

Закатки сладки

Закатки Сладки

Консервирование ягод и фруктов



Закатки сладки

Консервирование ягод и фруктов

Нижний Новгород
ООО «Слог»
2012

УДК 641.4
ББК 36.91
3-18

Составитель Т. Чернышова
Дизайн обложки И. Наумова



Глава I

ОСНОВЫ ДОМАШНЕГО КОНСЕРВИРОВАНИЯ



Ученые выяснили, что в ягодах содержатся полезные для организма человека витамины А, С, Е, фолиевая кислота, селен, кальций, полифенолы и антоциан, который придает цвет ягодам.

Именно антоциан снижает риск возникновения злокачественных опухолей, считают специалисты.

Единственным недостатком является тот факт, что свежие ягоды невозможно употреблять круглый год, но ученые считают, что замороженные могут вполне их заменить.

Виды сладких заготовок

Многие фрукты и ягоды можно заготавливать на зиму без применения консервантов. Для того чтобы они хорошо сохранились в течение нескольких месяцев, достаточно бывает пастеризации или стерилизации; перед этим их, как правило, заливают горячей водой, иногда подсоленной или подкисленной, или соком — собственным или из других плодов.

Фрукты консервируют целыми, нарезанными, раздробленными или протертыми, ягоды — целыми, слегка раздавленными или протертыми.

Используют их для непосредственного употребления в пищу, для приготовления сладких блюд и напитков, начинок для пирогов, а также как полуфабрикаты, из которых поздней осенью или зимой, когда уже нет возможности консервировать свежее сырье, можно сделать практически любые традиционные консервы с сахаром.

Пюре

Оно получило большое распространение. Во многом это объясняется тем, что приготовить его просто, удобно и выгодно (в частности, тем, что оно, как правило, не требует расхода сахара, занимает меньше места по сравнению с компотами, вареньями, джемами, соками, маринадами). К тому же пюре легко поддается консервированию.

Во-первых, заготавливать в виде пюре можно любые плоды, если только в них нет слишком мелких семян, проходящих через сито. Во-вторых, требования к качеству сырья несколько снижены: **можно использовать плоды мелкие, уродливые, битые, мятые, с трещинами, перезрелые и даже, в случае необходимости, недозрелые**, лишь бы не были большими, гнилыми, плесневелыми, пораженными вредителями. Могут

быть использованы также кожура и сердцевина (без косточек), оставшиеся после приготовления компотов, варенья и других консервов.

Прежде чем получить пюре, подготовленное сырье, как правило, нагревают в закрытой посуде для его размягчения: без этого протирать массу через сито очень трудно (а яблоки протереть и вовсе не удастся). **Малину протирают без предварительного бланширования — это помогает сохранить цвет, вкус и аромат ягод.**

Плоды варят в воде, на пару или тушат. При варке плоды укладывают в кастрюлю и заливают горячей водой так, чтобы она только покрывала их верхний слой. Ее доводят до кипения, а затем кипятят на слабом огне, пока плоды не станут мягкими (это происходит обычно через несколько минут). Долго, более 10 минут, кипятить не следует, так как в воде растворятся многие ценные вещества, находящиеся в плодах.

Часто плоды заливают водой лишь так, чтобы они не пригорали ко дну кастрюли (на 2—3 см), и закрывают крышкой. В таком случае греть их нужно несколько дольше. Этот способ варки называется припусканием.

Вода, остающаяся после разваривания плодов, может быть добавлена к ним при протирании или смешана с разваренной массой, если они не протираются.

При разваривании паром плоды помещают в дуршлаг, вставляют в кастрюлю, на дно которой налита вода (дуршлаг должен быть выше ее уровня на 2—4 см). Кастрюлю с водой ставят на огонь. И хотя времени для размягчения плодов при этом способе требуется больше, потери питательных веществ из них ничтожны.

При тушении плоды, уложенные в кастрюлю или на противень, ставят в духовку или печь. Через некоторое время

они размягчаются. Воду в этом случае совсем не добавляют.

Протирают плоды через сито с помощью деревянной лопаточки. Ягоды малины лучше протирать через волосяное или металлическое тканое сито: у нее очень мелкие семена.

Не протирающиеся через сито отходы обычно содержат еще значительное количество ценных веществ. Поэтому их складывают в отдельную кастрюлю, заливают водой, оставшейся после разваривания плодов, перемешивают и снова протирают.

Протирать разваренные плоды можно и через дуршлаг, установленный над кастрюлей.

Если пюре получилось слишком жидким, его уваривают: не снимают сразу после закипания, а продолжают держать на огне, пока оно не станет более густым.

Перед расфасовкой пюре нагревают до кипения. В банки его разливают горячим (при температуре не ниже 95°).

Для расфасовки пюре рекомендуют использовать большие, двух-трехлитровые банки, позволяющие консервировать его способом горячего розлива: после заполнения в них создается немалый запас тепла, вполне достаточный для того, чтобы пюре дополнительно пропастеризовалось при медленном остывании. Герметично укупоренные банки укладывают набок. Если используются литровые или пол-литровые банки, то необходимо после расфасовки стерилизовать 15–25 минут; для малоокислых плодов продолжительность стерилизации увеличивается, а вот пюре из смородины достаточно пропастеризовать при 90° в течение 15–25 минут.

Уваривая пюре в эмалированной кастрюле при постоянном помешивании до тех пор, пока его объем не уменьшится в полтора-два раза, получают пасту. После окончания варки кипящую пасту разливают в подогретые банки, накрывают прокипяченными крышками, стерилизуют 15–20 минут,

банки укупоривают и переворачивают вверх дном, оставляя до полного охлаждения.

При уваривании пюре с сахаром (80—100 г на 1 кг пюре) получают соус. Он отличается хорошими вкусовыми качествами, очень питателен, обладает ароматом, свойственным свежим фруктам и ягодам, из которых выработан. Очень вкусны соусы из яблок и смородины. Соусы можно выработать в любое время года, используя готовое стерилизованное пюре. Для их расфасовки лучше брать небольшие банки.

Если к пюре, уваренному с сахаром (до уменьшения первоначального объема на 16—20%), добавить пряности (корицу, гвоздику, имбирь, мускатный орех), то получится приправа, которую подают как самостоятельное сладкое блюдо или используют в качестве добавки к соусам, предназначенным для мясных и рыбных блюд. Ее расфасовывают в прогретые банки горячѐй, накрывают прокипяченными крышками и стерилизуют 8—20 минут. После этого банки закатывают, переворачивают вверх дном и оставляют в таком положении до полного охлаждения. Приправу готовят и из смеси различных пюре.

Плоды с сахаром

Этим способом чаще всего консервируют ягоды. После тщательной обработки их измельчают деревянным пестиком или толкушкой в эмалированной кастрюле либо пропускают через мясорубку, предварительно ошпаренную кипятком. Мнение, что пользоваться мясорубкой нельзя, ошибочное; напротив, применять ее выгодно: ягоды лучше перемалываются, масса получается более однородной. А вот использовать для этой цели электромиксер, как рекомендуется в некоторых пособиях, не совсем желательно: масса сильно насыщается воздухом, что потом может отрицательно сказаться на качестве заготовки.

Измельченные ягоды тщательно перемешиваются с сухим сахарным песком. Количество его зависит от условий, в которых будут храниться ягоды: если в холодильнике или погребе — берут 1–1,5 кг на 1 кг сырья, если такой возможности нет — около 2 кг. Иногда ягоды растирают с сахаром, пока не выделится такое количество сока, в котором он частично или полностью растворится, в результате чего получится более стойкий в хранении продукт; правда, в нем меньше сохранится витаминов, чем в протертых ягодах.

Смесь перекладывают в простерилизованные банки, лучше небольшие. Сверху можно насыпать слой сахара в 1 см — получится своеобразная пробка. Банки укупоривают полиэтиленовыми крышками (под них можно подложить кружки плотной белой бумаги, смоченной водкой: это предохранит продукт от возможного непосредственного контакта с воздухом, а значит, и от разрушения витамина С), пергаментной бумагой или целлофановой пленкой и убирают на хранение — лучше в такое место, где прохладно, сухо и темно. **Нельзя держать банки в морозильной камере холодильника или на льду:** продукт замерзнет, а потом при оттаивании утратит частично пищевую ценность, потеряет большую часть витаминов, особенно С. В условиях городской квартиры, когда ее хозяйка вынуждена хранить банки при комнатной температуре, целесообразно ягоды пастеризовать и герметично укупоривать.

Заготовленные таким способом плоды иногда называют сырым джемом или сырым вареньем. Он так же прост и удобен, как приготовление пюре, но имеет по сравнению с ним большой плюс, обусловленный отсутствием тепловой обработки: позволяет сохранить почти полностью вкус и аромат свежих плодов и, что самое главное, витамины, особенно С и Р. Конечно, есть у него и минусы: необходимость большого количества сахара, большого количе-

ства тары, а следовательно, дополнительного места для хранения.

Наиболее пригоден и целесообразен такой способ консервирования для черной смородины и облепихи. Во-первых, потому что они богаты витаминами, во-вторых, меньше содержат воды по сравнению с другими ягодами, которые дают легко расслаивающийся при хранении продукт. С успехом можно заготавливать так черноплодную рябину, красную смородину, малину, крыжовник и даже вишню и сливу (предварительно удалив косточки).

Фрукты в сиропе (компоты)

Компоты по праву считаются лучшими деликатесными фруктово-ягодными консервами. Они имеют высокую пищевую ценность, содержат сахара, кислоты, витамины, минеральные соли и другие ценные вещества.

Фрукты для компотов должны быть обязательно свежими (лучше — только что собранными), здоровыми, плотными, без дефектов, иначе при стерилизации они разварятся и станут дряблыми, а сироп помутнеет. До укладки в банки их предварительно обрабатывают, удаляют семенные гнезда и косточки, тщательно промывают. Последнее условие трудновыполнимо при подготовке нежных ягод (малины, земляники, клубники): промывая, их можно повредить, а это потом скажется на качестве компота. Если ягоды сильно загрязнены, лучше использовать их для других консервов.

Хорошие результаты дает смешивание фруктов и ягод в компотах. **Основу компотов-ассорти, как правило, составляют яблоки — лучше неразваривающиеся.** Удачно сочетаются с ними черноплодная и обыкновенная рябина, черная смородина, крыжовник, слива, вишня. Такие компоты отличаются более высокой питательной ценностью, повышенным содержанием витаминов.

Мелкие плоды консервируют целиком, крупные — половинками или дольками. Так как некоторые фрукты (например, яблоки) после нарезки темнеют, их до укладки хранят в слабом растворе лимонной (или виннокаменной) кислоты, но не дольше 30—40 минут, иначе теряются многие питательные вещества.

Подготовленные фрукты и ягоды бланшируют (если это предусмотрено рецептом), добавив в воду лимонную кислоту. Для бланширования можно использовать сироп: он оказывает благоприятное воздействие на плоды, ограничивает выщелачивание растворимых веществ. Бланшированные плоды необходимо сразу же охладить, погрузив их в холодную воду, чтобы прекратить действие высокой температуры и избежать их чрезмерного размягчения; плоды, бланшированные в сиропе, охлаждают не в воде, а на воздухе.

После бланширования сырье плотно укладывают в банки, стараясь, чтобы в каждой из них лежали плоды, одинаковые по размеру, сорту и окраске. Банки периодически осторожно встряхивают, чтобы уменьшить воздушные промежутки между плодами.

Уложенные в банки плоды немедленно заливают горячим (90—95°) сиропом, приготовленным по всем правилам, которые изложены в разделе о варке плодов с сахаром; в сироп можно добавить немного лимонной кислоты, а также корицы или гвоздики. Концентрация сиропа зависит от кислотности сырья (обычно берут от 300 до 800 г сахара, который, частично или полностью, можно заменить медом; в последнем случае его должно быть на 25% больше, чем сахара). Очень высокими достоинствами характеризуются компоты, сироп для которых приготовлен не на воде, а на фруктово-ягодных соках (натуральных или разведенных). Рекомендуемое соотношение основных компонентов компота (независимо от тары): 55—60%

плодов и 40–45% сиропа или другой заливочной жидкости.

Для максимального заполнения банок сироп заливают в два приема. Мелкие банки наполняют на 2 см, крупные — на 5 см ниже верха горлышка.

Если приготовленный сироп не был использован полностью, его можно оставить до следующего дня в прохладном месте или в холодильнике, чтобы не забродил. Перед употреблением оставшийся сироп обязательно надо прокипятить.

Для улучшения аромата в компот добавляют измельченную цедру апельсина или лимона; можно положить и лимонную корочку, которая к тому же предохранит плоды от сильного разваривания или стерилизации. Обогатить ягодные компоты каротином (провитамином А) можно с помощью рябинового пюре (в произвольной пропорции). Хорошей вкусовой добавкой может стать виноградное вино: белое (2–3 столовые ложки на литровую банку) — в компоты из кислых фруктов, красное (до 2 столовых ложек на банку) — в малиновый компот.

Компоты обязательно пастеризуют или стерилизуют; иногда прибегают к горячему розливу. Кастрюля, в которой проводят пастеризацию или стерилизацию, должна быть закрыта, чтобы прогревались верхняя часть банки с плодами и ее крышка.

Как правило, тепловая обработка длится от 10–15 (поллитровые банки) до 25–30 (трехлитровые банки) минут. Банки в это время должны быть накрыты крышками; закатывание выполняют после пастеризации (стерилизации). Затем компот следует охладить до 20–25°.

Если после тепловой обработки плоды всплыли, банки нужно заново пропастеризовать или простерилизовать, причем дольше, чем в первый раз.

Кроме металлических и пластмассовых крышек для укупоривания банок можно применять куски полиэтиленовой пленки (15 × 15 см). Завязкой может служить полоска

этой же пленки длиной не менее 35 см и шириной 2 см; шпагат для обвязки применять не рекомендуется. Закрывают пленкой компоты перед тепловой обработкой. При нагреве она вздувается, при охлаждении — втягивается внутрь банки. Эти компоты употребляют в первую очередь; а если пленка не втянулась внутрь банок, то хранить их не рекомендуется.

В ряде случаев компоты можно готовить без сахара: плоды в них сохраняются длительное время вовсе не потому, что залиты сладкой водой, а благодаря стерилизации, происходящей при двух-трехкратной заливке кипящей жидкостью, последующей тепловой обработке, после которых уничтожаются микробы.

Фрукты и ягоды можно законсервировать, используя обыкновенную воду или сок, приготовленный из них или других плодов. Само собой разумеется, что сырье в этом случае должно быть только высококачественное.

Заготовка компотов без сиропа дает возможность экономить сахар, к тому же она позволяет использовать их в лечебных целях (например, для питания людей, страдающих диабетом или употребляющих продукты с пониженной калорийностью). И, наконец, такие натуральные компоты хорошо сохраняют тонкий аромат, присущий свежим плодам, имеют превосходный вкус.

Соки

Фруктовые, ягодные и овощные соки так же питательны и полезны, как сами плоды. Они очень богаты углеводами, органическими кислотами, сахарами (фруктозой и глюкозой), различными витаминами (С, В, Р, РР), красящими и ароматическими веществами, минеральными солями. Они приятны на вкус, хорошо утоляют жажду и способствуют лучшему усвоению пищи.

Высокого качества сок получают из свежих, зрелых и здоровых плодов. Но в крайнем случае можно использовать и деформированные, слегка помятые (при условии, что все поврежденные места будут удалены), а также очень мелкие плоды и овощи. Однако ни в коем случае нельзя брать сырье, пораженное вредителями и болезнями: соки получатся с неприятным привкусом и посторонним запахом.

Многие считают, что получить сок в домашних условиях, не имея таких механизмов, как соковарка или соковыжималка с электроприводом, трудно, и не рискуют браться за это дело. А между тем вполне можно пользоваться механическими соковыжималками, ручными прессами (они даже удобнее и надежнее соковыжималок), специальными насадками к обычным мясорубкам и, наконец, самодельными приспособлениями (важно, чтобы они были из неокисляющегося металла). Кстати сказать, **использование соковарки** не особенно выгодно, так как **приводит к большей потере витаминов**, содержащихся в плодах, **ухудшению аромата**, **появлению вареного привкуса**, к тому же **пар, конденсируясь, разбавляет сок.**

Посуда для приготовления соков должна быть устойчивой к действию органических кислот. Следовательно, использовать можно эмалированную, стеклянную, деревянную посуду, а также в крайнем случае из нержавеющей стали.

Для лучшего отделения сока плоды и овощи перед прессованием измельчают ножом или раздавливают толкушкой, специальным деревянным пестиком (последнее касается прежде всего малины и земляники). Можно пропустить сырье через мясорубку (эмалированную или из нержавеющей стали), причем решетка должна быть крупной; чрезмерно издробленные плоды превратятся в пюреобразную массу, из которой сок плохо отделяется и остается очень мутным.

Некоторые плоды даже после измельчения плохо выделяют сок (к примеру, смородина, крыжовник, рябина). Поэтому к дробленой массе их добавляют кипяченую холодную воду (100–150 г на 1 кг сырья) и нагревают, лучше на водяной бане, до 60° (при большей температуре у сока может появиться посторонний, как говорят, вареный вкус), в таких условиях плоды выдерживают, постоянно помешивая, 10–15 минут.

Иных смущает непрозрачность приготовленного ими сока, и они стремятся осветлить его, не зная, видимо, о том, что соки с мякотью (их еще называют нектарами, «жидкими фруктами») намного полезнее. Ведь чтобы получить прозрачный сок, его надо подвергнуть дополнительной обработке, а при ней часть биологически активных веществ будет потеряна. Нужно помнить также, что соки с мякотью дольше не портятся: в них сохраняется до 70–80% лучезащитных пектиновых веществ (в осветленных соках они практически отсутствуют).

Для отделения крупных частиц свежееотжатый сок переливают в эмалированную посуду и, непрерывно помешивая деревянной ложкой, прогревают в течение 30 минут при 40–50°. Горячий сок фильтруют через редкую ткань. Затем его подогревают в кастрюле почти до кипения и разливают в чистые небольшие банки или бутылки (вполне пригодны винные и пивные — лучше из темного стекла), заполняя их доверху, чтобы после укуповоривания под крышками и пробками оставалось как можно меньше воздуха.

Укупоренные бутылки и банки ставят в кастрюлю с горячей водой и пастеризуют при 85–90° 20–35 минут; в этой же воде их оставляют до полного остывания.

Очень удобно консервировать соки путем горячего розлива (особенно если они приготовлены из кислых плодов). После фильтрования сок нагревают до кипения, выдерживают на огне 2–3 минуты, затем разливают в простерилизованную

тару и сразу же герметически укупоривают. Для дополнительной стерилизации сока и проверки качества укупоривания банки и бутылки переворачивают вверх дном. Если сок вытекает из-под крышки или пробки и воздух пузырьками поднимается со дна посуды, значит, укупоривание выполнено плохо.

Банки и бутылки с соком выдерживают при комнатной температуре не менее 12 дней, периодически проверяя, нет ли помутнения, брожения или плесени. Если никакой порчи не обнаружено, сок убирают на длительное хранение, а начавший портиться выливают в кастрюлю, кипятят 5–10 минут и употребляют для приготовления киселя.

Если плоды, используемые для приготовления сока, излишне кислы, к нему перед расфасовкой добавляют по вкусу сахар. Однако в целях экономии бутылок и банок можно все соки консервировать без подслащивания, а сахар или, что еще лучше, концентрированный сироп добавляют в них перед употреблением.

Плоды, сваренные с сахаром

Сахар при концентрации его в водном растворе не ниже 60% обладает хорошими консервирующими свойствами и препятствует развитию различных микроорганизмов.

В зависимости от предварительной подготовки плодов и характера варки можно получить различные продукты: варенье, джем, желе, мармелад, смову, повидло, сироп, цукаты.

Варенье

Чтобы получить хорошее варенье, необходимо брать только лучшее по качеству сырье.

Плоды должны быть одинаково спелыми (недозрелые при варке морщатся, становятся жесткими, перезрелые — развариваются) и обязательно здоровыми. Лучше всего собирать

их в день варки, по возможности в сухую и солнечную погоду, рано утром, когда они бывают сочнее; снятые в дождь ягоды содержат слишком много влаги, при варке они развариваются, а варенье получается водянистым. Покупные фрукты и ягоды надо перебрать, удаляя перезревшие и поврежденные (выбрасывать их не следует, так как они вполне могут быть использованы для приготовления соков или пюре).

Отобранные плоды очищают от стеблей и веточек. После этого фрукты и ягоды тщательно промывают в холодной воде.

Многие плоды перед варкой рекомендуется ошпаривать кипятком или бланшировать в воде при 75–90°. Поскольку при этом в воду переходят содержащиеся в них сахара и часть ценных веществ, ее следует полностью использовать для приготовления сиропа, добавляемого к плодам при варке.

В варенье из сладких плодов рекомендуется добавлять незадолго до готовности лимонную кислоту (до 5 г на 1 кг сахара), растворенную в небольшом количестве воды. С такой добавкой варенье долго не засахарится.

Фрукты и ягоды варят в сиропах различной крепости. Довольно часто варенье делают либо слишком жидким, экономя сахар, из-за чего оно портится, прокисая и плесневея, либо варят с нарушениями правил, из-за чего оно засахаривается, теряет цвет, вкус и аромат.

Необходимо очень точно соблюдать весовые пропорции плодов, сахара и воды. Они для каждого вида варенья особые. Сахара берут до 2 кг на 1 кг подготовленного сырья (в зависимости от его кислотности). Воды добавляют до 500 г (в зависимости от количества сахара). Кстати, **воду можно заменить, частично или полностью, соками ягод и фруктов.**

Приготовленный по всем правилам сахарный сироп соответствующей пробы снимают с огня, осторожно кладут в него плоды или ягоды, чтобы они равномерно распределя-

лись в сиропе, вновь ставят на огонь, который на этот раз не должен быть особенно сильным, чтобы не образовывалось много пены и чтобы сироп не потек из посуды. Кстати, чтобы остановить сильное вскипание, надо вылить в варенье чайную ложку холодной воды — оно сразу же осядет. Огонь усиливают постепенно, периодически снимая ложкой или шумовкой пену.

Чтобы варенье не пригорало и не разбрызгивалось, в большую алюминиевую или чугунную сковороду насыпают чистую просушенную соль слоем 1,5–2 см. Сковороду ставят на огонь, а на нее — таз или кастрюлю с вареньем.

Случается, что плоды во время варки сморщиваются и твердеют. Чтобы избежать этого, надо через каждые 5–7 минут снимать таз с огня на несколько часов: кипение уменьшится, и плоды впитают в себя сироп.

Этот способ варки называется прерывистым, или раздельным. У него есть разновидность.

Варенье кипятят 15–20 минут, затем снимают его с огня, отставляют на 8–12 часов, чтобы остыло и чтобы сироп впитался в плоды. После этого еще варят 10–15 минут, опять снимают с плиты и выдерживают 2–3 часа (можно и дольше). Снова ставят варенье на огонь, доводят до кипения и варят до готовности при слабом нагреве. В общей сложности оно должно вариться не более 45 минут.

Прерывистая варка позволяет избежать переваривания; кроме того, в варенье хорошо сохраняются витамины, оно получается светлое, чистое.

Для легко разваривающихся ягод иногда применяют и такой способ. Слегка поварив в сиропе, ягоды осторожно вынимают шумовкой или ситечком, а сироп продолжают варить. Незадолго до окончания варки ягоды снова опускают в сироп, доводят его еще раз до кипения и укупоривают.

Варенье из нежных, быстро разваривающихся ягод (прежде всего малины и земляники) иногда готовят следующим образом. Их укладывают в таз или кастрюлю, пересыпают послойно сахаром и ставят в темное холодное место и выдерживают 6–12 часов, до появления сока, а затем варят на слабом огне в один или два приема. У этого способа есть разновидность. После выдержки ягод, пересыпанных сахаром (норма его увеличивается по сравнению с обычным способом на 300 г), выделившийся сок переливают в таз для варки варенья вместе с частью нерастворившегося сахара и нагревают до кипения. В кипящий сироп всыпают ягоды и варят их не более 5 минут при достаточно интенсивном кипении. Готовое варенье снимают с огня и сразу же плотно закрывают деревянным кружком, обернутым в несколько слоев махрового полотенца (чтобы оно не провисало в таз, концы его туго стягивают поверх кружка), затем быстро охлаждают, выдерживают 10–12 часов в тазу и расфасовывают в банки, укупоривая пластмассовыми крышками или пергаментной бумагой. Такое варенье отличается довольно насыщенным сиропом, плотными ягодами, хорошо сохранившимся ароматом.

Есть еще один способ приготовления варенья — бесконтактный. Правда, это уже не варка, а заливка фруктов и ягод расплавленным густым сиропом. Залитые плоды выдерживают в сиропе от 2 до 6 часов, сливают сироп, кипятят его и снова заливают им плоды... Так проделывают до пяти раз. А уж потом кипятят все варенье вместе с плодами 5–10 минут (до готовности). Способ этот, хотя и требует длительного времени, дает возможность полностью сохранить естественный цвет, аромат, вкус фруктов и ягод.

И наконец, **можно приготовить варенье в скороварке**. Пропорции сахара и ягод (а этот способ предназначен прежде

всего для них) обычные. Варится варенье недолго — 7–10 минут на очень слабом огне; пенки снимать не нужно — они остаются на стенках кастрюли.

Взявшись за приготовление варенья, нужно иметь в виду следующее.

Во-первых, **в домашних условиях варить сразу следует не более 4–6 кг варенья**. Переработка большого количества плодов, особенно ягод, доставляет массу хлопот и неудобств: они мнутся при помешивании; сироп долго не закипает и оттого темнеет; присущий варенью аромат теряется.

Во-вторых, оно не должно терять своего яркого цвета.

В-третьих, варенье должно сохранять и даже усиливать после варки природный аромат фруктов и ягод. Если этого нет, осталась лишь сладкость, а продукт пахнет только вареным сахаром, значит, он испорчен, переварен.

В-четвертых, ягоды, целые или нарезанные дольками фрукты в результате варки должны стать прозрачными. Как только это достигнуто, варку надо прекращать, даже если все еще появляется пена. Если плоды долго не становятся прозрачными и сморщиваются, к сиропу надо добавить немного воды.

И, наконец, в-пятых, варенье нужно готовить так, чтобы оно было существенным источником витаминов, в первую очередь витамина С. Тут многое зависит от того, в какой посуде варятся плоды. Обычно для варенья используют те же медные и латунные тазы, что и для сиропа. Однако доказано, что медь способствует разрушению аскорбиновой кислоты в плодах. Чтобы избежать этого, варенье и другие подобные ему продукты желательно варить в посуде из нержавеющей стали или в эмалированной (неповрежденной!) посуде, но ни в коем случае не в алюминиевой.

Правильно сваренные фрукты и ягоды будут равномерно распределяться в толще варенья.

Если плоды после варки падают на дно и над ними скапливается сироп, значит, варенье сварено плохо, сироп жидок и может вскоре скиснуть. Если же плоды всплывают на поверхность, то, несмотря на правильно сделанный сироп, они не сварились и могут либо заплесневеть при хранении, либо вызвать брожение всего варенья.

Может случиться так, что на поверхности уже готового, на ваш взгляд, варенья будут появляться пузырьки газа, неприятно отдающие спиртом. Это признак того, что недостаточно положено сахара. Поправить дело нетрудно. Варенье выкладывают в таз, добавляют сахар (100 г на литровую банку) и варят еще 7–10 минут на слабом огне.

Приготовленное по всем правилам варенье чаще всего не требует герметичного укупоривания и пастеризации. Банки покрывают двумя слоями смоченной в водке пергаментной бумаги (между ними кладут картонный кружок) или несколькими слоями целлофана и завязывают шпагатом, который предварительно смачивают водой, чтобы он сильнее стянул покрытие. Еще лучше воспользоваться полиэтиленовыми крышками, которые очень плотно закрывают банки и в то же время легко снимаются.

Если варенье приготовлено с меньшим, чем обычно, количеством сахара, то, чтобы избежать неприятности, его расфасовывают способом горячего розлива или подвергают тепловой обработке после расфасовки (пастеризуют при 90–95° или стерилизуют). Банки в этих случаях закатывают.

Джем

Его, как и варенье, варят из свежих и спелых плодов, целых или нарезанных (часть их может быть пропущена через мясорубку); пригодны также и мятые (но не гнилые и плесневелые) плоды. Разница между ними состоит в том, что сироп варенья

должен быть светлым и прозрачным, а плоды в нем — целыми, тогда как сироп джема обычно желированный, а фрукты — до некоторой степени разварившиеся. Другое отличие джема — варка в один прием, что позволяет полнее сохранить в плодах ценные питательные вещества и витамины, аромат и вкус.

Больше всего для джема подходят фрукты и ягоды, содержащие пектин, — вещество, необходимое для получения желеобразной консистенции, и достаточно кислые (зрелый крыжовник, кислые яблоки, черная и красная смородина, слива, калина). При использовании других плодов рекомендуется к ним добавлять сок или пюре из кислых яблок, крыжовенное пюре, натуральный сок или пюре из красной смородины, сок свежего лимона.

Как и варенье, джем варят в широкой и низкой посуде на сильном огне, обязательно помешивая и удаляя пену (по мере ее появления).

Крупные плоды перед варкой нарезают кусочками, некоторые ягоды (например, смородину) раздавливают, чтобы они лучше пропитались сиропом.

Землянику, клубнику, а иногда и другие плоды, которые плохо пропитываются сахаром и слишком быстро развариваются, можно перед варкой выдержать несколько часов засыпанными частью сахара.

Все плоды обязательно бланшируют 10–15 минут в кипятке или слабом сиропе, что ускоряет желирование. Затем их засыпают сахаром (до 1,5 кг на 1 кг сырья) или заливают сиропом (на 1 кг сахара — до 375 г воды) и варят в один прием 10–15 минут; при добавлении сока плодов, богатых пектином, воду при варке не используют — обходятся одним сахаром. За 3–4 минуты до окончания варки добавляют лимонную или виннокаменную кислоту (если это предусмотрено рецептом).

Готовность джема определяют так же, как готовность варе-

нья, — налив каплю сиропа на холодное блюдо; джем готов, если капля застывает очень быстро и не растекается. Другие признаки готовности: плоды полностью или частично разварены; сироп имеет вид желе, температура продукта 106–107°.

Расфасовывают джем горячим и, как правило, в небольшие (до 0,5 л) банки. Если его температура выше 80° (оптимальная — 88°), то после расфасовки банки немедленно укупоривают, ставят вверх дном, чтобы пропастеризовались крышки. При температуре джема ниже 80° его пастеризуют при 95–96° 10–15 минут (в зависимости от емкости банок). Кстати, если джем решено пастеризовать, варку прекращают при 104–105°. Непастеризованный джем хранят в банках, закрытых пергаментной бумагой, под которую можно подложить кружки плотной белой бумаги, смоченные водкой.

У джема есть разновидность — **конфитюр** (в других источниках его считают разновидностью варенья), представляющий собой полностью разваренные ягоды (например, малины) или нарезанные на мелкие части, но не протертые фрукты (например, яблоки), сваренные в зажелировавшемся сиропе.

Желе

Желе (желированное варенье, желе-варенье) — приятный на вкус пищевой продукт, хорошо сохраняющий все витамины и минеральные соли. Его готовят из натуральных соков, сваренных с сахаром, получая ярко окрашенный прозрачный студень, обладающий ароматом и цветом использованных плодов.

Для приготовления желе **больше всего пригодны богатые пектином кислые яблоки** (лучше слегка недозрелые), **красная, белая и черная смородина, крыжовник, калина, облепиха**. Используя соки этих плодов (прежде всего яблок кислых сортов, которые дают светлый сок), можно варить желе и из других фруктов и ягод.

Сок для желе получают из плодов, предварительно прогретых в закрытой кастрюле на слабом огне до полной мягкости; к плодам добавляют воду (до 1 л на 1 кг фруктов и от 200 до 500 г на 1 кг ягод).

Чтобы получить прозрачное, привлекательное на вид желе, плоды перекалдывают в мешочек из плотной ткани (например, фланели) и дают соку отделиться самотеком. Ну, а если сок все же отжали? Тогда его следует выдержать не менее суток в холодном месте, а затем осторожно слить с осадка.

Оставшиеся после процеживания плоды можно переработать на пасту.

Желе варят на сильном огне и не особенно большими порциями — до 2 кг. Сок уваривают примерно на треть первоначального объема, постоянно снимая пену. Сахар (от 400 до 800 г на 1 л сока — в зависимости от содержания пектина) лучше добавлять в три-четыре приема. Продолжительность нагревания сока до кипения и его варки — не более 30 минут, иначе пектин разрушится, да и желе получится чересчур плотным.

Чтобы желе получилось достаточно крепким, в соки при варке иногда добавляют желатин. Если сок не был особенно кислым, перед окончанием варки в желе добавляют лимонную или виннокаменную кислоту (от 2 до 7 г на 1 л сока).

Готовность желе обычно определяют, налив каплю его на холодное блюдце: если остывшая капля становится студенистой и легко отделяется от блюдца, варку прекращают. Желе тотчас освобождают от пены, разливают в предварительно высушенную и прогретую посуду (лучше всего в небольшие стеклянные банки), укупоривают и пастеризуют 15–25 минут при 85–90°. Затем его охлаждают. Можно поступить по-другому: после расфасовки прикрыть желе марлей, а на следующий день заменить ее на пергаментную бумагу, смоченную водкой, которую обвязывают шпагатом.

Повидло

Оно представляет собой фруктовое или ягодное пюре, уваренное с сахаром до той же степени, что и джем (обычно до половины первоначального объема, иногда до трети), но отличающееся от него более плотной консистенцией.

Для повидла берут спелые, иногда даже перезревшие плоды, у которых предварительно удаляют загнившие и поврежденные места. Лучше повидло получается из слив темных сортов или яблок, но пригодны и другие фрукты, а также ягоды — и в чистом виде, и в смеси друг с другом. Как правило, повидло из одних только ягод получается жидковатым, поэтому к ним рекомендуется добавлять яблоки, придающие консервам желеобразную консистенцию.

Приготовленные для повидла плоды (ягоды предварительно раздавливают, а фрукты нарезают кусочками) кладут в посуду, на дно которой налито немного воды (до 250 г на 1 кг сырья), закрывают крышкой и варят до полного размягчения (3–8 минут ягоды, 10–20 минут фрукты). Разваренные плоды протирают через сито или дуршлаг. Можно пропустить плоды, особенно если они нежные, и через мясорубку. Хорошее пюре получается с помощью электромиксера.

Пюре перекладывают в широкую, неглубокую и небольшую посуду (в такую, чтобы можно было приготовить сразу не более 4–5 кг повидла) и варят на слабом огне, как правило, в один прием, непрерывно помешивая деревянной лопаткой, чтобы не пригорало. **Если есть возможность, около посуды с пюре ставят вентилятор:** струя воздуха будет относить пар в сторону, в результате чего повидло быстрее уваривается, не разбрызгивается и почти не пригорает.

Сахар (от 300 до 800 г на 1 кг пюре) добавляют ближе к концу варки, так как жидкое пюре выпаривается быстрее

и из-за сокращения срока варки повидло получается более светлым, вкусным и ароматным. Если нужно получить плотное повидло (такое, чтоб можно было нарезать кусочками), норму сахара уменьшают (до 500–600 г на 1 кг пюре). Однако следует учитывать, что чем меньше кладут сахара, тем дольше варится повидло.

Максимальная продолжительность варки 45 минут; за это время объем пюре должен уменьшиться наполовину.

При варке повидла из малоокислых плодов добавляют лимонную или виннокаменную кислоту (2–3 г на 1 кг пюре). Для ароматизации можно использовать корицу, толченую или молотую гвоздику.

Готовность повидла определяют, охлаждая на стекле небольшую пробу, взятую из таза или кастрюли: если образуется плотная, не выделяющая жидкость, не растекающаяся масса, варку прекращают.

Готовое повидло горячим доверху укладывают в сухие и прогретые банки, с помощью длинного ножа желательно вывести из массы пузырьки воздуха, образовавшиеся при расфасовке. Затем пюре оставляют открытым (если есть возможность, на солнце) для образования защитной пленки. Если она не появилась, банки необходимо поставить в духовку и обсушить повидло при умеренном огне.

Банки закрывают пергаментной бумагой или целлофаном и ставят на хранение в сухое и прохладное место. Если повидло было сварено с уменьшенным количеством сахара, банки укупоривают герметично, предварительно простерилизовав их 20–25 минут.

Сиропы

Сиропы — это сильно подслащенные (с содержанием сахара не менее 65%) и сгущенные при варке фруктовые или

ягодные соки. Готовят их из всех видов сочных, ароматных, интенсивно окрашенных плодов, вполне созревших и даже перезревших.

Сок для сиропа извлекают двумя способами: из ягод — протираанием и прессованием, из фруктов — отвариванием до мягкости и процеживанием через ткань.

Почти все сиропы варят на сильном огне, не давая им загустеть. Нежелательно бурное кипение для соков из малины, земляники и черной смородины: увеличиваются потери ценных ароматических веществ. Очень важно соблюдать правила приготовления сахарного, или основного, сиропа. Чтобы он получился светлым, сахар кладут не сразу, а после того, как выпарится часть сока. После добавления сахара сироп не должен долго кипеть, иначе появится запах жженого сахара.

За несколько минут до окончания варки добавляют лимонную или виннокаменную кислоту; к этому времени сахар должен полностью раствориться.

Если остывшая капля упадет на дно посуды с водой и при размешивании растворится — сироп готов. Если она растворится, не достигнув дна, варку надо продолжать. Если капля, упавшая на дно, не растворится — сироп переварен. Определить, готов ли сироп, можно также по капле, нанесенной на стекло (при полной готовности она не должна растекаться), или по температуре кипения (у готового сиропа она составляет 103—104°). Горячий сироп разливают в прогретые бутылки или банки, укупоривая их только после его полного охлаждения. Хранят в сухом и прохладном месте. Если хранение будет продолжительным, сироп после расфасовки лучше простерилизовать.

Он простоит в бутылках всю зиму, не испортившись, если его правильно закупорить. При разливке бутылки заполняют до верха, а горлышки прикрывают кружками из толстой промокательной бумаги, которые, намокнув, уменьшатся и

при охлаждении сиропа будут втянуты внутрь горлышек. Водянистая часть сиропа, смочившая бумагу, испарится, кружки высохнут, и бутылки окажутся закупоренными коркой сахара.

Сироп можно приготовить и холодным способом. В сок, полученный обязательно из свежих ягод (обычно, земляники, малины, черной смородины), добавляют необходимое количество сахара и размешивают, пока он полностью не растворится. Сироп процеживают через марлю и разливают в банки или бутылки. Состояние его необходимо часто проверять. Обнаружив признаки брожения, сироп кипятят с добавлением сахара (250 г на 1 л) и снова расфасовывают.

Приготовленный холодным способом сироп ароматен, вкусен, в нем сохраняется много витаминов и питательных веществ, но, к сожалению, не подлежит длительному хранению.

Сиропа применяют в основном для приготовления напитков. Они легко смешиваются с соками, морсами, не вызывая их помутнения; их можно разбавлять водой, в том числе и газированной.

Как варить сахарный сироп

Приемы варки сахара

Существуют сахарная шкала и специальный сахарный термометр, с помощью которого точно определяют степень плотности сахара в любую минуту и в зависимости от этого останавливают или продолжают варку сиропа, варенья и других консервов. В домашних условиях готовность сахарного сиропа можно определить по характерным внешним признакам, которые называются пробами.

Каждая проба имеет не только номер, но и собственное название, которое обычно без всяких объяснений приводится в кулинарных книгах.

Вот что представляют собой некоторые пробы (характеристика сиропов взята из книги В. Похлебкина «Тайны хорошей кухни»).

1. **Жидкий сироп.** Он не имеет липкости; его густота, насыщенность сахаром почти незаметны. Употребляется для заливки зимних компотов.

2. **Тонкая нитка.** Липкий сироп, дающий при сжимании и разжимании пальцами одной капли тонкую, быстро рвущуюся, непрочную нитку. Употребляется для варенья из плотных, твердых плодов, иногда для заливки зимних компотов из мягких ягод, для приготовления желе.

3. **Средняя нитка.** Этот сироп дает нитку тонкую, но держащуюся немного покрепче. Используется для варенья.

4. **Толстая нитка.** Густой сироп, при котором пальцы разъединяются с усилием; при этом образуется прочная и довольно толстая нитка, способная застыть. Употребляется для варенья из нежных ягод и при консервировании большинства ягод и фруктов.

5. **Слабая помадка.** Если опускать небольшое количество такого сиропа в стакан с холодной водой, образуется рыхлая масса, напоминающая по консистенции густую сметану. Эта проба — сигнал к тому, что надо быть готовым к загустению сахара до следующей пробы. Самостоятельного значения не имеет.

6. **Помадка.** Если капнуть таким сиропом в стакан с холодной водой, то капля застывает в кусочек, похожий по консистенции на плотное масло. Эта проба очень неустойчива, может быстро перейти в следующую.

7. **Слабый, или полутвердый, шарик.** Сахар в холодной воде застывает до консистенции хлебного мякиша. Из него можно лепить мягкий, податливый шарик. Употребляется для цукатов и смокв.

Варка сахара имеет свои правила

Во-первых, следует использовать специальные латунные или медные тазы, форма и материал которых наиболее полно приспособлены для этого. Можно, конечно, применять и другую посуду, например из нержавеющей стали. А эмалированной посудой надо пользоваться осторожно: на эмали часто появляются трещины, и осколки ее могут попасть в продукт; кроме того, после повреждения эмали в сиропе или варенье будет растворяться железо. И уж вовсе не годится алюминиевая посуда: цвет сиропа может стать синеватым.

Посуда для варки должна быть широкой, но невысокой, чтобы жидкость быстрее испарялась, и достаточно больших размеров. В небольшой посуде продукт может выкипеть, а если она слишком велика (емкостью выше 6 л), сироп, разлившись по дну, быстрее загустеет.

Обязательное условие — ее **идеальная чистота**. Ни в коем случае нельзя применять медный (или латунный) таз, на котором есть зеленоватые пятна окиси. Перед каждой варкой таз чистят песком или наждачной бумагой, промывают горячей водой и просушивают. Здесь уместно заметить, что посуда из нержавеющей стали более гигиенична.

Варить сироп надо всегда на сильном и ровном огне.

Когда **сахар** положен в воду, его все **время надо помешивать**, чтобы он не приставал ко дну и не давал желтую окраску всему сиропу. Но как только сахар растворится в воде, сироп уже нельзя перемешивать — это вызовет кристаллизацию сиропа, его помутнение или даже образование в нем комочков.

Сироп всегда очищают от пены до того, как в него будут опущены плоды.

Чтобы облегчить снятие пены, сироп следует готовить не на сахарном песке, а на рафинаде или колотом сахаре.

Как только пена будет снята, необходимо **тряпочкой, смо-**

ченной в ледяной воде, обмыть края посуды так, чтобы на них не осталось ни одной крупинки сахара. Если операция проведена аккуратно, то продукт будет намного вкуснее. В противном случае сахар начнет нарастать на краях, гореть или превращаться в ком внутри посуды, в которой варится, не дойдя еще до пробы 6.

Конечно, не исключено, что при соблюдении всех правил и условий **сироп может оказаться мутноватым. Осветляют его, прибавляя сырой яичный белок** (четверть белка на 5 л сиропа), предварительно взбитый в холодной воде. После этого еще раз нагревают до кипения, процеживают через марлю, сложенную в несколько слоев, или плотную ткань, вновь кипятят и уже потом используют по назначению.

Правила сбора плодов

Лучше всего готовить консервы из только что собранных ягод и фруктов. Посуда и инвентарь должны быть подготовлены заранее, чтобы сырье сразу после сбора можно было пускать в переработку. Это позволит наиболее полно сохранить его ценные питательные вещества, ароматические и вкусовые качества.

Такое условие легче соблюсти тем, кто имеет свои огороды и сады. Однако и из сырья, приобретенного на рынке или в магазине, можно приготовить достаточно хорошие консервы, если, конечно, оно правильно собиралось, транспортировалось и хранилось.

Ягоды и фрукты, предназначенные для консервирования, должны быть в той стадии зрелости, когда они имеют наилучший внешний вид, аромат, вкус, содержат наибольшее количество сахаров, витаминов, других питательных веществ. Исключение может быть сделано, пожалуй, только для кры-

жовника, который в ряде случаев лучше брать недозрелым.

Иногда фрукты и ягоды не удается переработать своевременно. Срок хранения от сбора до консервирования можно увеличить, если **снимать вишню, сливу, крыжовник, землянику, малину, облепиху вместе с плодоножкой, а смородину — кистями.**

Некоторые ягоды требуют особенно осторожного обращения к себе. Взять, к примеру, **садовую землянику.** Она исключительно нежна и не выдерживает длительного хранения. Ее **собирают в сухую погоду, в прохладные утренние, реже в вечерние часы, ежедневно или через день.** При сборе лучше не касаться мякоти руками, а брать ягоду за плодоножку и осторожно укладывать ее в кузовок или коробку небольшой емкости (не более 2 кг). Собранный землянику нужно быстрее охладить в леднике, погребе или холодильнике.

Крыжовник собирают в разной степени спелости. Из недозрелых ягод с высоким содержанием пектиновых веществ и достаточной кислотностью готовят желе. Для компота берут зрелые, но еще твердоватые ягоды, для варенья — крупные и твердые, снятые примерно за неделю до полного созревания, с мясистой плотной мякотью и тонкой гладкой кожицей, для соков и сырого джема — хорошо созревшие.

Малина быстро перезревает на кустах, темнеет и осыпается. Поэтому **ее надо собирать не реже чем через день, лучше в сухую погоду: утром, после того, как сойдет роса, или вечером.** Срывая ягоды с куста, нельзя касаться их пальцами. Собранный малину желательно перебрать в тот же день. Если ягоды необходимо перевозить, то их снимают с частью плодоножки и тогда, когда они еще недозрели, но уже окрашены.

Ягоды, пораженные личинками малинового жучка, погружают на 10–15 минут в холодную подсоленную воду (20 г соли

на 1 л), а затем промывают в чистой холодной воде и дают ей стечь. Эти рекомендации применимы и к лесной малине.

Облепиху собирают сразу после созревания, когда она еще не особенно упруга и содержит максимальное количество биологически активных веществ. Если сбор проведен после заморозки, то в результате подмерзания и последующего оттаивания в ягодах начинается брожение сока, к тому же в них резко снижается количество витамина С.

В сборе черной и красной смородины есть различие: черные ягоды слишком нежны, поэтому их обрывают поштучно и в несколько заходов; красные хорошо держатся на кистях, их можно собирать за один прием, не очень деликатничая. **Нельзя допускать перезревания смородины: это приведет к большой потере витаминов.**

Почти все лесные ягоды рекомендуется собирать в сухую погоду, лучше утром, когда сойдет роса, или вечером, до ее появления. Влажные ягоды быстрее портятся, с трудом поддаются очистке, а собранные в жару вянут. Не стоит рвать незрелые и перезрелые ягоды: проку от них будет мало. При сборе не следует: сжимать сочные ягоды, перекладывать их из одной тары в другую, повреждать побеги, листья, почки, корни и стебли ягодных растений, обрывать ветви.

Очень осторожно следует собирать лесную землянику, которая легко мнется. Предназначенные для консервирования ягоды укладывают в маленькие лубяные корзинки. Хранить землянику не рекомендуется, но, если уж это необходимо, можно поддержать ее некоторое время в холодильнике или леднике.

Осторожность нужно соблюдать и при сборе костяники. Укладывают ее только в твердую тару — лукошки, коробка, корзинки; в пакетах, мешочках и сумках нежные ягоды раскисают и быстро портятся.

Тем, кто заготавливает на зиму калину, не следует спешить со сбором ягод. Спелая покрасневшая калина проходит три стадии созревания: первая — ягоды покраснели, но еще тверды и отдают сок с большим трудом; вторая — ягоды четко разделены на плоское дискообразное семя, сок и тоненькую шкурку (кстати, именно в ней сосредоточена в основном горечь); третья — ягоды начали подсыхать, а шкурка сморщиваться. Сбирать ягоды рекомендуется во второй стадии созревания, лучше после первых осенних заморозков, когда горечь, присущая этой ягоде, несколько ослабеет. Снимают ее с кистями и без них, но обязательно с плодоножками: так она дольше сохраняется.

Если ягоды собраны до заморозков, то для удаления горечи их подвергают термической обработке, например тушат в закрытой посуде. Для тушения ягоды укладывают в эмалированную кастрюлю, заливают холодной водой или слабым раствором соли (так, чтобы они только были покрыты жидкостью), накрывают крышкой и тушат 2 минуты. Затем воду сливают, ягоды ополаскивают. Кроме тушения, для ослабления горечи применяют бланширование водой 3—5 минут или паром 6—8 минут.

Считается, что рябину лучше собирать после первых заморозков. В эту пору ее плоды приобретают дополнительную сахаристость, становятся менее горькими и терпкими, более мягкими. Но надо иметь в виду, что в такой рябине заметно снижается содержание витаминов. Снимают ягоды кистями (с плодоножками и несколькими листьями), но делают это осторожно, чтобы не повредить замещающих почек, которые пойдут в рост на будущий год, и не сломать веток. Горечь рябины, собранной до заморозков, можно уменьшить, опустив ягоды на несколько минут в подсоленный кипяток. Нельзя собирать рябину для заготовок в населенных пунктах, не

только потому, что она основной корм для птиц, зимующих у нас. Ягоды в городах и крупных поселках испытывают неблагоприятное воздействие окружающей среды, вбирая в себя вещества, содержащиеся в выхлопах автомобилей, дымных выбросах производственных предприятий.

Почти все лесные ягоды рекомендуется перебирать сразу же после возвращения домой. Самый простой способ их очистки от сора — с помощью поставленной наклонно широкой доски (или листа фанеры), которую накрывают мешковиной или парусиной, можно обивать ее металлической сеткой. Ягоды скатываются по доске в подставленный таз, а сор остается на ткани или в сетке. Можно использовать для очистки ягод пылесос: их насыпают в таз слоем в 3 см и направляют струю воздуха — весь сор быстро выдувается.

Иные полагают, что если овощи, фрукты и ягоды собраны вовремя, то можно сразу, без сортировки, вести их первичную обработку. Конечно, последующая тепловая обработка, соль, уксус или сахар помогут уберечь консервы от порчи, но вряд ли позволят приготовить их высококачественными. Сортировка необходима: она предотвратит переработку поврежденных, подмороженных, плесневелых и загнивших овощей и плодов вместе со здоровыми. Не следует опасаться, что после очень строгой проверки в отходы уйдет часть сырья. При хозяйском подходе к делу кое-что из забракованного вполне допустимо использовать для заготовки на зиму. То, что не годится, скажем, варенья и компота, может подойти после дополнительной обработки для пюре, соков или повидла.

Отобранное сырье желательно откалибровать, то есть рассортировать по размерам. Эта операция просто необходима, когда фрукты консервируют целиком: ведь если их бланшировать, ошпаривать или кипятить, то мелкие успеют полностью развариться, а крупные останутся полусырыми. Нередко

группируют ягоды (черную смородину, крыжовник) или плоды (вишню), чтобы крупные перерабатывать на компоты, варенье и сушенья, а мелкие — на сок или пюре.

После сортировки и калибровки сырье очищают от остатков земли, стеблей, веточек и листьев. Особенно загрязненные плоды замачивают на несколько часов в холодной воде.

Перед консервированием сырье обязательно промывают в воде комнатной температуры (проточной или многократно сменяемой), используя дуршлаг или специальную сетку из нержавеющей проволоки. Овощи и фрукты, купленные на рынке или в магазине, моют особенно тщательно, поскольку огороды и сады, где они росли, могут быть обработаны различными химикатами. В воду в таком случае желательно добавить пищевую соляную кислоту (1 г на 1 л). Фрукты с неровной поверхностью нужно мыть специальной мягкой щеткой, чтобы удалить остатки земли.

Ягоды, собранные в своем саду, можно не мыть, особенно если из них решено делать компоты. Это исключение касается прежде всего малины, как правило, настолько нежной, что ее бывает трудно промыть, не повредив. Приобретенные ягоды лучше промыть, не обрывая плодоножек, в дуршлаге с крупными отверстиями, а затем выложить на чистое полотенце или на белую бумагу, чтобы просохли.

Легко повреждается при мытье земляника, однако избежать его ни в коем случае нельзя, особенно если она из сада: ягоды, обычно соприкасающиеся с землей, почти всегда загрязнены и могут стать причиной заболевания ботулизмом. Поэтому моют землянику особенно тщательно, лучше — под несильной струей холодной воды; можно высыпать ягоды (не более 3 кг) в ведро с водой и промывать, осторожно перемешивая их.

Для удаления с поверхности плодов остатков воды, которая может содержать следы растворенных загрязнений, рекомендуется ополоснуть их в чистой воде (лучше — под душем).

Нельзя допускать загрязнения вымытых овощей, фруктов и ягод. Повторное мытье вызывает существенную потерю сока и витаминов, ухудшает вкус сырья.

Некоторые овощи и фрукты после мытья очищают от кожицы, нарезают кусочками или шинкуют, применяя для этого только ножи из нержавеющей стали. Не следует слишком увлекаться измельчением: чем крупнее нарезаны плоды, тем меньше полезных веществ потеряют они при консервировании. Медлить с использованием нарезанного сырья нельзя: оно быстро вянет, портится и уже через несколько часов становится непригодным.

Ягоды в отдельных случаях раздавливают; лучше всего это делать деревянными пестиками или толкушками.

Крупные плоды вишни нередко освобождают от косточек. Для этого существует специальное приспособление — косточковыталкиватель, но можно воспользоваться и не применявшейся до этого шпилькой для волос или канцелярским пером, вставленным в ручку острием. Действовать шпилькой и пером сложнее, но зато они вскрывают плод с одной стороны. Косточковыталкиватель позволяет работать производительнее, но сильно повреждает плод, пробивая его навывлет.

Некоторые плоды (вишню, сливы, крыжовник) накалывают, чтобы лучше пропитались сиропом. Выполняют эту операцию специальным приспособлением — «ежи́ком». Небольшое количество плодов можно наколоть толстой иглой, булавкой, небольшой вилкой из нержавеющей металла и даже заостренной палочкой или спичкой.

Очищенные фрукты быстро темнеют. Чтобы избежать этого, их заливают холодной водой, в которую добавлено немного лимонной кислоты, уксуса или соли. Длительная выдержка в воде (свыше 40 минут) ведет к потере многих питательных веществ.

При сортировке и обработке некоторых ягод и фруктов пальцы обычно окрашиваются в желтый цвет. Для защиты их перед началом работы можно намочить слабым раствором уксуса и дать им высохнуть не вытирая.

Тепловая обработка консервов

Нагреванием уничтожают микроорганизмы и стерилизуют воздух, оставшийся в таре. Одновременно под действием тепла содержимое банок и бутылок расширяется и вытесняет большую часть воздуха.

Существует несколько способов тепловой обработки консервов.

Пастеризация

Производится она нагреванием консервов до температуры не выше 100° (но не ниже 70°). Пастеризуют соки, соусы, черную и красную смородину, крыжовник, малину, землянику, облепиху, красную рябину, вишню, сливу, огурцы, томаты, щавель, то есть продукты с высоким содержанием кислот. Пастеризации подвергают также те продукты, которые могут развариться при стерилизации, и те консервы, которые не собираются долго хранить.

Пастеризацию консервов в банках выполняют так. Наполненные на 1,5–2 см ниже верхнего края и укупоренные жестяными крышками стеклянные банки проверяют на герметичность (опасаться, что крышки сорвет при нагревании, не следует: во время пастеризации в банках не возникает такого большого давления, как при стерилизации). Их ставят в кастрюлю с водой, которую наливают выше уровня крышек, и нагревают. Если крышки прилегают к горловинам неплотно, из-под них будут выходить пузырьки воздуха (бракованные банки нужно закатать вторично).

После проверки на герметичность банки снова ставят в кастрюлю с водой (ее температура должна быть близкой к температуре содержимого), следя за тем, чтобы они не соприкасались друг с другом и со стенками, и быстро нагревают. Чтобы банки не лопнули, на дно кастрюли кладут деревянный решетчатый кружок или сложенную втрое-вчетверо мягкую салфетку. При достижении нужной температуры огонь убавляют. Продолжительность пастеризации зависит от температуры и величины банки и колеблется от 10 до 60 мин.

Некоторые специалисты консервирования рекомендуют пастеризовать заготовленные продукты неукупоренными. Банки в этом случае закатывают после тепловой обработки. Для проверки герметичности укупоривания банки прокатывают несколько раз по столу, а затем переворачивают вверх дном. Если закатка выполнена плохо — из банки потечет жидкость (сироп, вода, сок), в этом случае придется снова брать в руки закаточную машинку...

При пастеризации погибают не все микроорганизмы, находящиеся в плодах и овощах. Поэтому после такой обработки консервы хранят на холоде от 0 до -5° .

Стерилизация

Так называется способ тепловой обработки консервов, при котором под воздействием высокой температуры (100° и выше) уничтожается подавляющее большинство микроорганизмов и прекращаются биохимические процессы в консервируемых продуктах.

В отличие от заводского консервирования, при котором стерилизуют уже закатанные банки, в домашних условиях это не всегда возможно. Если заполненную сырьем и укупоренную герметически стеклянную банку поставить в кастрюлю, залить

водой и начать ее стерилизовать, то содержимое банки скоро нагреется и в пространстве над ним повысится давление воздуха и водяного пара; в большинстве случаев под действием этого давления крышка будет сорвана, а содержимое банки смешается с водой.

Чтобы этого не случилось, обрабатывать консервы в банках с жестяными крышками следует по-другому.

Наполненные прогретым сырым банки — без крышек или только прикрытые ими — ставят (так, чтобы они не касались друг друга и стенок посуды) в кастрюлю с горячей (50–60°) водой так, чтобы ее уровень находился против уровня содержимого банок, то есть на 1,5–2 см ниже их верхнего края. На дно кастрюли кладут деревянный решетчатый кружок или сложенный вдвое-втрое кусок ткани, чтобы предохранить банки. Воду в кастрюле доводят до кипения и отмечают время его начала.

Режим стерилизации, устанавливаемый для каждого вида консервов, зависит от многих факторов, в частности, от размеров овощей и плодов, от кислотности и консистенции заготовок, от емкости тары. К примеру, жидкие продукты прогревают 10–15 минут, густые — до 2 ч. Для стерилизации содержимого пол-литровых банок достаточно 10–15 минут, литровых — 20–25 минут, а трехлитровые банки прогревают вдвое дольше.

Очень важно строго соблюдать рекомендованный режим стерилизации: это гарантирует сохранность консервов от порчи, предотвращает возможные отравления из-за прерванной раньше времени тепловой обработки.

Для повышения стойкости консервов необходимо, во-первых, соблюдать безукоризненную чистоту и максимальную четкость при выполнении всех операций, предшествовавших стерилизации, во-вторых, поднять, насколько это возможно

в домашних условиях, температуру кипения воды в кастрюле-стерилизаторе.

Повышение температуры достигается добавлением в воду определенного количества поваренной соли. Так, добавка 126 г на 1 л воды повысит температуру ее кипения до 102°, 172 г — до 103°, 215 г — до 104°, 355 г — до 107°, 407 г — до 108–109°, 478 г — 110°. Продолжительность тепловой обработки, естественно, должна быть уменьшена — в зависимости от количества добавленной соли.

Завершив стерилизацию, банки осторожно, чтобы не обжечься (пользуясь специальными щипцами или чистым полотенцем), вынимают из кастрюли, ставят на стол и немедленно, не давая им остыть, укупоривают при помощи ручной закаточной машинки. Ни в коем случае нельзя допускать, чтобы крышки перед закаткой сдвинулись, иначе внутрь банок попадет наружный воздух и стерильность их содержимого будет нарушена.

Охлаждают банки на воздухе, перевернув вверх дном; под крышки желательно подложить дощечку, полотенце или сложенную вдвое плотную ткань. Это позволит, во-первых, проверить надежность укупоривания и при подтекании снова взять в руки закаточную машинку, а во-вторых, полнее простерилизовать крышки. Предварительно банки можно прокатать по столу. Нельзя ставить их на бетонированную или металлическую поверхность, а также там, где есть сквозняки, ибо все это ускоряет охлаждение.

Нередко возникает необходимость быстрого охлаждения банок, например при консервировании огурцов и томатов, при изготовлении компотов и маринадов. Тогда для охлаждения используют большую кастрюлю с водой, в которую ставят банки. Первоначальная температура воды — 65–70°, через 4–5 минут ее понижают, доливая холодную воду (по стенкам

кастрюли!), до 40–45°. Еще через 4–5 минут банки вынимают из кастрюли. Все надо делать очень осторожно, не допуская резкого изменения температуры воды, иначе банки могут лопнуть.

Если для консервирования используются банки со стеклянными крышками, процесс стерилизации несложен. Наполненные банки ставят в кастрюлю или бачок (под банки обязательно подкладывают деревянный решетчатый кружок или сложенный вдвое-вчетверо кусок мягкой ткани) и наливают туда воду; температура ее должна быть не ниже 30° и не выше 70°. Если вода достаёт до плечиков банки, то крышку кладут свободно, не прижимая пружинной скобой-зажимом. Если банка будет погружаться полностью, на крышку надевают скобу (скобу из черного металла рекомендуется предварительно смазать растительным маслом, чтобы не заржавела); при недостаточно эластичной скобе берут еще одну, устанавливая ее крест-накрест с первой. Далее действуют так же, как при стерилизации консервов в банках с металлическими крышками (исключая укупоривание). Если крышка при стерилизации лежала свободно, скобой ее прижимают только после полного охлаждения продукта.

Банки со стеклянными крышками охлаждают, не переворачивая вверх дном. Однако полностью этот прием не отвергают. Спустя некоторое время, когда банки можно взять рукой без риска обжечься, их опрокидывают и проверяют, нет ли течи. Если герметичность нарушена, крышки следует поменять.

Стерилизация консервов в бутылках мало чем отличается от обработки их в банках.

Бутылки без пробок устанавливают в кастрюлю на прокладку и заливают подогретой водой; поскольку, подобно банкам, они должны находиться в воде почти полностью, пользоваться надо глубокими кастрюлями либо ведрами.

Укупоривать бутылки пробками можно и до стерилизации, но тогда каждую надо прочно обвязать мягкой провололочкой или шпагатом.

После стерилизации бутылки немедленно укупоривают так, чтобы верхний край пробки не был выше уровня горлышка; можно даже вдавить ее на 2 мм ниже этого уровня. Под пробку рекомендуется подкладывать небольшой кружок пергаментной бумаги (предварительно выдержанный 2–3 минуты в кипятке), чтобы содержимое бутылки не соприкасалось с пробкой.

Когда она плотно закупорит горлышко, их насухо вытирают полотенцем, а затем, после легкого охлаждения содержимого, заливают смолкой или сургучом. Смолку заранее разогревают в жестяной банке, и когда она станет жидкой, в нее опускают горлышко бутылки так, чтобы оно погрузилось на 2 см.

При консервировании нектислых продуктов можно прибегнуть к повторной стерилизации. Ее выполняют через 36–48 часов после первой стерилизации, выдерживая в кипящей воде 20–50 минут, а иногда и дольше — в зависимости от емкости и тары. Этот прием позволяет уничтожить споры микроорганизмов, проросшие после основной тепловой обработки. Такие консервы можно хранить и при температуре до 15°. Для большей надежности их обрабатывают в кипящей воде еще раз — спустя сутки-двое после повторной стерилизации.

Горячий розлив

Этот способ применяют обычно при выработке жидких продуктов: соков и соусов из фруктов, ягод и овощей.

Необходимые условия, обеспечивающие сохранность консервов при горячем розливе: применение высококачественного сырья, тщательнейшая подготовка тары, быстрая расфасовка и немедленное укупоривание, строгое соблюдение чистоты в работе.

Жидкие и полужидкие продукты, приготовленные соответствующим образом, кипятят 5–15 минут и при 95–100° разливают в предназначенную для них тару, ошпаренную кипятком или паром либо прогретую в духовке. Затем немедленно укупоривают, после чего банки ставят на крышки, а бутылки кладут набок, оставляя их до полного охлаждения содержимого. Если тара прогрета раньше, чем готовы к розливу продукты, ее наполняют кипятком.

От резкого перепада температур могут образоваться трещины на стеклотаре, поэтому расфасовку следует вести медленно и аккуратно, постоянно взбалтывая продукт в банке или бутылке; тара должна стоять на деревянном столе.

Горячий розлив применим и для целых плодов. После промывки и очистки их кладут в таз или кастрюлю, засыпают сахаром либо заливают сиропом, нагревают до кипения и выдерживают при 100° 5–10 минут, осторожно помешивая. Затем плоды вместе с сиропом перекадывают в банки (сначала небольшими порциями, чтобы лучше распределились) и сразу же укупоривают. Банки встряхивают и ставят вверх дном. Законсервированные таким образом плоды можно использовать зимой для приготовления варенья, джема, желе, сока, киселя, начинки для пирогов.

При горячем розливе удобнее всего применять банки емкостью 2–3 л. Если используются небольшие банки или бутылки, то их после заполнения дополнительно пастеризуют 6–15 минут.

Разновидностью горячего розлива можно считать горячую заливку целых плодов.

Подготовленное сырье укладывают в большие банки (бутыли), заливают кипящей водой, накрывают крышками. Через 5–6 минут воду сливают, снова доводят до кипения и опять заполняют ею банки. После двух-трехкратной смены

воды продукты заливают кипящим сиропом или маринадом и сразу же укупоривают. Охлаждают, перевернув банки вверх дном.

Домашняя кладовая: правила хранения консервов

Контроль качества

После приготовления консервы из фруктов 10–15 дней просматривают и по виду определяют их качество. Все консервы с признаками порчи следует немедленно вскрыть. Плодово-ягодные компоты или заготовки с винным запахом и плесенью (плесень удаляют) можно переварить и использовать на изготовление варенья, джема, киселей. Иногда вскрытые консервы имеют неприятный гнилостный запах. Их следует уничтожить.

При употреблении консервов из слабокислых фруктов надо соблюдать особую осторожность. Потребление таких консервов может вызвать отравление.

У банок с кислыми компотами, закрытых нелакированными жестяными крышками, во время хранения может произойти вздутие крышек за счет образования газов от химического соединения кислот продукта с металлом крышки, при этом жидкая часть консервов не мутнеет. Такие консервы употреблять в пищу нельзя.

Хранение переработанных фруктов и ягод

Правильно приготовленные в домашних условиях консервы можно хранить длительное время при 0–20° в сухом и темном

помещении (подвал, погреб), а также в комнатных условиях (шкафы, ящики, коробки).

Если банки хранят в подвале, металлические крышки необходимо смазывать техническим вазелином или маслом.

Компоты в стеклянных банках нельзя хранить при отрицательной температуре: могут лопнуть банки, при оттаивании значительно изменяется консистенция и снижается качество продукта.

Варенье, джем и повидло хотя и выдерживают значительные понижения температуры, но на морозе засахариваются.

В плодово-ягодном пюре после замораживания и оттаивания существенных изменений не происходит, если не считать некоторого отслаивания жидкости.

Нельзя допускать сильных перепадов температурного режима, что сильно влияет на качество консервов. Хранение их при высокой температуре (30–40°), а также около печей и батарей центрального отопления допускать нельзя: в компотах и варенье сироп мутнеет, размягчаются плоды, вкус ухудшается.

Консервы с небольшим содержанием сахара замерзают при минус 2–3°; компоты с большой концентрацией сахара в сиропе — 5–7°; варенье, джем, повидло — при минус 30°.

Понижение температуры до 0 благоприятно для всех видов переработки.

Некоторые компоты, например из земляники и малины, хранящиеся в комнатных условиях в течение двух лет, теряют вид: мутнеет сироп или сок, ягоды обесцвечиваются, хотя вкус компота не ухудшается.

Нельзя хранить консервы на свету, так как ухудшается окраска продукта и сильно разрушаются витамины, значительно ухудшается вкус. Наиболее благоприятная температура для хранения соков 0–12°. Соки с мякотью, например земляничные и малиновые, надо хранить при температуре не выше 2°; она

должна быть равномерной в течение всего периода хранения.

Качество соков может ухудшаться при длительном хранении и значительных колебаниях температуры, особенно при повышенной (от 25°); соки в значительной мере утрачивают натуральный вкус и аромат, цитрусовые приобретают посторонний привкус. Длительное (свыше года) хранение в таких условиях приводит к разрушению аскорбиновой кислоты. Более стоек и относительно хорошо сохраняется в консервах при высоких температурах каротин.

Цвет соков также подвержен изменениям. Потемнению способствует наличие в бутылках или банках воздуха.

При длительном хранении возможны выпадение осадка и расслаивание соков с мякотью, всплывание частиц мякоти и скопление их в верхней части банок или бутылок, что служит признаком недостаточного содержания в сырье пектина.

Причины порчи консервов — несоблюдение основных условий консервирования, то есть нарушение санитарных условий при подготовке рабочего места, посуды, инвентаря; недостаточно тщательное мытье плодов и ягод; использование недоброкачественного сырья; нарушение температурного режима; плохая герметизация: могут оказаться с дефектами металлические крышки (трещины, проколы), резина — подсохшей или неправильно поставленной, а также перекося крышки или неплотно прижатые участки крышки.

Варка варенья требует умения

◆ В варенье из айвы и груш хорошо добавлять немного лимонной кислоты (на 1 кг сахара 0,25 ч. ложки), предварительно растворив ее в небольшом количестве воды.

- ◆ Варенье следует раскладывать в сухие горячие банки, следя при этом, чтобы ягоды и сироп распределялись равномерно.
- ◆ Варенье, которое начало бродить или закисать, надо немедленно переварить, добавив на 1 кг варенья 200 г сахара. Варенье при этом сильно пенится — пену надо тут же снять, а варку прекратить. Когда варенье перестанет пениться, его в горячем виде разливают в банки, дают остыть и тщательно закупоривают.
- ◆ Варенье, подвергнутое вторичной варке, лучше употреблять для киселей, начинок, сладких соусов.
- ◆ Варку варенья начинают с приготовления сиропа. В таз насыпают сахар, добавляют воды (пропорция ягод, плодов, сахара и воды для каждого сорта варенья особая) и кипятят до тех пор, пока сахар полностью не растворится. Потом сироп снимают с огня, осторожно кладут в него фрукты и ягоды, вновь ставят на огонь и продолжают варку (для большинства сортов — в течение 30–40 минут). В первые 5–10 минут огонь должен быть слабым, чтобы не образовалось много пены, затем огонь постепенно добавляют.
- ◆ 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 форму; многие фрукты и ягоды (яблоки, айва, абрикосы, сливы) становятся прозрачными.
- ◆ Если варенье засахарилось, его выкладывают из банок в кастрюлю, добавляют 3 ст. ложки воды на 1 кг варенья, доводят на слабом огне до закипания и варят, помешивая, 5–8 минут. Горячее варенье раскладывают в банки, дают остыть и закупоривают. Однако и переваренное варенье может вновь засахариться. Поэтому используют его в первую очередь.
- ◆ Если варенье плесневеет, значит, либо оно плохо упаковано, либо хранится в слишком сыром помещении. Снимите плесень, варенье прокипятите и поставьте в другое, более сухое место.

- ◆ Если вы любите экспериментировать, сварите варенье из разных ягод и фруктов, например из вишни, клубники, красной смородины и малины или яблок с красной и черной смородиной, крыжовника с апельсиновыми корочками, яблок с ежевикой.
- ◆ Если вы сами собираете ягоды для варенья, мойте их перед варкой как можно меньше. Купленные на рынке или в магазине фрукты промыть надо тщательнее, несколько раз меняя воду. Клубнику и малину моют, не отрывая плодоножек, в дуршлаге с крупными отверстиями, затем выкладывают на сухую ткань или бумагу, высушивают и перебирают.
- ◆ Если при приготовлении варенья добавить в него немного лимонной кислоты, оно не будет засахариваться.
- ◆ Землянику, вишню, черешню и сливы без косточек можно варить в один прием — сначала на слабом, потом на сильном огне.
- ◆ Из мелких яблок варенье можно варить в один прием, из других сортов яблок — с перерывами. Чтобы яблоки не потемнели, ломтики опускают в раствор поваренной соли (1 ст. ложка на 1 л воды), потом их бланшируют 3–5 минут и охлаждают.
- ◆ Из черноплодной рябины варенье получается пресное. А вот если добавить яблоки (пятую часть веса) или лимонную кислоту (2 г на 1 кг ягод), или вместо воды использовать сок красной смородины (2,5 стакана на 1 кг), вкус варенья улучшится. Предварительно рябину бланшируют 3–5 минут.
- ◆ Иногда варка затягивается, варенье долго остается жидким. Так бывает, например, с вишневым вареньем. Добавьте в него немного лимонного сока или чуть-чуть яблочного желе — оно быстро загустеет.
- ◆ Как быть людям, которым по состоянию здоровья нельзя употреблять сахар? Не надо отказываться от варенья. Можно на заменителе сахара — сахарине — сварить вкусный джем

или повидло, заготовить компоты. Но помните, что сахарин в 500 раз слаще сахара и класть его надо в соответствующей пропорции. Для яблочного повидла, например, нужно всего 1 г сахарина на 2 л протертой яблочной массы. Сахарин добавляют перед концом варки. Горячее повидло герметически закрывают и хранят в прохладном месте. Можно сварить джем из черной смородины, крыжовника, сливы с добавлением яблок. Вместо сахарина можно класть ксилит: для повидла — 325 г на 1 кг ягод, для джема — 650 г, компот — 200–300 г на 1 л воды. Однако помните, что потребление ксилита, в отличие от сахарина, который легко выводится из организма, не должно превышать нормы, рекомендованной врачом.

◆ Когда варенье готово, его остужают. Накрывать остывающее варенье крышкой ни в коем случае нельзя. Достаточно прикрыть его марлей или чистой бумагой (не газетной).

◆ Лучше всего варенье хранить в герметически закрытых стеклянных банках. Но можно закрыть банки и обыкновенными пластиковыми крышками, фольгой или пергаментом. Хранить при температуре 10–15 градусов.

◆ Пену, образующуюся в процессе варки, надо периодически снимать ложкой или шумовкой и собирать в глубокую тарелку. Это позволит легко слить обратно в тазик сироп, оставшийся под пенкой. Пенка должна быть непременно удалена, иначе варенье может впоследствии закиснуть.

◆ Посуда для варки варенья должна быть широкой. Варите не больше 2 кг ягод одновременно. Банки для варенья надо хорошо вымыть, ошпарить кипятком и высушить, чтобы в варенье не попала вода.

◆ При всех способах заготовки рябины (лесной и садовой) надо постараться максимально сохранить содержащиеся в ней витамины. Большое значение имеет время сбора. При созревании количество воды и дубильных веществ в плодах

рябины уменьшается, она становится менее терпкой. В то же время количество сахара, кислоты и витамина С увеличивается. Поэтому собирать урожай следует как можно позже, после заморозков. Снимать плоды надо вместе с кистями осторожно, чтобы не повредить их. Если рябины собрано много, часть ее можно сразу положить на хранение. Наилучшая температура хранения 0... +1 градус. Можно хранить рябину и на чердаке, разложив слоем не более 10 см. Если такой возможности нет, нужно ее переработать на варенье, повидло, джем, засахарить и пр.

♦ С чего начинают варку варенья? Прежде всего ягоды и плоды заливают горячим сиропом и оставляют на 3—4 часа. Если варить плоды сразу, да к тому же на сильном огне, сироп не успеет впитаться. Ягоды сморщатся, плоды разварятся. Однако одной предварительной заливки сиропом недостаточно, чтобы получить хорошее варенье. Особенно нежные ягоды — малину, ежевику, землянику, вишню, мелкие сливы, черешню с косточкой, смородину — варят в несколько приемов, с перерывами в 8—10 часов. В первый раз сироп с ягодами только доводят до кипения и выдерживают какое-то время. Во второй раз варенье варят 10—15 минут и снова выдерживают. И только в третий раз его доводят до готовности. Для легкоразваривающихся ягод иногда применяют и такой прием: слегка поварив в сиропе, ягоды осторожно вынимают шумовкой, а сироп продолжают варить. Незадолго до окончания варки ягоды снова опускают в сироп, доводят еще раз до кипения и раскладывают в банки.

♦ Сколько в варенье класть сахара? Это зависит от кислоты ягод или фруктов. Но минимально на 1 кг плодов нужно 1,2—1,5 кг сахара, в некоторых случаях — до 2. Количество воды также колеблется от 2 до 2,5 стакана.

- ◆ Сухое варенье (его еще называют «киевским сухим вареньем») — это те же сваренные в сиропе и подсушенные фрукты, пересыпанные сахаром.
- ◆ Фрукты и ягоды с пятнами, слегка помятые годятся только для компотов. В варенье отбирайте целые, неповрежденные. Сливы и вишни должны быть совершенно спелыми, а вот груши, персики, абрикосы, клубника и малина — лучше недозрелыми, чтобы меньше разваривались.
- ◆ Хорошим, правильно сваренным считается варенье, если форма ягод не изменилась (лишь темнее стал их цвет) и сохранился аромат свежих плодов, а сироп получился красивым и прозрачным.
- ◆ Черную смородину предварительно бланшируют: на 2–3 минуты опускают в кипящую воду, после чего охлаждают. Если этого не сделать, ягоды в готовом варенье получаются чересчур сухими.
- ◆ Чтобы ягоды в процессе варки варенья не сморщивались, надо через каждые 5–7 минут снимать таз на несколько минут с огня — кипение уменьшится, и ягоды впитают сироп.
- ◆ Ягоды и плоды, предназначенные для варенья, лучше собирать в солнечную и сухую погоду, непосредственно в день варки. Ягоды, снятые в дождь, содержат слишком много влаги — варенье получится водянистым, ягоды разварятся. Клубника, сорванная с грядки утром, бывает сочнее и дольше сохраняется. Ягоды должны быть одинаково спелыми — тогда и варенье будет сварено ровнее. Варенье из земляники или клубники будет вкуснее, если, перебрав ягоды, пересыпать их сахаром и дать им постоять 2–3 часа, а затем уже варить.
- ◆ Ягоды, фрукты с твердой кожицей (крыжовник, груши, сливы), чтобы лучше впитали сироп, накалывают острой деревянной (из твердых пород дерева) палочкой.

- ◆ Варить варенье одновременно с приготовлением каких-либо кушаний нельзя: оно потеряет свой аромат и воспримет их запах.
- ◆ Для ягод, которые легко развариваются, применяйте такой прием: слегка поварите их в сиропе, потом осторожно выньте шумовкой, а сироп продолжайте варить. Незадолго до окончания варки ягоды опять опустите в сироп, доведите его еще раз до кипения и сразу разлейте варенье по банкам.
- ◆ Землянику, вишню, черешню и сливы без косточек можно варить в один прием — сначала на слабом, а потом на более сильном огне.
- ◆ Все время варить варенье на сильном огне нельзя, так оно уваривается намного хуже.
- ◆ Варенье из мелких яблок можно варить в один прием, а из больших — в несколько, с перерывами.
- ◆ К варенью из ягод и фруктов, имеющих слабый аромат, в конце варки можно добавить ваниль, лимонную цедру, корицу или рюмку коньяка (рома). К яблочному варенью подходит лимонная цедра, к клюквенному — ваниль, к грушевому — коньяк, а в крыжовенное можно положить ваниль, или лимон, или листок домашней герани (пеларгонии).
- ◆ Не мешайте варенье ложкой, а лучше периодически встряхивайте таз: так ягоды меньше помнутся.
- ◆ Пену с поверхности варенья снимайте, не зачерпывая ее ложкой или шумовкой, как это нередко делают неопытные хозяйки, а только касаясь поверхности варенья нижней ее частью, а затем соскребая прилипшую к ней пену ножом. Ягоды при этом не мнутся.
- ◆ Удалить пену, что прилипла снизу к шумовке, можно и так: возьмите небольшую эмалированную кастрюльку или другую посуду, сверху (поперек) привяжите тонкую, крепкую веревочку, о которую будет удобно вытирать шумовку всякий раз,

а пена будет падать прямо в кастрюлю. Такой способ значительно облегчает и ускоряет дело.

- ◆ Иногда процесс варки затягивается, потому что варенье долго остается жидким. Так бывает, например, с вишневым вареньем. Добавьте в него немного лимонного сока или яблочного желе — и оно быстро загустеет.
- ◆ Не варите много варенья за один раз: чем быстрее сварится варенье, тем светлее будет его цвет и тем лучше сохранится естественный аромат плодов.
- ◆ Сахар, который кристаллизуется на стенках посуды, обязательно удаляйте ложкой или мокрой тряпкой. Делайте это очень аккуратно: упавший в варенье кристаллик может привести к засахариванию поставленного на хранение варенья.
- ◆ Если плоды стали прозрачными, варку надо прекратить, даже если еще появляется пена.

Масса некоторых продуктов, г

Наименование продукта	Стакан (250 см ³)	Столовая ложка	Чайная ложка
Вода	250	20	5
Уксус столовый	250	18–20	5
Сахарный песок	210	25	8–10
Сахарная пудра	190	20–25	8–10
Лимонная кислота кристаллическая	—	20–25	7–8
Мед	250	30	10
Желатин (в порошке)	—	15	5–6
Гвоздика молотая	—	—	3
Корица молотая	—	—	1,5

Для точности дозировки жидкие продукты должны наполнять стаканы и ложки вровень с краями, а сыпучие — «горкой». Причем заполнять посуду сыпучими продуктами следует без

утрамбовки и утряски, а также без предварительного рыхления, потому что все это изменяет объем, а значит, и вес этих продуктов. Сахарный песок желательно сыпать в посуду, а не зачерпывать ею, так как при погружении посуды в банку внутри ее вдоль стенок будут образовываться пустоты из-за оставшегося в ней воздуха. Сахарную пудру необходимо просеивать через сито, а затем уже отмеривать стаканом или ложкой; просеянные продукты имеют однородную плотность, а это дает возможность соблюсти точность меры.

1 стакан вишни весит в среднем 165 г, крыжовника — 210 г, малины — 180 г, обыкновенной рябины — 150 г, красной смородины — 175 г, черной смородины — 155 г, сухофруктов — 75 г.





Глава II

Клубника, земляника



Самые ранние и, пожалуй, самые вкусные ягоды, которыми нас радует раннее лето, — это клубника и земляника.

Издавна плоды клубники использовались в народной медицине как средство для лечения сердечно-сосудистых заболеваний, при заболеваниях желудочно-кишечного тракта — холецистите, панкреатите, желчнокаменной болезни, кишечных инфекциях, при заболеваниях почек и мочевыводящих путей, а также как противомикробное и природное мочегонное средство. В ягодах клубники много железа, марганца, меди и витамина С.

По его содержанию клубника уступает только черной смородине.

Высокая питательная и витаминная ценность и у земляники. В ней большое количество сахаров и пектинов, витамина С, железа и меди. Земляника обладает противоопухолевым воздействием на организм, очень эффективна при анемии.

Сироп из клубники

На 2 стакана сока (0,5 л) — 400 г сахара.

Клубнику перебрать, высыпать в тазик и налить воды столько, чтобы ягоды были только покрыты водой. Поставить на сильный огонь и немного проварить. Когда из ягод выделится сок, жидкость процедить, ягоды отжать через плотную ткань. Весь получившийся сок слить в кастрюлю, всыпать сахар и вскипятить 3–4 раза, снимая пену.

Сироп из земляники

На 3-литровую банку: 1 кг ягод, $\frac{1}{3}$ стакана сахара, 1 л воды.

Сварить сироп, пробланшировать в нем ягоды в течение 1 минуты. Выложить ягоды в банки, залить сиропом, накрыть крышкой и стерилизовать 20 минут. Закатать, перевернуть и оставить остывать.



Для консервирования надо брать ягоды таких сортов, у которых красная вся мякоть, а не только поверхность. Это поможет избежать приготовления бледных, невыразительных на вид консервов.



Витаминное пюре из земляники

На 350 г протертой земляники — 650 г сахарной пудры.

Землянику перебрать, удалить плодоножки, промыть, обсушить. Затем ягоды размять и протереть через густое сито.

Земляничное пюре соединить с сахарной пудрой, убрать в холодное место на 5–6 часов, время от времени помешивая, чтобы растворилась пудра.

Затем пюре перелить в прогретые бутылки, закупорить простерилизованными пробками.

Мармелад земляничный мягкий

1 кг земляники, 550 г сахара, 2–4 г лимонной кислоты.

Подготовленные ягоды распарить, положить в кастрюлю, добавить воду и под крышкой на слабом огне довести до кипения. Проварить в течение 3–5 минут и протереть через сито.

Пюре смешать с сахаром и варить до готовности. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту. Разлить в банки в горячем виде.

Джем земляничный на соке красной смородины

1 кг земляники, 400 г красной смородины, 1 кг сахара.

Отрезать сухие чашелистики у ягод красной смородины, ягоды размять. Землянику покрыть толченой красной смородиной и засыпать сахаром, оставить на 14–16 часов. Затем смесь довести до кипения, ягоды извлечь, а сок уварить наполовину.

В уваренный сок опустить ягоды и варить до готовности с перерывами, чтобы ягоды не разварились.

Земляничное варенье с апельсиновой цедрой

1 кг земляники, 1,2 кг сахара, 1 ст. ложка очень свежей апельсиновой цедры.

Ягоды хорошо промыть, засыпать сахаром и положить очень мелко нарезанную апельсиновую цедру. Все хорошо перемешать и оставить на сутки при комнатной температуре, периодически перемешивая.

Затем посуду с ягодами поставить на слабый огонь, довести до кипения и варить 20 минут, периодически снимая пену.

Разложить варенье в стерилизованные банки, закрыть полиэтиленовыми крышками и хранить в холодильнике.

Варенье из садовой земляники и смородины

На 500 г садовой земляники: по 250 г черной и красной смородины, 1,2 кг сахара.

Землянику, красную и черную смородину перебрать, удалить чашелистики, промыть, слегка обсушить. Подготовленные ягоды перемешать, сложить в посуду для варки, пересыпая послойно сахаром. Оставить в прохладном месте, пока ягоды не пустят сок. Затем варить варенье в три приема, с расстойкой в 15–20 минут.

Компот из клубники и крыжовника

2 кг крыжовника, 1 кг клубники, 2–3 стакана сахара, 1 л воды.

Зрелые ягоды крыжовника наколоть и вместе с клубникой слоями уложить в банки по плечики. Залить сахарным сиропом и стерилизовать: литровые банки — 10–12 минут, трехлитровые — 15.

Земляничное варенье

На 1 кг ягод: 1,2–1,5 кг сахара, 1–2 г лимонной кислоты.

Ягоды перебрать, положить в таз, пересыпая послойно сахаром, оставить на 8–10 часов, затем варить до готовности. Во время варки чередовать нагревание с охлаждением: нагреть ягоды до кипения, затем снять с огня на 15–20 минут, снова нагреть до кипения, кипятить несколько минут — и так несколько раз, до готовности. Земляничное варенье легко засахаривается. Во избежание этого незадолго до конца варки нужно прибавить лимонную кислоту. Остывшее варенье разложить в тщательно вымытые и высушенные банки.

Компот из земляники

Для сиропа на 1 л воды — 200–500 г сахара.

Подготовленные ягоды обдать кипятком и уложить в банки по плечики. Кипящим сиропом залить ягоды. Через 5–7 минут сироп слить, довести до кипения и вновь заполнить им банки так, чтобы он слегка пролился через края горлышка. Сразу же закатать банки крышками и перевернуть вверх дном, оставить до полного охлаждения.

Клубника, замороженная в сиропе

Заливка: на 1 л воды — 0,4–1,2 кг сахара.

Подготовленные ягоды выложить в формочки. Ягоды и приготовленный сироп охладить в нижнем отделении холодильника, а затем залить ягоды сиропом и заморозить. Хранить в морозильнике.

Компот-напиток из земляники

Для сиропа на 1 л воды — 200–300 г сахара.

Подготовленными ягодами заполнить банки на одну треть. Кипящим сиропом залить ягоды в банках, через 5–7 минут слить его. Кипящим сиропом вновь заполнить банки по края горлышка, сразу же закатать и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Земляника консервированная

Подготовленные ягоды плотно уложить, слегка встряхивая, в чистые сухие горячие банки, залить горячей водой, а еще лучше — горячим процеженным соком этих же ягод. Накрыть крышками, на 15–20 минут погрузить по «шейку» в кастрюлю с горячей водой и, вынув, тут же закатать. Вода в кастрюле не должна быть слишком горячей — 80–85 градусов. В кипятке ягоды разварятся, потеряют цвет.

Компот из клубники

На 1 л сиропа: 750 г сахара, 0,5 л воды.

Компот из клубники приготовить труднее, чем из других плодов и ягод, так как эти ягоды очень нежные и легко развариваются. Ягоды следует перебрать, положить на решето и окунуть в ведро с водой. После того как вода стечет, переложить их в кастрюлю и залить горячим, но не кипящим сиропом. В сиропе ягоды оставить на 4—5 часов, затем его слить, ягоды переложить в стеклянные пол-литровые банки, залить тем же сиропом и поставить, закрыв крышками, на 10—15 минут в воду с температурой 85 градусов, затем закатать.

Земляника в соке красной смородины

На 1 кг ягод: 200 мл сока красной смородины, 300 г сахара (можно и без сахара).

Землянику перебрать, промыть, залить соком красной смородины и оставить на 2 часа. После этого ягоды довести до кипения (на медленном огне), разлить в стерильные банки и закатать.



Земляника (клубника) — ягода очень нежная и в сыром виде не подлежит длительному хранению. Мыть ее надо тщательно на решете или в дуршлаге, так как ягоды на своей поверхности часто имеют значительный слой песка или земли. Перед мытьем не следует удалять плодоножки, так как аромат и питательные вещества ягод тогда теряются.



Клубничное варенье

На 1 кг ягод — 1,2 кг сахара, 1–2 г лимонной кислоты.

Очистить ягоды от плодоножек, вымыть в холодной воде и дать ей стечь. После этого ягоды пересыпать послойно сахаром и поставить на несколько часов в холодное место. Затем на слабом огне нагреть ягоды до кипения, очень осторожно перемешивая до полного растворения сахара в соке. Через несколько минут снять таз с огня на 20–25 минут. Повторить эту операцию 1–2 раза, после чего доваривать варенье до готовности. Чтобы варенье не засахарилось, незадолго до конца варки прибавить к нему лимонную кислоту. Остывшее варенье разложить в тщательно вымытые и высушенные банки.

Компот из клубники без воды

На 1 кг ягод — 250 г сахара.

Хорошо промытые и очищенные ягоды положить в эмалированную посуду и посыпать сахаром. Через 8–10 часов, когда под действием сахара из ягод выделится сок и покроет их, разложить ягоды в банки и залить выделившимся соком. Стерилизовать 10 минут. В приготовленном таким образом компоте ягоды сохраняются целыми. Банки укупорить, перевернуть крышками вниз и оставить до остывания.

Земляника в собственном соку

На 1 кг ягод — 0,5–1 стакан сахара.

Ягоды промыть и поместить в таз (можно добавить немного сахара). Как только ягоды дадут сок, подогреть их, не доводя до кипения, и разложить в пол-литровые и литровые банки. Банки прикрыть крышками, поставить в подогретую до 50 градусов воду, довести до кипения и стерилизовать в кипящей воде 15–20 минут. Затем банки укупорить, перевернуть крышками вниз и оставить до остывания.

Клубника «Медовая»

Взять одинаковое количество клубники и меда, перемешать, не разминая ягод. Затем разложить на тарелках и подсушить на солнце или в теплой духовке. Выложить в тщательно вымытую и просушенную стеклянную посуду, закупорить.

Джем из клубники

Способ 1

На 1 кг ягод: 1 кг сахара, 1 стакан воды (можно вместо воды взять 1 стакан кислого сока — красной смородины, яблоч, слив или крыжовника).

Перебрать ягоды, вымыть их, дать стечь воде. В горячий сироп опустить ягоды и варить до готовности, непрерывно помешивая и снимая пену. Через 30–35 минут с начала кипения джем готов. В конце варки можно добавить лимонную кислоту — это придаст джему красивый цвет. Горячий джем разлить в подогретые сухие банки, а когда остынет, закрыть целлофаном, смоченным в водке, и завязать. Если джем получится жидким, придется простерилизовать банки 15–20 минут и закатать крышками.

Способ 2

2 кг клубники, 200 мл яблочного сока или 40 г желатина, 2 стакана сахара.

Клубнику протереть через сито до получения пюре. Взбивая пюре, постепенно добавить желатин или сок. Дать настояться в течение 20 минут. Поставить кастрюлю на умеренный огонь и довести до кипения при постоянном помешивании. Добавить сахар, прокипятить, помешивая минуту, снять пенку. Разложить джем в стерильные банки, стерилизовать 10 минут.

Срок хранения такого джема — 6 месяцев.

Джем из клубники и красной смородины

1 кг клубники, 400 г красной смородины, 1 кг сахара.

Промытые и обсушенные ягоды красной смородины размять деревянной ложкой. Клубнику высыпать в емкость для варки джема, сверху покрыть размятой красной смородиной и засыпать сахаром. Оставить на 14–16 часов. После этого поставить емкость на огонь, довести до кипения и достать ягоды клубники. Варить до тех пор, пока сок, выделившийся из смородины, не уварится наполовину. В уваренный сок опустить клубнику и варить до готовности с перерывами, чтобы ягоды не разварились. Готовый джем разлить в горячем виде в подготовленные банки и пастеризовать при температуре 95–100 градусов около 20 минут.

Повидло из клубники

На 1 кг ягод — 750 г сахара.

Промытые и обсушенные ягоды протереть через сито, немного поварить без сахара в собственном соку. В кипящую массу добавить сахар и варить 25 минут от начала кипения. Теплым разлить повидло по банкам, завязать и поставить в кастрюлю с кипящей водой на 30 минут.

Мармелад из крыжовника и земляники

1 кг крыжовника, 600 г земляники, 1,25 кг сахара, 5 г лимонной кислоты.

Ягоды перебрать, удалить плодоножки, промыть и приготовить из крыжовника пюре. Отдельно приготовить пюре из земляники. Подогреть сначала пюре из крыжовника, добавить к нему пюре из земляники и сахар и, помешивая, варить до готовности. Лимонную кислоту добавить в конце варки.

Клубника натуральная

Ягоды промыть в холодной воде, уложить в банки, залить кипящей водой, накрыть крышками, прокипяченными не менее 5 минут, и поставить в кастрюлю с подогретой водой. Стерилизовать пол-литровые банки 9—10 минут, литровые — 12—15 минут. После стерилизации банки немедленно укупорить и охладить.

Клубника в собственном соку

На 1 пол-литровую банку — 200 г сахара.

Перебрать ягоды, очистить от плодоножек, промыть и дать стечь воде. Клубнику плотно уложить в банки, пересыпав сахарным песком. Ягоды должны выступать над краями горлышка. Когда ягоды осядут и сравняются с краями горлышка, накрыть банки крышками и стерилизовать в кипящей воде 5—10 минут. Затем банки закатать крышками.



Банки рекомендуется хранить в темном месте, так как под действием солнечного света ягоды обесцвечиваются.



Клубника для мороженого (старинный рецепт)

Ягоды вымыть, обсушить, протереть через волосяное сито. Полученную массу при помощи фарфоровой или стеклянной воронки расфасовать в широкогорлые бутылки с таким расчетом, чтобы горлышко бутылки на 3 см осталось незаполненным. Бутылки закупорить ошпаренными в горячей воде пробками и перевязать крестообразно крепким шпагатом. Стерилизовать 15 минут в кипящей воде, дать бутылкам остыть в этой воде и покрыть смолкой.





Глава III

Яблоки, груша, айва



Яблоко — настоящий клад полезных веществ, начиная с витаминов, в первую очередь А, В₁, В₂, С и Р, и заканчивая микроэлементами — кальцием, фосфором, магнием, калием, серой и т. д. Плюс к этому фруктовые кислоты, пектины и танины — вещества, способствующие пищеварению и укрепляющие стенки кровеносных сосудов.

Груши — отличный источник растворимых в воде волокон — пектина. Они содержат витамины А, В₁, В₂, С, Е, фолиевую кислоту и ниацин. Кроме того, груши богаты медью, фосфором и калием, в меньших количествах содержится кальций, хлор, железо, магний, натрий и сера.

Айва — это единственный фрукт, который нельзя есть сырым, плоды айвы слишком твердые и терпкие. Айва не очень сладкая, поэтому годится лишь для компотов и варенья, а также используется как заменитель овощей.

Яблочная пастила

На 1 кг яблок — 800 г сахара.

Яблоки испечь в духовке. Можно крупно порезать, налить немного воды в кастрюлю и на медленном огне довести яблоки до печеного состояния. Протереть через сито или дуршлаг — получится фруктовое пюре. Нагреть его и добавить сахар. Варить, помешивая, до густого состояния. Расфасовать горячим в банки и закатать.

Повидло из яблок

На 1 кг яблок: 5–6 стаканов сахара, 1 стакан воды.

Яблоки нарезать и варить с водой до размягчения. Протереть через сито или дуршлаг. Если варить без кожуры, то можно просто растолочь в пюре. Затем добавить сахар и уварить до загустения (необходимо следить, чтобы повидло не пригорело). Расфасовать по банкам. Закатать.

Желе из яблок

На 2 стакана сока — 2 стакана сахара.

Взять кисло-сладкие яблоки и отжать сок при помощи соковыжималки. В том случае, если соковыжималки нет, разрезать каждое яблоко на 4 части, вырезать сердцевину, положить в тазик, налить воды так, чтобы она едва покрыла яблоки, и парить. Когда яблоки сделаются прозрачными, а вода кислой, процедить сквозь салфетку. Полученный сок влить в кастрюлю, длинной палочкой измерив уровень жидкости, и сделать на палочке заметку. Затем всыпать сахар и варить, помешивая, до тех пор, пока сироп не уварится до отметки на палочке.

Готовность желе узнается следующим образом: взять ложкой немного желе, охладить. Если при разрезании холодного желе оно не тянется за ножом, значит, готово.



Один из важных показателей качества варенья — его цвет. Лучшее варенье — бесцветное или бледно-желтое, в нем достаточно полно сохранены витамины и питательные вещества. Бурый или коричневый цвет свидетельствует о полном разрушении витаминов С и Р.



Варенье-желе из яблок

На 1 кг яблок: 2,5 стакана воды, 700 г сахара.

Яблоки нарезать крупными дольками и варить в воде на слабом огне, чтобы они проварились, но не развалились (это займет немного времени). Яблоки вынуть, в жидкость добавить сахар и проварить до загустения (капля не растекается). Положить кусочки яблок, проварить. Они хорошо пропитаются и станут, как мармеладки. Расфасовать варенье по банкам горячим. Закрывать.

Варенье из айвы

Айву очищают от кожицы, удаляют сердцевину, нарезают на дольки толщиной 2 см и бланшируют в кипящей воде 15–25 минут с последующим охлаждением холодной водой. Отвар используют для приготовления сиропа из расчета на 1 кг плодов 0,5–0,6 кг сахара и 3 стакана отвара.

В кипящий сироп опускают айву и оставляют на 3–4 часа, чтобы дольки лучше пропитались сахаром. Затем айву варят 5 минут и выдерживают 6–8 часов.

Во время второй варки добавляют еще 0,3–0,4 кг сахара. Все операции повторяют еще один или два раза, пока дольки не станут прозрачными. Перед концом варки в варенье можно добавить 1–2 г лимонной кислоты на 1 кг плодов и немного нарезанных грецких орехов.

Заготовка из яблок для пирогов

У яблок удалить сердцевину и повреждения. Затем натереть на крупной терке (можно просто мелко нарезать). Перемешать по вкусу с сахаром. Яблочную смесь утрамбовать в подготовленные банки (не доходя 2 см до верха). Литровые банки стерилизовать 30 минут. Закатать.

Яблоки в соке

Яблоки; для заливки: 200 г сахара, 1 л натурального яблочного сока.

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, залить горячим яблочным соком с сахаром (подойдет и сок алычи, черешни или других фруктов и ягод; не подходит только сок черники — он придаст компоту некрасивый вид). Стерилизовать, прикрыв банки простерилизованными крышками: пол-литровые банки — 10–15 минут, литровые — 15–20 минут. Затем укупорить.

Яблочный джем с карамелью

2,3 кг яблок, сок одного лимона, 1 кг сахарного песка.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину с семенами, мякоть мелко нарезать. Выложить в большую кастрюлю, добавить лимонный сок, 100 мл горячей воды, довести до кипения и варить 5–10 минут.

Тем временем 30 г сахарного песка залить 50 мл воды и варить, постоянно помешивая, на среднем огне, чтобы получилась светло-коричневая карамель. Выложить ее вместе с оставшимся сахарным песком к яблокам и варить 4 минуты, помешивая, чтобы получилась густая масса.

Готовый горячий джем выложить в подготовленные банки, закрыть герметичными крышками и поставить на 5 минут вверх дном.

Яблочный сок

Для приготовления 1 л сока — 1,7 кг яблок.

Для приготовления сока взять кисло-сладкие яблоки, тщательно их вымыть, отжать сок при помощи соковыжималки. Полученный сок процедить, нагреть до 90—95 °С и разлить в подготовленные банки, стараясь не оставлять в банке прослойки воздуха. Банки накрыть крышками и закатать. Укупоренные банки перевернуть вниз горлышком, сверху прикрыть чем-нибудь теплым и оставить на сутки. При хранении на дне банок образуется осадок, который нужно слить и употребить для компотов, киселей и т. д.

Груши в яблочном желе

400 г груш, 1 кг яблок, 3 стакана сахара, щепотка ванильного сахара.

Из яблок приготовить желе. Положить в него очищенные и измельченные на крупной терке груши. Варить, помешивая, еще 20 минут. Разлить в горячем виде в банки и сразу же укупорить.

Желе из яблочных остатков

В эмалированную посуду выложить все имеющиеся остатки (яблоки должны быть вымыты, подгнившие места удалены) и залить водой. Закрыв посуду крышкой, варить на слабом огне около 2 часов. Затем вылить массу в сито и оставить на ночь. На следующий день сок перелить в посуду (осадок оставить) и сварить желе.

На 1,5 л сока кладут 1 кг сахара, перемешивают, чтобы он полностью растворился, и варят, пока сок не станет красивого розового цвета и с ложки не станет падать крупной тяжелой каплей. Горячую массу разливают в небольшие стеклянные банки и закрывают крышками.

Компот грушевый

Сироп: на 1 л воды — 500–800 г сахара, 4 г лимонной кислоты.

Груши вымыть, разрезать на половинки и уложить в банки. Твердые плоды бланшировать в 0,1 %-ном растворе лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды) при температуре, близкой к 100 градусам, в течение 10–15 минут. Затем плоды охладить в воде, уложить в банки и залить сахарным сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 8 минут, двухлитровые — 12, трехлитровые — 15 минут.

Грушево-мятное варенье

1,5 кг груш, 900 г сахара, 50–100 г рома, 50 г свежей мяты.

Очистить груши от кожуры, вырезать сердцевину, порезать на маленькие дольки. Выложить в кастрюлю с сахаром. Довести до кипения на слабом огне, добавить пучок мяты и варить 1 час, до мягкой консистенции. Немного охладить, вынуть мяту и пюрировать (или протереть через сито). Влить ром и размешать. Разлить по банкам, охладить, закрыть и стерилизовать. Чтобы достичь более сильного вкуса мяты, ее надо мелко порубить и добавить в конце варки.

Айвовый конфитюр

1,2 кг айвы, 600 г сахара, 1 ст. ложка лимонного сока, корица.

Айву варить 40 минут до мягкости, остудить, очистить от семян и очень мелко нарезать. Куски айвы смешать с сахаром, лимонным соком, корицей, варить 40–60 минут, периодически помешивая. Готовый конфитюр разложить в стерилизованные банки, закатать.

Яблочная «строганка»

1 кг очищенных яблок, 300 г сахара.

Яблоки почистить, снять кожицу, вынуть сердцевину, натереть на крупной терке или пропустить через овощерезку. Засыпать сахаром, перемешать и разложить в простерилизованные банки до «плечиков». Закатать прокипяченными крышками и стерилизовать: литровые банки — 15 минут, 3-литровые — 25.

Варенье «Восторг»

500 г очищенных антоновских яблок, 500 г мякоти тыквы, 2 груши, 1 лимон, немного грецких орехов, 1 стакан воды, 1,2 кг сахара.

Фрукты желательно нарезать фигурным ножом, тогда все кусочки по форме будут напоминать мармелад.

Тыкву предварительно засыпать частью сахара и дать постоять ночь, чтобы выступил сок. Утром в сок добавить стакан воды и все остальные компоненты, кроме лимона.

Варить как обычно, но в 4 приема, чтобы тыква не превратилась в кашу. При третьей варке положить ошпаренный, очищенный от косточек, мелко нарезанный лимон. В последнюю варку перед самым концом добавить чуть ванилина.

Варенье получается разноцветное: груши желтоватые, яблоки белые, тыква прозрачная, а сироп — цвета меда. По консистенции варенье напоминает желе.



Чтобы очищенные яблоки, предназначенные для варенья, не потемнели, опустите их в холодную подсоленную воду (1 ст. ложка соли на 1 л воды).



Варенье из груш с лимоном

1 кг груш, 1 кг сахара, 1 лимон.

Груши помыть, очистить от кожицы и порезать тонкими ломтиками. Лимон помыть, порезать дольками и удалить косточки. Залить 1 стаканом кипятка и поварить в течение 3 минут. Лимонный отвар слить и сварить на этом отваре сахарный сироп. Кипящим сиропом залить подготовленные груши и лимон и выдержать 1 час. Затем поставить варенье на огонь и варить до прозрачности кусочков груш.

Готовое варенье разлить горячим по сухим стерильным банкам. Закрывать банки с вареньем простерилизованными крышками и укупорить.

Повидло грушево-яблочное

1 кг груш, 500 г яблок, 600 г сахара.

Для повидла подойдут кислые, слегка незрелые яблоки, а груши — зрелые, с сочной мякотью.

Вымытые фрукты нарезать дольками, сложить в посуду для варки, залить небольшим количеством воды и распарить под крышкой до мягкости.

Полученную массу протереть через сито, затем варить до готовности, а перед окончанием варки, примерно за 10–15 минут, добавить сахар.

Варенье из яблок с кизилом

1 кг яблок, 1,2 кг кизила, 2,4 кг сахара, 1 л воды.

Сварить сахарный сироп.

Из плодов кизила удалить косточки, яблоки очистить и нарезать кусочками. Подготовленные плоды залить горячим сиропом, оставить на 5–6 часов. Варить способом многократной варки в 3–4 приема до готовности.

Варенье из яблок с черешней и миндалем

На 1 кг яблок: 1 кг черешни, 2 кг сахара, 100 г миндаля, сок 4 лимонов.

Черешню перебрать, промыть, удалить косточки, сложить в эмалированную посуду и пересыпать сахаром. Накрыть полотенцем, оставить на сутки.

Яблоки очистить от кожицы и семян, натереть на крупной терке и сразу же вместе с лимонным соком добавить к черешне.

Поставить на сильный огонь, варить 4 минуты с момента закипания, в конце варки добавить обжаренный миндаль.

Готовое варенье сразу же переложить в чистые сухие банки, укупорить.

Джем из яблок «Цитрусовый»

1 кг очищенных яблок, 1 кг сахара, 1 лимон, 1 апельсин.

Апельсин и лимон вымыть, обсушить, вместе с кожицей пропустить через мясорубку. Удалить из получившегося пюре косточки, добавить сахар и поставить на водяную баню. Когда сахар растворится, выложить очищенные яблоки, нарезанные небольшими ломтиками. Поставить на огонь и варить около 30 минут, время от времени помешивая. Готовый джем разлить по банкам и закрыть крышками.

Яблочное пюре «Лакомка»

5 кг очищенных и нарезанных яблок запарить и протереть через дуршлаг. Добавить 100 г сахара и варить до закипания, затем добавить 1 банку сгущенки и все довести до кипения, разложить в банки и закатать.

Компот из снежной груши

650 г снежной (китайской) груши, 2 г лимонной кислоты, 300 г сахара, 700 мл воды.

Груши промыть, разрезать на дольки, очистить от кожицы и семян, нарезать небольшими кусочками. В 1 л воды развести 1 г лимонной кислоты, положить груши, пробланшировать 2—3 минуты. Затем плоды вынуть, слегка обсушить, сложить в прогретые банки и залить кипящим сиропом. Добавить в каждую банку немного лимонной кислоты.

Стерилизовать: 0,5 л банки — 12 минут, 1 л банки — 15 минут. После банки закатать, охладить холодной водой через ткань.

Компот из японской айвы

1 кг японской айвы, 1 кг яблок; сироп: 400 г сахара, 1 л воды.

Сварить сахарный сироп. Айву разрезать пополам, яблоки нарезать дольками, удалить семена. Уложить плоды в подготовленные банки, залить горячим сиропом.

Банки накрыть крышками, поставить в таз с подогретой водой и стерилизовать 10 минут (литровые банки). Затем сразу же закатать, перевернуть вверх дном.





Глава IV

Смородина



Смородина — поистине кладезь полезных человеческому организму элементов. В одной чайной ложке черной смородины, перетертой с сахаром, содержится суточная норма витамина С. Смородина содержит калий, железо, море микроэлементов — вот неполный перечень содержимого этого чудодейственного сундучка здоровья.

Мармелад из красной смородины

1 кг ягод красной смородины, 550 г сахара.

Ягоды распарить под крышкой с небольшим количеством воды до размягчения и протереть через сито, смешать с сахаром и варить до готовности (масса должна увариться до 1 кг).

Джем из черной смородины

Спелые ягоды смородины промыть, удалить плодоножки, 1 кг ягод залить 2 стаканами воды, добавить 500 г сахара и варить на слабом огне 15 минут, постоянно помешивая. После этого выдержать смородину в течение 8 часов. Затем добавить 600 г сахара и на слабом огне варить джем до готовности.

Джем из смородины и черешни

1,5 кг сахара, 1 кг черешни, 100 г воды.

Хорошо промытую смородину уложить в кастрюлю и, постоянно помешивая, варить до размягчения. Процедить через марлю, сложенную вдвое, не продавливая смородину. Должно получиться около 0,5 л сока.

Черешню хорошо вымыть, очистить от плодоножек и косточек, а выделившийся сок собрать. Сложить ягоды в кастрюлю, долить воды, добавить сахара (300 г), сок черешни варить около 15 минут, чтобы плоды черешни размягчились.

Оставшийся сахар добавить вместе со смородиновым соком, довести до интенсивного кипения и варить до того момента, пока джем достаточно загустеет.

Образовавшуюся пену удалить шумовкой.

Кипящим джемом максимально заполнить банки, замотанные слегка влажным полотенцем, края тут же вытереть, сразу закатать и поставить дном вверх, накрыть тканью и оставить до полного охлаждения.

Желе из черной смородины

На 2 стакана сока — 2 стакана сахара.

Ягоды черной смородины перебрать, промыть, осушить и хорошенько отжать. Сок вылить в стеклянную банку и дать постоять некоторое время, чтобы отстоялся. Затем осторожно слить прозрачный сок в кастрюлю, измерить палочкой уровень, добавить просеянный сахарный песок и размешать. Когда сахар растворится, поставить на огонь, дать хорошо вскипеть, снять с огня минуты на 2–3, после чего снова поставить на огонь и т. д. Так повторить 3 раза, затем огонь убавить и доварить до отметки. Проверить готовность. Готовое желе расфасовать в сухие чистые банки и плотно закрыть



Любители черной смородины снижают риск развития болезни Альцгеймера, так как в зернышках черной смородины содержится масло, богатое жирными кислотами омега-6, оно также помогает облегчать боль в суставах при артрите.



Варенье-желе из красной смородины

1 кг красной смородины вскипятить со стаканом воды, процедить и тщательно отжать сок. В сок всыпать 1,5 кг сахара и варить с момента закипания на сильном огне 30 минут. После этого сделать пробу: вылить ложку сока на тарелку; если сок через 10 минут сгустился, значит, желе готово; если же сок останется жидким, то варку нужно продолжать; желе должно получиться густое, как обычное желе с желатином. Готовое желе охладить и переложить в банки.

Варенье из красной смородины

На 1 кг ягод красной смородины: 1,5 кг сахарного песка, 2,5 стакана воды.

Подготовленные ягоды залить сахарным сиропом, выдержать в нем 10—12 часов и после этого варить до готовности.

Желе из красной смородины

1 кг красной смородины, 500 г сахара.

Ягоды измельчить и извлечь сок. Смешать сок с сахаром (на 1 стакан сока — 1,25 стакана сахара), слегка подогреть и перемешать до полного растворения. Разлить в небольшие банки, чтобы употребить в 1—2 приема. Закрыть полиэтиленовыми крышками или пергаментом. Хранить в холодном месте.

Смородина, засахаренная веточками

Смородина веточками, 800 г сахара, 1 стакан воды, сахарная пудра.

Сварить сироп из сахара и воды. Обмакнуть в него одну за другой веточки смородины, давая стечь лишнему сиропу, обваливать в сахарной пудре. Разложить веточки в один ряд на противне, посыпанном сахаром, и подсушить в духовке на легком огне. Затем снова обваливать в сахарной пудре, переложить в банку, перевязать пергаментной бумагой.

Замороженная черная смородина с сахаром

1 кг черной смородины, 1 неполный стакан сахара.

Отобрать крупные, целые и неповрежденные ягоды, очистить их от плодоножек, вымыть и обсушить на полотенце. Перемешать с сахаром, уложить в тару для замораживания и сразу же убрать в морозильную камеру. Замороженные брикеты обернуть пленкой и хранить в морозилке.

Варенье из черной смородины

2 кг ягод черной смородины, 1 кг сахара.

Смородину перебрать, вымыть и обсушить. Положить ягоды в таз и нагреть до 60 градусов. После этого засыпать сахарный песок и поставить на сильный огонь. Варенье следует непрерывно мешать, чтобы не подгорело и в то же время равномерно прогревалось не закипая. При температуре 90 градусов разложить варенье по банкам и закрыть крышками.



Ягоды некоторых сортов черной смородины при варке быстро желируются, что может повлиять на неправильное определение готовности продукта. В этом случае, перед тем как опустить ягоды в кипящий сироп, надо треть его отлить, незадолго до готовности варенья прокипятить и вылить в посуду с ягодами.



Красная смородина, маринованная в собственном соку

Заливка: на 1 л сока красной смородины — 0,5 л воды, 4–5 ст. ложки уксуса, 1 кг сахара.

На литровую банку — 8–10 шт. гвоздики и душистого перца, кусочек корицы.

Из ягод красной смородины извлечь сок, смешать с водой, подогреть, добавить сахар, специи, довести до кипения, прибавить уксус, снова довести до кипения и охладить. Банки заполнить ягодами по плечики и залить холодным маринадом. Стерилизовать в кипящей воде 3 минуты. Закатать крышками и перевернуть вверх дном до остывания.

Витаминное «Ассорти»

По 0,5 кг черной, красной и белой смородины, 2,5 кг сахара.

Ягоды пропустить через мясорубку. Смешать смородиновую массу с сахаром и оставить на 12 часов. Затем еще раз перемешать, после чего разложить в простерилизованные банки, закрыть крышками. Хранить в прохладном месте.

Красная смородина, протертая с сахаром

На 1 кг ягод красной смородины — 2 кг сахара.

Ягоды растолочь деревянным пестиком или пропустить через мясорубку, разложить в чистую сухую посуду (стеклянные банки) и поставить на хранение в прохладное место.

Пюре из красной смородины

На 1 кг ягод красной смородины — 1 кг сахара.

Измельченные ягоды смешать с сахарным песком, подогреть до температуры 70—80 градусов, сразу же расфасовать в банки, закрыть их крышками, пастеризовать 20 минут (0,5 л) или 30 минут (1 л) в кипящей воде. Закатать и поставить на хранение. Пюре использовать в качестве приправ к другим блюдам.

Красная смородина в собственном соку

Ягоды отделить от кистей, вымыть, обсушить и подогреть в кастрюле под крышкой, пока они пустят сок. Горячие ягоды переложить в подогретые банки, уплотнить, чтобы они сверху были покрыты соком. Пастеризовать при температуре 90 градусов: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 20 минут.

Желе-ассорти

3 стакана сока красной смородины, 1 стакан сока черной смородины, 1 стакан малинового сока, 1–1,2 кг сахара.

Соки из красной, черной смородины и малины смешать, добавить сахар и размешать до полного растворения. Разлить в банки и укупорить. Хранить в холодном месте.

Сироп из красной смородины (по-чешски)

1 кг красной смородины, 60 мл сока черной смородины, 800–850 г сахара.

Ягоды очистить, вымыть, размять деревянным пестиком. На каждый килограмм массы добавить 50–100 г сахара, перемешать и поставить в холодное место на 3–4 дня. Затем переложить массу во фланелевый мешочек и дать стечь соку. Чтобы сок лучше выделялся, первую порцию сока вылить обратно в мешочек. Полученный сок смешать с оставшимся сахаром, добавить черносмородиновый, довести до кипения, разлить в подготовленные бутылки или банки, укупорить и перевернуть вверх дном до остывания.

Черная смородина в сиропе

1 кг смородины, 1 л воды, 600 г сахара.

Ягоды перебрать и вымыть. Разложить плотно по банкам и залить горячим сиропом (температура воды не ниже 90 градусов). Прикрыть банки крышками и поставить на стерилизацию (литровые банки — на 20 минут).



Для укупорки сладких заготовок лучше использовать жестяные крышки с лакировкой.



Пюре из красной смородины с яблоками

На 1 кг ягод красной смородины: 1 кг яблок, 2 кг 50-процентного сахарного сиропа, 1 г лимонной кислоты.

Яблоки нарезать кусочками, ягоды вымыть и отобрать, уложить в кастрюлю, залить сиропом. Выдержать в нем 10–12 часов, довести до кипения и охладить. Для длительного хранения разлить в банки и пастеризовать.

Смородина-«пятиминутка»

1 кг черной смородины, 500 г сахара.

Ягоды вымыть, обсушить на листах чистой бумаги или на ткани. В эмалированную миску отсыпать стакан ягод и положить весь необходимый сахар, тщательно растереть деревянной толкушкой, размять ягоды и поставить на слабый огонь. Нагреть, не переставая мешать, пока сахар полностью не растворится. Тогда всыпать остальные ягоды, осторожно перемешать и снова нагреть, не доводя до кипения (85–90 градусов). Поскольку такую температуру на глазок определить трудно, можно прогревать массу на слабом огне, пока все ягоды не поднимутся вверх. Накрыть крышкой, выключить огонь и так оставить на 5 минут. Затем в горячем виде разлить «пятиминутку» в стерилизованные банки, закрыть крышками.

Варенье из смородины на скорую руку

5 стаканов смородины, 2 стакана воды, 7 стаканов сахара.

Смородину перебрать, промыть, залить водой, поставить на медленный огонь и кипятить 5–7 минут. Добавить сахар и варить еще 7 минут. Разложить в стерильные банки и закатать. Получается 2 л варенья.

Джем из смородины «Польский»

По 6 стаканов ягод (цвет ягод любой) и сахара, 1 стакан воды.

Заранее приготовить стеклянные банки от 0,5 до 1 литра и металлические крышки.

Ягоды перебрать, вымыть. В эмалированную посуду поместить ягоды и сахар, добавить воду. Довести до кипения и на малом огне варить не больше 20 минут, постоянно помешивая.

Затем джем быстро разлить в сухие баночки. Закатать сразу, перевернуть вниз крышками и оставить до полного остывания.

Сырой черносмородиновый джем

На 1 кг ягод — 2 кг сахара.

Ягоды перебрать, промыть, подсушить, переложить в эмалированную посуду. Добавить сахар, перемешать и измельчить деревянным пестиком. Получившееся пюре переложить в сухие маленькие банки, сверху насыпать немного сахара. Закрыть крышками или плотной бумагой, хранить в темном прохладном месте.

Черносмородиновый сироп

Ягоды черной смородины, сахар.

Зрелые ягоды черной смородины перебрать, промыть, обсушить, сложить в эмалированную посуду и потолочь деревянным пестиком, оставить на 1–2 дня.

Затем сок процедить, смешать с сахаром (на 1 л сока — 2 кг сахара), поставить на слабый огонь и варить 10–12 минут с момента закипания, снимая пену. За 2–3 минуты до готовности добавить лимонную кислоту (по 4 г на 1 л сиропа). Готовый горячий сироп процедить, охладить, разлить в бутылки из темного стекла, укупорить. Хранить в темном прохладном помещении.

Компот из белой смородины

Белая смородина, 1,5 кг сахара, 1 л воды.

Сварить сироп из воды и сахара.

Смородину хорошо промыть, обсушить, снять ягоды с веточек и насыпать в банки, периодически встряхивая для уплотнения. Залить кипящим сиропом, прикрыть банки крышками, поставить в емкость с подогретой водой и стерилизовать 10 минут с момента закипания. Банки сразу же укупорить, перевернуть вверх дном до полного остывания.

Этого количества сиропа хватит на 7–8 банок емкостью 0,7 л.

Компот из красной и белой смородины с крыжовником

На 1 кг смеси ягод: 800 г сахара, 3 л воды.

Ягоды взять в пропорции по вкусу. Промыть, удалить плодоножки, всыпать в подготовленные банки, заполнив их наполовину. Воду с сахаром прокипятить 5 минут. Горячим сиропом залить ягоды, банки прикрыть крышками и простерилизовать (литровые — 15 минут, трехлитровые — 30 минут). Закатать банки крышками, перевернуть вверх дном.





Глава V

Черника, голубика



В состав черники входят незаменимые органические кислоты — лимонная, молочная, хинная, щавелевая, яблочная и янтарная. Именно такой уникальный кислотный состав во многом определяет ее уникальные лечебные свойства.

Кроме того, в состав черники входят многие необходимые нам для нормальной жизнедеятельности минералы.

Это соли железа, калия, марганца, меди, серы, фосфора, хрома и цинка.

По содержанию марганца чернике нет равных среди растений.

Кроме того, в чернике присутствуют каротин (витамин А), витамины группы В, витамины С и РР.

С медицинской точки зрения голубика — это достаточно близкая родственница черники, но с усиленным количеством функций. По составу эти ягоды прекрасные антиоксиданты (в виде того же витамина С).

Мармелад из черники

1 кг черники, 600 г сахара.

Подготовленные ягоды насыпать в кастрюлю, накрыть крышкой и держать на слабом огне до тех пор, пока ягоды не покроются соком, после чего протереть ягоды через сито. Полученное пюре смешать с сахаром и варить до тех пор, пока масса не начнет отставать от дна и стенок кастрюли. Затем массу выложить на противень, выстланный пергаментом, разровнять и подсушить в духовке (только не сожгите!). Обсыпать сахарной пудрой, нарезать кусочками (проявите фантазию — нарежьте фигурно). Хранить мармелад нужно в хорошо закрытой таре в холодном и сухом месте.

Мармелад из черники (упрощенная технология)

1 кг черники, 700 г сахара.

Ягоды перебрать, вымыть, протереть через сито. Добавить сахар и варить смесь до тех пор, пока масса не загустеет и не будет отставать от дна кастрюли. Горячий мармелад тут же выложить на блюдо, смоченное холодной водой. Подождать, пока мармелад остынет, а затем нарезать на кусочки и сложить в банки.

Варенье из черники

1 кг черники, 1,2 кг сахара, 2 стакана воды.

Сварить сироп (900 г сахара на 100 мл воды). Когда сироп закипит, порциями опускать в него ягоды и кипятить 5–7 минут. После этого оставить варенье на 8–10 часов. Затем на очень слабом огне довести до кипения и варить до готовности. Готовое варенье в горячем виде разлить в банки и стерилизовать: пол-литровые банки — 7 минут, литровые — 10–12 минут.

Желе из черники

1 кг ягод черники положить в глиняную посуду, поставить в теплую духовку на 15 минут. Затем отжать сок, добавить 350 г сахара и варить на слабом огне до густоты желе, снимая пену.

Джем из черники

1 кг черники, 400 г сахара, сок одного лимона.

Чернику перебрать, промыть, положить в кастрюлю и поварить. Когда ягоды разварятся, добавить сахар и, непрерывно помешивая, варить до загустения. По окончании процесса добавить лимонный сок, немного поварить и сразу же разлить в приготовленные банки.

Повидло из черники

1 кг ягод залить 200 мл воды, довести до кипения, кипятить несколько минут. Затем массу протереть через сито, добавить 500 г сахара и варить на слабом огне до консистенции повидла.

Простое варенье

1 кг ягод черники засыпать 1,5 кг сахара и оставить на 12 часов. Получившийся сок слить, довести до кипения, всыпать в него ягоды и варить на слабом огне до готовности.



Когда будете покупать ягоды для своих сладких заготовок на рынке, нелишним будет знать, сколько их помещается в литровой банке — любимой таре торгующих там бабушек. Литровая банка вмещает 500–600 г клубники, 500 г малины, 600–700 г смородины, 650 г черники, 600 г брусники, 600 г клюквы, 800 г вишни, 800 г алычи или мелких слив.



Черника в сахаре

1-й вариант

750 г черники, 150 г сахара.

Чернику перебрать, промыть и, послойно пересыпав сахаром, уложить в литровую банку. Банку плотно закрыть крышкой и пастеризовать 30 минут при 80 градусах (как вариант: стерилизовать 8 минут в кипящей воде).

2-й вариант

Отобрать самые спелые ягоды (1 кг), тщательно промыть и, немного размяв (лучше всего деревянным пестиком), перемешать с сахаром (1 кг). Переложить в кастрюлю, подогреть до 70 градусов и разложить в горячие простерилизованные банки. Банки накрыть крышками и пастеризовать: пол-литровые — 20 минут, литровые — 30 минут.

Черника, протертая с сахаром

На 1 кг черники потребуется 2 кг сахара. Свежие ягоды тщательно промыть, хорошо просушить. Пропустить через мясорубку. Полученную массу смешать с сахаром, оставить на несколько часов, затем подогреть на слабом огне (температура не должна превышать 70 градусов), не забывая помешивать. Когда сахар полностью растворится, можно выключать. Еще горячую чернику разложить в банки. Сверху засыпать сахаром и закрыть полиэтиленовыми крышками.

Маринованная черника

1 кг черники, 1 стакан сахара, 1 стакан воды, 0,5 стакана столового уксуса.

Сахар растворить в кипящей воде, добавить уксус и порциями опускать ягоды. Варить 3 минуты, уложить в банки. Маринад еще несколько минут кипятить и вылить в банки с ягодами. Сразу же закупорить.

Компот из черники

3 кг черники, 1 л воды, 0,1 л 4%-ного уксуса, 800 г сахара.

Ягоды перебрать, хорошо промыть, обсушить. Воду, уксус, сахар поставить на огонь, довести до кипения, кипятить около 3 минут. В кипящий сироп высыпать ягоды и кипятить не более 5 минут. После этого ягоды выбрать шумовкой, уложить в подготовленные банки и залить прокипяченным сиропом, банки плотно закрыть и, завернув в одеяло, дать остыть.

Черника в собственном соку с фруктами

1 кг черники, по 300 г яблок и груш, 1 стакан сахара.

Очищенные, промытые ягоды черники отцедить в дуршлагае, поместить в эмалированную кастрюлю. Туда же добавить нарезанные ломтиками яблоки и груши и поставить кастрюлю в разогретую духовку. Через 20–30 минут ягоды обмякнут и утонут в соке. Кипящую ягодную массу немедленно разлить в чистые горячие банки, которые должны быть наполнены доверху, и держать вверх дном. Таким образом, под действием внутреннего тепла в банках, содержимое стерилизуется и крышка плотно прилегает.

Черничный сироп

На 1 кг черники: 1,5 кг сахара, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты.

Чернику промыть, размять, добавить сахар, перемешать, переложить в чистую банку, прикрыть крышкой и оставить на 3 дня, время от времени перемешивая массу.

Затем слить жидкость; слегка отжимая, добавить лимонную кислоту и нагреть, не доводя до кипения.

Горячий сироп разлить в стерилизованные бутылки, укупорить, хранить в горизонтальном положении.

Варенье из голубики

На 1 кг голубики: 1,2 кг сахара, 330 мл воды.

Сварить сахарный сироп.

Голубику перебрать, промыть, обсушить, залить горячим сиропом и оставить на 3—4 часа.

Затем поставить на слабый огонь и варить до готовности в один прием, помешивая и удаляя пену.

Горячее варенье разложить в подготовленные банки, закрыть крышками.

Черника в свекольном соке

1 кг черники, 200 свекольного сока, 3 г лимонной кислоты.

Выжать сок из очищенной свеклы с помощью соковыжималки (или вручную, натерев на терке и отжав через марлю). Чернику перебрать, промыть, слегка обсушить и залить свежеприготовленным соком. Поставить на огонь, довести до кипения и прокипятить в течение 5 минут. В конце добавить лимонную кислоту.

Еще кипящей смесь разлить по чистым банкам и тут же закатать.





Глава VI

Сливы, кизил, альча



Помимо прекрасных вкусовых качеств, слива особенно богата витамином Р и веществами Р-витаминного действия, которые способствуют снижению кровяного давления и укрепляют кровеносные сосуды. Причем витамин Р хорошо сохраняется даже при переработке.

Полезные свойства кизила — это прежде всего большое количество витамина С. Поздней осенью, когда подступают сезонная хандра и простуды, ягоды кизила укрепят иммунную систему и будут держать организм в тонусе.

Зрелые плоды альчи содержат 4–5% сахара, органические кислоты, пектиновые вещества, витамины. Благодаря этому и свежие плоды, и различные приготовленные из них приправы способствуют усвоению организмом мяса и жира.

Мармелад из тушеных слив

2 кг слив, 1 кг сахара, 0,7 стакана воды, 0,5 стакана уксуса.

Спелые сливы тщательно промыть, слегка обсушить, выложить в глубокий противень и засыпать сахаром. На следующий день залить сливы смесью воды с уксусом. Поставить в духовку и запечь на медленном огне. Когда мармелад станет достаточно густым, достать его из духовки, переложить в банки, закатать.

Мармелад из слив

1 кг слив, 0,5 кг кислых яблок, 1 кг сахара, цедра одного лимона, корица.

Очищенные от кожуры и сердцевины яблоки разрезать на несколько частей. Из вымытых слив удалить косточки. Сложить в кастрюлю слоями сливы, яблоки, сахар, корицу, измельченную цедру лимона и поставить на плиту. Варить на медленном огне, постоянно помешивая. О степени готовности мармелада можно судить по тому, как быстро соединяются обе части массы, если разделить ее деревянной лопаткой.

Готовый мармелад выложить в коробки на пергаментную бумагу.

Рулет из слив

1 кг слив, 100 г сахара.

Вымытые и очищенные от косточек сливы сложить в эмалированную кастрюлю, засыпать сахаром, добавить небольшое количество воды и уварить на среднем огне до полной готовности. Теплую массу выложить на смазанную маслом фольгу и подсушить.

Когда сливовая пластина станет легко отделяться от фольги, будет эластичной и мягкой, пересыпать ее сахаром (или орехами) и свернуть в рулет. Хранить при комнатной температуре.

Повидло из слив

2 кг слив, 3 стакана воды, сахар.

Отобрать очень спелые сливы, тщательно их промыть, удалить. Затем протереть сливовую массу через сито (или дважды пропустить через мясорубку), переложить в таз и поставить на огонь. Через 10 минут после закипания огонь убавить и всыпать сахар в желаемом количестве (если сливы очень сладкие, сахар можно не добавлять). Когда весь сахар полностью растворится, увеличить огонь и, помешивая, варить до готовности.

Общая продолжительность варки повидла — 40 минут.

Джем сливовый

Первый способ

1 кг слив, 1,3 кг сахара, 1 стакан воды.

Сливы тщательно промыть, удалить косточки, пересыпать в кастрюлю и залить небольшим количеством воды. Поставить на сильный огонь. Через 7 минут после закипания добавить сахар и, непрерывно помешивая, варить на сильном огне до готовности. Горячим переложить в подогретые сухие банки и дать остыть, накрыв полотенцем.

Если джем сварен правильно, после остывания его поверхность должна затянуться корочкой. Как только она появится, банки плотно закрыть пергаментной бумагой и обвязать.

Второй способ

1 кг слив, 300 г сахара, корица.

Вымытые и освобожденные от косточек сливы сложить в глубокую эмалированную кастрюлю и нагревать 20 минут (до размягчения). Добавить в сливовую массу корицу, 2 ст. ложки сахара. Выложить все на противень и поставить в разогретую до 250 градусов духовку (дверцу духовки плотно не закрывать). Через каждые полчаса добавлять к сливам по 2 ст. ложки сахара.

Готовый джем разложить в стерильные банки и закатать.

Слива в желе

1 кг слив, 300 г сахара.

Сливы вымыть, обсушить, удалить косточки. Разложить на противне в ряд, посыпать сахаром и поставить в нагретую до 250 градусов духовку. Когда сливовая масса закипит, достать ее и разложить по стерильным горячим банкам. Закатать.

Компот из слив по-болгарски

На 5 кг слив: 2 кг сахара, кусочек корицы, 2 шт. гвоздики, лавровый лист, 1–2 ч. ложки лимонной кислоты.

Сливы отсортировать, вымыть, после чего заостренной палочкой или булавкой осторожно, чтобы не раздавить плоды, вынуть косточки. Затем сливы уложить рядами в таз, каждый слой пересыпая сахаром. Сверху залить $\frac{3}{4}$ стакана воды. В таз опустить завязанный мешочек с корицей, гвоздикой, лавровым листом. Таз поставить на огонь и варить до тех пор, пока сироп не станет чуть жиже, чем сироп для варенья. Перед снятием с огня в компот добавить лимонную кислоту.

Варенье из слив с орехами

На 0,5-литровую банку: 350 г крепких слив (16 штук), 4 грецких ореха, четверть персика, 200 г сахара.

Отобрать целые и твердые сливы. Вымыть. Сделать разрез и вынуть косточку. Вставить четвертинку грецкого ореха (или целое абрикосовое ядрышко). Орехи предварительно нужно ошпарить кипятком.

Аккуратно уложить начиненные сливы в банку, выкладывая на каждый ряд слив по дольке очищенного от кожицы персика.

Залить в банку со сливами кипятком, прикрыть ошпаренной крышкой и дать постоять 2–3 минуты. Воду со слив слить в кастрюльку, всыпать сахар, довести до кипения и залить в банки со сливами. Банки закатать и хорошо укутать.

Варенье из кизила

Для варенья лучше брать не полностью созревшие ягоды. Кизил бланшируют 5 минут в воде при температуре 80 °С.

Варенье из кизила варят в два приема с выдержкой между варками не менее 8 часов.

Готовят сироп из расчета на 1 кг ягод 0,4 кг сахара и 3—4 стакана воды. Кизил заливают сиропом при температуре не больше 80 °С и выдерживают в течение 8 часов. Затем сироп сливают и ставят на огонь и при помешивании добавляют еще 0,4 кг сахара на 1 кг кизила. Сироп уваривают до концентрации, приблизительно равной 45°. Далее засыпают плоды в кипящий сироп, снимают с огня и выстаивают в течение 8 часов. После вторичного выстаивания плоды вновь отделяют от сиропа, в сироп добавляют еще 0,2—0,3 кг сахара на 1 кг кизила. После растворения сахара плоды помещают в кипящий сироп и варят до готовности.

Можно варить кизил и другим способом. Плоды выдерживают в воде 8 часов. Затем заливают сиропом (1 кг сахара на 2—3 стакана воды), доводят до кипения, а затем охлаждают в течение 10—15 минут. Процесс повторяют 4—5 раз. Готовое варенье закатывают.

Сливы в грушевом соке

1 кг слив, 6 кг груш.

Потребуется спелые сочные груши. Вымыть их, очистить от кожуры и сердцевин и выжать с помощью соковыжималки сок.

Вымытые и освобожденные от косточек сливы сложить в кастрюлю, залить водой и поставить варить как обычный компот, только без сахара. После закипания воду слить, а сливы остудить и разложить по стерильным банкам. Залить сливы грушевым соком.

Компот из чернослива

Чернослив; для заливки: на 1 л воды — 1 стакан меда.

Отобрать крупный спелый, но крепкий чернослив. Тщательно промыть, опустить на 10 секунд в кипящую воду, а затем сразу же обдать холодной. Разложить по банкам, залить горячим медовым сиропом. Прикрыть крышками и стерилизовать при температуре 85 градусов: пол-литровые банки — 20 минут, литровые — 25 минут.

Сливянка

В бутыл с широким горлышком насыпать (по самое горлышко!) спелых слив и залить водкой так, чтобы она покрыла все сливы. Поставить в темное место на 6 недель, плотно закрыв бутыл пробкой. После этого слить всю водку, а сливу засыпать сахаром — сколько войдет. Бутыл снова закупорить. Через 2 недели слить образовавшийся сироп и смешать с ранее слитой водкой. Профильтровать, разлить в бутылки, закрыть пробками и залить парафином. Хранить в холодном месте. Сливянка будет готова через 6 месяцев.

Компот из слив

Слегка незрелые сливы; для сиропа: на стакан воды — 0,5 стакана сахара.

Тщательно вымытые сливы проколоть в нескольких местах иголкой и опустить в нагретую до 85 градусов воду. Это необходимо для того, чтобы сливы не разварились при стерилизации. Разложить сливы по стерильным банкам.

Сварить густой сахарный сироп и залить им содержимое банок. Прикрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15, трехлитровые — 25. Закатать. Охладить, перевернуть вверх дном.

Сок сливовый

Слива с трудом отдает сок, поэтому вымытые плоды надо сначала нагреть, добавив 1 стакан воды на 1 кг плодов. Когда появятся трещины и характерная сетчатость на коже, вынуть сливы и прессовать в горячем виде. В оставшейся после прогрева слив бланшировочной воде можно нагреть еще 2—3 порции слив и потом эту воду добавить к соку.

Консервировать так же, как и любой другой сок.

Ликер из слив

Сливы вымыть, наколоть в нескольких местах острой деревянной палочкой, уложить в банку доверху и слегка уплотнить.

Залить водкой так, чтобы ягоды были полностью ею покрыты. В каждую банку насыпать сахар (100 г на 1 л водки).

Герметично закупорить банки и настоять ликер (2—3 месяца).

Сливы в яблочном соке

1 кг слив, 5 кг яблок.

Очищенные от кожуры и сердцевины яблоки пропустить через соковыжималку, собирая сок в неокисляющуюся посуду. Сливы вымыть, удалить косточки, залить в кастрюле водой и варить как обычный компот (до кипения). Затем воду слить, сливы охладить и разложить по банкам. Залить все яблочным соком. Закатать.

Сливы в собственном соку

На 1 кг слив — 400 г сахара.

Зрелые сливы разрезать пополам и удалить косточки. Уложить в банки, каждый слой пересыпая сахаром. Поставить на ночь в прохладное место, чтобы сливы дали сок. На следующий день банки дополнить сливами с сахаром и стерилизовать в кипящей воде: 0,5 л — 10 минут, 1 л — 15 минут. Закатать.

Компот из слив с вином

3 кг слив, по 0,75 л воды и красного виноградного вина, 750 г сахара, 2–3 гвоздики, корица, ванилин.

Крепкие сливы освободить от плодоножек, промыть, разрезать пополам, удалить косточки, уложить в подготовленные банки. Воду, вино, сахар, пряности прокипятить, горячим сиропом залить сливы. Банки прикрыть крышками и простерилизовать 5 минут (с момента закипания воды). Затем банки вынуть, закатать, завернуть в одеяло и выдержать до полного остывания.

Заготовка для пирогов из слив или алычи

На 1 кг плодов: 200–300 г сахара, 50 мл воды.

Сливы или алычу перебрать, промыть, удалить косточки, разрезать на четвертинки. Сложить в посуду для варки, пересыпать сахаром, влить воду, томить на слабом огне, не доводя до кипения и постоянно помешивая, 5–6 минут. Затем сразу же, как сняли с огня, переложить в сухие простерилизованные банки и закатать.

Сливовый «нектар»

На 1 кг протертых слив — 150 г меда.

Спелые сливы перебрать, промыть, удалить косточки, сложить в посуду для варки, залить небольшим количеством воды и уварить до мягкости.

Сливы горячими протереть через частое сито, соединить с медом, перелить в бутылки с широким горлом, поставить на водяную баню и варить на слабом огне 15–20 минут.

Затем бутылки укупорить, хранить в темном прохладном месте.

Открытую бутылку с нектаром использовать сразу, иначе он портится.

Варенье из ткемали

На 1 кг ягод: 1,2–1,5 кг сахара, 400 мл воды, 2 г лимонной кислоты.

Сварить сахарный сироп. Сливы перебрать, удалить косточки, сложить в посуду для варки, залить горячим сиропом и варить на слабом огне до прозрачности плодов. В конце варки добавить лимонную кислоту.



Варенье варите из крепких, созревших слив; оно будет вкуснее, если вы предварительно снимете с плодов кожицу. Для этого опустите сливы в кипящую воду на 3–4 минуты, а затем сразу охладите.



Сливы, замороженные с сахаром

На 1 кг слив — 200–230 г сахара.

Взять зрелые (но неперезрелые) сливы, разрезать на половинки, удалить косточки, уложить на подносе в один слой и заморозить. Замороженные сливы пересыпать сахарной пудрой, переложить в полиэтиленовые пакеты.

Варенье из садового кизила

На 1 кг кизила: 1,2–1,4 кг сахара, 1–1,5 стакана воды.

Садовый кизил перебрать, промыть, удалить косточки. Сложить в посуду для варки, залить кипящим сиропом, довести до кипения, снять с огня, встряхнуть и оставить на 5–6 часов. Затем опять поставить на огонь, довести до кипения и выстаивать 5–6 часов. После поставить на огонь и варить до готовности (10–15 минут). Варенье охладить и разложить в чистые сухие банки, закрыть.

Сливы моченые

Лучше всего выбирать ягоды поздних сортов, плотные, без повреждений.

На 2,5 кг слив: 2 л воды, 2–3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка соли, 30 г солода (можно заменить корочкой ржаного хлеба).

В идеале заготавливать моченые сливы нужно в дубовых кадлушках, но вряд ли их можно найти на среднестатистической кухне, поэтому можно использовать эмалированные ведра, кастрюли, стеклянные банки.

Ягоды сложить в емкости и залить горячим рассолом. Сверху поставить гнет и оставить в теплом месте на 2–3 дня (слива должна побродить). После этого вынести емкости в холодное место.

Моченые сливы будут готовы через 30 дней.





Глава VII

Вишня, черешня



Косточковые плоды, произрастающие в средней полосе и обладающие ничуть не меньшими полезными свойствами, — это плоды вишни. Темно-красные, почти черные вишни называют гриотами, они считаются самыми ценными сортами, так как обладают наилучшими вкусовыми качествами. Вишня содержит глюкозу и фруктозу; сахаразы в ней, в отличие от других косточковых, значительно меньше, отсюда и специфический кислый вкус. Богата она пектином и органическими кислотами. Имеются железо, медь, фолиевая кислота.

Самые ранние косточковые плоды — это черешня. Плоды черешни содержат белки, углеводы (фруктоза, сахароза и глюкоза), клетчатку, калий, натрий, кальций, магний, фосфор, провитамин А, витамины В₁ и В₃, витамин РР, витамин С.

Вишнево-морковное варенье

На 1 кг вишни: 500 г моркови, 1,5 кг сахара, пол-лимона.

Вишню перебрать, промыть, вынуть косточки, переложить в эмалированную посуду, пересыпав послойно половиной нормы сахара, оставить в прохладном месте.

Очищенную морковь нарезать тонкими кружочками (морковь лучше брать небольшого размера), лимон (вместе с кожей) — половинками кружочков.

Когда ягоды дадут сок, слить его, соединить с оставшимся сахаром и сварить сироп, слегка охладить. Положить в сироп ягоды вишни, кусочки моркови и лимона, поставить посуду на слабый огонь и довести до кипения. Варить 3 минуты, снять с огня на 3—4 часа, затем опять довести до кипения, поварить 3 минуты, убрать на 3—4 часа. Затем варить до готовности.

Горячее варенье разлить в простерилизованные банки, закатать.

Джем вишневый с красной смородиной

На 1 кг вишни: 500 г красной смородины, 1,8 кг сахара, 150 мл воды.

Вишню и смородину отсортировать, промыть, удалить плодоножки, косточки, протереть ягоды по отдельности через сито.

Смородиновое пюре смешать с водой (на 1 кг пюре — 100—150 мл воды), поставить на слабый огонь и уваривать до загустения.

К протертой вишне добавить воду, поставить на слабый огонь и немного проварить. Добавить часть сахара и уварить массу до готовности, постоянно помешивая. Добавить загустевшую смородину, оставшийся сахар и варить джем до готовности.

Готовый горячий джем разлить в банки, укупорить, перевернуть вверх дном до полного остывания.

Вишневое пюре с яблоками

На 500 г вишни — 1 кг яблок, 600 г сахара, 200 мл воды.

Вишню перебрать, промыть, удалить косточки, пробланшировать в кипящей воде до мягкости, затем протереть через сито. Яблоки очистить от кожицы и семян, нарезать небольшими ломтиками, пробланшировать 3—5 минут.

Из сахара и воды сварить сироп, немного охладить. Соединить яблоки, вишневое пюре и сироп, поставить на слабый огонь и варить 25—30 минут с момента закипания.

Готовое пюре горячим разложить в простерилизованные банки, закупорить, перевернуть вверх дном до полного остывания.

Вишня в собственном соку

2,5 кг спелой вишни освободить от косточек. Взять простерилизованные банки. На дно каждой положить 1 столовую ложку сахара и налить 2 столовые ложки воды. Плотно утрамбовать вишню в банку (в литровую банку помещается 1,1 кг вишни). Прикрыть прокипяченными крышками, поставить в кастрюлю с водой (вода должна доходить до плечиков банки). Стерилизовать 30 минут, после чего закатать.

Вишня натуральная в собственном соку

Очищенную от косточек вишню (можно и с косточками) вместе с образовавшимся соком без сахара плотно укладывают в банки до самого верха. Затем накрывают крышками и стерилизуют: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 20 минут от начала кипения.

При нагревании вишни выделяют сок и уменьшаются в объеме, поэтому добавляют еще ягод до тех пор, пока сок не подойдет к горлышку банки. Затем банки закрывают. Так же можно заготовить и сливы.

Варенье «Вишня в шоколаде»

1 кг вишни, 1 кг сахара, 100 г какао, 1 плитка горького шоколада.

Из вишен вынуть косточки, сложить ягоды в широкую миску и засыпать сахаром. Когда вишни пустят сок, поставить миску на огонь и, очень осторожно помешивая, довести до кипения. Дать «отдохнуть» и, остывая, напитаться образовавшимся сиропом.

При помощи дуршлага или сита вынуть вишни из сиропа, сироп довести до кипения. Опустить вишни на дуршлаг в сироп. Дать настояться и остыть.

Две последние процедуры повторить еще 3 раза. За это время вишни должны хорошенько напитаться сахарным сиропом и приобрести некоторую твердость. Таким образом, вишни поддаются термической обработке 5 раз с перерывами до полного остывания.

Если сиропа много, лишний можно отдельно слить в банку и закупорить.

При последнем, пятом, погружении вишни аккуратно переложить в миску с сиропом, добавить порциями какао, тертый горький шоколад, осторожно перемешивая, на медленном огне закипятить.

Через 5 минут выключить огонь и разложить уже шоколадное варенье в небольшие (250 г) стерильные банки. Закрыть металлическими крышками и хранить при комнатной температуре.



Для консервирования более пригодны крупные плоды с темной окраской кожицы и сока; консервы из светлоокрашенной вишни получаются бледными, менее ароматными и вкусными.



Сироп вишневый

На 0,5 л сока — 500–600 г сахара. Из 1,6 кг вишни получится примерно 1 л сиропа.

Вишню промыть, вынуть косточки и как следует растереть деревянной ложкой. Сложить ягоды в кастрюлю, налить воды столько, чтобы она едва покрыла вишню, проварить. Затем процедить сквозь салфетку, прибавить сахар, вскипятить, снять с огня, убрать пену, через 2–3 минуты вновь поставить на огонь и т. д.

Эту операцию повторить 3 раза. После этого процедить, остудить, разлить в сухие чистые банки и плотно их укупорить.

Сок вишневый

Ягоды вишни вымыть, размять деревянным пестиком. Отжать сок с помощью соковыжималки или пресса. После первого отжатия или прессования на каждый килограмм оставшихся вишневых выжимок добавить 1 стакан воды, нагреть до кипения, кипятить 3–5 минут и затем вторично отжать сок. Повторить эту операцию еще раз.

Сок первого и второго прессования можно слить вместе и консервировать, а последний использовать для киселей и других блюд

Перед консервированием сок процедить, нагреть до 85 °С. Разлить в бутылки или банки, укупорить и пастеризовать в течение 10 минут при 85 °С.

Вишневая наливка

1 кг вишни, 3 стакана сахара, 1 л водки.

Вишню пересыпать сахаром, уложить в 3-литровую банку и выставить на солнце на 3 дня, чтобы вишня дала сок, но не забродила. Время от времени ягоды нужно встряхивать. Сок процедить, ягоды отжать, добавить водку. Хранить в холодильнике.

Желе из вишни

На 2 стакана сока — 2 стакана сахара.

Вишню перебрать, промыть, вынуть косточки, растереть ягоды и отжать сквозь марлю. Но лучше — отжать сок соковыжималкой.

Полученный сок вылить в кастрюлю, измерить палочкой уровень, всыпать сахар, накрыть крышкой и варить, помешивая, на среднем огне, пока сироп не уварится до отметки.



Чтобы фруктовое желе получилось прозрачным, надо использовать кусковой сахар, а не сахарный песок.



Натуральное вишневое пюре

На 1 кг вишни — 200 мл воды.

Вишню перебрать, промыть, вынуть косточки, положить в эмалированный тазик. Залить горячей водой, поставить на средний огонь и держать 5–8 минут, затем протереть через сито. Получившееся пюре на медленном огне уварить до консистенции густой сметаны, сразу же разлить в прогретые банки. Стерилизовать пол-литровые банки — 8 минут, литровые — 10 минут. Закатать.

Ликер «Вишневый сад»

100 г ягод черноплодной рябины и 100 г вишневых листьев потолочь в эмалированной кастрюле. Залить 800–1000 г воды, кипятить 10 минут. Добавить 800 г сахарного песка, 2 ч. ложки лимонной кислоты, кипятить на медленном огне 20 минут.

Остудить, процедить, добавить бутылку водки (0,5 л), перемешать. Разлить в красивые бутылки. Выход — 1,5 л ликера.

Вишня на зиму

Очистить от косточек 400 г вишни, сложить в банку емкостью 750–800 г. Добавить 1 ст. ложку соли, 1 ч. ложку сахара, 3 листика щавеля, 3–4 гвоздики, залить холодной кипяченой водой и закатать металлической крышкой. Банку несколько раз перевернуть дном вверх и обратно, чтобы сахар и соль разошлись. Хранить в прохладном месте.

Варенье из белой черешни

На 1 кг ягод: 1 кг сахара, 1 стакан воды, 2–3 г лимонной кислоты, ванилин.

Из подготовленных ягод вынуть косточки, переложить в таз для варки. Сварить сироп, залить им ягоды, поставить на медленный огонь. Варить в один прием до готовности, увеличив огонь после прекращения обильного пенообразования. За 2–3 минуты до готовности добавить лимонную кислоту и ванилин.

Готовое варенье снять с огня, оставить на 6–8 часов до полного остывания. Положить в сухие банки, закрыть.

Черешня натуральная

На 1 кг черешни: 550 мл воды, 0,5 г лимонной кислоты.

Выбрать ягоды одинаковой спелости, промыть, дать стечь воде, плотно уложить в подготовленные банки. Добавить в каждую банку несколько кристаллов лимонной кислоты, залить кипящей водой. Стерилизовать 10–12 минут.



Компоты из костянок — вишни, черешни, абрикосов, сливы — желательно закрывать, удалив косточки. Иначе при хранении более полугода в такой напиток начинает накапливаться вредная для организма синильная кислота.



Варенье из вишни (без варки)

1 кг вишни, 1 кг сахара.

Вишню хорошо помыть, дать воде стечь. Очистить от хвостиков и косточек.

Ягоды засыпать сахаром, перемешать и истолочь деревянной толкушкой.

Можно сначала вишню прокрутить на мясорубке или измельчить миксером, затем смешать с сахаром, но в таком случае часть витаминов разрушится.

Измельченную вишневую массу разложить в сухие стерильные банки и закрыть сухими прокипяченными капроновыми крышками.

Хранить варенье в холодильнике или погребе.

Такое варенье можно разложить в небольшие пластмассовые емкости и заморозить в морозилке.

Варенье из вишни с кабачками

**1 кг вишни, 2 кг кабачков; для сиропа: 2 кг сахара,
2 стакана воды.**

Кабачок мелко нарезать. Вишню промыть. Сварить сироп. Разложить кабачок с вишней по литровым банкам, залить горячим сиропом. Закрыть крышками. Стерилизовать 30 минут при 100 градусах. Закатать.





Глава VIII

Крыжовник, шиповник



По обилию витаминов ягоды крыжовника превосходят многие другие. В крыжовнике очень много витамина С, витамина Р. Также много кроветворной фолиевой кислоты, полезной для больных, страдающих анемией и потерей крови.

В плодах крыжовника содержится серотонин, предупреждающий развитие некоторых форм злокачественных опухолей. Ягоды крыжовника содержат и пектин, способный связывать и удалять из организма соли тяжелых металлов.

Поистине удивляют полезные свойства шиповника. По концентрации необходимых для нашего здоровья веществ это растение во много раз превосходит любые другие ягоды и плоды. Богаты плоды шиповника витамином С. По содержанию этого вещества с ним не в состоянии сравниться лимоны и черная смородина.

Конфитюр из крыжовника

Крыжовник, сахар.

Вымыть крыжовник, оборвать хвостики, сложить в кастрюлю, залить водой вровень с ягодами. Проварить на небольшом огне 15–20 минут.

Протереть сваренные ягоды через сито или дуршлаг (лучше это делать деревянной ложкой), добавить сахар (на 1 часть массы — около $\frac{2}{3}$ частей сахара). Варить, помешивая, до образования красного цвета.

Сложить в сухие пропаренные баночки, сверху уложить кружочек пергамент, смоченного в водке. Закатать (можно воспользоваться баночками с завинчивающимися крышками).

Варенье из крыжовника

1 кг крыжовника, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Сахар разделить на две равные части. Из одной части сахара и 2 стаканов воды сварить сироп. Мытые и очищенные от хвостиков ягоды крыжовника надколоть и залить горячим сиропом. Крыжовник в сиропе накрыть тканью и оставить настаиваться 6 часов (можно оставить на ночь). Оставшийся сахар разделить на 3 кучки. После того как ягоды в сиропе настоялись, отделить их от сиропа при помощи дуршлага, а в сироп всыпать 1 кучку оставшегося сахара и вскипятить. После закипания варить на тихом огне 10 минут, все время помешивая. Опять залить крыжовник горячим сиропом и оставить настаиваться 6 часов. Таким образом повторить еще 2 раза, добавляя сахар. Когда сиропом крыжовник будет залит 4 раза, поставить миску на огонь и варить варенье до готовности. Наполнить вареньем стерильные банки, закатать, перевернуть и укутать.

«Изумрудное» варенье из крыжовника

Для варки берут несколько недозревший крыжовник. Если крыжовник мелкий, его варят целиком и с зернами. У крупного крыжовника перед варкой можно удалить семена. Далее перекалывают крыжовник промытыми вишневыми листьями и обдают кипятком (тогда ягоды не потеряют своего зеленого цвета) и выносят в прохладное место на 10—12 часов (лучше поставить в холодильник).

Затем готовят сироп (из расчета на 1 кг ягод 1 кг сахара и 1 стакан воды), заливают кипящим сиропом ягоды, удалив вишневые листья, и оставляют на 2—3 часа. Далее ставят на огонь, доводят до кипения, снова выдерживают 2—3 часа. Так повторяют 3—4 раза, после чего варенье варят до готовности. За 2—3 минуты до конца варки кладут 10—15 свежих вишневых листьев.

В конце варки для улучшения аромата добавляют ванилин. Чтобы зеленый цвет крыжовника лучше сохранился, готовое варенье после варки необходимо как можно быстрее охладить.

Крыжовник в собственном соку

Крыжовник промыть в холодной воде, удалить хвостики и мятые ягоды. Положить на 5 минут бланшироваться в горячую воду. После этого сразу погрузить ягоды на 2 минуты в холодную воду. Затем откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Когда вода стечет, крыжовник плотно уложить в банки, вскипятить воду, в которой крыжовник бланшировался, и залить ею ягоды в банках. Банки прикрыть крышками и поставить стерилизоваться: литровые на 10 минут, пол-литровые — на 8 минут. Банки закатать и охладить.

Компот из крыжовника

Ягоды крыжовника помыть и очистить от хвостиков, крупные ягоды наколоть. Подготовленный крыжовник засыпать в стерильные трехлитровые банки. Сварить сироп из расчета на 1 литр воды 400 г сахара. Горячим сиропом залить крыжовник в банках, банки накрыть и оставить на 5 минут. Затем сироп слить и опять вскипятить, залить крыжовник в банках, снова оставить на 5 минут. Так же поступить третий раз, но после того как ягоды будут залиты кипящим сиропом, банки закатать, перевернуть и укутать.



Крыжовенный компот получится особенно ароматным и вкусным, если сироп будет приготовлен на соке малины, красной смородины, земляники.



Конфитюр из крыжовника и бананов

3 банана, 500 г крыжовника, 750 г сахара, 7,5 ст. ложки мятного ликера или коньяка, 2 веточки мяты или мелиссы, желатин.

Ягоды крыжовника размять. Добавить мяту, сахар и 4 ст. ложки распущенного желатина, поставить на ночь в холодильник. Утром бананы нарезать кружочками, смешать с крыжовником, поставить на 1 час в холодильник.

Затем все варить 4 минуты. Добавить ликер или коньяк, расфасовать.

Варенье «Крепкий орешек»

1 кг крыжовника, 500 г меда, грецкие орехи.

Ягоды промыть, выдавить семечки. В ягоды набить толченые грецкие орехи и все варить в меду 30 минут на слабом огне. Разложить в банки и хранить в прохладном месте.

Компот из шиповника

На банку емкостью 1 л: очищенного шиповника — 600–700 г, сиропа — 0,5 л (воды — 0,3–0,4 л, сахара — 225 г).

Зрелые плоды шиповника разрезать, очистить от семян и волосков, вымыть в холодной воде и засыпать в горячий 45%-ный сахарный сироп. Через 8–10 минут плоды вынуть, переложить в горячие стеклянные банки. Сироп прокипятить 2–3 минуты и залить им шиповник, после чего накрыть банки крышками и простерилизовать: 0,5-литровые банки — 10–12 минут, литровые — 15–20 минут. Укупорить, банки перевернуть до полного остывания.

Варенье из крыжовника с ароматом душицы

1 кг крыжовника, 1,2 кг сахара, 500 мл воды, 20 листьев вишни, 2–3 веточки душицы.

Крыжовник тщательно промыть, наколоть каждую ягоду, сложить их в большую емкость и залить холодной водой на 6–8 часов. Затем воду слить, добавить в нее сахар, листья вишни и душицу, довести до кипения, охладить и процедить. Затем прокипятить сироп снова, опустить в него ягоды, довести до кипения и охладить. Сироп слить, прокипятить, снова залить им ягоды и варить до готовности.

Крыжовник маринованный

На литровую банку: 1,5 г корицы, по 10 шт. гвоздики и душистого перца. Заливка: на 1 л воды: 400 г сахара, 5 ст. ложек 9%-ного уксуса.

Зрелые, но твердые плоды наколоть и плотно уложить в банки по плечики, положив на дно пряности. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 8 минут, литровые — 10 минут, трехлитровые — 15 минут.

Вино из шиповника

1 кг спелого шиповника; сироп: 3 л воды, 1 кг сахара.

Сварить сироп из воды и сахара.

Шиповник без семян засыпать в 5-литровую банку, залить охлажденным сахарным сиропом. Банку неплотно закрыть и поставить в теплое место на 3 месяца. Время от времени встряхивать. Спустя 3 месяца сок процедить, разлить в бутылки, плотно закупорить и поставить на 3–6 месяцев в холодное место.

Варенье из облепихи с шиповником

На 500 г облепихи: 1 кг шиповника, 500 г сахара, 500 мл воды.

Сварить сахарный сироп.

Облепиху промыть и обсушить. Шиповник разрезать пополам, удалить семена. Уложить послойно в стерилизованные банки, залить кипящим сиропом, тут же закатать, перевернуть вверх дном, укутать в одеяло до полного остывания.

Мармелад из крыжовника с малиной

На 1,5 кг пюре крыжовника: 0,5 кг малинового пюре, 1 кг сахара.

Крыжовник и малину перебрать, промыть, обсушить, переложить в посуду для варки (по отдельности), добавить немного воды и разварить до мягкости на слабом огне.

Затем ягоды протереть через сито, получившееся крыжовенное и малиновое пюре соединить, поставить на слабый огонь, поварить 5–6 минут. Затем всыпать сахар и при непрерывном помешивании варить до загустения. Готовый мармелад переложить в стерилизованные банки, укупорить.





Глава IX

Малина, ежевика



Ягоды малины и ежевики — ценнейший продукт питания в свежем и переработанном виде.

В них гармонично сочетаются сахара (6–8%) с кислотами (0,6–1,2%), минеральными солями (0,44–0,78%) и витаминами (С — 15–33 мг%, Р — до 300 мг%).

Из ягод готовят компот, сок, желе, крем, пастилу, сироп, джем, конфитюр, повидло, варенье и т. д.

Конфитюр из малины с апельсинами

1 кг апельсинов вымыть, с двух апельсинов снять тонкий слой цедры, все очистить от кожицы и нарезать на кусочки. 250 г малины перебрать и соединить с апельсинами и нарезанной цедрой. Добавить смесь из одного пакетика «Желфикс» и 2 ст. ложек сахара, тщательно перемешать. Смесь на сильном огне довести до кипения, засыпать сахар (1100 г), снова довести до кипения и варить, помешивая, ровно 1 минуту. Снять с огня, убрать пенку и разложить по банкам.

Желе малиновое

На 2 стакана сока — 2 стакана сахара.

Зрелую малину растереть ложкой и отжать сок через марлечку (или отжать сок соковыжималкой). Слить сок в кастрюлю, измерить уровень, прибавить сахар и размешать, чтобы сахар полностью растворился. После этого кастрюлю накрыть крышкой, поставить на сильный огонь и дать хорошо вскипеть. Затем снять кастрюлю с огня, крышку, на которой скопилась влага, протереть. Когда сироп немного остынет, вновь накрыть кастрюлю крышкой, дать сильно вскипеть и снять с огня. Так повторить 3 раза и доварить. Проверить готовность желе. Готовое желе расфасовать в чистые сухие банки и плотно закрыть.

Сироп малиновый

На 2 стакана сока (0,5 л) — 350–400 г сахара.

Зрелую малину перебрать, размять деревянной ложкой, отжать через плотную ткань. Дать соку отстояться, слить прозрачный верхний слой в кастрюлю, прибавить сахар, накрыть кастрюлю крышкой и вскипятить несколько раз, снимая пену.

Джем из малины с кедровыми орешками

1 кг очень спелой малины, 1 кг сахара, тертая цедра и сок одного лимона, 50 г сливочного масла, 200 г кедровых орешков.

Положить малину в один слой на противень, посыпать сахаром. Добавить апельсиновую цедру и сок. Не перемешивать, иначе ягоды помнутся. Дать сахару раствориться в течение 30 минут, затем аккуратно переложить ягоды в кастрюльку с толстым дном. Медленно довести до кипения и варить в течение 6 минут, изредка помешивая и снимая пенку. Добавить сливочное масло, которое позволит избавиться от остатков пенки, и готовить еще 1 минуту перед тем, как добавить орехи.

Перелить джем в чистую миску, изредка помешивая, пока он остывает, чтобы малина и орехи были равномерно распределены. Разлить по банкам, когда джем практически застынет. Хранить в холодильнике.

Секрет успеха в том, что не нужно перемешивать джем слишком часто.

Джем ежевично-яблочный

600 г ежевики, 1 кг яблок, 900 г сахара.

Яблоки очистить от кожицы и семян, нарезать дольками, сложить в посуду для варки, залить небольшим количеством воды и разварить до мягкости (под крышкой).

Затем всыпать подготовленную ежевику и варить, пока ягоды не станут мягкими. Протереть горячую массу через сито, переложить в посуду для варки, соединить с сахаром и поставить на слабый огонь.

Варить до готовности. Горячим расфасовать в банки, укупорить.

Ежевика, протертая с сахаром

На 1 кг протертой ежевики — 400–500 г сахара.

Созревшие ягоды собрать в сухую погоду, перебрать, уложить в сито и промыть под душем, подсушить на бумажном полотенце. Переложить ягоды в посуду для варки, влить на каждый килограмм ягод 150 мл воды и поставить на слабый огонь. Варить, время от времени помешивая, 3–4 минуты, слегка охладить и протереть через сито. В получившееся пюре добавить сахар, перемешать, вновь поставить на слабый огонь и нагреть до 70–80 °С. Сразу же разложить в подогретые банки, укупорить, укутать и оставить до полного остывания.

Конфитюр из ежевики

На 1 кг ежевики: 1,2–1,4 кг сахара, 200–220 мл воды.

Ежевика перебрать, промыть под душем, обсушить на бумажном полотенце. Ягоды переложить в эмалированную посуду, пересыпая частью сахара, и измельчить деревянным пестиком.

В полученное пюре влить воду, поставить на слабый огонь, довести до кипения и варить 10 минут. Затем всыпать оставшийся сахар и варить до готовности в один прием.

Во время варки сироп должен сгуститься.

Варенье из малины с черникой или голубикой

**На 1 кг малины: 150 г ягод черники или голубики,
1,2–1,5 кг сахара, 300 мл воды.**

Сварить сироп из сахара и воды, слегка охладить.

Малину перебрать, сполоснуть под душем, обсушить, аккуратно соединить с черникой или голубикой, залить горячим сахарным сиропом. Отставить на 3–4 часа, после чего варить в один прием до готовности.

Малина или ежевика без сахара

Ягоды малины или ежевики.

Ягоды перебрать, промыть под душем, обсушить, выложить в эмалированную посуду и подогревать на слабом огне, пока они не пустят сок.

В горячем виде переложить в пол-литровые банки, поместить в нагретую воду и стерилизовать 7–10 минут с момента закипания.

Сразу же укупорить, перевернуть вверх дном до полного остывания.



Малина очень нежна и требует осторожного обращения, поэтому варенье лучше не мешать ложкой или веселкой, достаточно покачивать таз или кастрюлю.



Малиновый джем

На 1 кг малины: 1,4 кг сахара, 600 мл воды, 10 г лимонной кислоты, 3 г желатина.

Малину перебрать, аккуратно помыть, удалить плодоножки, на несколько минут опустить в соленую воду. Всплывшие личинки малинного жучка убрать, ягоды сполоснуть водой, переложить в эмалированную посуду для варки.

Сварить сироп, залить им подготовленную малину, поставить на слабый огонь и довести до кипения. Варить 15 минут без помешивания, слегка встряхивая посуду с вареньем и удаляя появляющуюся пену. За 2–3 минуты до готовности положить лимонную кислоту и добавить растворенный в воде желатин, всплывшие зернышки удалить шумовкой.

Горячий джем переложить в сухие нагретые банки. Когда на поверхности образуется корочка, банки укупорить.

Сырое ежевичное варенье

На 1 кг ежевики — 2 кг сахара.

Ягоды перебрать, промыть, обсушить на бумажном полотенце, затем пропустить вместе с сахаром через мясорубку. Расфасовать в чистые прогретые банки, плотно закрыть. Хранить в прохладном месте.

Таким же образом можно приготовить варенье из малины и черной смородины.

Джем из ежевики

1 кг ежевики, 800 г сахара.

Ягоды перебрать, промыть и растереть деревянным пестиком. В массу добавить сахар и варить до нужной густоты. Готовый джем в горячем виде переложить в подготовленные банки.

Желе из ежевики

1 кг ежевики, 2,5 кг сахара, 60 г желатина, сок одного лимона, 1-2 стакана воды.

Подготовленные ягоды залить водой, засыпать сахаром, перемешать и варить. Потом протереть через сито, добавить лимонный сок и разведенный желатин, уварить до 1 л и охладить.





Глава X

Брусника, клюква



Полезные свойства брусники были известны еще с древнейших времен.

Ее целебные свойства обусловлены целым рядом полезных веществ. Ягоды брусники содержат много полезных сахаров, витаминов группы С, Е, провитамин А, витамины группы В, катехины, минеральные соли, пектины, органические кислоты: яблочную, лимонную, уксусную, муравьиную, щавелевую. А также эфирные масла, марганец, медь, фосфорную кислоту, азотистые вещества, гликозиды. Длительному сроку хранения ягод брусники способствует содержание в ней бензойной кислоты.

В плодах клюквы очень высоко содержание витамина С. В ягодах клюквы также содержатся витамины группы В: В₁, В₂, В₅, В₆, витамины Е, РР и К₁.

Преобладающей кислотой в клюкве является полезная лимонная, в ней также содержатся яблочная, хинная, бензойная и другие кислоты.

Джем бруснично-сливовый

1,5 кг сахара, 1 кг слив (без косточек), 1 кг брусники.

Сливы вымыть в холодной воде, удалить косточки и пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить бруснику, влить несколько ложек воды и варить до загустения. Затем добавить сахар и варить еще 3–4 минуты.

Готовый джем разлить в горячем виде в подготовленные банки и пастеризовать при температуре 95–100 градусов около 20 минут.

Клюква, протертая с сахаром

На 1 кг клюквы — 1 кг сахара.

Ягоды бланшировать в кипящей воде 8 минут, откинуть на сито, дать стечь воде.

Клюкву протереть (если со шкурками, то блендером/мясорубкой, а если без них — соковыжималкой). Выжимки можно использовать для приготовления морса. Смешать клюкву и сахар, подогреть, помешивая, на маленьком огне до полного растворения сахара, разложить по стерильным банкам. Стерилизовать 25 минут (литровые банки). Воду, в которой бланшировалась клюква, можно использовать для компотов.

Варенье из клюквы с яблоками

1 кг клюквы, 200 г яблок, 500 мл воды, 1,5 кг сахара.

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать дольками длиной 15–20 мм. Затем бланшировать в кипящей воде 10 минут, охладить в холодной и добавить к клюкве.

Смесь клюквы и яблок залить сахарным сиропом и уварить до готовности в один прием



Варенье в открытой банке лучше сохранится, если сверху насыпать сахарный песок толщей слоя в 1 см.



Варенье из клюквы

На 1 кг клюквы: 1 кг антоновских яблок, 1 стакан очищенных грецких орехов, 2,5 кг сахара.

Перебранную и промытую клюкву положить в кастрюлю, влить 0,5 стакана воды и варить под крышкой до тех пор, пока ягоды не станут мягкими. После этого ягоды размять и протереть сквозь волосяное сито. В тазу для варенья распустить в стакане воды сахар, положить протертую клюкву, очищенные от сердцевин и нарезанные дольками яблоки, очищенные от скорлупы грецкие орехи и варить примерно в течение часа.

Брусника в сиропе

На 1 кг брусники: 300 г сахара, вода, цедра одного лимона.

Зрелую бруснику перебрать, промыть в холодной воде и сложить в стеклянные или фаянсовые банки. Для приготовления сиропа в кастрюлю всыпать сахар, влить 2 стакана воды, прибавить лимонную цедру, поставить на огонь, дать прокипеть, процедить и охладить. Холодным сиропом залить бруснику, закрыть банку пергаментной бумагой и обвязать шпагатом. Хранить бруснику в прохладном месте.

Брусника маринованная

1 л воды, 400 г сахара, 20–30 г соли, 3–4 бутона гвоздики, 3–4 горошины душистого перца, кусочек корицы, 250–300 мл столового уксуса.

Зрелыми, промытыми и перебранными крупными ягодами заполнить банки по плечики. Специи и пряности положить на дно. Из сахара, соли и уксуса приготовить маринад, довести до кипения и залить в банки с ягодами. Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки — 10–12 минут, литровые — 15 минут.

Джем бруснично-яблочный

**1 кг яблок, 1 кг брусники, 1 кг груш, 1 кг лимонов,
1 кг сахара.**

Промытые и обсушенные ягоды брусники нагревать, постоянно помешивая, около 10 минут. Добавить нарезанные дольками яблоки и груши и варить еще 10 минут. Затем всыпать небольшими порциями сахар и, продолжая помешивать, варить до готовности.

Перед окончанием варки положить нарезанный кубиками лимон. Готовый джем разлить в горячем виде в подготовленные банки и пастеризовать при температуре 80—95 °С около 20 минут.

Брусничный джем

На 1 кг брусники: 250 г моркови, сок 1 лимона, 500 г сахара, 100 мл красного вина.

Бруснику перебрать, хорошо промыть, сложить в посуду для варки и смешать с очищенной, крупно натертой морковью.

Соединить лимонный сок, вино и сахар, вскипятить, получившимся сиропом залить бруснику, посуду закрыть крышкой, поставить в духовку и прогревать около 30 минут, затем вынуть из духовки и разлить в подготовленные банки.

Варенье из клюквы и яблок на меду

**1 кг клюквы, 1 кг яблок, 1 стакан грецких орехов,
3 кг меда.**

Из яблок удалить сердцевину, нарезать дольками.

В кастрюлю положить отобранные ягоды, влить воду и варить под крышкой до мягкости ягод. Затем клюкву протереть через сито.

Вскипятить мед, добавить протертую клюкву, подготовленные яблоки, орехи и проварить в течение 1 часа. Затем горячее варенье разлить в подготовленные банки и закатать.





Глава XI

Персики, абрикосы, виноград



Персик очень полезен особенно тем, что является низкокалорийным продуктом с большим содержанием калия. Мякоть персика содержит органические кислоты, минеральные соли железа, калия, фосфора, меди, марганца, цинка, магния и селена.

Абрикос считается хорошим поливитаминным фруктом, содержащим большое количество солей калия и немало железа. Абрикосы используются в лечебном питании при сердечно-сосудистых заболеваниях как источник легкоусвояемого калия. А их мягкое послабляющее действие используется при лечении запоров.

В винограде содержится большое количество одного из самых мощных природных антиоксидантов — ресвератрола. Благодаря противовоспалительному эффекту ресвератрола виноград обладает сильными антираковыми свойствами.

«Королевское» варенье из абрикосов и вишни

Крупные абрикосы бланшируют в воде 1–2 минуты при 85–90 °С, быстро охлаждают холодной водой, затем удаляют косточки, которые разбивают и отделяют ядра. Удаляют косточки из вишен. Ядро абрикоса и вишенку затем вкладывают в абрикос.

Готовят сироп (из расчёта на 1 кг плодов 0,7–0,8 кг сахара и 1–1,5 стакана воды), заливают горячим сиропом, полностью покрывая плоды, и оставляют на 6–8 часов. Далее варят 5–7 минут на слабом огне, снова выдерживают 6–8 часов и варят до готовности, а затем закатывают.

Варенье из абрикосов

Абрикосы можно варить как с косточками, так и без них, целыми и половинками. Из крупных плодов по бороздкам удаляют косточки, а мелкие с косточками накалывают. Далее плоды бланшируют в воде 1–2 минуты при 85–90 °С и быстро охлаждают холодной водой. Затем на 1 кг плодов готовят сироп (0,7 кг сахара и 1,5–2 стакана воды), заливают им плоды — иначе при выдержке они потемнеют, и оставляют на 6–8 часов. Далее варят 5–7 минут на слабом огне, снова выдерживают 6–8 часов и варят до готовности, закатывают.

Во время варки для предупреждения засахаривания варенья добавляют лимонную кислоту из расчёта 2–3 г на 1 кг абрикосов. Можно положить также немного мелко нарезанных грецких орехов.

Для того чтобы плоды получились янтарными, необходимо абрикосы перед варкой в течение приблизительно 12 часов подержать в содовом растворе (200 г пищевой соды на 6–7 кг абрикос и приблизительно 5 л воды). Затем абрикосы необходимо хорошо промыть от содового раствора проточной холодной водой.

Компот из абрикосов

1 л воды, 300 г сахара.

Крупные плоды консервировать половинками, мелкие — целиком. Подготовленными плодами заполнить банки по плечики. Приготовить сироп, слегка остудить и залить в банки с абрикосами, после чего пастеризовать или стерилизовать. Пастеризовать при 85 °С: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 25 минут. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 10–12 минут, литровые — 15–18 минут, трехлитровые — 30 минут.

Банку укупорить и охладить в кастрюле с водой, подливая холодную воду.

Компот из нектаринов или персиков

На 3-литровую банку: 1 кг нектаринов или персиков, 600–700 г сахара, 2 л воды.

Некрупные нектарины можно класть в компот целиком (помните про косточки!), крупные разрезать и удалить косточки. С персиков желательно снять кожицу — они станут нежнейшими. Кожица с персиков снимается просто: надрезаем кожицу крест-накрест и опускаем фрукты в кипяток на 1–2 минуты и затем сразу опускаем в холодную воду.

Разложить фрукты по банкам, залить кипятком, накрыть крышкой и оставить на 15 минут. Слить воду в кастрюлю, добавить сахар и сварить сироп. Залить фрукты в банках и тут же закатать. Перевернуть, остудить. В этот компот можно добавить несколько ягод алычи или слив, а в компот из персиков (который получается слишком сладким) добавить сок лимона или несколько долек лимона.

Сок абрикосовый

Абрикосы отличаются высоким содержанием в плодах ценного каротина, провитамина А, который в воде нерастворим и при прессовании в сок не переходит. Поэтому абрикосовый сок изготавливают с мякотью.

Совершенно зрелые интенсивно окрашенные в желтый цвет абрикосы вымыть, удалить из них косточки, нагреть плоды с небольшим количеством воды до полного размягчения. Горячую массу протереть через сито.

Полученную довольно густую пюреобразную массу смешать с заранее приготовленным 15–20%-ным горячим сахарным сиропом (150–200 г сахара на 1 л воды) в соотношении 1:1 и все вместе нагреть до 85 °С. Полученный сок с мякотью разлить в банки и пастеризовать 20 минут при 95 °С.

Так же можно приготовить и сок из персиков.

Персики «Хмельные»

1,5 кг персиков, 500 г сахара, 1,5 стакана воды, 0,5 стакана белого вина, 1 ст. ложка лимонного сока, гвоздика, корица.

Персики промыть, снять кожицу и в каждый воткнуть по бутону гвоздики. Сварить сироп из воды, добавив сахар, корицу, и отпарить в сиропе персики (10 минут), затем охладить их, сироп слить в кастрюлю, добавить вино, лимонный сок, довести до кипения. Затем опустить в сироп персики и варить их до мягкости. Ложкой переложить персики в чистые подогретые банки. Сироп снова довести до кипения и кипящим залить банки доверху, герметически закрыть и охладить.



Чтобы легче очистить плоды (например, персики) от кожицы, уложите их в металлическую сетку и опустите на несколько секунд в кипяток, а затем — сразу в холодную воду.



Абрикосы в легком маринаде

Освободить абрикосы от косточек. Уложить плотно в литровые банки. Приготовить сироп (на 1 л воды — 200 г сахара). После того как сахар растворится, сироп готов. Сразу же влить его в банки с абрикосами, прикрыть крышками. Через 20 минут слить сироп в кастрюльку, снова довести до кипения. Влить в абрикосы и закатать.

Варенье из целых абрикосов

**1 кг абрикосов, 1–1,2 кг сахара, 1,5 стакана воды,
3–4 г лимонной кислоты.**

Не совсем зрелые абрикосы мелкоплодных сортов вымыть, наколоть заостренной деревянной палочкой, опустить на 2–3 минуты в кипящую воду и сразу же остудить в холодной. Подготовленные плоды залить горячим сиропом, довести на слабом огне до кипения, кипятить 4–5 минут и отставить на несколько часов для охлаждения. Процедуру повторить еще два раза, затем варить до готовности. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту.

Варенье «Солнечное»

По 400 г персиков, абрикосов и белых черешен, 3 стакана сахара, 3 стакана воды.

Персики и абрикосы вымыть, разрезать пополам, удалить косточки, снять кожицу. Острой палочкой вынуть косточки из черешни. Сложить все в таз для варки, залить горячим сиропом, встряхнуть и оставить на 3–4 часа. Затем поставить на слабый огонь и варить до готовности в один прием. Готовое варенье выдержать до полного охлаждения, разложить в сухие банки и укупорить.

Джем из абрикосов

На 1 кг очищенных абрикосов — 1 кг сахара.

Абрикосы промыть, удалить косточки, залить холодной водой (2 стакана воды на 1 кг очищенных абрикосов) и проварить до мягкости. Затем снять с огня, прибавить сахарную пудру или сахарный сироп (1 кг сахара и 1 стакан воды на 1 кг очищенных абрикосов). Поставить на огонь, вскипятить, огонь убавить и варить до готовности.

Виноградный сок

1 кг винограда, 1 стакан сахара.

Виноград оборвать с веточек, промыть и пропустить через соковыжималку. Дать отстояться 3 часа, затем профильтровать через несколько слоев марли. Добавить сахар, прогреть на слабом огне до полного его растворения, еще раз профильтровать. Нагреть сок, не доводя до кипения. Разлить в стерилизованные подогретые банки, укупорить, перевернуть вверх дном, дать остыть.

Варенье из абрикосов с ромом

На 500 г абрикосов: 1 кг сахара, 200 мл воды, 80 мл лимонного сока, 2 ст. ложки рома.

Абрикосы перебрать, вымыть, разрезать вдоль пополам, удалить косточки, сложить в эмалированную посуду. Добавить воду и лимонный сок, поставить на огонь и довести до кипения, убрать огонь до минимального и варить, помешивая, пока абрикосы не станут мягкими (около 30 минут). После этого добавить сахар и варить, постоянно помешивая, 10—15 минут. За 1—2 минуты до окончания варки влить ром.

Готовое варенье в горячем виде перелить в подогретые стерилизованные банки и сразу же укупорить.

Абрикосы, консервированные в морковном соке

1 кг абрикосов, 1 л морковного сока.

Абрикосы вымыть, разрезать на половинки, удалить косточки, а сами половинки плотно уложить срезом вниз в стерилизованные банки. С помощью соковыжималки приготовить морковный сок, довести его до кипения и залить им абрикосы. Стерилизовать при 100 градусах: банки емкостью 0,5 л — 15 минут, 1 л — 20 минут. Закатать.

Компот из винограда с вишневым соком

Виноград сорта изабелла; заливка: на 1 л натурального вишневого или черешневого сока — 100–200 г сахара.

Виноград снять с кисти, тщательно промыть, плотно уложить в прогретые банки. Сок вскипятить вместе с сахаром, залить виноград, не доходя 1,5–2 см до верхнего края банки. Банки прикрыть крышками и стерилизовать: 0,5 л — 3 минуты, 1 л — 5 минут. Закатать, охладить холодной водой через ткань.

Виноградный мармелад

1 кг темного винограда, ½ стакана красного сухого вина, 500 г сахара.

Промытый виноград залить вином и варить на умеренном огне 10–12 минут. Затем ягоды размять и отжать из них сок. Сок слить в кастрюлю, добавить в него сахар и уварить на треть. Чтобы убедиться, что масса уварилась, капнуть горячим мармеладом на холодную тарелку: если капля не растекается, огонь можно выключать. Разложить готовый мармелад в банки и дать остыть, а затем закрыть их крышками и поставить в прохладное место.

Абрикосовый компот с медом

Для заливки: 1 л воды, 375 г меда.

Небольшие зрелые, красиво окрашенные абрикосы с твердой мякотью вымыть и уложить в литровые банки. Мед растворить в горячей воде, довести смесь до кипения, затем залить сиропом абрикосы и дать им остыть. Стерилизовать при 100 градусах в течение 8 минут.

Абрикосовое варенье «Сюрприз»

Для сиропа: на 1 л воды — 1 кг сахара.

У спелых целых плодов абрикосов удалить косточки, а в серединки поместить по 1 крупной ягоде черной или красной смородины. Нафаршированные смородиной абрикосы осторожно уложить в таз и залить горячим сиропом. Поставить таз на огонь, довести сироп до кипения, затем снять с огня и оставить на 8–10 часов.

После этого снова поставить на огонь, довести до кипения, через 10–15 минут снять с огня. Повторить это 3–4 раза. Когда варенье будет готово, осторожно разложить абрикосы по подогретым стерилизованным банкам, залить сиропом и закатать или закрыть новыми полиэтиленовыми крышками.

Можно использовать для начинки и другие ягоды, например малину или крыжовник. А еще лучше, если начинки будут разными.





Глава XII

Дыня, арбуз, тыква



В сочной душистой мякоти плодов дыни содержатся легкоусвояемые сахара, крахмал, белки, витамины, клетчатка, пектины, органические кислоты, разнообразные минеральные соли. Особенно много в плодах солей железа и калия

В 100 г арбуза 88% занимает вода, 12% сахара (глюкоза, фруктоза и сахароза), белки, пектиновые вещества, щелочные вещества, минералы — железо, фосфор, магний, калий, кальций, натрий, а также витамины группы В, А, С.

В тыкке содержатся соли калия, кальция, магния, железа, сахара, витамины С, В, В₂, РР, каротин, белок, клетчатка. Из тыквы выделено вещество, подавляющее рост туберкулезной палочки. Мякоть плодов тыквы улучшает работу желудочно-кишечного тракта, усиливая его моторику, выводит из организма лишнюю воду, шлаки и холестерин.

Арбузное варенье

На 400 г мякоти арбуза: 800 г сахара, 200 мл воды, сок и цедра одного лимона.

Мякоть арбуза положить в посуду для варки, влить немного воды, поставить на слабый огонь и варить, пока арбуз не станет мягким. После этого всыпать половину нормы сахара, добавить измельченную цедру лимона и продолжать, помешивая, держать на слабом огне.

Оставшийся сахар смешать с соком лимона и водой, сварить сироп, влить его в посуду с кусочками арбуза. Варить до готовности.

Варенье из тыквы

На 1 кг мякоти тыквы: 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Тыкву разрезать пополам, выбрать семена, очистить от кожуры, мякоть нарезать кусочками. Затем поместить в таз, залить холодной водой и варить на среднем огне, пока кусочки тыквы не станут мягковатыми. Вынуть тыкву шумовкой и положить в холодную воду, чтобы остыла, откинуть на дуршлаг. Сварить сахарный сироп и залить им фрукты, вскипятить и отставить до следующего дня. Так повторить трижды, а затем доварить варенье на слабом огне до готовности.

Цукаты из арбузных корок

1 кг арбузных корок, 1,2 кг сахара, 2 стакана воды.

С арбузных корок срезать жесткую зеленую часть, мякоть нарезать мелкими кусочками, залить водой и кипятить 10–15 минут, остудить. Откинуть на дуршлаг. Затем корки опустить в кипящий сироп, варить в 4–5 приемов по 5–7 минут, делая перерыв по 10 минут.

Готовые цукаты откинуть на дуршлаг и высушить при комнатной температуре. Хранить под крышкой.

Варенье из дыни

3 кг полуспелой дыни, 5–6 кг сахара, 3 стакана воды.

С дыни аккуратно срезать корку, удалить сердцевину с семенами, разрезав дыню пополам. Мякоть нарезать небольшими кубиками. Подготовленную дыню посыпать половиной сахара и поставить на 2 часа в холодное место. Из оставшегося сахара сварить сироп и залить им дыню. На следующий день сироп слить, вторично прокипятить и снова залить дыню. На третий день в этом же сиропе сварить дыню до готовности и разложить варенье по банкам.

Ассорти с дыней

1 кг мякоти дыни, 6–8 абрикосов или 3–4 персика, 2 яблока, 0,5 стакана ежевики или темного винограда; сироп — 1 кг сахара, 1 стакан воды.

Сварить сироп, положить в него мякоть дыни, нарезанную кусочками, поварить 20 минут. У абрикосов или персиков и яблок удалить семена, нарезать фрукты одинаковыми дольками, добавить к дыне, немного поварить. Затем добавить ежевику или виноград (можно и то и другое) и варить до готовности.

Тыквенный «мед»

На 1 кг очищенной тыквы: 200 г сахара, корица и гвоздика.

Тыкву очистить от кожицы и семян, натереть на крупной терке, пересыпать сахаром и оставить в прохладном месте.

Когда выделится сок, посуду с тыквой поставить на слабый огонь и уваривать, периодически удаляя образующийся сок. В конце приготовления добавить по вкусу корицу и гвоздику. Готовый «мед» должен иметь консистенцию густой сметаны. Расфасовать в подготовленные банки, закрыть крышками.

Джем «Загадка»

1,5 кг арбуза (мякоть), 1,5 кг смородины, столько же стаканов сахара, сколько получится смородины.

Смородину растолочь с сахаром, прибавить мякоть арбуза, довести до кипения и варить 40 минут. Остудить и протереть через сито. Разложить в банки. Закрутить новыми полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике.

Варенье из дыни

1 кг очищенной дыни, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Дыню разрезать на 2 половины, очистить от семян и кожуры, нарезать кубиками, засыпать частью сахара и поставить в холодильник на 2 часа. Из оставшегося сахара и воды сварить сироп, залить им охлажденную дыню, выдержать 6—8 часов. После этого сироп слить, прокипятить, вторично залить кусочки дыни, поставить на огонь и варить до готовности.

За 3—5 минут до окончания варки в варенье можно добавить немного лимонной цедры или ванилина.





Глава XIII

Апельсины, лимоны



Апельсины богаты витаминами А, С, Р, группы В и D и микроэлементами, особенно железом и медью. Апельсин содержит 130% дневной потребности аскорбиновой кислоты. Также в апельсине очень много пищевых волокон, а это очень важно в целях поддержания веса. Апельсины низкокалорийны — в одном фрукте содержится всего 70–90 калорий.

Основными составляющими лимона являются вода и лимонная кислота. Но, кроме того, в нем еще присутствуют важнейшие для организма витамины. Больше всего в лимоне витамина С, который незаменим для правильного обмена веществ в организме и участвует в питании тканей. Наряду с ним лимон содержит витамины А, В₁, В₂, и D, а также витамин, характерный исключительно для цитрусовых, — цитрин (витамин Р).

Апельсиново-вишневое варенье

На 5 стаканов вишни без косточек: 5 стаканов сахара, 3 ст. ложки воды, 1 апельсин.

Вишню засыпать сахаром, влить воду и варить, помешивая, 15 минут. Снять с огня и дать постоять 2 часа.

Варить еще 15 минут. Повторить варку еще 3–4 раза. Перед последней варкой добавить нарезанный очень мелкими кубиками апельсин вместе с кожурой. Апельсин предварительно нужно ошпарить кипятком. Расфасовать.

Цукаты из лимонов или апельсинов

На 1 кг корок: 1,3 кг сахара, 3 стакана воды, 3 г лимонной кислоты.

С толстокожих лимонов или апельсинов снять корки, вымочить их 2–3 дня в холодной воде, меняя ее 3 раза в день. После этого проварить их 20–25 минут, воду слить, а корки опустить в кипящий сахарный сироп. Сразу же снять с огня, оставить на 5–6 часов, затем варить по 5–7 минут в 4–5 приемов с выстаиванием по 10–12 часов. В конце варки добавить лимонную кислоту. Сняв с огня, выдержать 3–4 часа, затем откинуть на дуршлаг и дать стечь сиропу. Цукаты разложить в один слой для просушки. Хранить в банках под крышкой, в прохладном месте.

Джем из апельсинов и лимонов

8 апельсинов, 2 лимона, 3 кг сахара.

Апельсины и лимоны промыть, нарезать ломтиками, удалить косточки, измельчить. Залить фрукты водой и выдержать 1 сутки. Затем все довести до кипения и варить на среднем огне 1,5–2 часа, до размягчения корочек.

Получившуюся массу протереть через сито, добавить сахар, перемешать и варить на сильном огне, постоянно помешивая, до загустения. Горячий джем разлить в банки и закатать.

Заготовка цедры цитрусовых

Если остается небольшое количество кожуры цитруса — апельсин, мандарин, грейпфрут или лимон, ее можно заготовить для ароматизации каких-либо блюд. Для этого фрукты следует тщательно промыть, ошпарить их кипятком и просушить салфеткой. Затем тонко срезать верхний слой (цедру), порезать ее и тонким слоем рассыпать на противень или газету. Сушить можно при комнатной температуре 1–2 суток (только в тени) или в слегка нагретой приоткрытой духовке 2–3 часа. Хранить в подвешенном полотняном мешочке в сухом проветриваемом месте.

Цитрусовый мармелад

0,5 л отвара цедры или плодов цитрусовых, 0,5 л сиропа от варки цитрусовых цукатов, 1 пакетик желатина, сахар по вкусу.

После варки варенья или приготовления цукатов из цитрусовых плодов (апельсин, мандарин, лимон, можно смешивать) часто остается сироп или витаминный отвар, который просто жаль выливать. Из него можно сделать такое лакомство, как мармелад. Для этого нужно смешать сироп и отвар, вскипятить, по вкусу добавить сахар. Отдельно развести желатин (рецепт обычно пишется на пакетиках), затем смешать его с получившимся сиропом и горячим разлить по формам. Если форм нет, можно залить плоскую емкость с бортиками сантиметра на 3–4 (плоское блюдо, противень и тому подобное), после застывания красиво нарезать (ромбиками, кубиками, как подскажет фантазия) и обвалить в сахаре. Витаминная сладость готова.

Зерна цитрусовых можно высушить и добавлять в чай для придания пикантности и витаминизирования напитка или смолоть в кофемолке и использовать в качестве пряности к мясным и рыбным блюдам.

Варенье из мандаринов

1 кг недозревших мелких мандаринов, 1,5 кг сахара, 0,7 л воды.

Неочищенные фрукты тщательно вымыть и пробланшировать в горячей (90—95 градусов) 12—16 минут (зависит от размера), затем залить их холодной водой на 12 часов, меняя воду не реже чем через каждые 4 часа. После этого нужно каждый мандарин проколоть деревянной зубочисткой насквозь по центру и сделать по несколько проколов кожуры для лучшей пропитываемости сиропом, который варится отдельно. Варенье варить в 4 этапа: в подготовленную посуду для варки выкладываются мандарины и заливаются горячим (80—85 градусов) сиропом, оставляются на 8 часов, затем нужно довести до кипения и варить на слабом огне 15 минут, снять с огня и дать отдохнуть еще 8 часов, так повторить еще 2 раза, последний раз варить до готовности. Горячее варенье разлить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть до полного остывания.

Апельсиновый сироп

8 апельсинов, 6 стаканов воды, 4 кг сахара, 2 ч. ложки винного уксуса.

С помощью мелкой терки снять с апельсинов цедру. Мякоть залить 2 стаканами воды, добавить 1 ч. ложку уксуса и оставить на 1 час, затем апельсины отжать и процедить получившийся сок.

Сахар смешать с оставшейся водой, довести до кипения, добавить апельсиновый сок, цедру и проварить 6—7 минут, процедить.

Получившийся сироп поставить вновь на огонь и варить до загустения. В конце варки добавить оставшийся уксус и поварить еще 3—4 минуты.

Горячий сироп залить в подготовленные бутылки и укупорить. Хранить в темном прохладном месте.

Лимонно-морковное варенье

1 кг моркови, 1 кг лимонов, 2 кг сахара, 1 стручок или пакетик ванили.

Морковь вымыть, очистить, обсушить. Лимоны вымыть, ошпарить, срезать цедру, счистить остатки кожуры (белый слой), нарезать кусочками, удалить зерна. Измельчить морковь, лимоны и цедру в блендере или с помощью мясорубки, добавить сахар, варить на слабом огне около 40 минут. За полминуты до готовности добавить сердцевину ванильного стручка или разведенный порошок, горячим разлить в стерилизованные банки, закатать, после остывания хранить в прохладном месте.

Желе из мандаринов или апельсинов

1 л сока, 1,2 кг сахара, пакетик желатина по желанию.

Сок разогреть в кастрюле, постепенно добавляя сахар. Помешивать до полного растворения, затем процедить через марлю, варить до выпаривания на 0,2–0,25 первоначального объема. За несколько минут до окончания варки можно добавить разведенный желатин. Горячим желе разлить в стерилизованные банки, закатать крышки, перевернуть до полного остывания.

Варенье из апельсиновых корок

Апельсины очистить от цедры, снимая ее мелкой теркой. Затем отделить кожуру от мякоти и разрезать ее на 7–8 продольных полосок. Свернуть их в виде спирали и нанизать на нитку так, чтобы они плотно прилегли, и трижды варить в воде по 4–5 минут, охлаждая после каждой варки в струе холодной воды (в дуршлаге).

Приготовить сироп. Залить им корки и варить до тех пор, пока капля сиропа, вылитая на холодную фарфоровую тарелку,

не перестанет расплываться. За 3–4 минуты до окончания варки добавить лимонную кислоту. Варенье выдержать в течение суток и разлить в банки.

Варенье из лимонов (старинный рецепт)

400 г лимонов, 600 г сахара, 2 стакана воды.

Нарезать острым ножом довольно тонкие ломтики лимона, выбрать зернышки, залить холодной водой и варить до мягкости, чтобы кожицу легко можно было проколоть соломинкой. Достать лимоны из воды шумовкой, сложить в глубокую тарелку, прикрыть такой же тарелкой и положить между двумя пуховыми подушками на несколько часов, пока не остынут. Взвесить и сложить в банки.

Приготовить сироп из воды, в которой варились лимоны, и две трети необходимого сахара. Сироп вскипятить, охладить и залить им лимоны. На следующий день сироп слить, вскипятить, добавить половину оставшегося сахара и остывшим сиропом залить лимоны. На третий день сироп снова слить, всыпать оставшийся сахар. Теплым (но не горячим) сиропом залить лимоны.





Глава XIV

Облепиха, терновник, боярышник, жимолость, черноплодная рябина



Доказано, что систематическое употребление ягод облепихи является одним из лучших профилактических средств от инфарктов и инсультов.

Шиповник богат витаминами E, C, флавоноидами и антоцианами, присутствуют в нем фенолкарбоновые кислоты.

Боярышник богат витаминами A, C, E, K и группы B, в нем много эфирных масел.

Ягоды жимолости — ценный источник витаминов и минералов. По количеству витамина C жимолость не уступает лимону и киви.

Полезные свойства черноплодной рябины обусловлены содержанием в ней витаминов A, C, B₁, B₂, E, P, PP. В плодах черноплодной рябины содержится много йода.

Сок облепиховый с мякотью

1 кг облепихи, 300–400 г сахара, 2 стакана воды.

Ягоды облепихи на 2–3 минуты опустить в кипящую воду, затем протереть через сито.

В полученное пюре добавить сахарный сироп, подогреть до 75–80 градусов. Сразу разлить по банкам и пастеризовать при 85 градусах: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 20 минут.

Сок облепиховый с сахаром

0,55 л сока облепихи, 0,45 л 45%-ного сахарного сиропа.

Облепиховый сок, приготовленный по предыдущему рецепту, смешать с сахарным сиропом, подогреть до 75 градусов, процедить и пастеризовать при 85 градусах: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 20 минут.

Сок из облепихи

Раздавить ягоды облепихи в эмалированной кастрюле деревянным пестиком, залить водой, подогретой до 60 градусов. На 1 кг ягод добавить 1 стакан воды. Через несколько часов отжать сок, дать ему отстояться, снять с осадка, процедить, подогреть до 95 градусов, разлить в банки и пастеризовать при 85 градусах: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 20 минут.

Желе облепиховое

1 л облепихового сока с мякотью, 850 г сахара.

Сок с мякотью без сахара подогреть на слабом огне, добавить сахар и варить, помешивая, на сильном огне до закипания. Разлить желе в горячем виде в банки, охладить на воздухе, закрыть полиэтиленовыми крышками или пергаментом. Хранить в прохладном месте.

Морковь с яблоками, консервированные в соке облепихи

1 кг моркови, 1 кг яблок, 0,5 л сока облепихи, 0,5 кг сахара.

Морковь и яблоки помыть, очистить от кожуры, из яблок удалить сердцевину. Нарезать подготовленные продукты среднего размера кусочками, после чего залить облепиховым соком, добавить сахар, нагреть всю смесь до кипения, и кипятить в течение 5 минут, после чего разлить консервы в стерилизованные банки.

Компоты из облепихи

Для приготовления компота ягоды облепихи перебирают, обрезают плодоножки, моют, заливают сахарным сиропом (400 г сахара на 1 л воды) и прогревают при температуре 85 градусов: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут или в кипящей воде — соответственно 5 и 8 минут.

Из облепихи можно готовить компоты ассорти с яблоками и грушами, поспевающими одновременно с облепихой. Яблоки или груши режут на дольки, удаляют семенную камеру, бланшируют в кипящей воде 3—5 минут, немедленно охлаждают, помещают в стеклянные банки, слоями перекладывая ягодами облепихи, заливают кипящим сахарным сиропом (300—400 г сахара на 1 л воды) и прогревают при температуре 85 градусов: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут, или в кипящей воде — соответственно 5 и 8 минут.



В компотах из облепихи после месячного хранения (в подвале или в холодном месте) содержится 25–60 мг% витамина С, 80–100 мг% Р-активных соединений, каротина сохраняется примерно половина по сравнению с уровнем в свежих ягодах.



* * *

1 кг яблок, 1 кг облепихи, 600 г шиповника; для заливки: на 1 л воды — 450 г сахара.

Яблоки очистить, нарезать дольками, бланшировать 3–5 минут в кипящей воде и сразу же опустить в холодную. Отобрать крупные, спелые и твердые плоды шиповника, разрезать пополам, очистить от семян и волосков. Облепиху, яблоки и шиповник послойно уложить в банки по плечики, встряхивая банку. Залить горячим сиропом. Стерилизовать в кипящей воде пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 25 минут, трехлитровые — 35–40 минут.

Пюре из облепихи

Первый способ

Плоды перебирают, моют в холодной воде, дают стечь воде. Затем ягоды протирают через мелкое сито из нержавеющей стали. К 1 кг пюре добавляют 600–800 г сахара, массу тщательно перемешивают, ставят на огонь, подогревают до 85 градусов и держат при этой температуре 5 минут. Разливают в горячие банки и немедленно закатывают. Пюре можно готовить и методом пастеризации. Массу, перемешанную с сахаром, раскладывают по банкам, накрывают крышками и прогревают при температуре 85 градусов: пол-литровые — 10 минут, литровые — 15 минут.

Второй способ

Облепиху бланшировать в воде при температуре 85 градусов минуту. Дать стечь воде и протереть ягоды через сито из нержавеющей стали. 1 кг протертой массы смешать с 0,5 кг сахара, нагреть до 90 градусов. Выдержать при этой температуре 5 минут, разлить в стерильные банки емкостью 0,75 л.



Варенье из облепихи

Первый способ

Для варенья плоды собирают в начальной стадии их созревания, когда они еще довольно крепкие. На вкус они кисловатые, с ароматом ананаса. Плоды перебирают, моют и откидывают на дуршлаг. Когда вода стечет, ягоды засыпают сахарным песком. На 1 кг плодов берут 1,4–1,5 кг сахарного песка, слоями пересыпают их и выдерживают 5–6 часов в холодном помещении. Затем варят на слабом огне до готовности, временами снимая таз с огня для удаления пены.

При правильной варке в варенье сохраняются 30–50 мг% витамина С и почти полностью каротин.

Второй способ

1 кг облепихи, 1,5 кг сахара, 0,8 л воды.

Ягоды залить горячим сиропом и поставить в холодное место на 3–4 часа. Затем отделить сироп от ягод, несколько остудить, вновь положить в него ягоды и на слабом огне варить до готовности.

Третий способ

Твердые, собранные до заморозков ягоды вымыть, обсушить и переложить в посуду для варки. Ягоды засыпать сахаром и поставить в холодное место на 8–10 часов. Когда сок покроет ягоды, отделить его, довести до кипения, растворить в нем сахар при помешивании. В кипящий сироп порциями опустить ягоды и варить до готовности в один прием.

Облепиха, протертая с сахаром

Первый способ

1 кг облепихи, 0,8 кг сахара.

Вымытые и обсушенные ягоды протереть через сито. Если ягоды твердые, предварительно бланшировать их 2–3 минуты в горячей воде. Пюре перемешать с сахаром, подогреть на

слабом огне до 70 градусов до полного растворения сахара. Переложить в горячие банки и пастеризовать при 80 градусах: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 20 минут.

Второй способ

Вымытые и обсушенные ягоды протереть через сито. Полученное пюре перемешать с сахаром, подогреть в течение 5 минут при 85 градусах, разложить в банки, заполнив их до края горлышка, и закатать.

Варенье из облепихи с грецкими орехами

1 кг облепихи, 200 г ядер грецких орехов, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Измельченные ядра грецких орехов варить в сахарном сиропе 20 минут, добавить облепиху и продолжать варку еще 20 минут.

Джем из ревеня

1 кг ревеня, 1,5 кг сахара, 1 стакан воды.

Молодые черешки очистить, нарезать кусочками и 5–10 минут пробланшировать. Откинуть на дуршлаг для стекания воды и пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить сахар, воду и варить до готовности.

Компот из ревеня

1 л воды, 500–900 г сахара.

Черешки очистить от кожицы и нарезать кусочками длиной 2 см. Замочить в холодной воде, периодически ее меняя. Затем бланшировать 30–40 секунд, откинуть на дуршлаг и охладить. Потом уложить в подготовленные банки. Залить горячим сиропом и стерилизовать: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут.

Варенье из ревеня

1 кг ревеня, 1,5 кг сахара, 1 л воды.

Молодые (весенне-летнего сбора) черешки очистить от кожицы, нарезать кусочками, пробланшировать 10 минут, охладить, залить горячим сиропом и варить в 2 приема. Варенье можно ароматизировать ванилином или корицей.

Сок из ревеня

Для получения сока используют молодые, неогрубевшие черешки листьев летнего сбора. Черешки очистить, нарезать небольшими кусочками, бланшировать 2–3 минуты и отжать сок при помощи пресса. Сок отфильтровать, довести до кипения и разлить в подготовленные банки. Стерилизовать 15 минут (литровые банки). При желании можно добавить сахар из расчета 500 г сахара на 1 л сока.

Повидло из ревеня

1 кг ревеня, 800 г сахара, полстакана воды.

Молодые черешки очистить, нарезать кусочками, уложить в варочную посуду, добавить воду, закрыть крышкой и варить до полуготовности. Затем всыпать сахар и помешать.

Варенье из боярышника

Собранный боярышник сортируют, отбрасывая поврежденные плоды, обрывают плодоножки, моют проточной водой, дают воде стечь и помещают боярышник в эмалированный таз. Одновременно готовят сахарный сироп (на 1 кг боярышника — 1 кг сахара и 300 г воды). Плоды заливают горячим сахарным сиропом и выдерживают 10 часов. После выстаивания в начале уваривания в смесь ягод и сиропа можно добавить лимонную кислоту и ванилин (соответственно 1,5 и 0,05 г на 1 кг боярышника). Варенье варят в один прием до готовности.

Готовое горячее варенье выкладывают в подогретые банки, герметически укупоривают их лакированными крышками, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Цукаты из боярышника

Плоды подготавливают так же, как для варенья, заливают их сахарным сиропом (на 1 кг плодов — 1,2 кг сахара и 300 г воды) и выдерживают 8—10 часов. Затем смесь проваривают 15 минут и вновь выдерживают 8—10 часов. В начале первого проваривания следует ложкой взрыхлить осевший на дне сахар и добавить лимонную кислоту (2 г на 1 кг плодов).

В процессе следующей варки цукаты уваривают до готовности, т. е. до температуры кипения сиропа в конце уваривания (108 градусов).

Уваренные до готовности плоды выливают в дуршлаг, установленный на эмалированную кастрюлю, и оставляют на 1—1,5 часа. Остывшие плоды частями выкладывают на тарелку, обкатывают мелким сахарным песком, складывают в сито (можно в несколько слоев) и сушат при комнатной температуре в течение 5—6 дней. Готовые цукаты во избежание их пересыхания складывают в сухие чистые банки, герметически укупоривают крышками и хранят до употребления.

Оставшийся после приготовления цукатов сироп можно использовать как варенье к чаю.

Джем из боярышника

На 1 кг протертой массы и отвара — 0,9—1 кг сахара.

Перебранные и вымытые плоды высыпают в кастрюлю, добавляют воду (полстакана на стакан плодов) и варят до размягчения. Отвар сцеживают в отдельную посуду, а сваренные плоды протирают через дуршлаг. Семена и кожицу выбрасывают, а протертую массу смешивают с отваром и сахаром и

уваривают, часто помешивая, до густоты сметаны. Во время варки можно добавить лимонную или виннокаменную кислоту (1—1,5 г на 1 кг протертой массы и сока) или же варить боярышник с кислыми ягодами.

Джем уваривают до 105 градусов, фасуют в горячем виде в подготовленные банки и стерилизуют: пол-литровые — 15 минут, литровые — 20 минут.

Боярышник засахаренный

Полностью созревшие плоды перебирают, очищают от плодоножек и чашелистиков, моют и высыпают на полотенце в один слой для обсушки. Сухие плоды обваливают в сахарной пудре и помещают в широкогорлую бутыл. Постукивая бутыл о войлочную подкладку, уплотняют содержимое и вновь дополняют ее плодами в пудре. Сверху насыпают сахарный песок слоем 5 см, накрывают бутыл марлей и обвязывают горловину двумя слоями пергаментной бумаги.

Через 8—10 дней этот сладкий приятный деликатес готов. В сухом прохладном месте его можно хранить довольно долго.

Компот из боярышника

Созревшие плоды боярышника моют, нарезают, очищают от семян, укладывают в банки и заливают сахарным сиропом (250—300 г сахара на 1 л воды и 3 г лимонной кислоты) и прогревают при температуре 85 градусов: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут или в кипящей воде — 3—5 минут.

Джем из боярышника

Плоды моют, помещают в таз, заливают водой (2 стакана воды на 1 кг плодов), ставят на огонь, прогревают до размягчения, протирают через сито, добавляют на 1 кг массы

0,9—1 кг сахара и уваривают до 105 градусов, в конце варки добавляют 3 г лимонной кислоты.

Более вкусный получается джем, если в пюре из боярышника положить нарезанные кусочками яблоки.

Компот из жимолости

Отобранные зрелые ягоды промыть, подсушить на воздухе, уложить в стеклянные банки, заполняя их на $\frac{2}{3}$ объема, залить горячим сахарным сиропом, закрыть крышками, пастеризовать в горячей воде при температуре 80 градусов и закрыть крышками. Сироп приготовить путем растворения 400 г сахара в 1 л воды. Кипятить сироп 10—15 минут.

Компот диетический

Отобранные и пропущенные ягоды жимолости залить соком из этих же ягод без сахара. Пастеризовать пол-литровые банки при температуре 85—90 градусов в течение 15 минут.

Сок из жимолости

Сок заготавливают впрок с сахаром и без сахара.

Отжать сок с помощью обычной соковыжималки. Для большего выхода сока ягоды предварительно бланшируют в течение 3—5 минут. Такой сок удобнее хранить не в банках, а в простерилизованных бутылках в прохладном месте. Вместо пробки на горлышко бутылки надеть стерильную резиновую соску и продавить ее внутрь бутылки. Хранить в прохладном месте. В первую очередь использовать сок из тех бутылок, в которых началось брожение, выдавило пробку и она встала торчком.

Сок можно использовать для приготовления сиропа, вин, желе, мармелада, мусса и напитков. Оставшуюся выжимку используют для приготовления пастилы.

Варенье из жимолости

Приготовить неперезревшие и свежесобранные ягоды, залить их сиропом и выдержать в нем 3—4 часа. Когда ягоды пропитаются сиропом, варить их только 5—6 минут, чтобы не разварились. После этого можно сделать перерыв на 5—8 часов и повторно варить до готовности. В готовом варенье ягоды не всплывают. Такое варенье можно хранить без герметического укупоривания. Для предупреждения засахаривания при последней варке добавить 1 г лимонной кислоты на 1 кг варенья. Наиболее оптимальное соотношение сахара и ягод в пропорции 1:1.

Джем из жимолости

Одновременно в кастрюлю заложить 1,5—2 кг сахара, 1 кг ягод жимолости и долить 1—2 стакана воды. Варить до разваривания ягод при постоянном помешивая. Банки закрыть пергаментной бумагой, хранить в прохладном месте.

Жимолость, протертая с сахаром

Ягоды (1 кг) перемешать с сахаром (1,5 кг) и измельчить на мясорубке. После этого смесь прогреть до полного растворения сахара и поставить на хранение в прохладном месте без герметической укупорки.

Пастила из жимолости

Выжимки после получения сока перемешать с сахарным песком из расчета в пропорции 1:1, оставить на 3—5 часов для растворения сахара или нагреть в течение 10—15 минут. Полученную массу раскатать в виде сочня на фанерном листе, посыпать сахаром, подсушить в русской печи или в духовке и нарезать ромбиками.

Жимолость в сахаре

Свежесобранные зрелые ягоды уложить в стеклянные банки, пересыпать сахарным песком. Осторожно перемешать. Сверху засыпать сахарным песком и закрыть пергаментной бумагой.

Желе из жимолости

Сок жимолости развести водой в пропорции 1:1, добавить размоченный желатин (5 г на 1 стакан сока), кипятить 3—5 минут и разлить в вазочки или креманки.

Жимолость сушеная

Немного недозревшие ягоды сушить на солнце на чистых листах фанеры или на бумаге. Для ускорения процесса сушки ягоды уложить на противни и сушить в печи при температуре 40—60 градусов.

Если сушка на солнце длится 7—10 дней, то в печи — 6—10 часов.

Пюре из терновника

3 кг терновника, 600 г сахара.

Плоды терновника промыть, залить водой, чтобы покрывала ягоды, варить до мягкости (3—5 минут). Отделить от косточек и протереть через сито или измельчить в блендере, добавить сахар, довести до кипения. Разложить по стеклянным банкам и пастеризовать при 95 градусах 30 минут. Банки закатать.

Желе из терна

Сок терна наливают в эмалированную посуду, нагревают до кипения, добавляют сахар (1 кг на 1 л сока) и уваривают до готовности. Готовое желе разливают в стерильные банки, герметически укупоривают и охлаждают.

Варенье из терновника

2 кг терновника, 3 кг сахара, 2 л воды.

Терновник промыть, опустить на 2 минуты в кипящую воду. Сварить сироп из воды и сахара, опустить в кипящий сироп плоды, снять с огня и выдержать 3 часа, затем варить 1 час, снимая пену, снова снять и выдержать 3 часа, затем варить 1 час, снимая пену, снова снять с огня и выдержать 3 часа, последний раз варить до готовности. Варенье из плодов терновника обладает тонким ароматом и насыщенным бордовым цветом.

Джем из терна

Плоды терна промыть, залить свежей холодной водой и оставить на ночь. Затем воду слить, а плоды залить вином с водой (на 1 кг плодов 0,25 л белого вина) и варить при постоянном помешивании до мягкого состояния. После охлаждения вся масса протирается через сито и размешивается в пюре. Затем на 1 кг пюре добавить 0,25 л вина и 375 г сахара и все это доварить до нужной консистенции. Вместо вина можно взять 3%-ный уксус.

Компот из терна

Первый способ

Терн бланшируют в кипятке 5 минут, сразу остужают в холодной воде и, переложив в банки, заливают горячим сиропом. Для приготовления сиропа используют воду из-под бланшировки (400 г сахара на 1 литр воды).

Накрытые крышками банки выдерживают 3 минуты, после чего сироп сливают, снова нагревают до кипения и заливают им банки на 3 минуты. В третий раз сироп нагревают до кипения и заливают им поочередно банки до самой крышки, после чего незамедлительно закатывают и переворачивают вверх дном либо кладут на бок.

Второй способ

Используется только подмороженный терн. Ягоды промыть в холодной воде и опустить в кипящий сахарный сироп 50%-ной концентрации на 5 минут. Снять с огня, дать остыть. Терн вынуть из сиропа, положить в банки по плечики, сироп довести до кипения и залить им терн. Банки накрыть крышками, пастеризовать при 85 градусах пол-литровые банки — 20, литровые — 25 минут; стерилизовать соответственно 10 и 15 минут.

Третий способ

Ягоды бланшируют в кипятке 3 минуты, сразу остужают водой, перекалывают в банки и заливают горячим сиропом (400 г сахара на 1 л воды от бланширования). Пастеризуют компот при температуре 85 градусов: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15 или в кипящей воде — 3 и 5 минут.

Сок из терна

Терн перебирают, моют, помещают в соковарку, добавив 100 г сахара на 1 кг плодов. Полученный сок сливают в банки, стерилизуют, герметически укупоривают и охлаждают.

Терн маринованный.

Маринад: 0,1 л воды, 3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка уксуса.

В подготовленные банки кладут душистый перец, корицу, гвоздику и помытые плоды терна. Заливают горячим маринадом, закрывают банки крышками и стерилизуют 15 минут, герметически укупоривают и охлаждают.





Глава XV

Ассорти



Все мы любим сладкое, хотя и знаем, что это не слишком полезно для нашей фигуры и здоровья в целом. Наши бабушки не покупали килограммами конфеты, пряники, печенье. Они варили варенье и прочие сладости из ягод и фруктов. И получали двойную пользу – и витамины, и наслаждение. Почему бы и нам не приготовить на зиму сладкие заготовки, ведь так приятно вдыхать ароматы клубники, смородины, абрикосов и малины в то время, когда за окном бушует метель...

Повидло из моркови

2 кг моркови, 3 стакана сахара, сок из 2 лимонов, немного рома.

Свежесобранную морковь очистить, промыть, порезать и сложить в кастрюлю, в которую добавить немного воды, и тушить до размягчения. Затем пропустить морковь через мясорубку и немного поварить. Добавить сахар, лимонный сок и ром. При непрерывном помешивании варить до загустения. Повидло разлить в приготовленные банки. В каждую банку сверху налить немного рома.

Конфитюр из бананов и крыжовника

500 г крыжовника, 2 веточки мяты, 750 г сахара, 7,5 ст. ложки распущенного желатина, 250 г очищенных бананов, 4 ст. ложки мятного ликера или коньяка.

Крыжовник очистить и размять. Листочки мяты, сахар и желатин добавить в ягоды, накрыть крышкой и поставить на ночь в холодильник.

Бананы нарезать очень тонкими кружочками и смешать с крыжовником, поставить еще на час в холодильник. Затем довести до кипения и кипятить 4 минуты. Добавить ликер или коньяк. Банки перевернуть на 15 минут, после чего поставить на хранение в прохладное место.

Джем из помидоров

1 кг хорошо вызревших помидоров, 800 г сахарного песка, 4 ч. ложки лимонного сока (0,5 ч. ложки лимонной кислоты), 0,5 ч. ложки молотого имбиря.

Помидоры на несколько секунд опустить в кипящую воду, затем — в холодную, после чего удалить кожуру. Разрезать плоды на четвертинки, присыпать сахаром и поставить в хо-

лодильник на 2 часа. Затем их разварить до густоты джема в большой кастрюле, добавить лимонную сок (лимонную кислоту) и имбирь и еще поварить 5 минут.

Кипящим джемом заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем. Края быстро вытереть, немедленно закрыть крышками. Банки перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить охлаждаться. Перед тем как поставить на хранение, протереть банки влажной тканью.

«Ассорти»

**1 кг черноплодной рябины, 500 г яблок, 500 г груш,
1,4 кг сахара, 0,5 стакана воды.**

Рябину залить горячей водой и варить 5–6 минут. Затем откинуть на дуршлаг и переложить в другую кастрюлю. Затем сюда налить воду и подогреть на слабом огне, пока плоды не полопаются. После этого добавить сахар и подогреть на слабом огне, пока сахар не растворится.

Яблоки и груши очистить от кожицы, нарезать дольками и высыпать в кастрюлю с рябиной. Варить до тех пор, пока яблоки и груши не станут прозрачными.

Готовый джем разлить в горячем виде в подготовленные банки и пастеризовать при 100 градусах около 20 минут.

Варенье из киви

0,5 кг киви, 0,4 кг сахара, 100 мл воды, 0,5 лимона.

Приготовить сироп из воды и 100 г сахара, вскипятить. Киви очистить, порезать кружками толщиной около 5 мм. Положить их в сироп, добавить остальной сахар и оставить на 12 часов.

Из лимона выдавить сок, добавить в сироп с киви. Варить варенье 20–25 минут. Разложить готовое варенье в сухие простерилизованные банки, закрыть новыми капроновыми крышками.

«Сухое» варенье по-киевски

Варенье готовится из любых ягод и фруктов.

2 стакана сахара, 4 стакана воды, ягоды, фрукты.

Ягоды и фрукты перебрать, вымыть. Сварить сироп. Когда он закипит, опустить в него подготовленные ягоды и фрукты и варить 5–7 минут.

Сваренные ягоды вынуть шумовкой на сито, дать стечь сиропу. После этого обвалить в сахарной пудре, выложить на противень и подсушить в теплой духовке, несколько раз перемешивая. Когда духовка остынет, плоды вынуть, оставить на 2 часа. Затем уложить в сухие простерилизованные банки и закрыть капроновыми крышками. Хранить в сухом месте.

Варенье из зеленых грецких орехов

Незрелые орехи очищают от верхней зеленой корочки и замачивают на двое суток в холодной воде, меняя ее 3–4 раза в день. Затем, слив воду, заливают орехи на сутки известковой водой, периодически их перемешивая. После их промывают холодной водой, прокалывают каждый орех в нескольких местах вилкой и снова замачивают в холодной воде на двое суток. На шестые сутки воду сливают, орехи опускают в кипящую воду, варят 10 минут и откидывают на дуршлаг.

Готовят сироп из расчета на 100 грецких орехов 2 кг сахара и 2 стакана воды, доводят до кипения, опускают в него орехи, гвоздику, сок одного лимона, кипятят 2–3 минуты и выдерживают 6–8 часов. После этого варенье снова доводят до кипения, так повторяют 3 раза, после чего варят до готовности, а потом закатывают.

Известковую воду для замачивания орехов готовят следующим образом: 0,5 кг гашеной извести заливают 5 л холодной воды, размешивают и дают устояться (3–4 часа), затем сливают раствор в другую посуду, процеживая через марлю.

Варенье из зеленых томатов

Твердые зеленые томаты очищают от кожицы, нарезают на четыре части и удаляют семечки (если они оказываются внутри, дольку не трогают).

Готовят сироп (из расчета на 1 кг очищенных томатов 1,0—1,3 кг сахара и 1 стакан воды), кладут в него ломтики томатов и варят на медленном огне один час. В конце варки добавляют лимонную кислоту из расчета 2—3 г на 1 кг томатов или один лимон, очищенный от цедры и порезанный на дольки.

Варенье получается янтарно-зеленоватым по цвету.

Варенье из роз

Оно отличается нежным вкусом и тонким ароматом. Берут только что распустившиеся душистые розы (или цветы шиповника), обрезают ножницами непригодные белые кончики лепестков.

Оставшиеся лепестки тщательно растирают с сахаром в эмалированной посуде деревянным пестиком до получения однородной кашицы (на 100 г лепестков 100 г сахара).

Готовят сироп (из расчета 1 стакан воды и 0,5 кг сахара), кипятят 5—7 минут, добавляют к нему «кашицу» и варят еще 10—12 минут до готовности.

Компот «Новогодний» из мандаринов

На 3-литровую банку: 1 кг мандаринов, 1 стакан сахара, 1 л воды.

Мандарины очистить от шкурок и прожилок, разделить на дольки. Сварить сироп и бланшировать в нем дольки мандаринов в течение 30 секунд. Выложить мандарины в банки, залить сиропом и добавить немного корочек для аромата. Накрыть банки крышками и стерилизовать 30 минут. Закрутить, перевернуть, дать остыть.

Сок из малины, крыжовника, клубники

Зрелые ягоды вымыть, раздавить деревянным пестиком. После дробления в мезгу добавить немного воды (0,5 л на 4 килограмма) и подогреть в эмалированной посуде до 70–75 °С. Отжать сок с помощью соковыжималки или пресса.

После первого отжатия на каждый килограмм выжимок добавить 1 стакан воды, нагреть до кипения, кипятить 3–5 минут и затем вторично отжать сок. Повторить эту операцию еще раз.

Сок первого и второго прессования можно слить вместе и консервировать, а последний использовать для киселей и других блюд. Перед консервированием сок процедить, нагреть до 85 °С. Разлить в банки или бутылки, укупорить и пастеризовать в течение 10 минут при 85 °С.

Компот из алычи и кабачков

На 3-литровую банку: 500 г кабачков, 400 г алычи, 200 г сахара, 1 л воды.

Кабачки очистить от кожуры, разрезать на 4 части, удалить сердцевину. Нарезать кабачки на кубики со стороной 1 см.

В подготовленные банки положить алычу, затем кабачки, залить кипящим сахарным сиропом. Накрыть банки крышками, дать остыть. Затем слить сироп, прокипятить его и снова залить банки. Закатать.

Свекольный сироп

Сироп из свеклы — очень полезный продукт. Он содержит большое количество сухих веществ и используется как заменитель меда. С ним варят повидло, джем, варенье, выпекают пряники, печенье и т. д. Свеклу моют, очищают от кожицы, ополаскивают водой. Крупные корнеплоды режут

на 2—4 части и варят с небольшим количеством воды, лучше на пару, в течение 3—3,5 часа. Затем их измельчают ножом, отжимают сок и смешивают с остатками сока при варке в кастрюле. Смесь фильтруют через марлю и уваривают помешивая. Такой сироп хорошо хранится при комнатной температуре. Если предполагается его длительное хранение, то перед увариванием добавляют лимонную кислоту или сок лимона (1 г на 1 л сока). Он не засахаривается и приобретает приятный вкус.

Рябиновые цукаты

Веточки рябины бланшировать в кипятке 3—5 минут и сразу охладить в воде. Затем опустить в сироп (на 1 кг рябины — 1,2 кг сахара, 3 стакана воды).

Довести до кипения и дать настояться 5—6 часов. Снова дать массе прокипеть (5—7 минут), поставить на 12 часов в прохладное место. В конце приготовления добавить в сироп 3—4 г лимонной кислоты на 1 кг массы. Цукаты откинуть на сито, затем выложить на блюдо для просушивания.

Ягодное ассорти

На 1 кг клубники: 0,7 кг черной смородины, 0,7 кг крыжовника.

Ягоды перебрать, промыть, обсушить. Крыжовник пропустить через мясорубку, крупную клубнику разрезать на дольки, смородину слегка подавить.

На 2,4 кг массы ягод — 1,8—1,9 кг сахарного песка. Перемешать ягоды с сахаром.

Выдержать сутки, помешивая каждые 2—3 часа, потом сложить в чистые банки и хранить в холодном месте.

Компот из черноплодной рябины

Подготовленные плоды насыпать в простерилизованные и подогретые банки. Залить горячим сиропом (на 1 л воды — 2 стакана сахара). Стерилизовать пол-литровые банки — 20 минут, литровые — 25 минут. Банки сразу закатать и перевернуть вверх дном.

Экспресс-варенье

Любое варенье можно сварить быстро, если на дно посуды, где оно будет готовиться, налить полстакана воды и сразу всыпать ягоды без сахара. Довести их до кипения на сильном огне, постоянно мешая, чтобы не «сбежали». Когда закипят, уменьшить огонь и варить на медленном огне, пока все ягоды не выделят сок. Только после этого всыпать сахар (по вкусу), варить недолго, постоянно помешивая и снимая пену. Готовность определить нетрудно: варенье начинает булькать. Можно капнуть каплю на блюдце: не расплывается, значит, варенье готово.

При варке варенья таким способом лучше сохраняются вкус и аромат ягод, экономится время. Особенно вкусное варенье получается из черной смородины, ежевики, малины, чернослива. Таким же образом можно варить желе, джем, повидло из любых ягод, только сахар тогда нужно всыпать в ягоды уже сваренные, остывшие и протертые.

Варенье «Дуэт»

70 крупных слив, 2 апельсина, 2 кг сахара.

Сливы освободить от косточек и прокрутить через мясорубку вместе с апельсинами (прямо с кожурой). Всыпать 2 кг сахара в получившееся желе, размешать, оставить до полного растворения сахара и разложить по банкам. Хранить в холодильнике.

Ликер «Ягодка»

80 штук любых ягод (смородина, клюква, черная рябина, вишня и т. д.), 100 штук вишневых листьев, 1 литр воды, 500—600 г сахара, 250 г спирта, 1 ч. ложка лимонной кислоты.

Ягоды, листья залить водой и кипятить 25—30 минут. Слить воду, добавить сахар, лимонную кислоту и довести до кипения, чтобы растворился сахар, процедить через марлю и остудить. В холодный сироп добавить спирт.

Рябина с яблоками

1 кг черноплодной рябины, 300 г яблок, 1,5 кг сахара, 500 г воды, 5—7 г лимонной кислоты.

Рябину бланшируют 3 минуты в кипятке. Очищенные от кожицы и сердцевины яблоки нарезают дольками и бланшируют 1 минуту при 85—90 градусах, затем немедленно опускают в холодную воду. Подготовленные плоды кладут в кипящий сироп и варят на слабом огне в три приема: по 8—10 минут с перерывами между варками по 8 часов.

* * *

Рябину бланшируют около 5 минут в кипятке, охлаждают проточной водой, слегка обсушивают, укладывают в посуду для варки, заливают сиропом, приготовленным из трети нормы сахара, нагревают до кипения и оставляют на 8—10 часов. После выдержки нагревают до кипения, добавляют остальной сахар и варят до готовности. За 15—20 минут до окончания варки к ягодам добавляют очищенные яблоки, нарезанные дольками, и выдерживают в слабо кипящей воде 8—10 минут, чтобы яблоки равномерно перемешались с рябиной, посуду время от времени встряхивают круговыми движениями. Перед снятием с огня в варенье добавляют лимонную кислоту, ванильный сахар, корицу.

Фрукты в собственном соку

Сочные фрукты — виноград, абрикосы, персики, сливы — можно консервировать в собственном соку. Такие фрукты используют для приготовления пирогов, желе, компотов, вареников. Спелые ягоды или фрукты помыть, дать стечь воде, подсушить. Удалить косточки. Целые или нарезанные ломтиками фрукты сложить в банки (не утрамбовывать). По желанию добавить сахар. Стерилизовать: пол-литровые банки — 50 минут, литровые — 70 минут.

Варенье из черноплодной рябины

Рябину (1 кг) залить кипятком, оставить на ночь, слить настой. Из 1 стакана настоя и 1,5 кг сахара сварить сироп, положить рябину, яблоки (по 300 г), очищенные грецкие орехи (300 г), варить в 3 приема по 10 минут. В последнюю варку добавить ошпаренный и очищенный от косточек лимон. Когда варенье будет готово, снять с огня, накрыть таз чистой тканью, а сверху — другим тазом. Дать немного постоять и разлить по баночкам.

Джем-ассорти

На 1 кг смородины и вишни (1:1) — 1 кг сахара.

Черную или красную смородину разминают в кастрюле, засыпают половинной нормой сахара, нагревают на слабом огне до кипения и варят, не убавляя нагрева, 15 минут. Вишню без косточек укладывают в другую кастрюлю, засыпают остальным сахаром, прогревают в течение нескольких минут, затем добавляют к смородине и перемешивают.

Смесь нагревают до кипения, варят 3 минуты и горячей раскладывают в банки. Укупоривают полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой.

Ягодная настойка

На 1 кг ягод — 1,5 кг сахара.

В бутылку или банку всыпать подготовленные ягоды, пересыпая их сахаром так, чтобы они были полностью покрыты им. Поставить на солнце.

Когда через 2–3 дня ягоды дадут сок, слить его, а в оставшиеся ягоды снова добавить сахар. Так поступать 3–4 раза. Затем в собранный сок налить водку из расчета 1 стакан на 1 л сока. Плотно закупорить бутылки.

Цукаты «Домашние»

Сварить сироп из 0,5 л воды и 1,5 кг сахара.

Корки цитрусовых нарезать аккуратными ломтиками и положить в кипяток на 2–3 часа. Воду слить, корки переложить в сироп, варить в 3 приема. Каждый раз корки должны кипеть 15 минут, а остывать всю ночь. Сиропа должно быть много. Затем цукаты откинуть на сито, выложить на пергамент и подсушить в духовке.

Варенье рябиновое на меду

1 кг рябины, 500 г меда, 2 стакана воды.

Варенье можно готовить из замороженной рябины. Для этого ягоды поместить в посуду с водой, чтобы оттаяли и размягчились. Сварить сироп из воды и меда, в кипящий сироп положить подготовленные ягоды и варить до готовности в один прием.

Нектар рябиновый

1 кг рябины, 1 кг сахара.

Рябину перебрать, промыть, пропустить через соковыжималку, добавить сахар. Разлить по чистым банкам. Использовать как приправу к блюдам и для приготовления напитков.

Яблоки с вишней

На 1 кг плодов (взятых в соотношении 1:1) — 1 кг сахара.

Неочищенные яблоки нарезают дольками, заливают небольшим количеством воды и прогревают под крышкой до полного размягчения, а затем протирают через частое сито. Пюре перекладывают в посуду для варки, засыпают половинной нормой сахара и нагревают до кипения на слабом огне. Вишню без косточек засыпают остальным сахаром и выдерживают, пока она не даст сок. Затем ее добавляют к кипящему пюре и варят, осторожно помешивая, до готовности.

Земляника со смородиной

1 кг земляники, 400 г красной смородины, 1,4 кг сахара.

Землянику смешивают с измельченной на мясорубке смородиной, пересыпают сахаром и оставляют на 14–16 часов. Затем смесь варят 10–15 минут, после чего землянику извлекают. Сироп продолжают варить до тех пор, пока его капля, опущенная в стакан с холодной водой, не станет падать на дно шариком. Землянику снова кладут в сироп и варят до готовности.

Перед расфасовкой джем следует охладить, иначе земляника сконцентрируется вверху. Наполненные банки накрывают крышками, ставят в воду, нагретую до 40–50°, доводят ее температуру до 85° и пастеризуют джем 20–30 минут (в зависимости от емкости банок).





Глава XVI

Домашний погребок: вина из ягод и фруктов



Из фруктов и ягод можно приготовить отличные вина. Для приготовления домашнего вина наиболее широко используют яблоки и рябину, вишню и смородину, малину и землянику. Отличные вина получаются из крыжовника. По вкусу и аромату они напоминают виноградные, а само вино получается красивой зеленоватой или золотисто-желтой окраски.

Как приготовить домашнее вино из ягод и фруктов

Лучше всего, если домашнее вино будет не крепче 10—11 градусов. Такие вина имеют приятный вкус и их легко приготовить.

Крепость вина зависит от количества сахара, добавленного в него. При сбраживании из сахара получается спирт. Добавление около 20 г сахара на 1 литр повышает крепость вина на 1 градус. Следовательно, для получения вина крепостью 11 градусов надо добавить 220 г сахара на 1 литр. Но нужно учитывать, что в самих плодах и ягодах уже содержится определенное количество сахара.

Успех любого дела зависит от подготовки, поэтому, чтобы приготовить вино в домашних условиях, необходимо запастись свежеприготовленным соком, который не подвергался разбавлению водой и в который не добавлялся сахар. Чтобы получить 1 литр сока, как правило, требуется примерно 1,3—1,5 кг ягод. Использовать нужно достаточно зрелые плоды фруктов и ягод, так как сок, полученный из незрелых плодов, кислый и имеет слабую окраску, а из перезрелых плодов сок получается мутным, плохо осветляется, и возникают трудности при фильтрации.

При добывании сока крупные фрукты или ягоды нужно измельчать для увеличения отдачи сока.

Некоторые ягоды содержат небольшое количество сока (малина, слива, брусника, черная смородина, крыжовник, рябина, клюква и облепиха).

Чтобы увеличить количество выделяемого сока у таких фруктов или ягод, их нужно подогреть в эмалированной кастрюле до 61—69 градусов, предварительно добавив 11—12% воды. После 20 минут вываривания при такой температуре, не охлаждая их, следует пропустить через соковыжималку.

Кроме того, чтобы увеличить качество и количество выделяемого сока, не нужно пренебрегать способом предобработки — подбраживанием мезги. Измельченные плоды кладутся в эмалированную кастрюлю, добавляется разводка дрожжей, все это заливают 8–10% холодной кипяченой воды, тщательно перемешивают, накрывают марлей и закрывают крышкой. Полученную суспензию оставляют при комнатной температуре отстаиваться примерно сутки. В течение этого времени должен начаться процесс перебраживания. Характерным явлением этого процесса является подъем мезги к поверхности — ее следует перемешать, равномерно распределив в жидкости.

После 50–60 часов брожения мезга отжимается для добытия сока, который впоследствии пастеризуется. Процесс пастеризации сока выглядит следующим образом. Сок подогревается до температуры 81–85 градусов и заливается охлажденным в стерильные стеклянные бутылки. Далее бутылки закрываются и вывариваются еще 16–19 минут при температуре 85–86 градусов. После этого сок заливается в стеклянные бутылки объемом 10–25 литров, добавляются вода, сахар и дрожжи. Вся эта смесь тщательно перемешивается до тех пор, пока сахар полностью не растворится. Бутылки рекомендуется заливать на 70–75%, потому что при брожении объем жидкости увеличивается. Затем горлышко бутылей закупоривается пробкой, сделанной из ваты и марли (для того, чтобы углекислый газ, образовавшийся при брожении, мог свободно выходить).

Бутылки рекомендуется оборачивать тканью или бумагой и хранить при температуре 15–20 градусов, чтобы процесс брожения проходил в темноте. Спустя 29–39 дней процесс брожения можно считать завершенным (когда больше не наблюдается выделение углекислого газа в виде пузырьков). Затем полученное сусло начинает постепенно осветляться.

Яблочное вино

1-й способ

2 кг яблок, 4,5 л кипящей воды, на каждые 4,5 л сока: 6 стаканов сахара, 1 ст. ложка дрожжей, сок из двух лимонов.

Нарезать яблоки на мелкие дольки. Залить кипятком и прижать прессом. Настаивать 4 дня. Процедить сок и измерить его количество. Всыпать сахар, добавить дрожжи и лимонный сок. Поставить для брожения в теплое место (18—24 °С). После прекращения пузырения хорошо размешать. Дать осесть осадку в течение 3 дней. Процедить через фланелевый мешок или плотную кисею в бочку. Закупорить и оставить на 6 месяцев. Разлить по бутылкам, запечатать и поставить в прохладное темное место по меньшей мере на несколько месяцев.

2-й способ

7,5—10 кг яблок, 1 кг на 5 л жидкости сахара, 2,5 л воды.

Спелые ароматные яблоки пропустить через мясорубку, переложить в стеклянную посуду, сверху залить кипяченой теплой водой, хорошенько смешать и оставить для брожения. Через 5 дней выжать мезгу, после чего в жидкость добавить сахарный песок. В день 2—3 раза размешивать палочкой. Придать вину желаемый цвет с помощью жженого сахара. Через 2—3 недели его можно использовать, такое вино имеет крепость 4—5 градусов.

3-й способ

Яблоки (сколько потребуется), на 1 л сока — 100 г сахара.

Яблочный сок, полученный с помощью соковыжималки, влейте в бутылку. Закройте бутыл гидрозатвором, шланг от которого нужно вторым концом направить в приготовленную другую емкость. В течение 20 дней вино должно бродить. Оно в результате получится не очень крепким, примерно около 7 градусов. Чтобы усилить крепость напитка, отцедите вино,

добавьте сахар: по 100 г в расчете на 1 л вина. Вино должно бродить еще 30—35 дней, а потом оно уже готово. Впрочем, вы можете увеличить время выдержки еще на год — так ваше вино получится еще вкуснее. Чтобы цвет у вина был красивым, а вкус — изысканным, можете добавить в вино 2 ст. ложки малины.

Яблочный сидр

Для его приготовления можно использовать яблоки разных сортов и степени спелости, кроме разве что совсем уж зеленых. Перед употреблением яблоки необходимо осмотреть, вырезать гнилые места, удалить плодоножки. Отсортированные яблоки моют, режут на кусочки и пропускают через мясорубку или другую дробилку. Полученный жмых кладут в баллон (в трехлитровый — 2 кг, а в десятилитровый — 8 кг), добавляют сахар (100—150 г на 1 кг жмыха), завязывают шейку марлей и ставят баллон в теплое место. Через 2—4 дня жмых всплывает на поверхность, а сок собирается в нижней части баллона. Его отцеживают, а жмых отжимают. К полученному соку добавляют сахар (100—150 г на 1 л сока), баллон закрывают водным затвором и ставят сок на 15—20 дней для дображивания. Когда брожение закончится, сок сливают с помощью сифона и расфасовывают в бутылки или банки, которые немедленно закупоривают.

Вино из сушеных яблок

Сушеные яблоки сладких и кислых сортов кладут в деревянную или эмалированную посуду, заливают горячей водой (80—90 °С) и настаивают в течение суток. На 1 кг яблок — 800 мл воды. Затем яблоки прессуют, добавляют сахарный сироп и дрожжи, после чего оставляют для брожения. Через 5—6 дней сусло спиртуют, добавляя 500 мл 70-градусного спирта на 1 л сусла, и дают настояться 3—5 дней. Затем вино аккуратно

снимают с осадка и оставляют для созревания, которое длится 6–8 месяцев в плотно закрытом сосуде. При этом 1–2 раза переливают его. Готовое вино повторно снимают с осадка и хранят в прохладном месте.

Яблочное десертное вино

Десертные вина содержат 14–16% спирта, 10–16% сахара, 0,07% органических кислот. При изготовлении сусла к 10 л сока добавляют 0,2 л дрожжей и закваски и 1,32 кг сахара. Через 3–4 дня добавляют еще 1 кг сахара. Сусло сбраживают и готовят виноматериал. Чтобы придать вину законченность, терпкость и полноту вкуса, его подслащивают, добавляя сахар. Для получения ликерного вина на 1 л добавляют 200 г сахара, десертного — 100–160 г. Сахар растворяют в небольшом количестве подогретого вина. Готовое вино разливают в баллоны или бутылки до половины горлышка, плотно укупоривают пробками. Через 2–3 недели такое вино готово к употреблению.

Яблочное полусладкое вино

Полусладкое столовое вино — легкий освежающий напиток приятного вкуса, содержащий 10–13% спирта, 5–8% сахара и 0,6–0,7% органических кислот. Для его приготовления к 10 л сока добавляют 1 кг сахара в сусло и 0,8 кг — через 3–4 дня. Сбраживание сусла проводят обычным способом. Полусладкое вино характеризуется высоким содержанием спирта, сахаров и кислот, поэтому оно нестойко при хранении и склонно к заброживанию. Его пастеризуют перед розливом и подслащивают перед употреблением из расчета 50–60 г на 1 л вина. В яблочное вино старые виноделы рекомендуют вместо сахара добавить липовый или цветочный мед из расчета 50–100 г на 1 л вина.

Яблочное шампанское

Кислые и сладкие яблоки, 2 кг сахара, 1,5–2 ведра воды, 750 г водки.

Возьмите равные доли кислых и сладких яблок, порежьте их, перемешайте и в соковыжималке отожмите сок. 2,5–3 л сока влейте в бочонок емкостью 1,5–2 ведра. В отдельной посуде разведите 2 кг сахара на 6–7 л воды, вскипятите и варите на медленном огне ровно час. Сироп перелейте в фаянсовую или деревянную емкость, остудите до температуры парного молока и смешайте в бочонке с яблочным соком. Закупорьте бочонок не очень плотно бумажной пробкой и поставьте в самое холодное место на 8 суток, но не заморозьте. Затем влейте в бочонок 750 г водки, закупорьте его поосновательней, лучше засмолите и поставьте на 3 месяца в погреб. Желательно, чтобы бочонок был полным.

Виноградное вино

5 кг винограда, 3 кг сахара, 12 л кипяченой воды.

Виноград раздавить, добавить сахар и дать постоять неделю. Потом влить воду и выдерживать месяц. После того как вино хорошо перебродит, процедить и разлить по бутылкам.

Из светлого винограда получится светлое вино, но самое вкусное вино получается из «Изабеллы».

Вино из сухофруктов

По 0,5 кг изюма, сухих вишен и слив, 2 кг сахара.

Смесь сухофруктов залить 10 л кипяченой воды, добавить сахар и поставить настаиваться на три месяца. Затем, когда вино хорошо перебродит, процедить его и разлить по бутылкам.

Если добавить в вино бутылку водки, получится крепленое вино.

Вино фруктово-ягодное

3 кг различных фруктов и ягод, 3 кг сахара.

3 кг фруктов и ягод (желательно брать не менее 3 видов) подготовить и положить в эмалированное ведро или бутыл с широким горлом. Засыпать сахаром и залить кипяченой охлажденной водой не до краев, а до кантика. Ведро прикрыть марлей и оставить в помещении, не освещенном солнцем, на 30 дней. Изредка помешивать содержимое деревянной ложкой.

После того как вино перебродит, фрукты и ягоды осядут на дно, вино аккуратно процедить в другую посуду и дать ему немного постоять для осветления. Когда оно достаточно осветлится, снова процедить, разлить по бутылкам и укупорить.

Для получения крепленого вина можно добавить водку или спирт.

Очень вкусное вино получается из терна, но оно на любителя, так как имеет терпкий вкус.

Вино из смеси ягод

3 кг крыжовника, 3 кг черной смородины, 4 кг красной смородины, 9 кг сахара, 3 л кипяченой воды, бутылка водки, 1 палочка дрожжей.

Ягоды вымыть, высушить на бумаге, всыпать в бутыл. Добавить сахар, залить водой и выдерживать смесь два месяца. После этого отделить вино от ягод, процеживая через марлю, и разделить его на две части. В одну добавить бутылку водки, закупорить и выдержать две недели. В другую половину вина положить дрожжи и крепко завязать бутыл полотном. Брожение длится месяц, но лучше выдержать подольше. Когда вино станет прозрачным, разлить его по бутылкам.

Вино из черноплодной рябины

Для винной закваски подойдут остатки любых ягод из сада, а в качестве основного источника винных дрожжей — ягоды шиповника. Необходимо взять 2 стакана немытых (!) ягод, засыпать их 2 ст. ложками сахарного песка и залить 0,5 л холодной воды. Горлышко банки с закваской обмотать несколькими слоями марли и оставить на 3 дня.

Черноплодную рябину (3 кг), измельчить в блендере, поместить в емкость и добавить винную закваску. На это количество рябины потребуется 3 л холодной воды, однако небольшое ее количество нужно добавить к 2 кг сахара и сварить сироп. Готовый и остывший сироп влить вместе с оставшейся водой в емкость с рябиной. Получилось винное сусло.

Горлышко емкости с суслом обвязать марлей и оставить для брожения на 8 дней. На протяжении этого срока сусло нужно помешивать 2 раза в день.

На 9-й день сусло необходимо отфильтровать от ягод, сами ягоды хорошенько отжать. Отцеженное сусло перелить в чистую емкость и поставить гидрозатвор (можно использовать медицинскую систему для переливания крови, иглу всунуть в крышку емкости, а другой конец опустить в банку с водой). Готовое сооружение поставить в темное прохладное место. Через сорок дней вино нужно процедить от осадка и разлить по бутылкам. Через 2–3 месяца вино будет готово.

Вино из черной смородины

1-й способ

Заполнить бутылку ягодами черной смородины на $\frac{1}{3}$. Приготовить сахарный сироп из расчета 125 г сахара на 1 л воды, остудить и влить в бутылку с ягодами, заполнив ее на три четверти объема. Добавить дрожжевую закваску, поставить пробку с водяным затвором и держать при комнатной темпе-

ратуре. Когда закончится бурное брожение, добавить сахар из расчета 125 г на 1 л сусла, растворив его в небольшом количестве воды. Через 3–4 месяца вино слить в бутылку меньшего объема, плотно укупорить и поставить в холодное место. Еще через 3–4 месяца вино разлить в бутылки.

2-й способ

Мезгу прогревают в эмалированном тазу 10–20 минут при 60–70 °С, после чего помещают ее в емкость для брожения, разбавляют водой до кислотности 12–13 г/л, подсахаривают до 8,5–9%, добавляют 3% разводки дрожжей и вносят азотистое питание (нашатырный спирт — 0,2–0,4 г на 1 л сусла). Сбраживают до содержания сахара 0,3%, затем мезгу прессуют. К выжимке добавляют ½ горячей воды (70–80 °С), настаивают 7–8 часов, периодически перемешивая, затем прессуют. Соки смешивают, разбавляют водой, добавляют сахар и сбраживают. Готовое вино выдерживают 2–3 месяца.

Сливовое вино (быстрого приготовления)

8 кг чернослива, 1 кг сахара, 1 л воды.

Взять хорошие спелые черносливы, очистить от косточек, положить в 10-литровую стеклянную посуду, сверху добавить кипяченую теплую воду, смешать и оставить на брожение. Через 5 дней выжать мезгу, в жидкость добавить сахарный песок и 2–3 раза в день мешать деревянной палочкой. Когда окончательно закончится брожение, процедить. Через 2–3 недели получится кисло-сладкое вино темного цвета.

Вино из изюма и пива

2,5 кг изюма, 250 г сахара, 200 мл пива, 5 л воды.

Хорошо размешать воду с изюмом, горлышко посуды закрыть полотном, оставить на 10–15 дней. Когда начнет

бродить, в день два раза размешивать палочкой. Когда масса перестанет бродить, жидкость перелить в другую посуду, массу размять и выжать, добавить сахар и пиво.

Вино вишневое

1-й способ

3,5 кг вишен, 4,5 л кипятка, на каждые 4,5 л сока: 6 стаканов сахара, 0,5 ст. ложки дрожжей.

Залить вишни кипятком. Настаивать 4 дня. Процедить и измерить количество. Добавить сахар и дрожжи, поставить в теплое место (18–24 °С). Когда кончится пузырение (это происходит быстро, через 2–3 недели), перемешать. Дать отстояться в течение 3 дней. Процедить через очень тонкую ткань, наполнить бочку доверху. Закупорить и оставить на 5 месяцев. Разлить по бутылкам, запечатать их и поставить в темное прохладное место.

2-й способ

Ягоды моют, дают им некоторое время обсохнуть и толкут (безразлично, с косточками или без). После прессования добавляют в расчете на 1 л сока 0,25 л воды, 125 г сахара, 1 г толченого винного камня и 0,1 г танина. Так поступают при сладких вишнях. Когда же они кислые, состав смеси выбирается иной: на 1 л сока кладут 0,5 л воды, 400 г сахара, 1 г винного камня, 0,1 г танина. Сусло ставят на брожение.

3-й способ

Вишни сладких сортов отделяют от косточек, ссыпают в кадушку или бочонок и заливают сахарным раствором 10%-ной концентрации. Добавляют дрожжей и оставляют для брожения на 3–5 дней. После этого сливают и спиртуют, добавляя 300–350 мл спирта на 1 л вина. Вино выдерживают в течение 5–6 месяцев и, когда оно осветлится, снимают с осадка. Вино имеет приятный вкус и может долго храниться в прохладном месте.

4-й способ

Взять вишни из расчета 1200 г на бутылку вина, вынуть из них косточки. Выжать сок, залить в бочонок вместе с истолченными косточками и добавить сахар по 100 г на бутылку сока. Затем дать стоять до тех пор, пока не перебродит. Когда же перестанет бродить, необходимо бочонок хорошенько закупорить, спустя 2 месяца процедить и разлить по бутылкам.

5-й способ

Взять 8 кг вишен, выдавить сок, косточки раздробить. К полученной массе добавить 1,6 кг красной смородины, предварительно размятой. Все сложить в бочонок, добавить сахар из расчета 100 г на бутылку сока. Оставить все на 2—3 недели, закупорив бочонок. Затем добавить полбутылки водки, немного корицы. Когда вино перестанет бродить, плотно закупорить бочонок и через 4 месяца разлить по бутылкам.

6-й способ

Толкут целиком спелые кислые вишни. Получившуюся массу накрывают и выдерживают в покое 24 часа. Затем прессуют и вводят на каждый литр вишневого сока 1 л сока смородины, 1 л воды и 0,5 кг сахара. Всю эту смесь вливают в небольшую бочку, первые несколько дней иногда помешивают, потом дают перебродить, доливают бочку доверху и немного спустя разливают по бутылкам.

7-й способ

Из вишен извлекают косточки и раздавливают мякоть в кашицу, которой дают 12 часов бродить в глиняных горшках, а потом прессуют. Сок снова разливают по горшкам и дожидаются начала брожения. Тогда прибавляют 0,5 кг сахара на каждые 3 л сока, сливают его в бочку и дают бродить 8 дней, после чего разливают по бутылкам, хранить которые нужно в прохладном месте.

Вино из вишневой мезги

5 кг вишневой мезги, 4 л сахарного сиропа, 3 л воды.

Вишневую мезгу выложить в 10-литровый баллон и залить теплым 35%-ным сахарным сиропом. Горлышко баллона обвязать марлей и поставить в теплое место с температурой 25–30 °С. На 4–6-й день, когда мезга в баллоне всплывет, а сок выделится внизу, марлю с горлышка снять, установить водяной затвор и герметизировать. Баллон установить на брожение, которое, в зависимости от температуры помещения, может длиться 30–50 дней. По истечении этого срока сок осторожно слить в чистый баллон, а мезгу выжать. Полученный из нее сок профильтровать, слить в баллон, вновь установить водяной затвор, герметизировать и выдержать еще 20–30 дней под затвором. По истечении этого срока вино осторожно слить с осадка и разлить в чистые сухие бутылки, закупорить и вынести в холодное темное помещение для хранения.

Вино рябиновое

1-й способ

Рябиновое вино готовят как из подмороженных, так и из собранных до заморозков ягод, горечь из которых удаляют путем обработки их холодом в морозильной камере холодильника в течение 8–12 часов или кипящим 10%-ным раствором поваренной соли в течение 5 минут с последующей тщательной промывкой холодной водой до полного удаления следов соли. Ягоды измельчают и прессуют, заливают водой (1 л на 1 кг ягод), добавляют сахар (200 г на 1 кг ягод), азотистое питание и разводку дрожжей (2–3% объема), сбраживают 5–7 дней, а затем прессованием или при помощи соковыжималки отделяют сок. Кладут в него сахар — 140 г на 1 л. Сбродившее вино снимают с осадка, осветляют, вносят в него сахар для сладости и разливают по бутылкам. Вино более высокого

качества получается при смешивании с яблочным соком (до 20%). Для приготовления рябиново-яблочного вина соотношение соков должно быть 1:1. Качество вина значительно повышается при обработке его холодом и увеличении сроков хранения до 6—10 лет. Из черноплодной рябины тоже можно приготовить вино, однако в соке из ее ягод много дубильных и красящих веществ, угнетающих жизнедеятельность дрожжей, что делает вино тяжелым. Для снижения воздействия дубильных веществ перед сбраживанием рекомендуется смешать сок черноплодной рябины с яблочным (20%).

2-й способ

Используют ягоды сладких сортов рябины: Невеженская, Гранатная и другие. Можно использовать и ягоды лесной рябины, при этом рябину следует обработать кипящим 10%-ным раствором поваренной соли в течение 5 минут с последующей тщательной промывкой холодной водой до полного удаления следов соли. Ягоды рябины отделяют от гребней, моют и дробят в деревянной посуде. В мезгу добавляют сахарный сироп (1 л 20%-ного сиропа на 1 кг мезги), азотистое питание (0,3 г хлористого аммония на 1 л сусла) и разводку дрожжей. Сусло сбраживают 5—7 дней, затем прессуют, добавляют настой ароматических веществ и спиртуют, добавляя 350—500 мл спирта на 1 л вина. В результате получают молодое вино, готовое к употреблению. Вино содержит 16—18% об. спирта и 6—8% сахара. Для созревания вино хранят в прохладном месте 6—8 месяцев, при этом улучшаются его вкус и аромат.

Вино из красной рябины

Зрелые ягоды рябины (подмороженные на ветке или в морозильной камере 10—12 часов) отделяют от плодоножек, обдают кипятком, прогревают 20 минут, сливают воду и снова заливают кипятком, сливают воду и ягоды измельчают, прес-

суют, жом заливают горячей водой (70–80 °С) на 5–6 часов и снова прессуют (количество добавленной воды учитывается при приготовлении сусла). Соки смешивают.

Для приготовления:

— столового вина на каждый литр сока берется 2,5 л воды и 500 г сахара,

— для десертного вина — 1 л воды и 1 кг сахара,

— для ликерного вина — полстакана воды и 0,8 кг сахара.

В сусло вводят дрожжевую закваску и готовят вино по известной технологии. Рябиновые виноматериалы используются в основном для приготовления купажных вин.

Старинное шипучее вино из рябины

9 стаканов рябины, сахар по вкусу, 40–60 шт. изюма, 10 л воды.

Размять деревянным пестиком промытую рябину, залить водой и заварить. Смесь вылить в стеклянный баллон и залить 9 л кипятка. Затем обвязать баллон марлей и поставить в теплое место. Когда начнет бродить, процедить через двойной слой марли, засыпать сахаром, перемешать, разлить в бутылки. Перед закупоркой положить в каждую бутылку по 2–3 изюминки. Хранить бутылки на холоде в лежащем положении.

Вино из облепихи

1-й способ

5 кг ягод облепихи дробят, прессуют, заливают жом водой из расчета 200 мл на 1 кг жома, перемешивают и через 5–6 часов прессуют. Соки смешивают. Для приготовления столового вина на каждый литр сока добавляют 2 л воды и 600 г сахара, для десертного вина — соответственно 0,7 л воды и 1 кг сахара, для ликерного вина добавляют 1,25 кг сахара; вводят дрожжевую закваску (желательно светлую — на

изюме), ставят на брожение. По окончании брожения вино переливают в бутылки, которые закупоривают пробками и ставят в прохладное место. Вино из облепихи обязательно осветляется желатином или иным способом. Разлитое по бутылкам и закупоренное вино созревает в течение года.

2-й способ

Размятые ягоды облепихи смешивают с водой в соотношении 1:1, добавляют сахар из расчета 0,5 кг на 1 л смеси облепихи с водой и ставят на брожение. Через 2 недели сливают вино с осадка, добавляют еще по 0,5 кг сахара на 1 л вина и ставят на тихое брожение под водяной затвор. По окончании брожения вино переливают в бутылки, которые закупоривают пробками и ставят в прохладное место. Выдержанное в течение года вино приобретает золотистый цвет, становится совершенно прозрачным, обладает легким ароматом ананаса и свежего пчелиного меда. Вкус вина сладковато-кислый, острый, освежающий, приятный.

3-й способ

Ягоды перебрать, очистить. Если ягоды заморожены, то их сначала оттаивают и моют. Из 4 кг ягод получается 3 л сока. Для уменьшения кислотности сок наполовину разбавляют кипяченой охлажденной водой. Затем оставляют для брожения. По его окончании вино переливают в бутылку, которую закупоривают и ставят в прохладное место.

При желании получить сладкое вино добавляют сахарный сироп, приготовленный с возможно меньшим количеством воды (800 г сахара-песка на 200 г воды). Сироп добавляют в вино по вкусу (обычно 40–60 г на 1 л). Затем вино разливают по бутылкам и закупоривают. Выдержанное в течение года, оно приобретает золотистый цвет, становится совершенно прозрачным.

Вино из шиповника

1-й способ

3 кг шиповника, 3,5 л кипятка, на 4,5 л сока: 5 стаканов сахара, 0,5 столовой ложки дрожжей.

Залить ягоды шиповника кипятком. Из-за твердости ягод их надо настаивать не менее 7 дней, отжимая ежедневно. Процедить. Измерить количество сока и добавить сахар и дрожжи. Поставить в теплое место (18–24 °С) для брожения. После прекращения пузырения перемешать. Дать отстояться в течение 3 дней. Процедить, закупорить и настаивать 4 месяца. Разлить по бутылкам, запечатать и поставить в прохладное темное место на несколько месяцев.

2-й способ

1 кг шиповника, 1 кг сахара, 3 л воды.

Спелый неподмороженный шиповник тщательно очистить, промыть в воде. Удалить косточки и засыпать в банку емкостью 5 л, залить охлажденным сахарным сиропом. Банку накрыть неплотной тканью и поставить в теплое место на 3 месяца. Время от времени банку встряхивать. По истечении 3 месяцев сок процедить, вылить в бутылки, плотно закупорить и поставить в подвал или в ящик с песком. Чем дольше вино выстоится, тем оно вкуснее и крепче.

Вино из шиповника

Взять 2 кг тронутых морозом плодов шиповника, очистить их и помыть. Положить в эмалированную кастрюлю, залить теплым (25–30 °С) сахарным сиропом, который приготавливают из 5 л воды и 2 кг сахара-песка. Кастрюлю закрыть крышкой и выдержать до тех пор, пока не перестанут выделяться пузырьки (примерно 20–30 дней). Затем содержимое кастрюли процедить, разлить в бутылки и поставить в прохладное место.

Лимонное вино

12 больших лимонов, 4,5 л кипятка, на 4,5 л сока: 6 стаканов сахара, 1 ст. ложка дрожжей.

Нарезать лимоны на ломтики. Залить кипятком и настаивать 3 дня. Процедить и измерить количество. Добавить сахар и дрожжи и поставить в теплое место (18–24 °С) для брожения. После прекращения пузырения перемешать. Дать отстояться в течение 3 дней. Процедить. Закупорить и оставить на 12 месяцев. Разлить по бутылкам, запечатать и поставить в прохладное темное место на несколько месяцев.

Лимонное вино из белого вина

750 мл белого вина, 1 щепотка сахара, 1,5 г лимонной кислоты, 10 мл спирта, 1,25 г чайной соды.

В обычные бутылки из-под шампанского налить до горлышка годовой выдержки белое вино, бросить туда мелко растолченный сахар, лимонную кислоту, влить винный спирт и крепко закупорить пробкой. Бутылки поставить в погреб в перевернутом виде. Через два дня бутылки осторожно открыть, всыпать туда чайную соду и быстро закрыть пробками. Последнее действие следует сделать очень быстро, так как после соды вино в бутылках начнет пениться и выливаться. Время от времени бутылки надо взбалтывать. Вино, приготовленное по этому методу, через 6 дней можно употреблять.

Лимонное шампанское

7 лимонов, 400 г изюма, 400 г меда, 20 л воды, дрожжи, жидкое тесто из пшеничной муки.

Семь лимонов средней величины нарезать тонко и с каждой дольки снять цедру. Внутренность долек очистить от белой кожицы и семечек, добавив к лимонам изюм и

натуральный мед. Все тщательно перемешать, чтобы разошелся мед и вышел сок из лимонов. Залить смесь 20 л воды, положить ранее срезанную цедру и все вместе вскипятить. Отдельно приготовить чашечку дрожжей, которые развести жидким тестом из пшеничной муки. Когда тесто поднимется, перелить в деревянную кадочку, все время помешивая. Оставить бродить, пока изюм, цедра и лимонная мякоть не поднимутся на поверхность. Сразу же их вынуть, а воду разлить по бутылкам, положив в каждую по паре изюминок и кусочку цедры. Закупорить напиток как можно тщательнее, а лучше засмолить пробку, и поставить на холод, но не на мороз. Уже через три недели можно попробовать: если шампанское «играет», оно готово, если нет — дайте постоять ему еще. Хранить шампанское нужно в горизонтальном положении.

Вино из голубики

4 кг голубики, 1,5 кг сахара, 300 г меда (растворить в 1,5 л воды), 2 л воды.

Спелую голубику слегка размять. Полученную мезгу и сок поместить в 10-литровый баллон, влить воду, накрыть марлей и обвязать. Затем вынести в темное помещение с температурой 20–25 °С тепла и выдержать в течение 4–5 дней. После выдержки настой профильтровать. Полученную в фильтре мезгу выжать и выбросить. Профильтрованную и отжатую жидкость слить в чистый баллон и добавить сахар и мед, растворенные в теплой воде. Затем установить водяной затвор, вынести в темное помещение для брожения на вино и выдержать под водяным затвором до тех пор, пока брожение не прекратится. Для осветления полученного вина его слить с осадка в чистый баллон при помощи сифона. Снова установить водяной затвор, вынести в холодное помещение и выдержать в

течение 2 месяцев. После этого срока, когда вино полностью станет прозрачным, разлить его в бутылки, закупорить, зашмолить и хранить в сухом прохладном и темном помещении в горизонтальном положении. Чтобы получить полусладкое или сладкое вино, количество сахара-песка на указанный ранее вес ягод увеличивают на 0,5–1 кг.

Вино из красной и черной смородины

1-й способ

Из сока черной и красной смородины можно приготовить отборное шипучее вино. Спелые ягоды смородины размять через полотно и выжать сок. Перелить сок в чистую посуду и варить на огне до тех пор, пока не загустеет, как мед. После охлаждения разлить в бутылки и крепко закрыть пробками. Когда будет желание приготовить отборное шипучее вино, надо налить полбутылки хорошего вина и добавить одну столовую ложку сваренного сока смородины. Бутылку взболтать. По этому методу можно приготовить красное шампанское высшего сорта.

2-й способ

1,25 кг красной смородины, 1,25 кг черной смородины, 4 л кипятка, на каждые 4,5 л сока: 6 стаканов сахара, 0,5 ст. ложки дрожжей.

Положить смородину в сосуд и залить кипятком. Настаивать 4 дня, затем процедить. Измерить сок и добавить сахар и дрожжи. Поставить для брожения в теплое место (18–24 °С). После прекращения пузырения (это вино может бродить всего 2–3 недели) хорошо размешать. Дать осесть осадку в течение 3 дней. Процедить, оставить в бочке на 7–9 месяцев. Разлить по бутылкам, запечатать и поставить в прохладное темное место на несколько месяцев.

Старинный рецепт шипучего смородинового вина

**1 л сока красной смородины с кипяченой водой),
300 г сахара, 0,5 рюмки рома, треть рюмки шампанского,
3 изюминки.**

Положить в бутылъ ягоды красной смородины, залить в нее кипяченую воду, поставить в холодильник на неделю, каждый день взбалтывать, через неделю попробовать. Если смородина полностью передала свой вкус воде, значит, вода настоялась, а если вкус еще нельзя определить, то оставить еще на 3—4 дня; потом слить эту воду, подсластить, добавить шампанское, ром и изюминки. Затем закупорить, засмолить, поставить в погреб в песок. Употреблять вино можно не раньше чем через месяц.

Клюквенная медовуха

1 кг меда, 2 стакана клюквенного сока, 1 ч. ложка ванильного сахара, 5 л воды.

Мед размешать в воде, затем залить его 5 л кипятка, чтобы всплыли частицы воска. Когда раствор остынет, воск сверху снять, а раствор снова закипятить и держать на огне, пока он не станет выкипать. Шумовкой снимать пену.

Затем влить клюквенный сок и еще раз вскипятить. Потом перелить в бутылъ, всыпать туда ваниль. Бутылъ хорошо закупорить и поставить на 2 недели в холодильник. Затем разлить медовуху по бутылкам и хранить в прохладном месте (лучше всего в погребе в ящиках с песком).

Мед набирает полную крепость через 3 месяца. Поэтому, если хотите встретить Новый год с этим вкуснейшим напитком, готовьте его в октябре.

Вино малиновое

Собранные ягоды не моют, а сразу же прессуют. Выжимку заливают водой. Через 12–24 часа ее вторично прессуют, получая сок 2-й водной фракции. Количество воды определяется по таблице. Иногда ягоды малины трудно отдают сок. В этом случае целесообразно подбраживание мезги. Плоды взвешивают и помещают в сосуд, на 1 кг добавляют 0,4 л воды и 150 г сахара, вводят азотистое питание (0,3–0,4 г/л) и разводку дрожжей (3% общего объема). Массу подбраживают 7–10 дней, затем сусло процеживают, помещают в чистый сосуд и на 1 л добавляют 180 г сахара. После окончания брожения вино снимают с дрожжевого осадка и ставят в прохладное место для осветления. Прозрачное вино подслащивают сахаром, разливают по бутылкам и ставят на хранение до употребления.

Вино из малиновой мезги

4–5 кг малиновой мезги, 4 л сахарного сиропа.

Малиновую мезгу выложить в 10-литровый баллон, залить теплым 35%-ным сахарным сиропом. Горлышко баллона обвязать марлей и поставить в теплое место. На 4–6-й день, когда мезга в баллоне всплывет, а сок выделится внизу, на горлышко баллона установить водяной затвор и выдержать в течение 20 дней. Затем при помощи сифонной трубки осторожно слить в чистый баллон, мезгу выжать и профильтровать. Полученный сок также слить в баллон, вновь установить водяной затвор и выдержать еще 20–30 дней. После слить вино с осадка, разлить в подготовленные бутылки, закупорить и вынести в холодный темный погреб на хранение.



Содержание

Глава I. Основы домашнего консервирования	3
Глава II. Клубника, земляника	55
Глава III. Яблоки, груша, айва	65
Глава IV. Смородина	75
Глава V. Черника, голубика	85
Глава VI. Сливы, кизил, алыча	91
Глава VII. Вишня, черешня	101
Глава VIII. Крыжовник, шиповник	109
Глава IX. Малина, ежевика	115
Глава X. Брусника, клюква	121
Глава XI. Персики, абрикосы, виноград	125
Глава XII. Дыня, арбуз, тыква	133
Глава XIII. Апельсины, лимоны	137
Глава XIV. Облепиха, терновник, боярышник, жимолость, черноплодная рябина	143
Глава XV. Ассорти	157
Глава XVI. Домашний погребок: вина из ягод и фруктов	169

Популярное издание

Закатки сладки

Консервирование ягод и фруктов

Ответственный редактор Т. Чернышова

Технический редактор Е. Беляева

Верстка Ф. Хайдуков

Корректор Л. Зелексон

Фото на обложке: MarilynalDreamstime.com\Dreamstock.ru,
Лисовская Наталья/Фотобанк Лори

Подписано в печать 23.05.2012. Формат 60x84/16

Усл. печ. л. 11,2. Тираж 20000 экз. Заказ 4249012

ООО «Слог»

603126, Нижний Новгород, ул. Родионова, 192, корп.1

тел.: (831) 275-98-68, 275-97-53 , 275-97-54, e-mail: sales@gmi.ru

Отпечатано с готовых файлов заказчика в филиале
«НИЖПОЛИГРАФ» ОАО «Первая Образцовая типография»
603950, г.Нижний Новгород, ГСП - 123, ул. Варварская, 32.

Распространитель ЗАО «Издательство «Газетный мир»

603126, Нижний Новгород, ул. Родионова, 192, корп.1

тел.: (831) 275-95-22, 438-00-54, e-mail: sales@gmi.ru

Настоящее издание является специальным выпуском газеты «Скаторть-самобранка».
Главный редактор Г. Щербо. Газета зарегистрирована Министерством РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № 77-14485 от 20 января 2003 г. Учредитель и издатель ООО «Слог». Цена договорная

Эта книга для тех, кто хочет сохранить вкус и аромат летних ягод и фруктов. В ней вы найдете множество традиционных и оригинальных рецептов приготовления варенья, повидла, джема, конфитюра, мармелада, сока и сиропа из дикорастущих и садовых фруктов и ягод.



Scan: Gencik

ISBN 978-5-4346-0113-9

