный песок, лимонную кислоту, нагреть до кипения и ввести разведенный холодной водой ($1/2$ стакана) крахмал.

Кисель можно приготовить и из свежих ягод (на каждый стакан ягод — $1\ 3/4$ стакана воды). Промытые ягоды протереть сквозь сито. Из мезги сварить сироп, процедить, загустить крахмалом, добавить ягодное пюре.

Этот кисель подают как горячим, так и холодным.



Кисель из шиповника

4 стакана воды, 50–80 г сушеных плодов шиповника, 1–1 $1/2$ стакана сахара, 4–6 ст. ложек картофельного крахмала, 1–2 г лимонной кислоты.

Промытые плоды шиповника залить 3 стаканами горячей воды и оставить на некоторое время, чтобы плоды набухли. В той же воде варить до размягчения. Когда шиповник станет мягким, отвар процедить в другую посуду, а плоды протереть, соединить с отваром. Добавить сахар, кислоту, вскипятить и влить разведенный в 1 стакане холодной воды крахмал. Разлить в порционную посуду, посыпать сахаром и охладить.



Кисель из пареной калины

4 стакана воды, 400 г калины, 1 $3/4$ стакана сахара, $1/2$ стакана картофельного крахмала.



Калину перебрать, положить в кастрюлю, добавить 2 стакана воды, плотно закрыть крышкой и упаривать в духовке или на водяной бане. Протереть, развести горячей водой (1 стакан), добавить сахар, довести до кипения и ввести разведенный в 1 стакане холодной воды крахмал. Разлить в порционную посуду, посыпать сахаром и охладить.

Кисель можно приготовить с медом, который ввести после загустения сиропа.



Кисель из калины с солодом

1 л и 1 стакан воды, 150 г калины, 50 г солода, 100 г сахара, 2 ст. ложки картофельного крахмала.

Перебранную калину перемешать с солодом, залить водой (1 л) и варить 5–6 ч. В процеженный отвар добавить сахар, довести до кипения, ввести разведенный водой (1 стакан) крахмал, прокипятить. Разлить в порционную посуду, посыпать сахаром и охладить.



Кисель из черноплодной рябины

4–5 стаканов воды, 75–100 г ягод черноплодной рябины, 4–5 ст. ложек сахара, 4 ч. ложки картофельного крахмала.

Черноплодную рябину промыть, потолочь в ступке, добавить несколько столовых ложек горячей воды, размешать, дать постоять несколько минут, затем сок отжать и охладить. Отжимки залить горячей водой, поварить с момента закипания 8–10 мин, затем отвар проце-



дить, часть оставить для разведения крахмала. В остальной отвар добавить сахар, довести до кипения, влить разведенный крахмал, снова довести до кипения и снять с огня.

Влить в кисель сок рябины, размешать, разлить в стаканы, посыпать сахаром и охладить.



Кисель из яблочного сока

2–2 1/2 стакана воды, 2 стакана яблочного сока, 3/4 стакана сахара или меда, 3 ст. ложки картофельного крахмала, цедра лимона или апельсина, 1 палочка корицы, 1 г лимонной кислоты.

Подкисленную воду с сахаром и специями (корица, цедра) прокипятить. В яблочном соке размешать крахмал, залить в горячий сироп, помешивая, дать прокипеть. Снять с огня, разлить в порционную посуду. Холодный кисель можно подавать со взбитыми сливками.

Если используется мед, его надо добавлять после того, как кисель снят с огня.



Кисель из яблoк

4 стакана воды, 2 крупных яблока, 4/5 стакана сахара, 2–3 ст. ложки крахмала, 1–2 г лимонной кислоты.

Яблоки промыть, нарезать, залить водой (3 стакана) и варить. Когда яблоки станут мягкими, протереть их вместе с отваром, добавить сахар, кислоту и довести

до кипения. Ввести разведенный водой (1 стакан) крахмал и заварить кисель. Разлить в порционную посуду, посыпать сахаром и охладить. Подавать с молоком или сливками.



При желании кисель можно ароматизировать гвоздикой (1 бутон) и корицей.



Кисель из сушеных яблок

4 стакана воды, 200 г сушеных яблок, 1 1/2 стакана сахара, 4 ст. ложки картофельного крахмала, 2 г лимонной кислоты.

Яблоки перебрать, промыть в теплой воде, положить в посуду, залить горячей водой (3 стакана), закрыть посуду крышкой и оставить на 2 ч для набухания. После этого яблоки варить в этой же воде при слабом кипении в течение 30 мин.

Готовый отвар процедить, а яблоки протереть через сито, соединить с отваром и сахаром, нагреть до кипения, добавить лимонную кислоту, а затем ввести в сироп крахмал, разведенный в 1 стакане холодной воды.

Кисель разлить в порционную посуду, посыпать сахаром и охладить.



Кисель из яблок и дыни

4 стакана воды, 2–3 яблока, 400–450 г мякоти дыни, 1 1/2 стакана сахара, 3 ст. ложки картофельного крахмала, 2 г лимонной кислоты.



Яблоки и дыню вымыть (у дыни предварительно срезать корку), нарезать тонкими ломтиками, положить в посуду, залить горячей водой (3 стакана) и варить до готовности.

Отвар процедить, яблоки и дыню протереть, смешать с отваром, всыпать сахар и нагреть до кипения.

Соединить приготовленный сироп с крахмалом, разведенным 1 стаканом холодной воды, поставить на огонь и довести до загустения.

Разлить в порционную посуду, затем посыпать сахаром и охладить.

Для улучшения вкуса добавить лимонную кислоту. Ароматизировать кисель можно ванилином, корицей или цедрой.



Кисель из яблок и клюквы или облепихи

4 стакана воды, 3 яблока, 1–2 ст. ложки клюквы или облепихи, 4–5 ст. ложек сахара, 4–5 ч. ложек картофельного крахмала, 1–2 г лимонной кислоты.

Яблоки промыть, мелко нарезать, залить горячей водой (1 стакан), варить до размягчения, а затем протереть через сито, соединить с отваром.

Клюкву или облепиху тщательно размять, залить холодной кипяченой водой (1 стакан), перемешать, отделить сок от мезги.

Из мезги приготовить отвар (на 1 стакане воды), процедить, соединить с протертыми яблоками, добавить сахар, лимонную кислоту, довести до кипения, влить, помешивая, разведенный 1 стаканом холодной воды картофельный крахмал. Смесь вновь довести до кипения,

40 снять с огня, добавить отжатый сок ягод, переме-

шать, разлить в порционную посуду, посыпать сахаром и охладить.



Кисель из яблок и сельдерея

4–5 стаканов воды, 2–3 яблока, 50 г корня сельдерея, 5–6 ст. ложек сахара, 4 ч. ложки картофельного крахмала.

Отжать сок из яблок и очищенного от кожицы корня сельдерея. Сок охладить.

Отжимки залить горячей водой, довести до кипения, варить в течение 20–25 мин, протереть через сито. Частью отвара развести картофельный крахмал. В остальной отвар всыпать сахар, довести до кипения, влить крахмал, после чего снять с огня, добавить охлажденный сок, размешать, разлить в порционную посуду, посыпать сахаром и охладить.



Кисель грушевый

4 стакана воды, 3 груши, 3/4 стакана сахара, 3 ст. ложки картофельного крахмала, молотая корица или гвоздика, лимонная кислота по желанию.

Груши вымыть, очистить от кожицы, сбрызнуть раствором лимонной кислоты. Кожицу залить водой (3 стакана), проварить. В отвар добавить сахар, специи и груши, нарезанные дольками. Прокипятить, не допуская разваривания груш. Если напиток получился недостаточно кислым, можно добавить любой кислый сок или лимонную кислоту. Сироп загустить крахмалом, разведенным



1 стаканом холодной воды, довести до кипения. Снять с огня, разлить в порционную посуду, посыпать сахаром. Остывший кисель подавать с молоком или ванильным соусом.



Кисель вишневый

4–5 стаканов воды, 150 г вишни, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 4 ст. ложки картофельного крахмала, 1 г лимонной кислоты.

Ягоды промыть, косточки удалить. Косточки залить 3 стаканами горячей воды, кипятить несколько минут и процедить. Мякоть пересыпать сахаром (половина нормы) и оставить на холоде на 1 ч. Образовавшийся сок слить. Ягоды положить в отвар от косточек, кипятить 10–15 мин, протереть и соединить с отваром.

Добавить оставшийся сахар, довести до кипения, влить крахмал, разведенный 1 стаканом холодной воды. Добавить растворенную кислоту. Снять с огня, соединить с ранее приготовленным вишневым соком, разлить в порционную посуду, посыпав сахаром. Охладить.



Кисель из вишни или черешни с вином

3 стакана воды, 500 г вишни или черешни, 2 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки белого вина, 2 ст. ложки картофельного крахмала, лимонная цедра, 1 щепотка корицы.

Очистить от косточек вишню (черешню), положить в кастрюлю, добавить лимонную цедру, щепотку корицы, сахар, варить на умеренном огне около 5 мин,



после чего вынуть лимонную цедру. Развести в небольшом количестве холодной воды крахмал, добавить к вишням, довести кисель до кипения. Разлить в порционную посуду, посыпать сахаром и охладить.



Кисель из кизила, алычи, сливы «мирабель»

4 стакана воды, 320 г кизила, алычи, сливы сорта «мирабель», 1 1/2 стакана сахара, 3–4 ст. ложки картофельного крахмала, 1 г лимонной кислоты.

Кизил, алычу, мирабель перебрать, промыть холодной водой, положить в посуду. Залить горячей водой (3 стакана) и кипятить 7–10 мин. Готовый отвар слить в другую посуду.

Оставшиеся ягоды хорошо размять, соединить с отваром, довести до кипения, после чего процедить через сито и одновременно протереть часть фруктовой массы. В приготовленную жидкость добавить сахар, лимонную кислоту и вновь нагреть до кипения. Соединить сироп с крахмалом, разведенным в 1 стакане холодной воды, довести до загустения. Разлить в порционную посуду, посыпать сахаром и охладить.



Кисель виноградный

4–5 стаканов воды, 200–250 г винограда, 4–5 ложек сахара, 4 ч. ложки картофельного крахмала.

Виноград перебрать, промыть, освободить от косточек, потолочь или пропустить через электросоковыжималку. Сок охладить. Отжимки залить горячей водой



и варить с момента закипания 10–15 мин. Отвар процедить (часть отвара оставить для разведения крахмала), добавить в него сахар, довести до кипения, влить разведенный крахмал и вновь довести до кипения.

Снять с огня, влить виноградный отжатый сок, хорошо размешать, разлить в порционную посуду, посыпать сахаром и охладить.



Кисель из свежих абрикосов

4 стакана воды, 320 г абрикосов, 1 1/2 стакана сахара, 3–4 ст. ложки картофельного крахмала.

Абрикосы хорошо промыть в теплой воде, затем каждый плод надрезать сбоку и удалить из него косточку. Косточки положить в посуду, залить горячей водой (3 стакана) и кипятить 5 мин. Полученный отвар процедить, залить им подготовленные абрикосы и варить их до готовности.

Сваренные абрикосы вместе с отваром протереть через сито, добавить сахар и нагреть до кипения. Соединить сироп с крахмалом, разведенным в 1 стакане холодной воды, довести до кипения. Разлить в порционную посуду, посыпать сахаром и охладить.



Кисель из кураги

4 стакана воды, 240 г кураги, 1 1/2 стакана сахара, 3–4 ст. ложки картофельного крахмала, 2 г лимонной кислоты.



Курагу перебрать, тщательно промыть в теплой воде, положить в посуду, залить горячей водой (3 стакана) и варить до готовности. После окончания варки отвар процедить, курагу протереть через сито, соединить с отваром, добавить сахар и быстро довести до кипения.

Затем влить крахмал, разведенный холодной водой (1 стакан), и, непрерывно помешивая, прогревать примерно 2–3 мин.

Снять посуду с киселем с плиты, добавить лимонную кислоту, разлить в креманки или вазочки, посыпать сахаром, после чего охладить.



Кисель лимонный

4 стакана воды, 2 лимона, 1 стакан сахара, 3 ст. ложки картофельного крахмала.

Воду (3 стакана) вскипятить, добавить тертую цедру 1 лимона и сахар. Картофельный крахмал развести в 1 стакане холодной воды, влить в сироп, помешивая, дать закипеть, добавить выжатый сок 1 лимона и перемешать.

Кисель вылить в порционную посуду, положить нарезанный ломтиками лимон, предварительно засахаренный в сахарной пудре.



Кисель апельсиновый

4 стакана молока, 2 небольших апельсина, 4 яйца (желтки), $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 4 ст. ложки картофельного крахмала.



Срезать тонкий слой цедры с одного апельсина, выжать из него сок.

Второй апельсин нарезать кружочками, посыпать сахаром, залить выжатым соком и, закрыв посуду крышкой, поставить в холодное место.

Желтки смешать с сахаром. Развести крахмал в небольшом количестве холодного молока.

Оставшееся молоко с апельсиновой цедрой поставить на огонь, довести до кипения, смешать с массой из желтков и разведенным крахмалом. Помешивая, прогреть, не доводя до кипения.

Вылить готовый кисель в мелкую посуду. Когда остынет, воткнуть в него ломтики засахаренного апельсина.

Охлажденный кисель подать с оставшимся апельсиновым сиропом.



Кисель из сухофруктов

4–5 стаканов воды, 200 г сухофруктов, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 3 ст. ложки картофельного крахмала, молотые корица и гвоздика, тертая цедра лимона и апельсина, кислый сок (лимонный или клюквенный) или лимонная кислота (по желанию).

Сухофрукты промыть в теплой воде, после этого залить кипятком (3 стакана), положить гвоздику, корицу, цедру и дать постоять некоторое время. Затем добавить сахар и варить.

Когда фрукты станут мягкими, ввести крахмал, разведенный холодной водой (1 стакан). По вкусу можно добавить лимонную кислоту или ягодный сок. Проварить.

46 Вылить готовый кисель в мелкое блюдо, посыпать сахаром, охладить.

Подать с молоком, взбитыми сливками или ванильным соусом.



Другие кисели



Кисель из повидла, джема, варенья

4–5 стаканов воды, 320 г повидла, джема или варенья, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 4–5 ст. ложек картофельного крахмала, 2 г лимонной кислоты.

Повидло, джем или варенье положить в посуду, развести горячей водой (3 стакана), добавить сахар, тщательно размешать, варить 5–6 мин, затем процедить через сито и одновременно слегка протереть.

Приготовленный сироп вновь нагреть до кипения, влить раствор лимонной кислоты, после чего ввести в сироп крахмал, разведенный 1 стаканом холодной воды. Варить до загустения.

Кисель разлить в порционную посуду, посыпать сахаром и охладить.



Кисель из вишневого сиропа

3 стакана воды, 1 стакан вишневого сиропа, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки картофельного крахмала, 1–2 г лимонной кислоты.

В горячую воду влить вишневый сироп, добавить сахар, лимонную кислоту, разведенную в не-



большом количестве воды. Все перемешать, вскипятить, влить разведенный в воде крахмал и снова дать закипеть.

Так же можно приготовить кисель из сиропов других ягод.



Кисель из красного вина

2 стакана воды, 2 стакана вина, 1 стакан сахара, 2–3 ст. ложки крахмала, 1 г лимонной кислоты.

Красное столовое вино влить в посуду, развести 1 стаканом горячей воды, растворить в жидкости сахар и нагреть до кипения. Для улучшения вкуса в сироп можно добавить лимонную кислоту.

Влить крахмал, разведенный 1 стаканом холодной воды, варить до загустения.

Разлить в порционную посуду, посыпать сахаром, затем охладить.



Прозрачный кисель из ржаного хлеба

4 стакана воды, 200 г ржаного хлеба, 3/4 стакана сахара, 2 ст. ложки изюма, тертая цедра лимона и апельсина, 3 ст. ложки картофельного крахмала.

Ломти ржаного хлеба сильно подрумянить на противне в духовке, поместить в кастрюлю, залить кипящей водой (3 стакана). Через 30 мин жидкость слить в другую



лимонную и апельсиновую цедру и проварить. Добавить разведенный в холодной воде крахмал, размешивая, довести до кипения. При желании кисель можно подкислить. Вылить в мелкое блюдо, посыпать сахаром. Подавать холодным, с молоком.



Густой кисель из ржаного хлеба

4 стакана воды, 400 г ржаного хлеба, 200 г сухофруктов, 100 г сахара, 2 ст. ложки крахмала, цедра апельсина.

Корки, горбушки и черствые куски хлеба хорошо поджарить в духовке, положить в кастрюлю, залить кипятком (2 стакана) и варить.

В отдельной посуде в небольшом количестве сиропа (1 стакан воды и 100 г сахара) тушить промытые фрукты. Когда они станут мягкими, добавить к ним протертый через сито хлеб (вместе с отваром), прокипятить.

Добавить разведенный в 1 стакане холодной воды крахмал и, помешивая, прогреть до загустения.

Вылить кисель в блюдо, посыпать сахаром, охладить. Подавать холодным с молоком.



Кисель из кваса

4 стакана кваса, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 2–3 ст. ложки картофельного крахмала, корица (по желанию).

Хлебный квас (3 стакана) процедить, добавить сахар, довести до кипения, добавить разведенный



холодным квасом (1 стакан) крахмал и заварить кисель. Разлить в порционную посуду, посыпать сахаром и охладить. Подавать с молоком.



Кисель из меда

200 г меда, 2 ст. ложки крахмала, 1 л воды.

Мед развести горячей водой, довести до кипения, снять пену, добавить разведенный в небольшом количестве холодной воды крахмал и заварить кисель.



Овсяный кисель по-эстонски

300 г крупы «Геркулес», 1 л воды, 1 ст. ложка сахара, 25 г сливочного масла, соль.

Крупы «Геркулес» засыпать в теплую воду и поставить в теплое место до следующего дня. Затем процедить и отжать. В жидкость добавить соль, сахар, варить, помешивая, до консистенции густого киселя. Добавить масло, вылить на блюдо и охладить. К киселю подать молоко.



Кисель из овсяных хлопьев

4–5 стаканов молока, 100 г овсяных хлопьев, 40 г сливочного масла, 30 г изюма, 2 ст. ложки какао-порошка, 1 1/2 стакана сахара, 1 щепотка ванилина, орехи или тыквенные семечки.



Из овсяных хлопьев отсееь муку. Хлопья высыпать на противень, положить на них маленькие кусочки масла, поставить в горячую духовку и, время от времени помешивая, поджарить до светло-коричневого цвета.

Какао смешать с сахаром и отсеянной овсяной мукой.

Молоко вскипятить, добавить ошпаренный изюм, хлопья, ванилин и смесь с какао, помешивая, варить 5 мин. Кисель вылить в посуду, посыпать рублеными орехами или зернами тыквенных семечек. Подавать холодным, с молоком.



Кисель чайный

1 стакан крепкого настоя чая, 2 стакана сливок, 3 ст. ложки сахара, цедра и сок 1 лимона, 3 ст. ложки картофельного крахмала, 3 яйца.

Сливки вскипятить с половиной нормы сахара. Желтки смешать с оставшимся сахаром, добавить тертую цедру, крахмал, разведенный холодным чаем.

Смесь влить в горячие сливки, помешивая, быстро проварить, добавить взбитые белки и лимонный сок. Наполнить киселем порционную посуду.

Подавать холодным, с любым фруктовым соком или соусом.



Кисель ореховый

4 стакана молока, 3 ст. ложки очищенных орехов, 3 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки крахмала.



Орехи прокалить, снять коричневую оболочку, размолоть орехи или порубить.

Варить с молоком (3 стакана) и сахаром, загустить разведенным в холодном молоке (1 стакан) кукурузным крахмалом. Остывший кисель подать с любым ягодным соусом или соком.



Кисель миндальный постный

1 л воды, 400 г сладкого миндаля, 30 г горького миндаля (или 2–3 капли миндальной эссенции), 1 3/4 стакана сахара, 1/2 стакана кукурузного крахмала.

Миндаль (и сладкий, и горький) перебрать, положить в посуду, залить кипятком, закрыть крышкой и оставить на 10–12 мин.

После этого миндаль откинуть на сито и, не дав ему остыть, очистить от кожицы, хорошо промыть, а затем измельчить в ступке, постепенно подливая воду до образования тестообразной массы.

Полученную массу развести холодной кипяченой водой и тщательно отжать через марлю. Выжимки вторично растереть в ступке, вновь развести массу оставшейся водой и отжать.

Приготовленное миндальное молоко нагреть до кипения, растворить в нем сахар, после чего в молоко ввести предварительно разведенный холодным миндальным молоком и процеженный крахмал, хорошо размешать и вновь нагреть до кипения.

Готовый кисель разлить в порционную посуду, посыпать сахаром и охладить.

Если вместо горького миндаля используется эссенция, то вводят ее в готовый кисель.

Кисель можно ароматизировать корицей и апельсиновой цедрой или ванилином.



Молочный кисель

900 мл молока, 3 ст. ложки с горкой сахара, 3 ст. ложки кукурузного крахмала, ванилин.

Молоко нагреть до кипения и всыпать сахар. После того как молоко закипит, нагревание прекратить и влить предварительно разведенный холодным молоком крахмал. Смесь варить, непрерывно помешивая, при слабом кипении 4–5 мин. В готовый кисель положить ванилин.

Кисель горячим разлить в порционную посуду, после чего охладить.

При подаче его можно полить сиропом, посыпать рублеными орехами.



Шоколадный кисель на молоке

1 л молока, 3 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки порошка какао, 3 ст. ложки кукурузного крахмала, щепотка ванилина.

Порошок какао смешать с сахаром, разбавить стаканом кипящего молока. В стакане холодного молока развести крахмал. В кастрюле вскипятить остальное молоко, влить молоко с какао, добавить ванилин, разведенный крахмал, размешать, прогреть и снять с огня. Кисель разлить в порционную посуду, посыпать сахаром. Подавать со сливками или ванильным соусом.

МОРСЫ



Морс свекольный

1 л воды, 200 г свеклы, 100 г сахара, сок 1 лимона, пищевой лед по вкусу.

Свеклу очистить и натереть на мелкой терке. Из измельченной свеклы отжать сок. Выжимки залить горячей водой, довести до кипения и проварить 10–20 мин.

В конце варки добавить сахар, лимонный сок и отжатый свекольный сок. Вновь довести до кипения, но не кипятить.

Отвар процедить и налить в кувшин, на $\frac{1}{3}$ наполненный льдом.



Морс бруснично-свекольный

3 л воды, 1 кг брусники, 1 кг свеклы, 1 стакан сахара или меда.

Из вымытой перебранной брусники отжать сок и убрать его в темное прохладное место. Мезгу вскипятить в

1 л воды, отвар процедить, мезгу отжать. Свеклу

отжать сок. Смешать свекольный сок с соком брусники, всыпать сахар, довести до кипения, охладить. Подавать напиток холодным.



Морс из щавеля

1 л воды, 100 г щавеля, 1–2 ст. ложки сахара, соль.

Измельченный щавель положить в кипяток, посолить, варить 20 мин. Процедить, добавить сахар по вкусу.

Когда остынет, подавать с кусочками льда.



Морс из ревеня

1 л воды, 200 г ревеня, 2–3 ст. ложки сахара (или меда), гвоздика, лимонная или апельсиновая цедра по вкусу.

Нарезанные черешки ревеня варить с приправами до мягкости, процедить, остудить, добавить сахар или мед.



Морс яблочно-морковный

4 стакана воды, 4–5 кислых яблок (1 стакан клюквы), 500 г моркови, сахар.

Яблоки измельчить на терке, отжать сок и процедить его через марлю. Выжимки от яблок залить водой, вскипятить, процедить. Морковь натереть, сок про-



цедить через марлю. Жидкости смешать, добавить по вкусу сахар.



Морс из разных ягод

Морс готовится из красной смородины, малины, клубники, ежевики, костяники и других ягод. Перебранные и чисто вымытые ягоды сложить в кастрюлю и залить водой. Кастрюлю поставить на сильный огонь и кипятить до тех пор, пока ягоды не полопаются. Затем все процедить через полотняную салфетку в отдельную посуду. Оставшуюся мякоть отжать через салфетку. Полученный сок можно по вкусу разбавить кипяченой водой и подсластить сахаром, потом перелить в кувшин или банки и охладить.



Морс из арбуза

Арбуз разрезать, вынуть мякоть, удалить семечки, отжать сок. Поставить сок на огонь и, часто помешивая, варить 1 1/2 ч, процедить. В процеженный сок добавить кусочки мякоти арбуза (в соотношении 3 : 1), варить еще 2 ч, постоянно помешивая. Когда сок станет загустевать, снять с огня, дать отстояться и разлить в бутылки.



Яблочный морс

200–250 г яблок кислых сортов, 1/2 стакана сахара,
1 л воды.



Яблочный морс можно приготовить двумя способами.

1. Яблоки вымыть, разрезать на дольки, положить в кастрюлю, залить водой, поставить на огонь и кипятить 10 мин, а затем процедить. В полученный отвар добавить сахар, прокипятить 1–2 мин и охладить.

2. Отжать сок из яблок через соковыжималку или взять готовый сок, добавить кипяченую воду, сахар и корицу по вкусу.



Яблочно-клюквенный морс

500 г яблок, 200 г клюквы, 4 ст. ложки сахара, 200 мл воды, ванилин на кончике чайной ложки.

На терке измельчить промытые и очищенные яблоки и выжать сок. В сок всыпать сахар (2 ст. ложки), прокипятить, процедить через мелкое сито или марлю, дать отстояться, потом аккуратно, не взбалтывая осадок, перелить в другую посуду.

Таким же образом приготовить клюквенный сок.

Смешать соки, влить холодную кипяченую воду, положить ванилин, по вкусу можно добавить еще сахара. Поставить на холод. Подать в кувшине с кусочками льда.



Морс из плодов шиповника и яблок

80 г плодов шиповника, 500 г кислых яблок, 1 л воды, 100 г сахара или 80 г меда, лимонная или апельсиновая цедра, лимонный сок (или кислота) по вкусу.



Очищенные плоды шиповника и яблок нарезать мелкими кусочками, залить холодной водой, кипятить несколько минут, процедить. В отвар добавить сахар или мед, немного лимонной или апельсиновой цедры, лимонный сок или лимонную кислоту.



Клюквенный морс с медом

1 л воды, 1 стакан клюквы, 2 ст. ложки меда.

Перебранную, промытую и очищенную клюкву размять, залить водой и прокипятить в течение 5–10 мин. Отвар процедить, добавить мед. Настаивать 1–2 ч. Подавать охлажденным.



Морс вишневый

2 л воды, 2 стакана вишни, 1 стакан сахара.

Вишни промыть, удалить косточки и размять. Выделившийся сок слить в стеклянный сосуд, плотно закрыть его и поставить на холод. Вишни залить горячей водой, кипятить 10 мин. Отвар процедить, добавить сахар, довести до кипения, охладить и смешать с соком.



Апельсиновый или лимонный морс

1 л воды, 1 небольшой апельсин или лимон, 120–130 г сахара.



Плоды промыть, измельчить на терке и процедить сок (можно отжать сок из апельсинов без предварительного измельчения, а затем их вместе с цедрой мелко нарезать). Выжимки залить горячей водой, кипятить 10–15 мин, затем прекратить нагревание и настаивать 25–30 мин. Отвар процедить, массу отжать. В отвар ввести сахар, размешать до полного растворения, добавить сок, охладить и подать к столу.



Морс из барбариса

1 л воды, 200 г сушеного барбариса, 100 г сахара, ванилин по вкусу.

Барбарис залить горячей водой, варить, пока ягоды не станут мягкими, и процедить. В отвар всыпать сахар, добавить разведенный в кипяченой воде ванилин. Все перемешать и охладить.



Морс брусничный

1 л воды, 2 стакана брусники, 1/2 стакана сахара.

Бруснику перебрать, вымыть, размять и отжать сок, перелить его в банку, накрыть крышкой и поставить в темное прохладное место. Выжимки залить горячей водой, поставить на огонь и довести до кипения. Снять с огня и процедить. Отвар немного охладить, смешать с ранее полученным соком, добавить сахар и перемешать.

Можно приготовить брусничный морс и по-другому. Размятую деревянным пестиком бруснику засы-



пать сахаром и оставить на 2–3 ч. Сироп слить и поставить в прохладное место. Выжимки залить водой и кипятить 5–7 мин, затем снять с огня, процедить, в отвар добавить лимонную кислоту и полученный ранее сироп. Перемешать, подать охлажденным.



Морс из красной смородины

1 л воды, 250 г ягод, 125 г сахара.

Ягоды перебрать, промыть, откинуть на дуршлаг, размять ложкой из нержавеющей стали, отжать сок. Выжимки залить водой, вскипятить, процедить. В отвар положить сахар, охладить, добавить сок.



Морс из калины (вариант 1)

500 мл воды, 400 г калины, 300 г сахара.

Ягоды тщательно вымыть, очистить от плодоножек и протереть через сито. Пюре залить холодной кипяченой водой, добавить сахар и довести до кипения. Сразу же снять с огня, процедить и охладить.



Морс из калины (вариант 2)

1 л воды, $\frac{1}{2}$ – $\frac{1}{3}$ стакана сока калины, сахар по вкусу.

Сок смешать с горячей кипяченой водой, добавить по вкусу сахар и оставить на 3–5 ч. Подавать холодным.



Морс из калины с медом

1 л воды, $\frac{1}{2}$ стакана сока калины, 100 г меда.

Мед растворить в воде, влить сок, перемешать. Подавать холодным.



Морс из малины

1 л воды, 400 г малины, 3–4 ст. ложки сахара.

Ягоды очистить, промыть холодной кипяченой водой, размять деревянной ложкой, отжать сок. Из выжимок приготовить отвар, процедить, добавить сахар. В остывший отвар влить отжатый сок.



Морс черничный

4 стакана воды, 1 стакан черники, $\frac{1}{2}$ стакана сахара.

Чернику перебрать, вымыть, размять и отжать сок, перелить его в стеклянную банку, накрыть крышкой и поставить в прохладное место. Выжимки залить горячей водой (3 стакана), прокипятить 10–12 мин и проце-



дить, а отвар смешать с соком и добавить сахарный сироп, приготовленный на 1 стакане воды. Морс подавать охлажденным.



Морс из сиропа

1 л кипяченой воды, 180–200 мл фруктового или ягодного сиропа, лимонная кислота или сок по вкусу.

К фруктовому или ягодному сиропу добавить кипяченую воду, перемешать. Если напиток слишком сладкий, добавить лимонную кислоту или кислый сок. Подавать можно как горячим, так и холодным.



Морс из варенья

1 стакан ягодного варенья, 1/4 стакана кислого сока или 1 лимон, 1 л кипяченой воды.

Варенье развести в горячей кипяченой воде, остудить, заправить кислым соком (лучше лимонным). Подавать можно как горячим, так и холодным.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
КОМПОТЫ	6
Компоты из овощей	6
Компоты из фруктов и ягод	8
КИСЕЛИ	27
Кисели из овощей	27
Кисели из фруктов и ягод	29
Другие кисели	47
МОРСЫ	54

КОМПОТЫ, КИСЕЛИ, МОРСЫ

Художественный редактор *А. Г. Лютиков*

Технический редактор *К. В. Силаева*

Редактор *Е. А. Адаменко*

Корректор *И. Г. Иванова*

Художник *А. Ю. Котова*

Подписано в печать с готовых монтажей 24.06.2004
Формат 70x100^{1/32}. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58
Доп. тираж 7 000 экз. Заказ № 3130

ООО Издательство «Терция»
198013, Санкт-Петербург, ул. Можайская, д. 18, оф. 3
e-mail: tercia@peterstar.ru

Отпечатано в полном соответствии с качеством
предоставленных диапозитивов
во ФГУП ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18, корп. 5. Тел.: 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-кэнц»:

109472, Москва, ул. Академика Скрябина, д. 21, этаж 2.

Тел./факс: (095) 378-84-74, 378-82-61, 745-89-16.

Многоканальный тел. 411-50-74. E-mail: reception@eksmo-sale.ru

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-кэнц»:

117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (095) 932-74-71.

127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел. (095) 745-89-15, 780-58-34

www.eksmo-kanc.ru e-mail: kanc@eksmo-sale.ru

Полный ассортимент продукции издательства «Эксмо» в Москве:

Москва, ул. Маршала Бирюзова, 17 (м. «Октябрьское Поле»). Тел. 194-97-86.

Москва, Пролетарский пр-т, 20 (м. «Кантемировская»). Тел. 325-47-29.

Москва, Комсомольский пр-т, 28 (в здании МДМ, м. «Фрунзенская»).

Тел. 782-88-26.

Москва, ул. Сходненская, д. 52 (м. «Сходненская»). Тел. 492-97-85.

Москва, ул. Митинская, д. 48 (м. «Тушинская»). Тел. 751-70-54.

ООО Дистрибьюторский центр «ЭКСМО-УКРАИНА».

Киев, ул. Луговая, д. 9. Тел. (044) 531-42-54, факс 419-97-49;

e-mail: sale@eksmo.com.ua