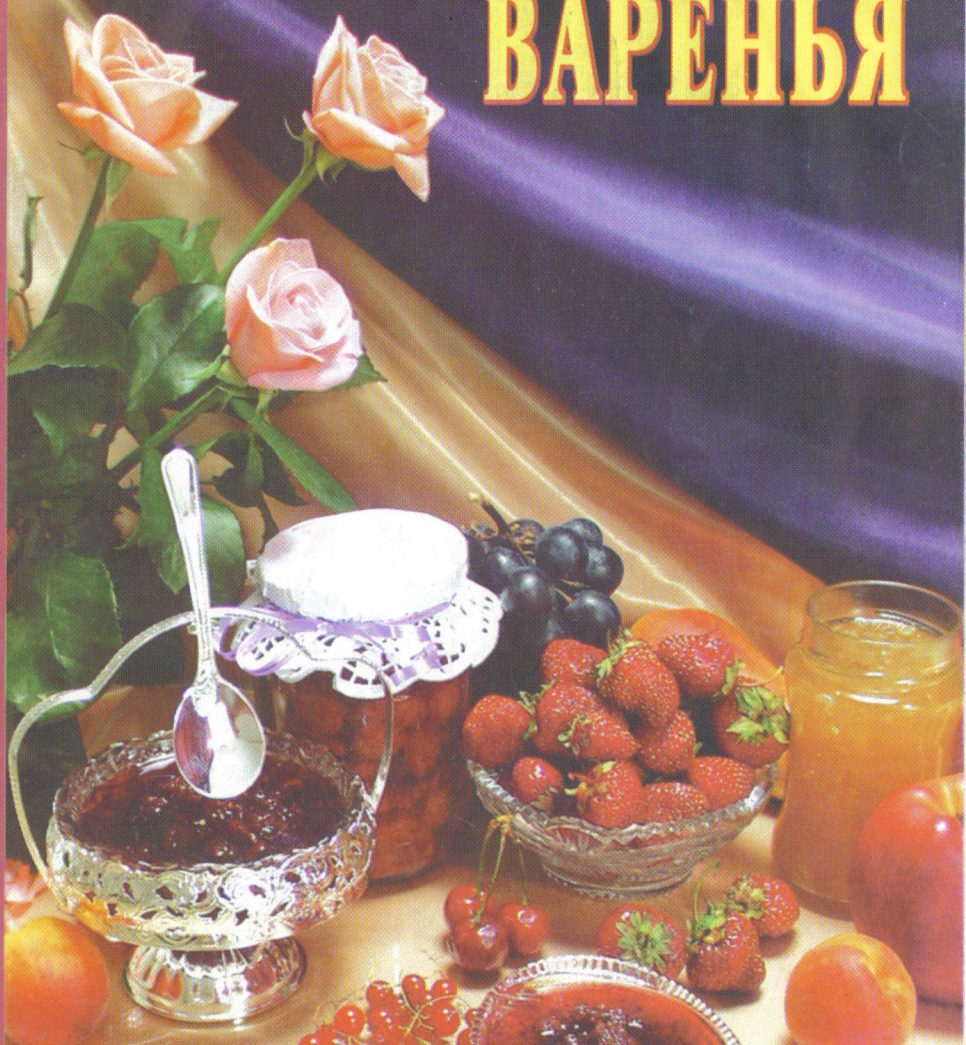


ДОМАШНЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВАРЕНЬЯ



ЛИНДАРНЫЕ СЕКРЕТЫ

ДОМАШНЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВАРЕНЬЯ

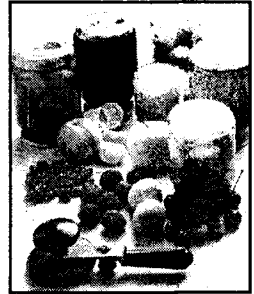
*Лучшие
рецепты*

*Секреты
приготовления*

Серия "Кулинарные секреты"

Киев

СЕКРЕТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАЧЕСТВЕННОГО ВАРЕНЬЯ



Каждый год природа одаривает нас щедрым урожаем ягод и фруктов. Лето – замечательная пора, и прежде всего потому, что в этот период каждый из нас может пополнить свой организм новым запасом витаминов. Однако фруктово-ягодный сезон не долговечен. А между тем волшебство летних ароматов можно сохранить на долгие месяцы. Так называемый “день варенья”, придуманный известным писателем, действительно существует. Но он не обязательно должен совпадать с вашим днем рождения. Это день, когда вы впервые порадовали своих друзей и близких вареньем собственного приготовления.

Готовить варенье можно по-разному. При этом важно, чтобы оно было вкусным, полезным и не портилось при хранении. Все эти требования можно выполнить, соблюдая правила приготовления варенья. В этом и поможет вам сборник “Домашнее приготовление варенья”. А еще на его страницах вы найдете уникальные рецепты приготовления варенья, которое не только разнообразит, но и украсит ваш стол.

Среди домашних заготовок, которыми хозяйки запасаются на зиму, особое место занимают варенья. В отличие от других продуктов они появляются на нашем столе не только зимой или весной, а на протяжении всех двенадцати месяцев — ведь желание попить чайку с вареньем не зависит от времени года.

А чай с вареньем — это не только удовольствие, но и витаминная подпитка организма. Ведь качественное варенье содержит немало витаминов и других полезных веществ. Но это относится именно к качественным вареньям. А их изготовление не только большое искусство, но и мудреная наука.

Говоря языком этой науки, вареньем называется продукт, полученный из цельных или разрезанных на дольки плодов или ягод, сваренных в сахарном сиропе или с добавлением сахара.

В правильно сваренном варенье плоды остаются целыми, сироп легко отделяется от них. Этот продукт переработки может храниться длительное время.

А ТЕПЕРЬ РАСКРОЕМ ГЛАВНЫЕ СЕКРЕТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОРОШЕГО ВАРЕНЬЯ

✂ Для приготовления варенья используют ягоды наилучшего качества, собранные в полной зрелости. Недозрелые плоды не имеют соответствующего вкуса и аромата, окраска их блеклая, невыраженная, консистенция жесткая, а перезрелые плоды при варке развариваются.

✂ Ягоды или нарезанные дольки плодов должны быть одинаковой величины.

✂ Для варки варенья используют емкости эмалированные или из нержавеющей стали.

✂ Нежные плоды малины желательно перед варкой не мыть. Если же в этом есть необходимость, лучше сполоснуть их под холодным душем. Землянику сначала моют, а затем очищают от чашелистиков.

✂ Чтобы нежные, очищенные от косточек половинки слив и абрикосов не разваривались и не теряли форму при варке, прежде чем опускать в сахарный сироп, подержите их 5 мин в содовом растворе (на 1 кг плодов — 1,5 л воды и 1 ч.л. пищевой соды).

✂ Одновременно варят не более 2 кг плодов и ягод. При этом варенье быстро готовится и получается более ароматным.

✂ Варенье варят на слабом огне. В результате свертывания белковых веществ плодов во время варки образуется пена, которая собирает грязь из сиропа и всплывает на поверхность варенья. Ее удаляют ложкой или шумовкой.

✂ Если варите варенье из сладких плодов и ягод (груша, черешня,

земляника и др.), добавьте в него лимонную кислоту: на 1 кг сахара 1/4 ч.л. кислоты, растворенной в 1 ч.л. теплой кипяченой воды. Варенье в этом случае не засахаривается.

✂ При варке варенья из крыжовника, мелких плодов слив, алычи для достижения быстрой и взаимной диффузии сиропа и клеточного сока плоды накалывают булавкой.

✂ Вместо воды для приготовления сахарного сиропа можно использовать сок плодов и ягод. Так, например, малиновое и земляничное варенье будут более ароматными и не засахарятся, если варить их на соке красной смородины, а к вишневому хорошо использовать яблочный сок. Яблочный сок подходит и к любым другим плодам.

✂ Плоды, которые хорошо пропитываются сахарным сиропом, варят в один прием. Продолжительность варки в этом случае не должна превышать 40 минут.



✂ Нежные плоды (малина, земляника) не любят длительной варки: сок из них быстро переходит в сироп, сами плоды развариваются, сморщиваются. Варенье из них лучше варить в несколько приемов: довести до кипения, выдержать на слабом огне несколько минут, снять и дать выстояться 5-6 часов, затем вновь довести до кипения и отставить, повторяя так 3-4 раза. Общая продолжительность всех варок не должна превышать 30 мин. При последней варке варенье доводят до готовности.

Готовность варенья определяют так:

- капли варенья на холодном блюде не расплываются,
- сироп прозрачный и легко отделяется от плодов, а плоды равномерно распределены в сахарном сиропе и не всплывают.

Разливают варенье следующими способами:

- **горячий разлив:** варенье раскладывать в горячем виде в подогретые стерильные банки, сразу же укупоривают и переворачивают вверх дном до остывания;
- **пастеризация** варенья в горячей воде при температуре 95 градусов, в результате чего оно становится более устойчивым в хранении;
- **холодный разлив.** В этом случае расход сахара увеличивают на 10%. Готовое варенье переливают в другую чистую сухую емкость, накрывают полотенцем и оставляют до остывания. Только затем разливают в чистые, сухие банки.

✂ Поверх разложенного в банки охлажденного варенья можно уложить кружочки пергаменты, смоченные водкой, или насыпать слой сахара.

А теперь, когда главные секреты приготовления качественного варенья вам известны, можете смело браться за дело. И помогут вам в этой работе наши рецепты варенья на любой вкус.

АБРИКОСЫ

ВАРЕНЬЕ ИЗ ПОЛОВИНОК АБРИКОСОВ



Подготовленные половинки не накалывают, помещают в эмалированный таз или кастрюлю и заливают горячим (80°C) сахарным сиропом 55%-ной концентрации (на 1 кг плодов 570 мл воды и 700 г сахара). По рецептуре при варке варенья на 1 кг плодов добавляют 1,45 кг сахара. Сахар, оставшийся после приготовления сиропа, делят на 3 части и добавляют в начале каждой варки в виде сиропа 70%-ной концентрации.

После первой заливки абрикосов сиропом 55%-ной концентрации смесь выдерживают 8 ч. Вынимают осторожно плоды, добавляют 1/3 сиропа. После закипания добавляют плоды, уваривают 7—10 мин. Через 8 часов все повторяют. Для предотвращения засахаривания готового варенья в начале второй варки рекомендуется добавить в сироп лимонную или виннокаменную кислоту (2-3 г на 1 л сиропа). Температура кипения сиропа в конце первой варки должна быть 102,5°C, в конце второй — 103, в конце третьей — 104-105°C. Если готовое варенье расфасовывают холодным без герметической укупорки, его варят при температуре кипения 108°C.

ВАРЕНЬЕ АБРИКОСОВОЕ С ЯДРАМИ КОСТОЧЕК

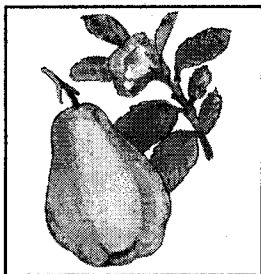
Зрелые абрикосы моют холодной водой, дают воде стечь, ножом из нержавеющей стали надрезают по бороздке и удаляют косточки. Извлеченные косточки разбивают, ядра через надрез укладывают в абрикосы. Подготовленные абрикосы с ядрами помещают в эмалированный таз и заливают горячим сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,5 кг сахарного песка и 400 мл воды на 1 кг плодов.

Залитые сахарным сиропом абрикосы выдерживают сутки, затем сироп сливают, кипятят 5—7 мин, заливают им абрикосы и выдерживают еще сутки, после чего варенье уваривают до готовности. Готовое варенье в горячем состоянии расфасовывают в сухие банки. Наполненные до самого верха банки накрывают прокипяченными крышками, герметически укупоривают, устанавливают вниз горлышком и охлаждают.

• Ядра косточек культивируемых сортов используют для лечения воспалительных заболеваний верхних дыхательных путей, при кашле и икоте.

АЙВА

ВАРЕНЬЕ ИЗ АЙВЫ ПРАБАБУШКИНО

*Первый способ*

Айва — 1 кг.

Для сиропа: сахар — 1,2 кг, вода — 3 стакана, лимонная кислота.

Хорошо вызревшую или даже перезревшую айву вымыть, разрезать на 4—8 частей, очистить кожицу, вырезать семенные гнезда вместе с каменным слоем. Положить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения и поварить до размягчения (10—15 минут). Остудить в холодной воде. На отваре приготовить сахарный сироп, взяв 800 г сахара на 3 стакана отвара, довести до кипения, опустить

дольки айвы и отставить на 3—4 часа. Вновь довести до кипения, проварить 5 минут и опять отставить. Затем добавить оставшийся сахар и варить до готовности. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту.

Второй способ

Айва — 1 кг; сахар — 1 кг; вода — 1 л.

Зрелые плоды айвы тщательно вымыть, очистить кожицу. Приготовить сахарный сироп, довести до кипения. Подготовленную айву натереть на терке с крупными отверстиями прямо над кипящим сиропом. Варить до готовности в один прием. Фасовать в холодном виде.

ВАРЕНЬЕ ИЗ АЙВЫ ПО-ПОЛЬСКИ

Айва — 1 кг.

Для сиропа: сахар — 1 кг, вода — 3 стакана.

Айву вымыть, разрезать на 4—8 частей в зависимости от величины, вырезать семенные гнезда, очистить кожицу. Положить в кастрюлю, залить холодной водой, чтобы слегка покрывала плоды, и уваривать. Когда айва размякнется, добавить сахар и варить на слабом огне до готовности. Фасовать в горячем виде, укупорить и выдержать под одеялом до остывания.

Варенье получится еще более вкусным и ароматным, если варить сначала снятую с айвы и промытую кожицу.

● Плоды айвы могут храниться длительное время в свежем виде. В период хранения они желтеют, приобретают характерный для них вкус и аромат, улучшаются и другие их химико-технологические свойства.

АЛЫЧА

ВАРЕНЬЕ “АРОМАТНОЕ”

Подготовленные плоды бланшируют в горячей воде в течение 5 мин при температуре 75—80°C и накалывают. Наколотые плоды помещают в эмалированный таз и заливают профильтрованным сиропом 50%-ной концентрации (на 1 кг алычи 600 мл воды и 600 г сахара), имеющим температуру 80°C.

На 1 кг алычи расходуется 1,45 кг сахара. Сахар, оставшийся после приготовления сиропа, по частям добавляют в сироп в начале каждой варки в виде раствора 70%-ной концентрации (на 1 кг алычи 280 г сахара, 120 мл воды).

Варенье из алычи варят в три приема с выдержкой между варками не менее 5 ч. После первой заливки алычи сиропом и выдержки в течение 5 ч плоды откидывают на дуршлаг, в сироп добавляют 1/3 сахарного сиропа 70%-ной концентрации и уваривают в течение 10 мин. Затем в кипящий сироп помещают плоды алычи, оставляют и опять выдерживают 5 ч. Таким же образом производят вторую и третью варки.

Температура кипения сиропа в конце первой варки должна быть 102, в конце второй 103°C. В процессе третьей варки варенье уваривают до готовности. Готовое варенье расфасовывают, укупоривают и охлаждают.

Если готовое варенье герметически укупоривают, то температура кипения в конце варки должна быть 104-105°C. Если готовое варенье расфасовывают без герметической укупорки, температура кипения сиропа должна быть доведена до 108°C.

● Все консервы из алычи укупоривают лакированными крышками.

ЖЕЛЕ ИЗ АЛЫЧИ

Алычовое желе готовится из натурального сока. Поскольку в алычовом соке много кислот и пектиновых (желирующих) веществ, желе из этого сока получается хорошего качества. Сок помещают в эмалированную кастрюлю, добавляют сахар (800 г на 1 л сока), смесь уваривают 10—15 мин и фильтруют через фланель или 3-4 слоя марли. После фильтрации массу уваривают до уменьшения объема примерно на



1/3 (по замеру), что соответствует температуре кипения увариваемой массы 104°C. Продолжительность уваривания сока с сахаром составляет 30-35 мин.

Готовое желе расфасовывают в горячие сухие банки, накрывают их крышками, герметически укупоривают, ставят в прохладное место и, не переворачивая, охлаждают.

АПЕЛЬСИНЫ

ЦУКАТЫ ИЗ АПЕЛЬСИНОВЫХ КОРОК

Апельсиновые корки — 1 кг.

Сахар — 1,4-1,5 кг (для приготовления сиропа 1,3 кг).

Кожуру толстокожих апельсинов разрезать на дольки, замочить в холодной воде, выдержать 48 ч, меняя воду через каждые 6—8 ч. Вымоченные корки залить кипятком, на умеренном огне варить 30 мин. Затем откинуть на дуршлаг, опустить в кипящий 70%-ный сахарный сироп (700 г сахара, 300 мл воды). Как только смесь снова закипит, снять с огня, поставить на 8—10 ч в холодное место. После выстойки варку продолжить в течение 5 мин и повторно поставить в холодное место на 24 ч. Чередование варки и выстойки провести 4-5 раз. В конце последней варки добавить отжатый сок лимона и его цедру. Для проверки готовности взять на вилку одну дольку: если корочка покрывается блестящим налетом, а сироп стекает с вилки медленно, то цукаты готовы. Готовые цукаты откинуть на дуршлаг, выдержать до полного отделения сиропа (примерно 1,5-2 ч), уложить в один слой на противень и поставить в негорячую духовку (40°C) для подсушки. Подсушенные дольки обсыпать сахарным песком, аккуратно покрывая им всю поверхность, и вторично поставить на подсушку в тех же условиях на 3—4 ч. Готовые цукаты расфасовать в сухие банки, герметически закрыть металлическими или полиэтиленовыми крышками. Хранить в прохладном месте.

АПЕЛЬСИНОВЫЕ “ТРЮФЕЛИ”



Измельченные апельсиновые корки — 1 кг.

Сахар — 500 г.

Орехи — 300 г.

Апельсиновые корки подготовить так же, как для цукатов. После варки пропустить через мясорубку. К измельченной массе добавить сахар, сырую малину, протертую с сахаром (можно и без нее), хорошо перемешать. Смесь на слабом огне при помешивании уварить до загус-

тения и легкого отслаивания от дна таза. Уваренную массу выложить на фаянсовое блюдо, смоченное водой, разровнять ножом, выдержать для подсушки 48 ч, разрезать на дольки. Каждую дольку скатать в шарик, раскатать их скалкой. Положить “трюфели” в коробку, на дно которой предварительно насыпать толченые орехи.

● В состав кожуры апельсина входят: сахар, клетчатка, органические кислоты, пектиновые вещества, эфирные масла, витамины — С (до 175 мг/%), каротин (0,03-0,43 мг/%), В₁ (0,02 мг/%), РР (0,28 мг/%).

БАРБАРИС

ВАРЕНЬЕ ИЗ БАРБАРИСА “КИСЛИНКА”

Ягоды барбариса — 1 кг.

Сахар — 1,6—2 кг.

Созревшие, интенсивно окрашенные плоды перебрать, промыть, откинуть на дуршлаг, затем опустить в кипящий 70%-ный сахарный сироп (700 г сахара, 300 мл воды). Довести смесь до кипения, снять с огня, выдержать 10—12 ч. После выстойки однократной варкой уварить до готовности. Готовое варенье в горячем виде расфасовать в прогретые банки. Стерилизовать при 100°C банки вместимостью 0,5 л — 15 мин, 1 л — 20 мин.



ЖЕЛЕ ИЗ БАРБАРИСА

Смесь отвара и протертого пюре — 1 кг.

Сахара — 1—1,5 кг

Плоды подготовить так же, как и для варенья, поместить в эмалированную посуду, залить водой вровень с ягодами, нагреть до кипения и выдержать на умеренном огне до полного размягчения мякоти. Разваренные плоды протереть через сито. Протертую массу смешать с отваром и сахаром. Смесь нагреть до кипения и продолжить варку при помешивании и постепенном уменьшении силы огня до тех пор, пока первоначальный объем не уменьшится на 1/3. Затем в горячем виде расфасовать в сухие прогретые банки, герметически укупорить. Хранить в прохладном месте.

Желе, расфасованное в банки вместимостью 0,5 л (для повышения устойчивости), простерилизовать при 85°C в течение 15 мин.

● Хорошо сваренный джем или желе может храниться в негерметичной упаковке, так как на поверхности его образуется корочка, которая будет препятствовать проникновению наружной влаги и появлению плесени.

БРУСНИКА

ВАРЕНЬЕ ИЗ БРУСНИКИ



Брусника — 1 кг ягод, 1,3—1,5 кг сахара или 1 кг ягод брусники, 0,8—1 кг яблок, 2,2—2,4 кг сахара. По желанию в обоих случаях можно добавить 100 г меда, кусочек корицы, 2-3 бутончика гвоздики.

Ягоды перебрать, удалить раздавленные, гнилые, почерневшие и незрелые, промыть в холодной воде, уложить в дуршлаг и на 2-3 мин опустить в кипящую воду. Дать воде стечь. Бланшированные ягоды подвергнуть обработке по одному из двух способов.

1-й способ. Ягоды залить 70%-ным сахарным сиропом (700 г сахара, 300 мл воды), поставить на умеренный огонь, уварить до готовности.

2-й способ. Ягоды залить 50%-ным сахарным сиропом (500 г сахара, 500 мл воды), выдержать 8—12 ч, на умеренном огне уварить до готовности. При этом одну половину полагающегося по рецепту сахара использовать для приготовления сахарного сиропа, другую — засыпать небольшими порциями перед концом варки.

Независимо от способа варки варенье для улучшения его вкуса можно добавить пропаренные дольки сладких сортов яблок, а также мед, корицу, гвоздику.

Готовое варенье расфасовать в прогретые стеклянные банки. Стерилизовать при 100°C: банки вместимостью 0,5 л — 15 мин, 1 л — 20 мин.

ВАРЕНЬЕ ИЗ БРУСНИКИ И ГРУШ

Брусники — 1 кг ягод.
Очищенные груши — 700 г.
Сахар — 1,3 кг.

Ягоды брусники перебрать, промыть, не бланшируя, поместить в эмалированную посуду, поставить в нагретую духовку или русскую печь и томить до появления сока. Груши промыть, очистить от кожуры, разрезать на дольки, удалить семенную коробку, опустить в кипящую воду на 10—15 мин, откинуть на дуршлаг, охладить проточной водой, дать ей стечь. Приготовить сахарный сироп на брусничном соке (1 кг сахара, 400 мл сока), залить им груши. Смесь выдержать 3—4 ч. Оставшуюся томленную бруснику и часть сока засыпать сахаром, посуду закрыть крышкой, выдержать при комнатной температуре 24 ч. Груши в сиропе после выстойки проварить при помешивании на слабом огне в течение 8—10 мин и поставить на повторное настаивание на 12 ч. Затем их снова нагреть до кипения, соединить с предварительно подваренной в течение 8—10 мин томленной брусникой и уварить до готовности. 1 кг ягод брусники, 700 г очищенных груш, 1,3 кг сахара.

● В бруснике содержится бензойная кислота, которая обладает свойством предохранять ягоды от порчи. Поэтому бруснику можно консервировать способом горячего разлива, даже если температура при разливе несколько ниже, чем для других ягод. Если же сваренную бруснику хранить в прохладном помещении, то она не подвергается порче даже в негерметичной упаковке. Вместо варки на плите еще лучше бруснику "томить" в печи или в духовке, закрыв кастрюлю крышкой.

БОЯРЫШНИК

БОЯРЫШНИК И ЯБЛОКИ. ПРОТЕРТЫЕ С САХАРОМ

Протертый боярышник — 420 г.
Протертые яблоки — 280 г.
Сахарный песок — 300 г.

Спелые ягоды боярышника перебрать, вымыть, удалить плодоножки, разрезать, очистить от семян. Мякоть пропаривать 2—3 мин в кипящей воде или паром в кастрюле-пароварке, протереть в горячем виде через сито из нержавеющей стали или дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой из материала, устойчивого к коррозии. Яблоки сорта Антоновка обыкновенная перебрать, промыть, очистить от кожуры и семенного гнезда, разрезать на дольки, поместить в эмалированную посуду, добавить воду (1 кг яблок, 400 мл воды), на умеренном огне варить 10—15 мин.



Проваренные плоды протереть через сито. Полученная масса должна иметь консистенцию густой сметаны. Пюре боярышника и яблок смешать с сахарным песком, подогреть до 75—80°C, в горячем виде расфасовать в прогретые банки. Стерилизовать при 100°C: банки вместимостью 0,5 л — 20 мин, 1 л — 25 мин.

ДЖЕМ ИЗ БОЯРЫШНИКА

Протертая масса — 1 кг.

Сахарный песок — 900 г.

Лимонная или виннокаменная кислота — 1—1,5 г.

Перебранные и вымытые плоды уложить в эмалированную посуду, добавить воды (1 кг плодов, 500 мл воды), варить до размягчения. Отвар сцедить в отдельную посуду, плоды протереть через дуршлаг. Протертую массу смешать с отваром и сахарным песком, уварить при постоянном помешивании до состояния густой сметаны. К протертой массе целесообразно добавить лимонную или виннокаменную кислоту или же кислые ягоды (клюкву, бруснику, черную смородину, барбарис). Готовый джем расфасовать в сухие банки только после полного остывания, укупорить герметически полиэтиленовыми крышками. Хранить в сухом прохладном месте.

● Препараты, полученные из плодов и цветков боярышника, хорошо зарекомендовали себя при лечении неврозов сердца, начальных стадий гипертонической болезни и атеросклероза, сердечной слабости, бессоннице, а также заболеваний, вызванных повышенной функцией щитовидной железы.

ВИШНЯ

ВАРЕНЬЕ ИЗ ВИШНИ БЕЗ КОСТОЧЕК

Из подготовленных плодов удаляют косточки, помещают вишни в эмалированный таз, заливают горячим сахарным сиропом 60%-ной концентрации (на 1 кг плодов 520 мл воды и 780 г сахара). На 1 кг плодов добавляют 1 кг сахара. Сахар, оставшийся после приготовления сиропа, делят пополам и добавляют в сироп в начале каждой варки. Такое варенье готовят в 2 приема.

Вишни без косточек, залитые сахарным сиропом 60%-ной концентрации, выдерживают не менее 5 ч, затем процеживают их через дуршлаг. В

сироп добавляют половину оставшегося сахара, уваривают не менее 15 мин, опускают в него плоды и опять выдерживают не менее 5 ч. По окончании второй выдержки вновь отделяют вишни от сиропа, в сироп добавляют оставшийся сахар, кипятят до полного его растворения, заливают полученным сиропом плоды и варят варенье до готовности.

Если варенье будут расфасовывать в банки без герметической укупорки, то температура кипения сиропа должна быть 108°C, если варенье расфасовывают в банки в кипящем состоянии с герметической укупоркой и самостерилизацией, то температура кипения сиропа в конце второй варки должна быть 104—105°C.

Готовое варенье в кипящем состоянии разливают в горячие сухие банки, герметически укупоривают прокипяченными крышками, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Варенье из вишен без косточек можно варить и в один прием. При этом подготовленные плоды заливают кипящим сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,5 кг сахара и 250 мл воды на 1 кг вишен. Залитые сиропом вишни выдерживают в течение 3 ч, после чего варят до готовности. Горячее варенье расфасовывают, укупоривают и охлаждают.



МАРМЕЛАД ИЗ ВИШНИ

Вишневое пюре — 1 кг.

Яблочный сок — 150 мл.

Сахар — 600 г.

Вишню перебрать, отделить плодоножки, промыть, вынуть косточки, поместить в эмалированную посуду, добавить половину положенного по рецептуре сахара и яблочный натуральный сок (кислых сортов яблок), на умеренном огне при помешивании варить 20 мин, затем добавить остальную часть сахара и продолжить варку до готовности. Горячий мармелад разлить в сухие прогретые банки небольшой вместимости (до 0,5 л), посыпать сверху сахарным песком, охладить, закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в прохладном месте.

● Варенье из вишни варят с косточками и без них, причем вкус и аромат варенья с косточками несколько лучше. Для улучшения аромата и вкуса варенья без косточек извлеченные косточки заливают водой так, чтобы она их только покрывала, кипятят, процеживают и на полученном отваре варят сироп.

ГОЛУБИКА**ВАРЕНЬЕ ИЗ ГОЛУБИКИ**

Голубика — 1 кг.
Сахар — 1,0—1,2 кг.

Зрелые, но не переспелые ягоды перебрать, поместить в дуршлаг и осторожно промыть в нескольких водах (под душем или опусканием дуршлага в ведро с водой), удалить излишки влаги, поместить в эмалированную посуду, залить горячим 70%-ным сахарным сиропом (700 г сахара, 300 мл воды). Смесь выдержать в течение 3-4 мин и затем на слабом огне уварить до готовности. За 10 мин до конца варки варенья можно

добавить один-два бутона гвоздики, кожуру одного лимона. Горячее варенье расфасовать в сухие прогретые банки. Пастеризовать при 95°C: банки емкостью 0,5 л — 10 мин, 1 л — 15 мин.

ГОЛУБИКА ДРОБЛЕНАЯ С САХАРОМ

Дробленая голубика — 1,5 кг.
Сахар — 1 кг.

Свежие, равномерно окрашенные ягоды перебрать, промыть в нескольких водах, затем поместить в эмалированную посуду и слегка раздавить, чтобы кожица была нарушена лишь наполовину, подогреть до 60—65°C, добавить сахарный песок. Всю массу тщательно перемешать, нагреть до температуры 68—70°C и незамедлительно расфасовать в прогретые банки. Стерилизовать при 100°C: банки вместимостью 0,5 л — 15 мин, 1 л — 20 мин.

• В научной и народной медицине голубика используется как противоцинготное средство.

ДЖЕМ ИЗ ГОЛУБИКИ

Для джема отбирают вполне созревшие ягоды. Их сортируют, удаляют посторонние примеси, моют холодной водой и дают ей стечь. В эмалированный таз вливают воду (500 мл на 1 кг подготовленных ягод), всыпают ягоды, добавляют сахар (1,2 кг на 1 кг ягод) и варят на слабом огне при постоянном помешивании до готовности. В конце уваривания добавляют

ГРУША**ВАРЕНЬЕ ИЗ ГРУШ**

лимонную или виннокаменную кислоту (3 г на 1 кг ягод).

Готовый кипящий джем фасуют в сухие подогретые банки и тут же герметически укупоривают их прокипяченными лакированными крышками. Укупоренные банки переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Для варенья выбирают немного недозревшие груши с плотной тканью, так как мягкие груши развариваются и теряют форму. Отобранные груши моют, очищают от кожицы, нарезают дольками (мелкие можно использовать целиком), удаляют семенное гнездо, а затем бланшируют в кипящей воде не более 15 мин. До бланширования нарезанные груши держат в 0,1%-ном растворе лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды).

Подготовленные дольки помещают в эмалированный таз или в кастрюлю и заливают горячим (температура 80-85°C) сахарным сиропом 50%-ной концентрации (600 мл воды и 600 г сахара на 1 л сиропа). На 1 кг груш готовят 1 л сиропа. Для сиропа рекомендуется использовать воду, в которой бланшировались груши. В нее кладут сахар, кипятят 10—15 мин, добавляют лимонную кислоту (2 г на 1 л сиропа), фильтруют и вновь доводят до кипения. После заливки груш сиропом смесь выдерживают 6 ч.

На 1 кг подготовленных груш берут 1,2 кг сахара. Из сахара, оставшегося после приготовления сиропа 50%-ной концентрации, готовят сироп 75%-ной концентрации (на 150 г сахара 50 мл воды) и добавляют его частями перед каждой варкой. После первой заливки груш сиропом их выдерживают 8 ч, откидывают на дуршлаг или сито, в жидкость добавляют часть сиропа 75%-ной концентрации, уваривают 10—15 мин, помещают в кипящий сироп откинутые груши и вновь выдерживают 8 ч. Таким же образом проводят вторую и третью варки. При четвертой варке варенье уваривают до готовности. В конце первой варки температура кипения сиропа должна быть 102,5°C, в конце второй — 103, третьей — 104,2, четвертой — 105°C.

Готовое кипящее варенье выкладывают в сухие подготовленные банки и герметически укупоривают. Если варенье расфасовывают без герметической укупорки, то температура кипения сиропа в конце четвертой варки должна быть 108°C.

• Лучшие крышки — лакированные, но если вы купили жестяные белые крышки без лака, лучше подложить под них смоченный в спирте пергамент — тогда не произойдет окисления.

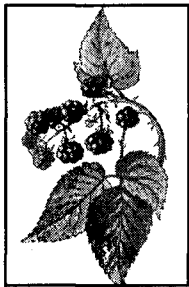
ДЖЕМ ИЗ ГРУШ "МЕДОВЫЙ"

Для джема отбирают мелкие твердые груши. Их моют, режут мелкими кусочками, удаляют сердцевину, укладывают в эмалированный таз, послойно пересыпают сахаром (500 г на 1 кг подготовленных груш) и оставляют на 24 ч для выделения сока и впитывания плодами сахара.

На следующие сутки таз ставят на огонь, добавляя 2-3 г лимонных корочек, 2-3 гвоздички или 0,05 г ванилина на 1 кг подготовленных груш. После варки в течение 1 ч груши становятся прозрачными и джем считается готовым. Горячий джем фасуют в подогретые сухие банки, накрывают их прокипяченными крышками, герметически укупоривают и охлаждают.

При хранении готового продукта без герметической упаковки в горячий джем добавляют коньяк (50—90 мл на 1 кг джема), перемешивают, разливают в тару и завязывают целлофаном или пергаментной бумагой.

● Благодаря наличию витаминов группы В, С и каротиноидов груша используется в диетическом питании как профилактическое и лечебное средство. Микроэлементы груш играют важную роль в различных жизненных процессах организма.

ЕЖЕВИКА**ЕЖЕВИКА, ПРОТЕРТАЯ С САХАРОМ**

Протертая ежевичная масса — 1 кг.
Сахара — 300—500 г.

Свежие созревшие ягоды, собранные в сухую погоду, перебрать, поместить в дуршлаг и осторожно промыть под душем, удалить излишки влаги, подсушить на бумажном полотенце. Подготовленные ягоды поместить в эмалированную посуду, добавить воды (1 кг ягод, 150—200 мл воды) и на слабом огне при периодическом помешивании деревянной лопаткой или ложкой из нержавеющей стали прокипятить 3-4 мин, затем в горячем состоянии протереть через сито или дуршлаг. К протертой массе добавить сахар, перемешать. Смесь нагреть до 75—80°C, расфасовать в горячие банки. Стерилизовать при 100°C:

банки вместимостью 0,5 л — 20 мин.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЕЖЕВИКИ**Первый способ**

Для варенья подбирают крупные созревшие ягоды. Ежевику помещают в эмалированный таз и заливают горячим (50—60°C) сахарным сиропом 65%-ной концентрации (на 1 кг ягод 460 мл воды и 860 г сахара). Ягоды, залитые сиропом, ставят на слабый огонь, варят 5 мин, оставляют в таком виде на 6 ч. Затем варенье уваривают 10 мин и вновь выдерживают 3 ч. При третьей варке варенье уваривают до готовности. Фасуют варенье в банки с герметической укупоркой. Температура кипения сиропа в конце варки должна быть 104-105°C. Если варенье будет храниться без герметической упаковки, температура кипения сиропа в конце варки должна быть 108°C. В этом случае наполненные банки накрывают пергаментной бумагой и обвязывают шпагатом.

Второй способ

Ежевику помещают в эмалированный таз, пересыпая послойно сахаром. Для пастеризуемого варенья на 1 кг подготовленных ягод добавляю т 700-800 г сахара, для непастеризуемого — на 1 кг ягод 1 кг сахара. Пересыпанные сахаром ягоды выдерживают 4-5 ч, а затем сливают выделившийся сок в посуду, в которой будет вариться варенье. Сок кипятят 10 мин, погружают в него откинутые ягоды и варят еще 15 мин, снимая пену. В конце уваривания рекомендуется добавить 1-2 г лимонной кислоты. Готовое варенье в горячем состоянии разливают в подогретые банки, герметически укупоривают крышками, переворачивают вверх дном и охлаждают. Если варенье укупоривают не герметически, то подготовленные ягоды заливают горячим (50—60°C) сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,5 кг сахара и 250 мл воды на 1 кг подготовленных ягод, варят на слабом огне 5 мин, охлаждают до температуры 20—25°C. Второй раз варят 8—10 мин, вновь охлаждают до 20—25°C. В третий раз варенье варят до готовности.

● Плоды ежевики используются в народной медицине как лечебное средство, обладающее вяжущими свойствами и используемое при расстройстве желудка, а отвар из листьев — при хронических энтеритах, ангинах (полоскание отваром).

ЖИМОЛОСТЬ**ВАРЕНЬЕ ИЗ ЖИМОЛОСТИ**

Плоды жимолости — 1 кг.
Сахар — 1,2 кг.

Плоды жимолости перебрать, промыть в проточной воде, удалить из-

лишки влаги, поместить в варочную посуду, залить горячим 70%-ным сахарным сиропом (700 г сахара, 300 мл воды), выдержать в прохладном месте 3—5 ч, затем на умеренном огне уварить до готовности. Горячее варенье расфасовать в прогретые банки. Стерилизовать при 100°C: банки вместимостью 0,5 л — 15 мин, 1 л — 20 мин.

● Ягоды жимолости съедобной богаты соединениями капилляроукрепляющего, противовоспалительного и противоросклеротического действия.

ИРГА

ИРГА, ПРОТЕРТАЯ С САХАРОМ



Пюре — 1 кг.
Сахар — 500 г.
Плоды перебрать, промыть в проточной воде, удалить излишки влаги, протереть через сито. Протертую массу смешать с сахаром, подогреть до 70°C и расфасовать в прогретые банки. Стерилизовать при 100°C: банки вместимостью 0,5 л — 18 мин, 1 л — 25 мин.

● Богатые витамином Р плоды ирги и сок из них рекомендуют употреблять для укрепления стенок кровеносных сосудов, предупреждения инфаркта миокарда и варикозного расширения вен; сок также применяется при колитах и других расстройствах желудочно-кишечного тракта; настойка цветов снижает артериальное давление.

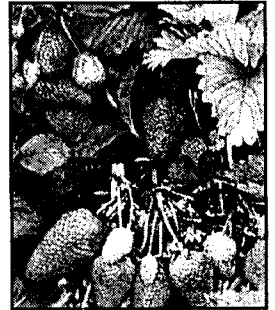
ЗЕМЛЯНИКА

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЛЕСНОЙ ЗЕМЛЯНИКИ

Для варенья используют ягоды, собранные в день варки.

Ягоды земляники — 1 кг.
Сахарный песок — 1,2—1,3 кг.
Лимонная кислота — 1—2 г.

Ягоды перебрать, очистить от плодоножек и чашелистиков, положить в эмалированную посуду, послойно пересыпая сахаром, поставить в прохладное место на 6—8 ч. Затем на слабом огне варить до готовности, чередуя нагревание с охлаждением: нагреть до кипения, снять с огня на 15—20 мин, повторно нагреть до кипения, варить несколько минут и снова на 15 мин снять с огня, и так несколько раз, до полной готовности. Для предупреждения засахаривания варенья в конце варки добавить немного лимонной кислоты.



ДЖЕМ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ

Подготовленные ягоды погружают в кипящий сахарный сироп, приготовленный из расчета 800 г сахара и 300 мл воды на 1 кг подготовленных ягод, уваривают варенье до готовности и в кипящем состоянии расфасовывают в горячие сухие стеклянные банки. Банки накрывают прокипяченными лакированными крышками, герметически укупорируют, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

● Ягоды земляники в свежем виде употребляют в большом количестве при язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки, запорах, гипертонической болезни, заболеваниях сердца и как общеукрепляющее средство. Зрелая земляника полезна при туберкулезе, ангине и дизентерии.

КАЛИНА

ВАРЕНЬЕ ИЗ КАЛИНЫ

Калину обрывают с гребней, очищают от посторонних примесей, моют.

Для того чтобы ягоды были наполнены сахарным сиропом, не морщились, подготовленную калину бланшируют паром в течение 2—3 мин или опускают в кипящую воду на 5 мин. Обработанные ягоды помещают в эмалированный таз и заливают профильтрованным сахарным сиропом (1,2 кг сахара и 300 мл воды)



на 1 л сиропа), температура которого должна быть около 80°C. Залитые сиропом плоды выдерживают 10 ч. После выдержки варенье уваривают до готовности, снимая периодически пену. Готовое горячее варенье фасуют в сухие горячие банки, накрывают прокипяченными лакированными крышками, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

• Калину рекомендуется собирать после заморозков, когда исчезает горьковатый привкус.

КИЗИЛ

ВАРЕНЬЕ ИЗ КИЗИЛА С ЯБЛОКАМИ

Кизил без косточек — 1 кг.
Яблочные дольки — 500 г.
Сахар — 1,4 кг.

500 г яблочных долек поместить в варочную посуду, добавить 1 л горячего 80%-ного сахарного сиропа (800 г сахара, 200 мл воды), смесь уварить на слабом огне до готовности. 1 кг подготовленного зрелого крупноплодного кизила смешать с 500 мл горячего 80%-ного сахарного сиропа (800 г сахара, 500 мл воды), на слабом огне довести до кипения, через 10 мин с момента закипания добавить сироп с подваренными яблоками, уварить до готовности. Чтобы дольки яблок не повредить, мешать смесь при варке надо очень осторожно. Готовое варенье горячим (85—90°C) расфасовать в сухие прогретые банки. Пастеризовать при 85°C: банки вместимостью 0,5 л — 15 мин, 1 л — 20 мин.

КЛЮКВА

ВАРЕНЬЕ ИЗ КЛЮКВЫ

Клюкву моют холодной водой, дают ей стечь и бланшируют в кипящей воде 5 мин. Пробланшированные ягоды помещают в эмалированный таз и заливают горячим сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,5 кг сахара и 40 г воды, в котором бланшировались ягоды, на 1 кг клюквы. Залитые сиропом ягоды уваривают до готовности в один прием. Готовое горячее варенье фасуют в сухие подогретые банки, герметически укупоривают их и охлаждают, не переворачивая.

ВАРЕНЬЕ ИЗ СМЕСИ КЛЮКВЫ И ЯБЛОК

Ягоды подготавливают так же, как для варенья из одной клюквы. Яблоки (200 г на 1 кг клюквы) очищают от кожицы и семенного гнезда, нарезают дольками 15—20 мм длиной, бланшируют в кипящей воде не более 10 мин, охлаждают в холодной воде и добавляют к клюкве. Смесь клюквы и яблок заливают сахарным сиропом, приготовленным так же, как для варенья одной клюквы, и уваривают до готовности в один прием.

• В варенье можно добавить грецкие орехи (200—300 г на 1 кг ягод). Их предварительно проваривают 25—30 мин в воде и добавляют к ягодам после бланширования.

КЛУБНИКА

КЛУБНИЧНОЕ ВАРЕНЬЕ

Первый способ

Подготовленные ягоды помещают в эмалированный таз, пересыпая послойно сахаром (1 кг на 1 кг подготовленных ягод) и выдерживают 8—10 ч. После появления сока добавляют воду (100 г на 1 кг ягод) и ставят таз на небольшой огонь. Массу доводят до кипения при частом и осторожном помешивании, чтобы не нарушить целостность ягод, варят не более 40—45 мин, после чего кипящее варенье расфасовывают в хорошо прогретые стеклянные банки вместимостью 0,5 л. Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными лакированными крышками, укупоривают, переворачивают горлышком вниз и охлаждают.

Второй способ

Готовят сироп из расчета 1,2 кг сахара и 275 г воды на 1 кг подготовленных ягод. Емкость с этой смесью ставят на огонь и кипятят до полного растворения сахара. Готовый сироп фильтруют через 4 слоя марли, уложенной в дуршлаг. Подготовленные ягоды помещают в эмалированный таз, заливают горячим сахарным сиропом (температура 75—80°C) и выдерживают 4 ч, после чего варят на слабом огне в три приема. Первая варка длится 30 мин, через 2 часа повторно варят в течение 30 мин, после чего выдерживают еще 2 ч, а затем варят до готовности. Готовое горячее варенье разливают в подогретые банки, накрывают лакированными крышками, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.



ДЖЕМ ИЗ КЛУБНИКИ “ЛАКОМКА”

Подготовленные ягоды погружают в кипящий сахарный сироп, приготовленный из расчета 800 г сахара и 300 г воды на 1 кг подготовленных ягод, уваривают варенье до готовности и в кипящем состоянии расфасовывают в горячие сухие стеклянные банки. Банки накрывают прокипяченными лакированными крышками, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

ПОВИДЛО ИЗ КЛУБНИКИ

Спелые ягоды клубники моют, обсушивают, протирают через сито и проваривают в собственном соке 5—7 мин, добавляют сахар из расчета 750 г сахара на 1 кг подготовленных ягод. Массу ставят на слабый огонь, доводят до кипения и уваривают при постоянном помешивании 25 мин, после чего расфасовывают в горячем состоянии в сухие подогретые банки, накрывают крышками и устанавливают в кастрюле с водой, нагретой до 75—80°C, для стерилизации. Время стерилизации при 100°C для банок вместимостью 0,5 л. — 20—25 мин, 1 л. — 25—30 мин. После обработки банки герметически укупоривают, накрывают плотной тканью и охлаждают.

КРЫЖОВНИК**ВАРЕНЬЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА “ИЗУМРУДНОЕ”**

Для варенья рекомендуется брать незрелые ягоды зеленого (бутылочного) цвета. Очищенные и промытые ягоды мелких и средних размеров накалывают, а крупные — надрезают и через разрез при помощи шпильки удаляют семена. После этого ягоды помещают на 20—30 мин в холодную воду. Затем их откидывают на дуршлаг, а в воду добавляют 10—12 шт свежих вишневых листьев. Воду с листьями вишни кипятят 5 мин, листья извлекают и на отваре готовят сахарный сироп 40%-ной концентрации (на

1 кг ягод 470 г сахара, 700 г воды). Профильтрованный сироп нагревают до 80°C, помещают ягоды в четыре приема с выстаиванием после каждой варки не менее 5 час.

На варенье из крыжовника берут 1,5 кг сахара на 1 кг свежих ягод. Поскольку в сироп вся норма сахара не расходуется, оставшееся после приготовления сиропа количество сахара делят на четыре части и добавляют в процессе каждой варки. Перед каждой варкой ягоды извлекают из сиропа, добавляют сахар, кипятят не более 10 мин, помещают в сироп

ягоды и выдерживают не менее 5 ч. При четвертой варке варенье уваривают до готовности. В конце варки в варенье добавляют ванилин.

ВАРЕНЬЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ягоды перебирают, обрезают плодоножки, моют, вынимают семена. На 1 кг подготовленных плодов берут 1—1,2 кг сахара. Готовят сироп, добавляя к каждому килограмму сахара 1,5 стакана воды. В горячий сироп опускают ягоды и варят до готовности. Если варенье готовят из крыжовника сладких сортов, то на каждый килограмм плодов добавляют 1—2 г лимонной или виннокаменной кислоты.

● Готовое варенье рекомендуется по возможности быстро охладить, так как при медленном охлаждении ухудшается окраска ягод.

ВАРЕНЬЕ “АССОРТИ”

Вишня, малина и крыжовник — по 1 кг.
Сахар — 4,5 кг.

Пропустить через мясорубку свежие ягоды малины, вишни без косточек, крыжовника. Засыпать сахаром, хорошо вымешать, поставить на огонь. Довести до кипения. Дать остыть 2—3 часа. Снова довести до кипения. Но не кипятить!

Варенье хорошо сохраняется, банки герметично закрывать не требуется.

МАЛИНА**ВАРЕНЬЕ ИЗ МАЛИНЫ ПО-БОЛГАРСКИ**

Малина — 1 кг.
Сахар — 2 кг.
Вода — 4 стакана.
Лимонная кислота — 2 ч ложки.

В варочный тазик высыпать сахар, налить воду и положить ягоды. На слабом огне варить до готовности в один прием. Чтобы ягоды не подгорели, тазик периодически снимать с огня и круговыми движениями перемешивать содержимое. Лимонную кислоту добавить перед окончанием варки.



ВАРЕНЬЕ ИЗ ЛЕСНОЙ МАЛИНЫ (старинный рецепт)

Малину, собранную в сухую погоду, положить на блюдо. На 1 фунт (410 г) ягод взять 1,5 фунта сахара, 1/4 часть которого высыпать на ягоды и оставить блюдо на ночь на льду. На другой день приготовить сироп из 1 стакана воды и оставшегося сахара, прокипятить и залить в ягоды, после остывания варить, как обычно. Когда варенье будет готово, перелить в салатник, дать остыть, выбрать ягоды чайной ложкой и сложить в банку; сироп процедить и залить им ягоды. Обсыпание ягод сахаром на ночь укрепляет их и не дает им развариться в сиропе.

● Лучше не употреблять для варки варенья алюминиевую посуду — ухудшится цвет, да и вкус. Не годится и эмалированная — варенье обязательно пригорит. Самые удобные — медные или латунные тазы. Однако перед употреблением проверьте, не появился ли внутри зеленый налет, в этом случае, увы, посуду придется обновить.

ОБЛЕПИХА**ВАРЕНЬЕ ИЗ ОБЛЕПИХИ “ЯНТАРНОЕ”**

Ягоды облепихи для варенья должны быть спелыми и целыми.

Отобранные ягоды очищают от посторонних примесей, моют в холодной воде, бланшируют 5 мин в кипящей воде. После бланширования дают воде стечь и помещают ягоды в эмалированный таз с кипящим профильтрованным сиропом. Сахарный сироп готовят на воде, в которой бланшировались ягоды (на 1 кг ягод 1,5 кг сахара и 500—600 г воды). Варенье из облепихи варят в один прием, без предварительной выстойки, систематически удаляя пену. Уваренное до готовности варенье выкладывают в горячем состоянии в сухие подогретые банки, герметически укупоривают их прокипяченными лакированными крышками, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ОБЛЕПИХИ “ВИТАМИННОЕ”

Ягоды — 1 кг.

Сахар — 1,5 кг.

Вода — 1 стакан.

Крупные плотные ягоды облепихи помыть, обсушить, залить кипящим сиропом, дать выстояться 3—4 часа. Затем сироп слить, довести до кипения, слегка охладить и снова залить ягоды. Поставить на огонь, довести до кипения, варить 10—15 минут и тут же разлить в банки, закрыть крышками, как можно быстрее охладить, чтобы варенье не потеряло цвет, а ягоды — вкус.

● Желательно облепиху собирать после заморозков, поскольку такие ягоды не горчат.

ЖЕЛЕ ИЗ ОБЛЕПИХИ

Желе готовят из свежего или консервированного натурального сока. Сок помещают в эмалированную кастрюлю, добавляют сахар (800 г на 1 л сока), ставят на огонь и при постоянном помешивании нагревают до кипения (до полного растворения сахара), а затем в горячем состоянии фильтруют через 3—4 слоя марли. Профильтрованный сок помещают в эмалированную кастрюлю и уваривают до уменьшения объема на 1/4—1/5 часть (по замеру).

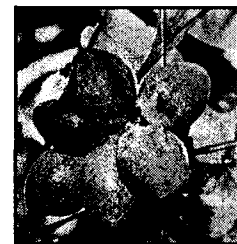
Уваренное до готовности горячее желе фасуют в сухие подогретые банки, герметически укупоривают их прокипяченными крышками и охлаждают не переворачивая.

ОРЕХ**ВАРЕНЬЕ ЧЕРНОЕ ОРЕХОВОЕ**

Подготовленные орехи — 1 кг.

Сахар — 1 кг.

Свежие мягкие плоды зеленых орехов отделить от плодоножек, проколоть в нескольких местах деревянной палочкой, на 7—8 дней поместить в холодную воду, которую следует дважды в день менять. Затем орехи откинуть на дуршлаг, ошпарить несколько раз кипятком, незамедлительно охладить проточной водой, удалить излишки влаги. Бланшированные орехи уложить в варочную посуду, залить кипящим 70%-ным сахарным сиропом (700 г сахара, 300 мл бланшировочной воды первого ошпаривания). Через 10 ч его слить, прокипятить на слабом огне в течение 10—12 мин, снять пенку, охладить до комнатной температуры и вновь



залить им орехи. Через 48 ч сироп повторно слить, прокипятить, смешать с орехами и на умеренном огне варить до полного исчезновения пенки. Готовое варенье горячим (85—90°C) расфасовать в сухие прогретые банки. Пастеризовать при 90°C: банки вместимостью 0,5 л — 10 мин, 1 л — 14 мин.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ОЧИЩЕННЫХ ОТ КОЖУРЫ ОРЕХОВ

1 кг подготовленных грецких орехов, 1,5—2 кг сахарного песка, 2 л воды, 4 г лимонной или виннокаменной кислоты, пряности (корица, гвоздика, кардамон) по вкусу.

Орехи в молочной стадии зрелости очистить от зеленой наружной кожуры, выдержать 14 ч в 0,3%-ном растворе виннокаменной кислоты (3 г кислоты на 1 л воды), меняя его через каждые 3—4 ч. Затем плоды откинуть на дуршлаг и на 13—15 мин опустить в кипящий раствор алюминио-калиевых квасцов (1 л воды, 15 г квасцов). Пробланшированные орехи тщательно промыть проточной холодной водой, удалить излишки влаги, для обсушки выложить на бумажное полотенце. Каждый орех наколоть в 10—15 местах, поместить в варочную посуду, залить горячим (85—90°C) 90%-ным сахарным сиропом (900 г сахара, 100 мл воды). Смесь на слабом огне довести до кипения и при периодическом помешивании варить 13—15 мин, затем выдержать при комнатной температуре 6—8 ч. Чередуя варки и выстойки повторить еще 2 раза. Перед последней варкой опустить в сироп марлевый мешочек с пряностями (гвоздикой, корицей, кардамоном), добавить лимонную или виннокаменную кислоту и уварить варенье до готовности, горячим (85—90°C) расфасовать в сухие прогретые банки. Пастеризовать по тем же режимам, которые указаны выше.

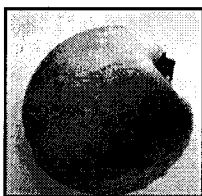
● В незрелых зеленых орехах содержится до 2500-3000 мг/% витамина С, в зрелых — около 1 мг/%. Препараты из ореха обладают возбуждающими, противцинготными, вяжущими свойствами, регулируют функциональную деятельность желудочно-кишечного тракта.

ПЕРСИК

ВАРЕНЬЕ ИЗ ПЕРСИКОВ

Плоды — 1,5 кг.
Сахар — 1 кг.

Персики моют, очищают, режут на 2—4 части и засыпают сахаром. Выдерживают 5—6 часов, а потом



варят 10 минут. Затем варенье снимают с огня и добавляют 400 г сиропа. Через 4—5 часов его доваривают. В готовое варенье кладут поджаренные ядра орехов.

● Воспользуйтесь случаем сделать маску из персиков. Маски из мякоти придают коже бархатистость, свежесть и упругость.

ВАРЕНЬЕ “ЯНТАРНЫЕ ДОЛЬКИ”

Очищенные от кожицы мелкие персики нарезают на половинки, крупные — на 4—8 долек. Подготовленные плоды помещают в эмалированную кастрюлю и бланшируют при температуре не выше 85°C не более 5 мин. Воды для бланширования можно брать в таком количестве, чтобы она только покрывала плоды. После бланширования персики перекладывают в чистый таз. На воде, в которой они бланшировались, после ее фильтрации через 3-4 слоя марли, готовят сахарный сироп 50%-ной концентрации из расчета 600 г воды и 600 г сахара на 1 кг плодов. Горячим профильтрованным сиропом (температура не ниже 80°C) заливают персики и выдерживают 8 ч. Затем варят варенье в 4 приема.

На 1 кг персиков добавляют 1,2 кг сахара. Сахар, оставшийся после приготовления сиропа, добавляют по частям в начале каждой из первых трех варок в виде сиропа 70%-ной концентрации.

После первой выстойки в течение 8 часов плоды откидывают на дуршлаг или сливают сироп через щель между крышкой и кастрюлей, если выстаивание проводилось в кастрюле. В сахарный сироп добавляют третью часть 70%-ного сиропа и уваривают в течение 7—10 мин. В конце уваривания в кипящий сироп помещают откинутые персики или заливают кипящим сиропом в кастрюле и выдерживают 8 ч. В таком же порядке проводят вторую и третью варки. При четвертой варке варенье уваривают до готовности. Температура кипения сиропа в конце первой варки должна быть 102°C, в конце второй — 103, температура кипения готового варенья 104—105°C. Готовое кипящее варенье разливают в нагретые сухие банки, герметически укупуоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

В целях предохранения готового варенья от засахаривания в начале второй варки в него добавляют лимонную или виннокаменную кислоту (2—3 г на 1 кг подготовленных плодов).

ВАРЕНЬЕ ИЗ ПЕРСИКОВ БЕЗ КОЖИЦЫ

Персики — 1 кг.
Сахар — 2 кг.

Плоды без кожицы поместить в варочный таз, обдать кипятком, накрыть крышкой, выдержать 5 мин. Затем опустить в кипящий 80%-ный сахарный сироп (800 г сахара, 200 мл воды), варить на слабом огне до тех пор, пока плоды не станут прозрачными. Пастеризуемое варенье в горя-

чем виде расфасовать в сухие прогретые банки, непастеризуемое — пред-варительно охладить. Пастеризовать по режимам, указанным выше.

РЯБИНА

ВАРЕНЬЕ ИЗ КРАСНОЙ РЯБИНЫ

Рябина — 1 кг.

Сахар — 1 кг.

Вода — 0,5 стакана.

Ягоды на 3—5 мин опустить в кипящую подсо-ленную воду (25—30 г соли на 1 л воды), сполоснуть холодной водой и опустить в кипящий сахарный си-роп. Настаивать 8—10 часов, затем варить до готов-ности.

ВАРЕНЬЕ ИЗ АРОНИИ (ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ)



Подготовленные ягоды бланшируют 10 минут в кипящей воде, затем воду сливают, ягоды опускают в кипящий сахарный сироп (на 1 кг ягод — 1 кг сахара и 2 стакана воды) и варят в один прием. В конце варки можно добавить на 1 кг ягод 3—4 г лимонной кислоты.

Хорошее варенье получается из черноплодной рябины пополам с ябло-ками. Для этого в кипящий сироп опускают бланшированные ягоды, на-резанные дольками яблоки и варят до готовности.

● В народной медицине ягоды рябины используют как сред-ство, повышающее аппетит, и легкое слабительное. Настой плодов оказывает стимулирующее влияние на секрецию пи-щеварительных желез, повышает тонус мускулатуры желу-дочно-кишечного тракта.

РОЗА

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЛЕПЕСТКОВ РОЗ

Лепестки розы — 0,5 кг.

Сахар — 2 кг.

Сок 1—2 лимонов или 30 г лимонной кислоты.

Вода — 3 стакана.

У лепестков розы обрезать белые кончики, высыпать лепестки в эмали-рованную миску. Добавить 0,5 кг сахара, сок лимона или растворенную в воде лимонную кислоту и растереть до однородной массы. Из 1,5 кг саха-ра и воды сварить сироп, выложить туда приготовленную массу и варить до прозрачности. Разложить в банки. Таким же способом можно варить варенье из фиалок, жасмина, бузины.

СЛИВА

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЦЕЛЫХ СЛИВ

Сливы сортируют по степени зрелости, моют и блан-шируют в дуршлагае в воде, нагретой до 85°C, в течение 3—5 мин, после чего окунают в холодную воду. После бланширования сливы накальвают, помещают в эма-лированный таз и заливают горячим сахарным сиро-пом (75—80°C) 50%-ной концентрации (на 1 кг пло-дов 610 г сахара и 610 мл воды). После заливки са-харным сиропом сливы выдерживают в течение 8 ч.

На 1 кг подготовленных слив добавляют 1,2 кг са-хара. Сахар, оставшийся после приготовления сиропа, делят на четыре части. Варенье из целых слив варят в 4 приема с выстаиванием между варками по 8 ч, добавляя перед каждой варкой по одной части оставшегося сахара.

Температура кипения сиропа в конце первой варки варенья целых плодов должна быть 102°C, в конце второй — 103, третьей — 106,5, чет-вертой — 108,2°C. Уваренное до указанной температуры кипения сиропа варенье может храниться в банках без герметической укупорки. Если варенье герметически укупоривается, температура кипения сиропа в кон-це четвертой варки должна быть 104—105°C.



СМОРОДИНА

ЧЕРНОСМОРОДИНОВОЕ ВАРЕНЬЕ “БОЛГАРСКОЕ”

Смородина — 3 стакана.

Сахар — 1 кг.

Вода — 2,5 стакана.

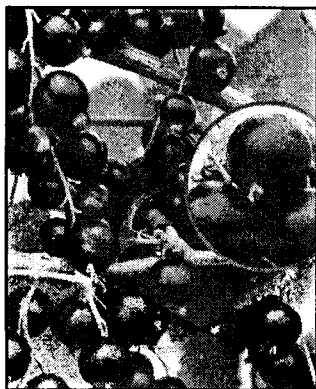
Винная кислота — 1 ч. ложка.

Ванилин — 2 пакетика.

Вымыть ягоды, не удаляя плодоножек. Затем удалить их и шпилькой вынуть семечки из ягод. Сварить густой сироп, снять с огня, засыпать ягоды и через несколько минут снова поставить на огонь. Не переварить! Перед окончанием варки добавить винную кислоту, а после снятия с огня — ванилин.

● Варенье не требует герметичной укупорки и пастеризации. Но зато оно иногда засахаривается, причем чаще всего это происходит с вареньем, изготовленным из плодов с малой кислотностью. Для предотвращения засахаривания к таким плодам во время варки добавляют лимонную кислоту.

ВАРЕНЬЕ С СОРБИТОМ ДЛЯ ДИАБЕТИКОВ



Смородина — 1 кг.

Сорбит (или ксилит) — 1 кг.

Вода — 1,5 стакана.

Подготовку ягод ведут так же, как при изготовлении варенья с сахаром. Сироп получают из 1 кг сорбита (ксилита) и 1,5 стакана воды, заливают им 1 кг ягод и ставят на 3—5 часов для выстойки, затем варят, как обычно. Варку можно прекратить несколько раньше, чем при использовании сахара, и стерилизовать готовый продукт в кипящей воде 15—20 минут. Массу перекладывают в горячие банки и закатывают крышками. Чтобы варенье кому-то не показалось приторным, рекомендуется готовить сироп не на чистом сорбите или ксилите, а на смеси равных частей того и другого.

ЧЕРНИКА

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЧЕРНИКИ

Черника — 1 кг.

Сахар — 1—1,2 кг.

Зрелые, но не переспелые ягоды поместить в дуршлаг, осторожно промыть в нескольких водах (под душем или опусканием дуршлага в ведро

с водой), удалить излишки влаги. Подготовленные ягоды переложить в варочную посуду, залить горячим 70%-ным сахарным сиропом (700 г сахара, 300 мл воды), выдержать в нем 3—4 ч. После выдержки варить на слабом огне до полной готовности. Горячее варенье расфасовать в прогретые банки. Пастеризовать при 95°C: банки вместимостью 0,5 л — 10 мин, 1 л — 15 мин. Варенье можно приготовить не только из черники или голубики, а также из смеси равных их частей.

ЧЕРНИКА ДРОБЛЕНАЯ С САХАРОМ

Черника — 1 кг.

Сахар — 500 г.

Ягоды перебрать, промыть, удалить излишки влаги, поместить в эмалированную посуду, слегка раздавить, чтобы кожица была нарушена лишь наполовину, подогреть до 60—65°C, добавить сахар, перемешать, расфасовать при температуре 68—70°C в прогретые банки. Стерилизовать при 100°C: банки вместимостью 0,5 л — 15 мин, вместимостью 1 л — 20 мин.

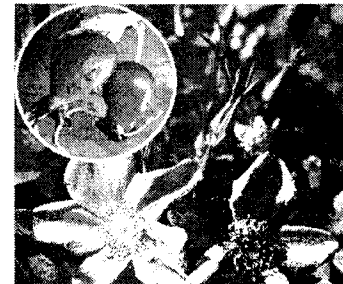


ШИПОВНИК

ВАРЕНЬЕ ИЗ ШИПОВНИКА

Подготовленные плоды разрезают вдоль на половинки и удаляют семенное гнездо. Затем шиповник бланшируют в кипящей воде 5—10 мин в зависимости от степени зрелости и тут же охлаждают холодной водой. Плоды помещают в эмалированный таз и заливают горячим сахарным сиропом 70%-ной концентрации. Сироп готовят на воде, в которой бланшировались плоды шиповника. На 1 кг подготовленного шиповника берут 1,5 кг сахара и 500—600 г воды. Его нагревают до полного растворения сахара, фильтруют через 3—4 слоя марли, а затем нагревают до кипения и заливают им плоды.

Варенье из шиповника варят в один прием без предварительной выстойки, постоянно удаляя пену. Уваренное до готовности кипящее варенье фасуют в сухие подогретые банки, герметически укупоривают прокипяченными крышками, переворачивают вниз крышками и охлаждают.



ЯБЛОКИ

ВАРЕНЬЕ ИЗ РАЗНЫХ СОРТОВ ЯБЛОК



Яблоки сортов **коричное**, **анис** нарезают небольшими кусочками и опускают в кипящий сироп (на 1 кг очищенных плодов берут 1—1,2 кг сахара и стакан воды) и варят до готовности.

Из яблок сорта **непин шафранный** получается очень красивое и вкусное варенье. Но эти яблоки предварительно кипятят 5—10 минут, откидывают на дуршлаг, ополаскивают в холодной воде и опускают в кипящий сироп. Для приготовления сиропа используют воду, в которой варились яблоки.

На 1 кг яблок берут 1—1,2 кг сахара и стакан воды. Варят варенье в один прием, в конце варки добавляют 2—3 г лимонной кислоты.

Из яблок сорта **антоновка**, **грушовка** также можно приготовить хорошее варенье. Для антоновки на килограмм плодов надо взять несколько больше сахара — 1,2—1,3 кг, а для грушовки меньше — 1 кг. Воды берут 1 стакан.

В кипящий сироп опускают нарезанные яблоки и, сняв с огня, остужают. Затем ставят снова на огонь, кипятят 5 минут и вновь охлаждают. Так повторяют 2-3 раза.

Варенье из антоновки можно варить и другим способом. Засыпают послойно дольки яблок сахаром и выстаивают 6—8 часов. Затем ставят на огонь, вливают 1 стакан воды (на 1 кг плодов), кипятят 5 минут и охлаждают, после чего варенье варят до готовности.

У яблок сорта **китайка** укорачивают плодоножки, затем их накалывают и бланшируют в кипящей воде 2—3 минуты, после этого опускают в холодную воду до охлаждения. Для сиропа на 1 кг плодов берут 1 кг сахара и стакан воды. В сироп опускают яблоки, дают прокипеть и снимают с огня. Варят варенье в 2-3 приема по 5 минут с выдерживанием между варками по 5—6 часов.