

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ
ЗАГОТОВОК

Варенья, КОМПОТЫ, СОКИ, НАЛИВКИ



Энциклопедия заготовок

Варенья,
Компоты, соки,
наливки

Нижний Новгород
ООО «Слог»
2015

УДК 641.5
ББК 36.997
В18

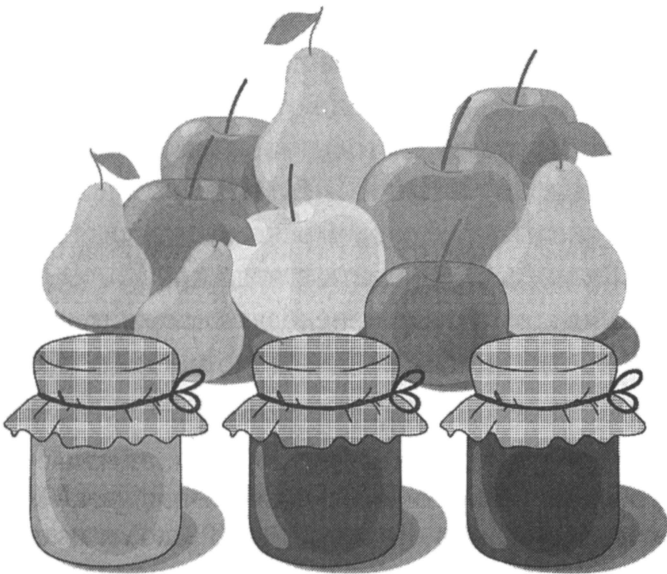
Серия основана в 2014 году

Составитель Т. Чернышова
Дизайн обложки И. Мальцева

ISBN 978-5-4346-0414-7

© ООО «Слог», 2015

Варење



Варенье — по правилам

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

Фрукты 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 °С. 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 распределялись 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, оставляют 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, укупывая 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 пре-

жде 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.**

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.

Варенье не должно терять своего яркого цвета.

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

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.

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 дру-

гие 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 укупуривания 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 °С или стерилизуют). Банки в этих случаях закатывают.

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.

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 дозирования жидкие продукты должны наполнять стаканы и ложки вровень с краями, а сыпучие — «горкой». При этом 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.

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, смоченной 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.

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 груш с яблочным соком

1 кг груш, 1 кг сахара, 1 стакан яблочного сока, 5 г лимонной кислоты.

Очищенные от кожицы груши нарезать дольками, подержать в кипящей воде 5—6 минут, охладить и погрузить в сироп из сахара и яблочного сока. Поставить на огонь и варить в три приема с перерывами по 6 часов. В конце варки добавить лимонную кислоту.

Горячее варенье разложить в чистые сухие банки и укупорить.

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.

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.

Варенье из сливы с ромом

1 кг красных нарезанных слив (без косточек), 800 мл темного рома, 600 г сахара, 0,25 л воды, 125 г очищенных и нарезанных грецких орехов.

Сливы выложить в эмалированную кастрюлю, влить воду, поставить на медленный огонь и с момента закипания варить 3 минуты. После этого добавить сахар и, помешивая, снова довести до кипения. Снять с огня, накрыть полотенцем, оставить на 12 часов.

После того как масса настоится, снова варить ее на медленном огне, время от времени помешивая, пока она не станет клейкой и густой. С этого момента варенье нужно мешать постоянно, чтобы оно не пригорело. Кипятить еще 25 минут. Затем кастрюлю снять с огня, добавить орехи, аккуратно размешать, добавить ром и еще раз размешать.

Варенье разложить в горячие простерилизованные банки, оставляя до краев банки 0,5 см пустого пространства. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками. Варенье будет готово к употреблению только через 2 недели.

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 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.

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.

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. Закрыть банки с вареньем простерилизованными крышками и укупорить.

Варенье из черники в свекольном соке

1 кг черники, 200 г 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.

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 °С. 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.

Полезная информация

Чтобы ягоды в варенье не сморщились, нужно каждые 5 минут снимать емкость с огня и не забывать убирать пенку.

* * *

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.

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.

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 кожичей) — 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.

Варенье из крыжовника с орехами

1 кг крыжовника, 2 стакана воды, 1,5 кг сахара, 1 стакан очищенных четвертинок грецких орехов.

Ягоды вымыть, обрезать плодоножки, вынуть семена. Начинить крыжовник четвертинками грецких орехов. Залить ягоды холодной водой на 20 минут. Слить воду и сварить на ней сироп, добавив сахар. Залить крыжовник горячим сиропом и настаивать 3 часа.

Затем нагреть варенье на слабом огне, не доводя до кипения. Так повторять 2 раза. Охлажденное варенье расфасовать по банкам. Хранить в темном месте.

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.

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.

Варенье «Шоколадная вишня»

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, лишней 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. Закрывать 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.

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 крыжовника с апельсинами

1 кг крыжовника, 1 апельсин, 1 кг сахара.

Ягоды помыть. Апельсины очистить, разделить на дольки.

Все ингредиенты пропустить через мясорубку и засыпать сахаром на 3 часа. Затем варить варенье на слабом огне в течение 7 минут, после чего охладить его и оставить на 4 часа. По истечении этого времени варить варенье еще раз, уже до готовности. Готовое варенье разложить в простерилизованные банки, закрыть капроновыми крышками. Хранить в прохладном месте.

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.

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.

Полезная информация

Некоторые витамины, содержащиеся в ягодах и фруктах, на свету быстро разрушаются, поэтому варенье следует хранить только в темном месте.

Варенье из малины с черникой (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 его.

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.

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.

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.

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 расчета 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 «Солнечное»

По 400 г персиков, абрикосов и белой черешни, 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.

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, убрав 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.

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 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.

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 вариться отдельно. Варенье варить в 4 этапа: в подготовленную посуду для варки выложить мандарины и залить горячим (80—85 градусов) сиропом, оставить на 8 часов, затем довести до кипения и варить на слабом огне 15 минут. после этого 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.

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.

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.

Варенье-ассорти

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.

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.

Полезная информация

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

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.

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.

Варенье из боярышника

Собранный боярышник сортируют, отбрасывая поврежденные плоды, обрывают плодоножки, моют проточной водой, дают воде стечь и помещают 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.

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

Полезная информация

Чтобы облегчить процесс испарения воды при варке и ускорить сгущение варенья (джема), фрукты и ягоды варят в широкой и неглубокой посуде (например, в медных тазах).

Варенье из жимолости

Приготовить неперезревшие и свежесобранные ягоды, залить их сиропом и выдержать в нем 3–4 часа. Когда ягоды пропитаются сиропом, варить их 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. Оптимальное соотношение сахара и ягод — в пропорции 1:1.

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, ма-

лины, чернослива. Таким же образом можно варить желе, джем, повидло из любых ягод, только сахар тогда нужно всыпать в ягоды уже сваренные, остывшие и протертые.

Полезная информация

В сухую стерилизованную банку налить варенье, накрыть сложенным вдвое и намоченным листом пергаментной бумаги или кальки так, чтобы он свешивался со всех сторон банки, и туго перевязать смоченной толстой ниткой (можно банковской резинкой для денег). Бумага высыхает и плотно закупоривает банку. Варенье никогда не покрывается плесенью. Это способ хорош для традиционного варенья, сваренного с соблюдением норм сахара и времени варки.

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.

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.

Полезная информация

Черную смородину для варенья нужно обязательно бланшировать 2–3 минуты в кипящей воде, иначе ягоды получаются слишком сухими.

Варенье 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 1 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.

Варенье «Изумрудное»

*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 рябиновое на меду

1 кг рябины, 1, 5 кг 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.

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.

Полезная информация

Чем меньше время тепловой обработки, тем больше сохраняется витаминов. Однако есть опасность, что недоваренное варенье забродит.

* * *

Варенье будет более ароматным, если в конце варки добавить немного ванильной или ромовой эссенции.

Варенье по-киевски

2 стакана сахара, 4 стакана воды, ягоды, фрукты.

Варенье готовится из любых ягод и фруктов.

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 кабачков с черной смородиной

*2 кг очищенных кабачков, 1 кг черной смородины,
3 кг сахара.*

Кабачки очистить и нарезать небольшими кубиками. Смешать их с промытыми и обсушенными ягодами черной смородины, засыпать сахаром и оставить на 12 часов. За это время должен выделиться сок.

Поставить емкость с ягодами на слабый огонь и, помешивая, довести до кипения. После этого варить еще 5 минут, затем снять с огня. Варенье остудить, опять поставить на огонь, довести до кипения и снова варить 5 минут. Повторить эту процедуру еще раз.

Горячее варенье разложить в сухие простерилизованные банки и укупорить.

Варенье из сливы с апельсинами и орехами

*1,5 кг слив, порезанных четвертинками, 2 апельсина,
очищенных от кожуры и зерен и пропущенных через
мясорубку, 1,5 кг сахара, 0,5 кг изюма, 0,4 кг грецких
орехов, мелко порезанных.*

В большую эмалированную кастрюлю выложить сливы, апельсины, сахар и изюм. Поставить кастрюлю на медленный огонь и, помешивая, варить с момента закипания 90 минут. Затем добавить орехи, перемешать и варить

еще в течение 20 минут. После этого варенье разлить в горячие простерилизованные банки и закрыть полиэтиленовыми крышками.

Варенье из красной смородины

На 1 кг ягод: 1,5–1,8 кг сахара, 1 л воды.

Ягоды отделить от кистей, промыть в холодной воде, переложить в таз, залить сахарным сиропом и оставить на 6–8 часов, после чего плоды отделить от сиропа. Сироп уварить, затем несколько охладить, выложить в него ягоды и доварить на малом огне.

Варенье из земляники

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 к нему незадолго до конца варки прибавляют лимонную кислоту. Остывшее варенье разложить в тщательно вымытые и высушенные банки.

Варенье из клубники

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

Для варенья годятся только свежесобранные ягоды, лучше всего плотные, некрупные, одинаковой величины. Очистить их от плодоножек, отбросить испорченные плоды, 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, и 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 прибавьте к нему лимонную кислоту.

Остывшее варенье разложить в тщательно вымытые и высушенные банки.

Варенье из черешни (с косточками)

На 1 кг черешни: 1–1,2 кг сахара, 1 стакан воды или отвара из косточек, 1–2 г лимонной кислоты.

Плоды промыть, высушить, наколоть или погрузить в кипящую воду на 2–3 минуты, залить горячим сиропом, приготовленным с использованием половины необходимого количества сахара. После заливки сиропом плоды оставить на 4–6 часов, затем сироп отделить от плодов, добавить к нему половину оставшегося сахара и уваривать

в течение 10 минут. В кипящий сироп переложить плоды и оставить на 5—6 часов. После выдержки еще раз слить сироп. Добавить к нему оставшуюся часть сахара и уваривать в течение 10—12 минут. В конце варки в сироп перекладывают плоды, оставляют на 4—5 часов, после чего варенье доваривают до готовности. Для предупреждения засахаривания в конце варки добавить лимонную кислоту. Для улучшения аромата прибавить немного ванилина.

Варенье из черешни (без косточек)

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

Ягоды промыть, удалить косточки шпилькой или специальным приспособлением, затем залить горячим сиропом и выдержать 3—4 часа. Довести до кипения, варить несколько минут и снова выдержать 5 часов (можно меньше), после чего доварить варенье окончательно. В конце варки добавить лимонную кислоту и немного ванилина.

Полезная информация

Чтобы ягоды в варенье были целыми, нужно засыпать их сахаром и оставить на некоторое время. Когда выделится сок, ягоды вынуть шумовкой, а сироп уварить до готовности. В сироп выложить ягоды и варить минут 10–15 минут. Закатать.

Варенье из малины

Первый способ

На 1 кг малины: 1,2–1,5 кг сахара, 1 стакан воды.

Для варенья взять вполне созревшие свежие ягоды, собранные в сухую погоду, перебрать, ополоснуть водой, удалить плодоножки, чашелистики и плодоложе. Если малина чистая, ее можно не мыть. Для удаления личинок малинного жучка ягоды погрузить на несколько минут в раствор поваренной соли, всплывшие личинки снять ложкой.

Ягоды, обработанные раствором соли, ополоснуть водой, залить горячим сиропом и оставить на 4–5 часов, после чего их отделить от сиропа. Сироп уварить до температуры кипения 107,5 °С, затем несколько охладить, положить в него ягоды и доварить на малом огне. Остывшее варенье разложить в банки.

Второй способ

На 1 кг малины: 1,2–1,5 кг сахара.

Перебранную малину пересыпать сахаром, используя половину предназначенного для варенья и поставить на 6–8 часов в холодное место. Затем отделить ягоды от выделившегося сока, к последнему прибавить оставшийся сахар и нагреть до кипения, чтобы он полностью растворился. Полученный сироп несколько охладить,

положить в него ягоды и варить до готовности. При варке выделяется много пены. Ее необходимо удалить шумовкой или ложкой, осторожно собирая к центру таза кругообразными движениями. После окончания варки варенье желательно как можно быстрее охладить, чтобы оно сохранило окраску. В этих целях таз с вареньем можно поставить в холодную воду или обложить льдом. После полного охлаждения расфасовать варенье в подготовленные банки.

Третий способ

На 1 кг ягод: 1 кг сахара, 100 мл воды.

Подготовленные ягоды залить сахарным сиропом, посуду встряхнуть, чтобы ягоды полностью погрузились в сироп, поставить на огонь, дать вскипеть. После этого оставить на 2–3 минуты, снова дать закипеть. Повторить эту операцию 2–3 раза. Затем варенье доварить на слабом огне, слегка потряхивая посуду и снимая пену. Варенье охладить и разложить в подготовленные банки.

Полезная информация

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

Варенье из ежевики

Первый способ

На 1 кг ягод — 800 г сахара.

Спелые ягоды промыть, пересыпать сахаром и поставить в глиняной посуде под крышкой в прохладное место. На следующий день варить при сильном кипении 20 минут. Варенье разлить в банки в теплом виде и закупорить.

Второй способ

На 1 кг ягод: 800 г сахара, 1–2 г лимонной кислоты.

Перебрать ягоды, удалить поврежденные, промыть. Сварить сироп и в горячий положить ягоды. Варить ягоды в один прием до готовности, в конце добавить немного лимонной кислоты. Разлить варенье в банки и закупорить.

Варенье из зеленой смородины (старинный рецепт)

На 400 г ягод: 800 г сахара, 1 стакан воды.

Зеленую смородину вымыть в холодной воде. В кастрюлю положить несколько вишневых листьев, залить водой, вскипятить. Когда вода позеленеет, листья достать и в кипяток на минуту всыпать ягоды. Затем откинуть ягоды на решето, облить холодной водой и, положив в воду со льдом, оставить так на несколько часов, чтобы

ягоды окрепли. Потом воду слить. Приготовить сахарный сироп, прокипятить, всыпать ягоды и довести до кипения три раза, каждый раз снимая таз с огня на 2—3 минуты, чтобы снять пену. Потом доварить до готовности на самом легком огне. Дать варенью остыть, не накрывая его крышкой. Затем разложить в небольшие банки, закрыть вощеной бумагой и завязать.

Изумрудное варенье из крыжовника

На 5 стаканов ягод: для сиропа — 7 стаканов сахара, 2 стакана образовавшегося сока.

Крыжовник для варенья нужно брать не совсем созревшим, по возможности одинакового размера. Очистить ягоды от семян, для чего разрезать бочок каждой ягодки шпилькой и достать зерна. Затем взять полную горсть свежесорванных вишневых листьев, залить холодной водой. Вскипятить и кипящим раствором вместе с листьями залить крыжовник. Дать остыть. На ночь поставить в холодильник. Утром слить образовавшийся сок, добавить сахарного песка и довести до кипения. В образовавшийся сироп положить вынутые из отвара ягоды и кипятить около 15 минут (не дольше), пока ягоды не станут прозрачно-зелеными. После ночи, проведенной на холоде, они имели непривлекательный вид. За 2—3 минуты до окончания варки добавить с десяток свежих вымытых вишневых листьев (они уже так и останутся в варенье), довести снова до кипения, и изумрудное варенье готово.

Полезная информация

- Для того чтобы фрукты не трескались при варке, их предварительно нужно про- бланшировать путем обработки паром или кипятком.
- 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.

Варенье из крыжовника

На 1 кг ягод: 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Берут недозревшие плоды, собранные за несколько дней до наступления потребительской зрелости. Предна- значенный для варенья сахар разделить на две половины. Одну из них использовать на приготовление сиропа, вторую разделить на три равные части, которые будут добавлены к варенью во время варки. Удалить плодо- ножки, промыть и наколоть ягоды. Если ягоды крупные, можно их очистить от семян шпилькой, осторожно над- резав верхушку каждой ягодки. Залить ягоды горячим сиропом, в котором они должны находиться 4–6 часов.

После выдержки в сиропе ягоды отделить на дуршлаге, к сиропу добавить треть оставшегося сахара, довести си- роп до кипения и кипятить 7–8 минут на малом огне, по- сле чего снова залить ягоды на 5–6 часов. Эту операцию

повторить еще два раза, каждый раз добавляя к сиропу сахарный песок. Окончательно доварить варенье во время четвертой варки, в конце которой рекомендуется добавить немного ванилина. Для сохранения естественного цвета плодов готовое варенье нужно быстро охладить, поставив таз в холодную воду или в холодное помещение.

Варенье из крыжовника (старинный рецепт)

*На 400 г очищенного крыжовника: 1 стакан воды,
800 г сахара.*

Взять крупный, зеленый (незрелый) крыжовник, достать семечки, сполоснуть водой, обсушить, затем взвесить. Залить ягоды спиртом или крепкой водкой так, чтобы ягоды полностью покрылись, накрыть крышкой, через час откинуть на решето. Между тем наполнить кастрюльку вишневыми листьями, залить водой, вскипятить два-три раза, воду слить и этой водой облить несколько раз крыжовник, сложенный на решето, затем обливать его холодной водой, пока не остынет. Приготовить сироп, в кипящий сироп всыпать ягоды и довести до кипения три раза, каждый раз снимая таз с огня на 2—3 минуты, чтобы снять пену. Потом доварить до готовности на самом легком огне. Дать варенью остыть, не накрывая его крышкой. Затем разложить в небольшие банки, закрыть вощеной бумагой и завязать.

Варенье из крыжовника с соком лимона (старинный рецепт)

На 400 г ягод: 800 г сахара, 1,5 стакана воды, сок от двух лимонов.

Вскипятить в кастрюле воду и в ту же минуту, сняв кастрюлю с огня, всыпать в нее очищенный от семян зеленый крыжовник, погружая ложкой тот, который будет всплывать наверх.

Когда крыжовник слегка побелеет, тотчас откинуть его на решето и обдать холодной водой со льдом, затем засыпать его в самую холодную воду и поставить в погреб на двое суток, прибавляя понемногу льда, но осторожно, чтобы не смять ягоды.

Через два дня откинуть крыжовник на решето, чтобы стекла вода. Приготовить сироп из половины назначенного сахара, в кипящий сироп всыпать ягоды, вскипятить, отставить, посыпать сверху четвертой частью оставшегося сахара и снова вскипятить. Когда ягоды поднимутся, снять таз с огня. Повторять раза четыре, пока не закончится весь назначенный сахар.

Сыпать сахар нужно осторожно, подальше от краев таза, чтобы он не пригорел и тем не испортил цвет сиропа. Посыпав ягоды сахаром в последний раз, залить их ровно лимонным соком и доварить варенье на самом легком огне, снимая сверху пену и не мешая ягоды ложкой, а только потряхивая его.

Варенье из черной смородины

Первый способ

На 1 кг ягод: 1,5 кг сахара, 200 мл воды.

Ягоды перебрать, удалить плодоножки и сухие остатки цветка. Ягоды черной смородины имеют толстую и плотную кожицу, поэтому они сравнительно медленно пропитываются сиропом и при неправильной варке становятся жесткими и сморщенными. Чтобы избежать этого, ягоды предварительно, до варки варенья, следует прокипятить в воде в течение 3 минут, после этого охладить в воде, а воду слить. Подготовленные таким способом ягоды опустить в кипящий сироп и варить при непрерывном кипении в течение 5—8 минут, снимая пену. В дальнейшем варку производить при слабом кипении, наблюдая, чтобы варенье не пригорело.

Второй способ

На 1 кг ягод: 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Для кислых сортов смородины сахара понадобится больше — 1,75 кг.

Ягоды перебрать, тщательно вымыть, погрузить на 2—3 минуты (в зависимости от плотности кожицы) в кипящую воду, после чего залить кипящим сиропом. После заливки ягод сиропом тотчас приступить к варке. Варить варенье надо в два приема с перерывом в 5—6 часов.

Варенье из персиков (старинный рецепт)

На 400 г персиков: 800 г сахара, 1 стакан воды.

Не очень спелые персики проколоть в нескольких местах тонкими деревянными шпильками, опустить в теплую воду, довести до кипения, снять с огня, через 10 минут выложить на сито. Воду, в которой вскипели персики, поставить в холодное место. На следующий день опять вскипятить в ней персики, снять с огня, персики выложить на сито. Когда они немного обсохнут, взвесить. Приготовить сироп на воде, в которой варились персики, сироп прокипятить, снять пену, ненадолго отставить от огня и в теплый сироп опустить персики, затем варить их на слабом огне. Если через некоторое время окажется, что сироп жидкий, слить его и вскипятить 2–3 раза, добавив сахар.

Полезная информация

Растворенные в воде вещества, в том числе соль и сахар, снижают температуру замерзания растворов. Поэтому можно не бояться охлаждения банок с вареньем на 1–2 градуса ниже нуля, вреда не будет. Но на сильном морозе консервы могут замерзнуть. Пищевая ценность не изменится, но внешний вид и вкус продукта могут сильно пострадать, фрукты станут мягкими и дряблыми.

Варенье из вишни (с косточками)

На 1 кг вишни: 1–1,5 кг сахара, 1 стакан воды.

Для варенья пригодны темноокрашенные плоды, характеризующиеся интенсивной окраской кожицы и мякоти. Варенье с косточками обладает приятным миндальным ароматом. Плоды промыть, высушить, наколоть или погрузить в кипящую воду на полминуты, затем залить горячим сиропом, приготовленным с использованием половины необходимого количества сахара. После заливки сиропом плоды оставить на 4–6 часов, затем сироп отделить от плодов, добавить к нему половину оставшегося сахара и уваривать в течение 10 минут. В кипящий сироп переложить плоды и снова оставить на 5–6 часов. После выдержки еще раз слить сироп. Добавить к нему оставшуюся часть сахара и уваривать в течение 10–12 минут. В конце варки в сироп перекладывают плоды, оставляют на 4–5 часов, после чего варенье доваривают до готовности.

Варенье из вишни (без косточек)

На 1 кг ягод: 1–1,5 кг сахара (в зависимости от кислотности), 1 стакан воды или отвара из косточек.

Промыть вишни, удалить косточки шпилькой или специальным приспособлением, затем залить горячим сиропом и выдержать 3–4 часа. Довести сироп до кипения, варить несколько минут и снова выдержать 5 часов, после чего доварить варенье окончательно.

«Сырое» варенье из вишни

На 1 кг ягод: 1–1,5 кг сахара.

Ягоды собрать спелыми, перебрать их, тщательно промыть в проточной воде, удалить косточки, выложить на сито или чистую ткань. Как только они просохнут, ссыпать в эмалированную кастрюлю, добавить сахар и, перемешав, измельчить деревянным пестиком или пропустить через ошпаренную кипятком мясорубку. Получившееся пюре переложить в банки, закрыть плотной бумагой (поверх бумаги можно закрыть и пластмассовыми крышками). Хранить банки в темном прохладном месте. С наступлением холодов можно выставить на балкон. Варенье на холоде не замерзает благодаря высокой концентрации сахара.

Варенье из абрикосов «Ростовское»

На 1 кг абрикосов: 1,5 кг сахара, 400 мл воды.

Абрикосы можно варить как в целом виде, так и половинками. Подготовленные плоды опустить на 3–5 минут в горячую воду при температуре 85–90 °С, после чего охладить, лучше всего в проточной воде. Если абрикосы будут использованы в целом виде, то перед погружением в горячую воду их следует наколоть. Подготовленные абрикосы залить горячим сиропом и в таком виде оставить на 3–4 часа, а затем варить до готовности. Плоды в целом виде рекомендуется варить в четыре приема. Время вы-

стаивания между варками должно быть 12 часов. Готовое варенье охладить, переложить в подготовленную тару и плотно закрыть.

Варенье из абрикосов (старинный рецепт)

400 г абрикосов, 800 г сахара, 1 стакан воды.

Абрикосы очистить от кожицы, взвесить, выложить на блюдо, обварить кипятком, накрыть, дать постоять 5 минут. Приготовить сироп, в кипящий сироп опустить абрикосы, варить на слабом огне, пока сироп не станет прозрачным. Снять с огня, охладить, разлить в банки.

Варенье из моркови и крыжовника

500 г моркови, 1 кг красного крыжовника, 0,5 стакана сахара.

Морковь очистить и нарезать кусочками. Крыжовник вымыть; выложить в посуду вместе с морковью, добавить немного воды, перемешать и варить до мягкости. Получившуюся горячую массу измельчить в пюре, вновь выложить в посуду для варки, добавить сахар, затем довести до кипения и варить 10 минут.

Горячее варенье слегка охладить, разложить в банки и закатать.

Яблочно-дынное варенье

На 1 кг мякоти дыни: 0,4–0,5 кг яблок, 0,4–0,5 кг сахара, 1 ч. ложка тертой лимонной цедры.

Мякоть дыни порезать кусочками и измельчить в блендере или провернуть через мясорубку. Дынную массу перелить в эмалированную емкость, всыпать сахар и варить на самом маленьком огне до консистенции жидкого меда. Пену, образующуюся при варке, снимать.

Твердые сочные яблоки очистить и порезать небольшими кубиками. Выложить в дынную массу. Довести до кипения и варить 5 минут, затем добавить тертую цедру лимона. Разложить по подготовленным банкам и закатать.

Тыквенное варенье с брусникой

500 г мякоти тыквы, 1 кг брусники, 250 г сахара, 5 г корицы, 2 г гвоздики.

Ягоды брусники перебрать, тщательно промыть, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Затем сложить бруснику в варочный таз, засыпать сахаром и варить 30 минут, часто помешивая деревянной ложкой.

Тыкву очистить от кожуры, нарезать мякоть кубиками, соединить с брусникой, добавить пряную гвоздику и молотую корицу и продолжать варить до мягкости тыквы.

Готовое варенье разложить по стерильным банкам и укупорить.

Варенье «Тыквенный медок»

1 кг тыквы, 1 стакан сахара.

Тыкву натереть на терке. Перемешать с сахаром, дать отстояться, пока не выделится сок. Варить на медленном огне, постоянно отчерпывая сок. Добавить корицу, гвоздику и доваривать на медленном огне до консистенции сметаны.

Полезная информация

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

Малиново-ананасовое варенье

700 г малины, 300 г ананаса, 1 кг сахара.

Малину перебрать, осторожно вымыть и обсушить. Ананас нарезать маленькими кусочками, выложить в таз и засыпать сахаром. Довести ананасовую массу до кипения и варить на медленном огне 5 минут.

Переложить к ананасам малину и варить массу до готовности.

Горячее варенье разлить в банки, закрыть крышками и остудить.

Варенье «Черноплодка»

1 кг черноплодной рябины, 1 кг сахара, 1 стакан воды, 2 горсти листьев вишни, 2 кислых яблока.

Листья вишни промыть, положить в эмалированную кастрюлю, залить холодной водой, поставить на медленный огонь и довести до кипения. Получившийся отвар процедить, вылить в таз, добавить сахар и сварить однородный сироп. Ягоды черноплодной рябины вымыть, опустить в горячий сахарный сироп и варить массу до готовности с добавлением очищенных и нарезанных дольками яблок. Горячее варенье разложить в банки, закупорить и остудить.

Варенье «Из сада-огорода»

На 1 кг вишни: 500 г моркови, 1,5 кг сахара, 0,5 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 кожцей) — 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.

Полезная информация

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.

Варенье с чабрецом

1 кг крыжовника, 1,4 кг сахара, 2 стакана воды, 2 горсти вишневых листьев, 3 стебелька чабреца.

Вишневые листья тщательно вымыть, залить холодной водой и довести до кипения. Кипящей водой залить крупные твердые ягоды крыжовника. Когда ягоды остынут, листья вынуть, а ягоды поставить в холодильник.

Через 12 часов сок слить и сварить на нем сироп. Сироп уварить (7 минут) и положить в него ягоды, варить 15 минут, пока ягоды не станут прозрачными. За 3 минуты до окончания варки в варенье положить вишневые листья и веточки чабреца. Расфасовать вместе с листьями и укупорить.

Варенье «Ореховое ассорти»

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

Клюкву залить 0,5 стакана воды, варить под крышкой до размягчения, затем протереть через сито.

В доведенный до кипения мед положить протертую клюкву, очищенные и нарезанные дольками яблоки, измельченные грецкие орехи.

Варить массу на медленном огне около 1 часа.

Готовое варенье горячим разложить по банкам и закрыть крышками.

Варенье «Антошка»

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 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 немного ванилина.

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

Варенье из кураги

500 г кураги, 1 кг сахара, 1 л воды, 1 стакан лимонного сока, 2 ст. ложки рома.

Воду смешать с лимонным соком, высыпать в получившуюся смесь курагу и довести до кипения. Далее огонь убавить и варить массу, накрыв посуду крышкой, 30 минут, до размягчения кураги. Всыпать в массу сахар и варить, помешивая, до полного растворения сахара.

Кипятить варенье 15 минут, затем добавить теплый ром, перемешать, разложить варенье в банки и закрыть крышками.

Варенье «Восторг»

1 кг брусники, 1 кг яблок, 2,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Ягоды перебрать, вымыть, опустить на 3 минуты в кипящую воду, дать стечь воде. Твердые и кислые яблоки очистить и нарезать дольками, удалив сердцевину. Приготовить сахарный сироп, довести до кипения. В кипящий сироп выложить бруснику и яблоки, варить до готовности в один прием. Фасовать в горячем виде, укупорить полиэтиленовыми крышками.

Варенье «Витаминный алфавит»

*1 кг моркови, 2 стакана яблочного сока, 1 кг сахара,
1 ч. ложка лимонной кислоты, 0,5 ч. ложки корицы.*

Чтобы варенье выглядело красиво, морковь можно нарезать звездочками, но не слишком мелкими, так как она уваривается. Нарезанную морковь пробланшировать в кипящей воде 3 минуты, затем воду слить.

Сахар растворить в яблочном соке, добавить лимонную кислоту и корицу. Переложить сироп в морковь. Варенье поставить на маленький огонь и варить до готовности. Готовое варенье разложить по простерилизованным банкам и укупорить.

Абрикосовое варенье с кешью

*1 кг абрикосов, 1,5 кг сахара, 3 г лимонной кислоты,
100 г орехов кешью.*

Абрикосы разделить на половинки, наколоть в нескольких местах. Опустить абрикосы на 1 минуту в кипящую воду и быстро охладить.

Из сахара и двух стаканов воды сварить сироп. Залить им абрикосы и оставить на сутки. После этого сироп слить, вскипятить, залить им абрикосы и снова оставить на сутки.

Затем варить варенье в один прием, до прозрачности абрикосов (около 30 минут).

В конце варки добавить лимонную кислоту.

Орехи слегка обжарить и положить в каждую банку перед укупориванием. Закатать.

Варенье из тыквы и брусники

500 г мякоти тыквы, 1 кг брусники, 250 г сахара, 5 г корицы, 2 г гвоздики.

Ягоды брусники перебрать, тщательно промыть, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Затем сложить бруснику в варочный таз, засыпать сахаром и варить 30 минут, часто помешивая деревянной ложкой.

Тыкву очистить от кожуры, нарезать мякоть кубиками, соединить с брусникой, добавить гвоздику и молотую корицу и продолжать варить до мягкости тыквы. Готовое варенье разложить по стерильным банкам и укупорить.

Полезная информация

Крепость сиропа в варенье можно определять по температуре кипения. Чем плотнее сироп, тем выше температура его кипения. В правильно сваренном варенье крепость сиропа обычно бывает 70%, а температура его кипения 106,5 °С (это легко определить с помощью термометра, имеющего шкалу с градацией до 200 °С). Поэтому, как только температура кипения варенья достигла 107 °С, варку варенья необходимо прекратить.

Варенье из нектаринов

500 г нектаринов (без косточек), 500 г слив (без косточек), 1 кг сахара, сок двух лимонов.

Нарезать нектарины и сливы. Пересыпать сахаром и оставить накрытыми на несколько часов. Затем добавить лимонный сок и, помешивая, довести до кипения. Варить 4 минуты на сильном огне. Готовое варенье перелить в стерилизованные банки.

Варенье сухое из облепихи

1 кг облепихи, 1 стакан сахара.

Ягоды пересыпать сахаром, уложить ровным слоем на противень, поместить в нагретую духовку и уваривать после закипания по всей поверхности до тех пор, пока сироп не загустеет (около 20 минут). Затем массу выложить на фольгу и подсушить при комнатной температуре на открытом воздухе.

Варенье из клубники с бананами

1 кг клубники, 0,5 кг бананов, 1 небольшой лимон, 1 ст. ложка рома, 0,5 ч. ложки ванилина, 1 кг сахара.

Клубнику помыть, удалить у нее чашелистики, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. Бананы почистить. Лимон почистить и удалить зерна. Бананы, лимон и клубнику протереть в пюре с помощью блендера.

Добавить в пюре ром и сахар (частями), каждый раз перемешивая. Массу переложить в варочную емкость и довести до закипания.

На сильном огне варить ровно 1 минуту. После этого выложить варенье в подготовленные банки и укупо- рить.

Варенье из бананов и арбуза

3 кг арбуза, 800 г бананов, 3 кг сахара, 2 лимона, 0,5 стакана водки.

Арбуз вымыть, очистить от кожуры, достать семена и нарезать мякоть небольшими кусочками. Сложить их в большую миску, засыпать сахаром, накрыть салфеткой и оставить на ночь.

Затем переложить все в кастрюлю, добавить сок 1 лимона, перемешать. Варить на слабом огне около 30 минут. Тем временем помыть второй лимон, обсушить, порезать на очень тонкие кружочки.

Снять кожуру с бананов, порезать мякоть кружочками. Добавить лимон и бананы к арбузу и поставить смесь вариться на средний огонь. Когда все фрукты станут мягкими (почти как пюре), увеличить огонь и продолжать варить, пока варенье не загустеет.

Готовое варенье снять с огня, убрать пенки, охладить и разложить в стерилизованные банки. Накрыть варенье круглым пористым бумажным диском, смоченным в водке, и только затем закрывать крышкой.

Варенье из брусники с яблоками

1 кг брусники, 300 г яблок, 1,5 кг сахара, 600 мл воды, ванильный сахар, корица или гвоздика по вкусу.

Яблоки очистить от кожицы и семян, нарезать небольшими кусочками, пробланшировать в кипящей воде до мягкости (но не более 8 минут). Сварить сахарный сироп.

Бруснику перебрать, промыть, переложить в посуду для варки и залить кипящим сиропом, добавить кусочки яблок.

Поставить на слабый огонь и варить до готовности в один прием. В конце варки добавить по вкусу ваниль, корицу или гвоздику — кто что любит, можно пряности и не добавлять.

Варенье из лимонов с фисташками

7 лимонов, 500 г сахара, 1 стакан воды, 0,25 стакана очищенных фисташек.

Лимоны вымыть, очистить, разобрать на дольки и разрезать дольку на несколько частей, удалив семена и собрав выделившийся сок.

Выложить кусочки лимонов с соком в таз, добавить воду, сахар, поставить на огонь, довести до кипения и варить на сильном огне 2 минуты.

В конце варки добавить в массу фисташки, перемешать все, разложить в банки и закрыть крышками.

Варенье из смородины с бананами

6 стаканов черной смородины, 1 большой апельсин,
2 банана, 8 стаканов сахара.

Ягоды помыть и обсушить на хлопчатобумажной салфетке.

Бананы очистить и нарезать средними кусочками. Апельсин помыть, очистить от кожуры (не выбрасывать), разделить на дольки, удалить зерна и пленки.

Бананы, смородину, дольки и кожуру апельсина пропустить через мясорубку или пюрировать с помощью блендера.

Полученную массу тщательно перемешать. Всыпать порциями сахар, каждый раз перемешивая. Оставить на 12 часов.

После этого варенье разложить в простерилизованные банки и укупорить. Хранить в прохладном месте.

Полезная информация

Плоды, склонные к развариванию и растрескиванию, нужно залить сахарным сиропом, доведенным до кипения. Через 4–8 часов сироп слить, уварить его при слабом кипении в течение 6–12 минут и снова залить плоды на 5–6 часов. Этот процесс повторить 2–3 раза, после чего сироп с плодами доварить до готовности.

Варенье с дыней и абрикосами

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.

Полезная информация

Для того чтобы варенье при хранении не засахаривалось (это бывает в тех случаях, когда его готовят из плодов с малой кислотностью), в него во время варки добавляют лимонную кислоту. Варенье из очень кислых плодов также иногда засахаривается. Такие плоды рекомендуется варить быстрее, заменяя в конце варки часть сиропа на новый, менее кислый. Для этой же цели рекомендуется во время варки часть сахара заменять патокой. Например, если на 1 кг плодов полагается добавить 1,2 кг сахара, то можно ограничиться 1 кг сахара, а взамен остальных 200 г добавить 280–300 г патоки.

Варенье «Рябиновый нектар»

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.

Полезная информация

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 из шелковицы

На 1 кг ягод — 1 кг сахара.

Ягоды перебрать, ополоснуть, переложить в посуду для варки, послойно засыпав сахаром. Поставить на 4—5 часов в прохладное место.

После чего поставить посуду с ягодой на слабый огонь и держать, пока сахар не растворится полностью. Затем огонь усилить и варить до готовности.

Земляника в соке красной смородины

На 1 кг ягод: 300 г сахара, 200 мл сока красной смородины.

Ягоды перебрать, промыть, сложить в тазик с невысоким бортиком и залить соком смородины. Оставить на 1,5—2 часа. Затем таз поставить на медленный огонь, довести до кипения. Тут же разлить в простерилизованные банки, закатать.

Полезная информация

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

Варенье из персиков

На 1 кг персиков (без косточек) — 1 кг сахара.

Персики обмыть холодной водой, разрезать на половинки, удалить косточки. Пробланшировать в кипящей воде, очистить от кожицы, нарезать небольшими ломтиками и уложить слоями в посуду для варки, пересыпая каждый слой сахаром.

Поставить в прохладное место на 4—5 часов. После чего поставить на слабый огонь и варить в один прием до готовности, пока ломтики персиков не станут прозрачными. Готовое варенье охладить и разложить в сухие банки, закрыть крышками.

Варенье из красной смородины по-мински

На 1 кг ягод — 1,5–1,7 кг сахара.

Ягоды перебрать, помыть, обсушить, сложить в посуду для варки и пересыпать сахаром. Оставить на 6–8 часов в прохладном месте. Затем поставить на медленный огонь и варить в несколько приемов, чередуя 5–8 минут кипения и 8–10 минут отстойки. Горячее готовое варенье разложить в сухие прогретые банки, простерилизовать (поллитровые — 8 минут, литровые — 12 минут) и закатать.

Земляничное варенье с апельсиновой цедрой

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

Ягоды хорошо промыть, разрезать на тонкие пластины, 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 снимать 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.

Полезная информация

Очень важно знать, когда варенье готово, ведь от этого зависит его качество и длительность хранения. Готовность определяют по-разному.

Если капля сиропа, налитая на блюдце и остывшая, не расплывается, а сохраняет форму, или если части этой капли, разделенные палочкой или ложкой, не сливаются — варенье можно считать вполне готовым. Другие признаки: сироп, взятый ложкой, стекает с нее густой тонкой струей; поверхность варенья, снятого с огня, быстро покрывается морщинистой пленкой.

Варенье «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.

Варенье «Кишиневское»

На 1 кг слив: 1,3–1,4 кг сахара, 400 г воды.

Сливы сортируют по степени зрелости, удаляют плодоножки и поврежденные плоды, моют, дают воде стечь, укладывают в дуршлаг и бланшируют в воде, нагретой до 85 °С, в течение 5 минут, после чего окунают в холодную воду. После бланширования сливы накалывают, заливают горячим (температура 75–80 °С) сахарным сиропом (на 1 кг плодов 600 г сахара и 400 г воды). После заливки сахарным сиропом сливы выдерживают в течение 8 часов. Сахар, оставшийся после приготовления сиропа, делят на четыре части. Варенье из целых слив варят в четыре приема, выстаивая между варками по 8 часов и добавляя перед каждой варкой по одной части оставшегося сахара.

Варенье из малины с голубикой

На 1 кг малины — 150 г ягод 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.

Варенье из айвы с орехами и лимоном

1 кг айвы, 700 г сахара, 1 стакан воды, 1 средний лимон, 1 пакетик ванилина, 100 г орехов (грецкие, миндаль, фундук).

Айву тщательно промыть, очистить от сердцевины и разрезать на небольшие дольки.

В эмалированную кастрюлю налить 1 стакан воды, добавить сахар и довести сироп до кипения. Затем в кипящий сироп всыпать дольки айвы. Варить 5–7 минут.

После этого кастрюлю снять с огня и оставить на 10–12 часов. После этого варенье повторно довести до кипения и варить 5 минут на маленьком огне. Затем снять с плиты и оставить остывать еще на 10–12 часов.

Орехи очистить так, чтобы сохранить целостность ядра, а если будут использоваться грецкие орехи, разделить их на четвертинки. Лимон вымыть. Снять с него цедру и измельчить ее на мелкой терке. Из мякоти лимона отжать сок.

Варенье на небольшом огне довести до кипения, затем положить ванилин, очищенные орехи и сок с цедрой лимона, перемешать и снова довести до кипения. После этого варенье выложить в простерилизованные банки и 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.

Сырое варенье из красной, белой и черной смородины

По 500 г красной, белой и черной смородины, 2,5 кг сахара.

Смородину хорошо промыть, обсушить, снять ягоды с веточек и пропустить через мясорубку. К смородиновому пюре добавить сахар, перемешать, убрать на 12 часов в прохладное место. После массу еще раз перемешать, переложить в простерилизованные банки, закатать. Хранить в прохладном месте.

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.

После 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.

Варенье из мирабели

На 1,2 кг мирабели — 400 г сахара, 250 г воды, сок 1 лимона.

Из сахара, воды и лимонного сока сварить сироп.

Мирабель вымыть, обсушить, наколоть деревянной палочкой в нескольких местах, уложить в эмалированную посуду, залить кипящим соком и, накрыв крышкой, оставить на ночь. На следующий день сироп слить, довести до кипения, залить им ягоды и кипятить 2 минуты.

Затем горячие ягоды с сиропом уложить в банки, стерилизовать: пол-литровые банки — 25 минут, литровые —

30 минут. После стерилизации горячие банки сразу закатать.

Варенье «Любимый сад»

0,5 кг черной смородины, 0,5 кг красной смородины,
0,5 кг яблок, 2 стакана ядер грецких орехов, 0,5 кг
сахара, 1,5 кг меда.

Смородину перебрать, промыть и варить в 1 стакане воды на слабом огне под плотно закрытой крышкой, пока ягоды не станут мягкими.

Затем ягоды размять и протереть через крупное сито. В эмалированном тазу вскипятить » мед с сахаром и опустить в него нарезанные дольками яблоки, измельченные ядра грецких орехов и протертую смородину. Варить на слабом огне 1 час, осторожно помешивая.

Варенье из слив с орехами

На 1 кг слив — 900 г сахара, 1 стакан грецких орехов,
2 ст. ложки коньяка, 200 мл воды.

Сливы перебрать, вымыть, разрезать вдоль пополам, вынуть косточки. Сложить в посуду для варки, влить воду, довести на сильном огне до кипения, убавить огонь до среднего и варить 20 минут.

После чего всыпать сахар, добавить рубленые орехи, варить до готовности, 10—12 минут, постоянно помешивая. В конце приготовления добавить коньяк.

Варенье из айвы «Тбилисо»

На 1 кг айвы — 1,5 кг сахара, 350 мл отвара из айвы.

Плоды очистить от кожицы и семян, нарезать небольшими кусочками. Сложить в кастрюлю, залить холодной водой. Воды должно быть столько, чтобы она только покрывала айву. Варить на медленном огне, пока айва не станет мягкой. Затем плоды вынуть, отвар процедить.

Сварить сироп из процеженного отвара и сахара, опустить в него кусочки айвы. Довести до кипения, снять с огня на 15–20 минут, затем опять поставить на огонь, довести до кипения, снять на 15–20 минут. По истечении этого времени варить на слабом огне, пока айва не станет прозрачной.

Варенье из крыжовника с малиной

1 кг крыжовника, 250 г малины, 200 г сахара.

Крыжовник перебрать, удалить плодоножки. Каждую ягоду наколоть иголкой. Малину тоже перебрать.

Крыжовник засыпать сахаром, аккуратно перемешать и оставить на 2 часа. Чтобы выделилось как можно больше сока, время от времени ягоды перемешивать.

Малину перетереть через сито или пюрировать с помощью блендера (мясорубки). Получившееся пюре перелить в емкость с крыжовником, перемешать и поставить на медленный огонь. Довести до кипения, после чего

варить 5 минут. Горячее варенье перелить в простерилизованные небольшие баночки и укупорить. Хранить в прохладном месте.

Варенье из клубники и смородины

500 г клубники, 300 г черной смородины.

Для приготовления такого варенья надо взять клубнику средней величины и крупные ягоды смородины. Подготовленные ягоды без плодоножек засыпать сахаром и подождать, когда выделится сок.

Затем на слабом огне довести до кипения и варить 25 минут, периодически встряхивая содержимое таза, чтобы все ягоды были в сиропе. Отставить варенье на сутки, после чего варить до готовности.

Варенье грушевое «Уралочка»

1 кг груш, 1,3 кг сахара, 0,5 л воды.

Отобрать плоды с плотной мякотью. Мелкие плоды варить целиком. Крупные плоды очистить от кожицы, нарезать дольками толщиной 2 см, удаляя сердцевину, и опустить в кипящую воду на 15 минут, после чего дольки сразу же охладить в холодной воде.

Приготовить сахарный сироп, залить им дольки или целые плоды груши, выдержать 4 часа. На слабом огне довести до кипения. Горячим разлить по банкам и укупорить.

Варенье «Смородинка»

Первый способ

На 1,5 кг ягод черной смородины — 3 кг сахара,
1 стакан воды.

Ягоды промыть, высыпать в эмалированную кастрюлю с кипящим сиропом. Затем варить не более 5 минут, непрерывно помешивая и снимая пену. Дуршлагом собрать всплывшую наверх кожицу и зернышки, а горячий сок разлить в нагретые банки, закрыть пергаментной бумагой и завязать. Застывший сок должен быть густым и прозрачным, как желе.

Полезная информация

Для варенья из яблок не следует применять слишком густой сироп: яблоки в нем могут сморщиться, огрубеть, а это весьма затруднит пропитку их сиропом и затянёт варку.

Второй способ

На 1 кг ягод черной смородины — 1,3 кг сахара.

Смородину промыть, обсушить и слегка раздавить каждую ягодку. Смесь сахара с раздавленной смородиной поставить на огонь и сразу начать непрерывно мешать, чтобы не пригорела. Как только смородина начнет «пыхтеть» (но не кипеть), снять ее, разлить по банкам, а когда остынет, закрыть плотной бумагой и завязать. Заготовленная таким образом смородина сохраняется, не

киснет, у нее отличный аромат, вкус и цвет. Витамина С в ней содержится значительно больше, чем в смородине, пропущенной через мясорубку.

Третий способ

На 1 кг ягод черной смородины — 0,5 кг сахара.

Перебрать смородину, промыть, обсушить, но не мять. Положить ягоды в таз и, помешивая, нагреть до 65 °С. Потом насыпать сахар и поставить на сильный огонь, энергично помешивая, чтобы не пригорело и равномерно прогревалось (но не кипело). При температуре 90 °С разлить в сухие горячие банки и закупорить жестяными крышками. Заготовка смородины длится всего 8—10 минут, получается очень вкусный продукт с большим количеством сока.

Четвертый способ

На 1 кг ягод черной смородины — 1 стакан воды, 300 г сахара.

Чистые спелые ягоды положить в кастрюлю, добавить воду и поставить на огонь. Когда температура достигнет 70 °С, ягоды быстро протереть через сито, добавить сахар, тщательно перемешать и разложить по чистым банкам. Накрыть их чистыми жестяными лакированными крышками и при температуре 85 °С пастеризовать: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 20 минут или выдержать в кипящей воде соответственно 7 и 10 минут. Затем банки закатать крышками и перевернуть вверх дном.

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 прием до готовности.

Варенье из калины и яблок

5 кг яблок, 1,5 кг калины, 5 кг сахара.

С помощью соковыжималки выдавить сок из калины. Удалить сердцевину яблок, нарезать яблоки дольками, засыпать их сахаром и немного поварить до полного растворения сахара. Остудить яблочный сироп, влить сок калины и проварить еще раз. Разложить варенье в банки и закатать.

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.

Варенье из винограда «Анапа»

На 1 кг ягод: 300 г воды, 1 кг сахара.

Для варенья взять виноград с плотной мякотью. Ягоды отделить от гребней и одновременно удалить поврежденные, загнившие и с прочими дефектами. Отсортированное сырье промыть, дать стечь воде, бланшировать в кипящей воде в течение одной минуты. После чего немедленно погрузить в холодную воду для быстрого охлаждения. В подготовленный горячий сахарный сироп всыпать пробланшированные ягоды и выдержать 6 часов, затем варить варенье в три приема. Первый и второй раз — по 10 минут с охлаждением и выдержкой после каждого раза по 8 часов. Перед окончанием третьей варки добавить лимонную кислоту, а для аромата — немного ванильного порошка и доварить до готовности. В горячем состоянии варенье расфасовать в подогретые сухие банки, накрыть крышками, плотно укупорить, проверить качество укупорки и охладить, не переворачивая банок. Горячее варенье можно расфасовать в подогретые сухие банки, накрыть крышками, неплотно укупорить, поставить в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризовать при температуре воды 90 °С: пол-литровые банки — 9 минут, литровые — 14 минут. Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней — на 3 см ниже горлышка банок. После пастеризации банки окончательно укупорить и охладить, не переворачивая банок.

Варенье из белой черешни

Первый способ

Варенье можно варить из черешни любого цвета, но наиболее красивое получается из белой.

1 кг ягод без косточек залить сахарным сиропом (1 кг сахара на 1 стакан воды) и варить в 1 прием до готовности. В конце варки добавить 2—3 г лимонной кислоты и ванилин.

2-й способ

1 кг крупной черешни с косточками в сахарном сиропе (1 кг сахара на 1,5—2 стакана воды) варить в 3 приема по 5 минут с момента закипания. При этом необходимо выдерживать время между варками по 4—6 часов. В конце варки добавить лимонную кислоту и ванилин.

Варенье из черешни с грецкими орехами

1 кг черешни, 1 кг сахара, 1 стакан воды, 1 лимон,
10 штук грецких орехов, ванилин по желанию.

У ягод удалить косточки и вложить на их место по четвертинке ореха. Высыпать черешню в таз, добавить мелко порезанный лимон и залить все сиропом.

Варить в 3 приема по 5 минут с момента закипания. После каждой варки варенье выстаивать по 5—6 часов.

Варенье из вишни с малиной

1 кг вишни, 250–400 г малины. На 1 кг смеси ягод — 1,2 кг сахара.

Вишни темного цвета освободить от косточек, соединить с подготовленной малиной. Все ягоды залить 65%-ным сахарным сиропом и оставить на 4–5 часов. Затем массу нагреть до кипения, подержать на огне 5–6 минут, снова выдержать в течение нескольких часов и варить до готовности.

Варенье на черешневом соке

1 кг черешни перебрать, по желанию освободить от косточек, пересыпать 500 г сахара и отставить на несколько часов, чтобы выделился сок.

Образовавшийся сок слить в металлический таз, добавить еще 500 г сахара. Когда сахар полностью растворится, положить ягоды и варить до готовности.

Клюквенное варенье на меду

На 1 кг клюквы: 1,6 кг меда, 2–2,5 стакана воды.

Из меда и воды сварить сироп. Ягоды клюквы вымыть и бланшировать 4 минуты в кипящей воде, а затем отцедить и выложить их в сироп. Варить варенье до готовности в один прием. Готовое варенье разложить в сухие простерилизованные банки и укупорить.

Варенье из вишни с соком смородины или малины

1 кг вишни, 800 г сахара, 1 стакан сока красной смородины или 0,5 стакана сока малины.

Вишни без косточек положить в таз, добавить сахар, влить сок красной смородины или малины. Все довести до кипения и варить 30 минут.

Полезная информация

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.

Варенье «Зарево»

На литровую банку — 3 ст. ложки сахара.

Банки и крышки помыть, ошпарить, у вишни удалить косточки. Затем в банку насыпать сахар, сверху плотно выложить вишню, не приминая.

На дно кастрюли положить полотенце, поставить банки с вишней, прикрыть крышками.

Постепенно налить в кастрюлю горячей воды по плечики банок и стерилизовать после закипания на медленном

огне 40 минут. Минут через 20 вишня даст сок и осядет (помешивание ложкой ускорит процесс). После банки можно закатать.

Если на дне остались крупинки сахара, следует пару раз аккуратно встряхнуть банку — сахар растворится. Банки перевернуть и укутать до полного остывания.

Варенье из абрикосов с ромом

1 кг абрикосов, 1 кг сахара, 0,5–1 стакан воды, можно добавить 100 г очищенного миндаля или грецких орехов, 1–2 ст. ложки рома, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты.

Абрикосы разрезать и удалить косточки. Положить плоды в варочный таз.

Сварить сироп из воды и сахара — смешать сахар и воду, довести до кипения. Горячим сиропом залить фрукты, накрыть полотенцем и оставить до полного остывания, как минимум на 4–6 часов. Если фрукты нежные, мягкие, следует повторить процедуру 1–2 раза — слить сироп, снова довести до кипения, залить фрукты и оставить охлаждаться.

Остывшие фрукты с сиропом поставить на средний огонь и варить 20–30 минут до готовности, время от времени снимая пенку.

За 10–15 минут до конца варки добавить в варенье орехи, по желанию — алкоголь. Проверить на готовность каплей — готовое варенье не растекается. После варенье остудить, разлить по банкам и убрать в холод.

Варенье «Черешенка»

1 кг черешни, 1–2 ст. ложки сахара, 3 г лимонной кислоты. Подготовленные ягоды уварить в кастрюле на слабом огне до половины объема, добавить сахар, лимонную кислоту.

Разложить в горячем виде в банки и стерилизовать при кипении: литровые банки — 20–25 минут, 2-литровые — 30 минут, 3-литровые — 45 минут.

Варенье «Бухарское»

Для варенья лучше всего подходят спелые, но не мягкие персики. Самое красивое варенье получается из желтых персиков.

Персики ошпарить кипятком, очистить от кожицы. Мелкие плоды варить целиком с косточками, средние после очистки и удаления косточек разрезать на половинки, а крупные — на 4–8 долек. Очищенные персики с плотной мякотью бланшировать в воде 5 минут при 85 градусах, затем охладить. Чтобы до бланширования очищенные персики не темнели, нужно выдержать их в 1%-ном растворе лимонной или виннокаменной кислоты.

Для сиропа на 1 кг персиков потребуется 1,2–1,3 кг сахарного песка и 1 стакан воды. Сироп довести до кипения, снять с него пенку и опустить в него персики. Снова довести сироп до кипения, потом дать варенью постоять 4–6 часов, накрыв его полотенцем.

После варенье нужно доваривать на среднем огне 20–30 минут. За минуту до готовности всыпать в варенье четверть чайной ложки лимонной кислоты и ванилин на кончике ножа. Раскладывать варенье по банкам можно как горячим, так и холодным.

Варенье из персиков (с косточками)

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

Зрелые мелкие персики перебрать, вытереть, наколоть булавкой, а затем поместить в таз и залить горячим сахарным сиропом. Прокипятить полученную смесь 4–5 минут на слабом огне, после чего выдержать 24 часа. Затем на умеренном огне уварить до готовности. В конце варки добавить немного лимонной кислоты.

Готовое варенье горячим расфасовать в прогретые банки. Пастеризовать при 90 градусах: полулитровые банки — 10 минут, литровые — 14 минут.

Полезная информация

Ягоды некоторых сортов черной смородины при варке быстро желируют, что может повлиять на правильность определения готовности продукта. Перед тем как опустить ягоды в кипящий сироп, надо треть его отлить, незадолго до готовности варенья прокипятить и вылить в посуду с ягодами.

Варенье «Слоеное»

Персики порезать кусочками, уложить в кастрюлю и пересыпать каждый слой сахаром так, чтобы он покрывал все плоды. Персики оставить на пару часов при комнатной температуре, затем убрать в холодильник.

На следующий день персики довести до кипения, дать остыть и убрать в холодильник до следующего дня. Затем снова довести до кипения и варить на маленьком огне. Дать остыть, выложить в банку или закатать.

Варенье «Серенада»

На 1 кг вишни без косточек: 0,8 кг сахара и 0,3 л воды.

Положить спелые ягоды в эмалированную посуду, залить водой и варить до выделения сока.

Сок процедить, уварить в воде, добавить сахар и варить до готовности. Горячее желе разлить в банки и закупорить.

Варенье из замороженных плодов и ягод

Это варенье получается нежным, однородным по консистенции, в плоды и ягоды в нем становятся более сочными, так как при замораживании в них образуется больше пустот, которые быстро и равномерно заполняются сахарным сиропом.

Хорошее варенье можно получить из замороженных вишен, черешен, абрикосов, земляники, черной смородины, яблок и других культур, но особенно из тех (например, рябины), плоды которых при обычных способах варки получаются жестковатыми.

Подготовленные плоды насыпать тонким слоем в неглубокую посуду и поставить на 2—4 часа в морозильную камеру холодильника. Перед варкой выдержать их 20—30 минут при комнатной температуре для частичного оттаивания. Затем добавить сахар и варить, как обычное варенье.

Варенье «Ароматы лета»

На 1 кг сахара: 300–350 г вишни, 150–170 г земляники, 350–400 г черной смородины, 300 г абрикосов.

Ягоды, плоды (вишню, землянику, черную смородину, абрикосы) перемыть, разложить на полотне и перебрать. Удалить чашелистики, зелень, вишни и абрикосов — косточки. Перебранные и подготовленные ягоды сложить в эмалированную кастрюлю слоями (ягоды — сахар), выдержать 10—12 часов.

Через 10—12 часов поставить ягоды на огонь и подогреть до кипения, слегка помешивая.

Как только начнется закипание в середине емкости, варенье сразу же вылить в стерильные банки, закатать железными крышками, затем перевернуть и укутать. Банки можно хранить при комнатной температуре.

Сливово-апельсиновое варенье с изюмом и грецкими орехами

*3 кг слив, 3 кг сахара, 4 апельсина, 1 кг изюма, 0,5 кг
грецких орехов.*

Орехи измельчить. Апельсины и сливы тщательно вымыть. Сливы разделить на половинки, косточки удалить. Апельсины вместе с кожурой прокрутить на мясорубке и переложить в эмалированную кастрюлю. Добавить к ним сливы, изюм, сахар и варить на медленном огне полтора часа. Когда масса основательно загустеет, дополнить ее орехами, перемешать и варить еще 20 минут.

Горячее варенье разложить по прогретым стерильным банкам и закатать.

Варенье вишневое с желатином

*4 стакана вишни, 1 стакан сахара, 3 стакана воды,
1 ст. ложка желатина.*

Спелую вишню ополоснуть холодной водой и откинуть на дуршлаг. После вишню без косточек ссыпать в кастрюлю и растолочь.

Толченую вишню вторично выложить на сито, слегка отжимая ложкой. Отжимки залить водой, довести до кипения и процедить.

В чистый отвар добавить сахар, размоченный желатин и вишневый сок. Проварить сироп до растворения желатина, снять с огня и процедить.

* * *

На 1 л вишневого сока — 0,8 кг сахара, 5 г желатина, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты.

Вишню размять, влить воду и варить до мягкости.

Сок процедить, добавить сахар, варить 7—8 минут. Влить предварительно растворенный в холодной воде желатин и, помешивая, довести сок до загустения. В конце варки добавить лимонную кислоту.

Фасовать в горячем виде, закупорить.

Варенье из слив (без косточек)

1 кг слив твердых сортов, 1,2 кг сахара, 2 стакана воды.

Спелые сливы промыть холодной водой, разрезать на половинки, удалить косточки и сложить в эмалированную кастрюлю. Взять две трети сахара, воду и сварить сироп. Горячим залить сливы, оставить на 4 часа, а потом проварить на медленном огне 5 минут, следя за тем, чтобы сироп не закипел, а кожица на сливах не лопнула. Затем оставить на 9 часов.

После этого в зависимости от твердости слив повторить процедуру раз или два, проваривая сливы по 5 минут, с интервалом выдержки 9 часов. Перед последней варкой добавить оставшийся сахар и варить до готовности.

Если использовались сливы не кислых сортов, то в конце нужно добавить в варенье лимонную кислоту. Варенье разлить по стерильным горячим банкам и закатать.

Варенье из слив (с косточками)

2 кг слив, 4 кг сахара, 0,8 л воды.

Варенье варить в 4 приема.

У тщательно вымытых слив удалить плодоножки, затем наколоть и опустить в подогретую до 80 градусов воду на 10 минут. Затем дать воде стечь, сливы слегка обсушить.

Тем временем приготовить сахарный сироп. Залить им сливы и оставить в таком состоянии на 4 часа. После этого, вскипятив, проварить 10 минут и снять с огня. Следующий раз поставить на огонь через 8 часов. Снова проварить 10 минут и снять с огня.

Повторить еще 2 раза.

Готовое варенье охладить, разложить по стерильным банкам и закатать.

Сливовое варенье с облепихой и корицей

2 кг слив, 2 стакана облепихового сока, 0,5 кг сахара, 1 ст. ложка молотой корицы, 10 г ванильного сахара, 4 ст. ложки рома (по желанию).

У слив удалить косточки и плодоножки. Переложить плоды в кастрюлю, залить облепиховым соком и поставить на огонь. Вскипятить, проварить 20 минут, добавить сахар и, помешивая, выдержать еще 10 минут. Снять с огня, добавить корицу, ваниль, ром по желанию, хорошенько перемешать.

Разлить варенье в прокипяченные горячие, но сухие, банки и поставить стерилизоваться: пол-литровые банки — на 20 минут, литровые — на полчаса. Закатать.

Варенье из зеленых слив

1 кг слив сорта венгерка, 2 кг сахара, 5 стаканов воды.

Отобрать неспелые плоды, проколоть их в нескольких местах иголкой и сразу же опустить в кастрюлю с холодной водой. Затем воду сменить и поставить кастрюлю на плиту.

Дождаться закипания и сразу же снять с огня. Когда сливы осядут, снова поставить на огонь. Сливы всплыли — снять с плиты и осторожно откинуть на дуршлаг. Важно соблюдать последовательность и точность действий, поскольку от этого зависит вкус конечного продукта. После того как вода стечет, аккуратно разложить сливы по банкам.

Из воды и сахара (взять половину рецептурной нормы) сварить сироп. Остудить. Залить сиропом сливы и оставить на сутки. Затем сироп слить, добавить в него половину от оставшегося сахара, вскипятить, остудить и снова залить сливы.

На третий день сироп слить, добавить в него оставшийся сахар и поставить на плиту. Когда сироп закипит, выложить в него сливы, дважды довести до кипения, а потом на маленьком огне доварить до готовности.

Варенье остудить и разложить по банкам. Закатать.

Варенье «Тропики»

1 кг очищенного ананаса, 5 стаканов сахара, 4 стакана воды.

Приготовить сахарный сироп. Положить в него мелкие кубики ананаса. Оставить на 12 часов. После этого слить сироп, вскипятить его и залить ананасы. Варить 8–10 минут, после чего варенье в горячем виде разложить в подготовленные банки и укупорить.

Апельсиновое варенье с кедровыми орехами

1,5 кг апельсинов, цедра от двух апельсинов, сок и цедра пол-лимона, 5 ст. ложек кедровых орехов, 700 г сахара.

Апельсины очистить и нарезать крупными кубиками. Цедру двух апельсинов вымыть, очистить от белой пленки и нарезать тонкой соломкой. Цедру половины лимона очистить от белой пленки и нарезать мелкими кубиками. Кубики апельсинов, цедру лимона и апельсина и сахарный песок поместить в кастрюлю, перемешать и поставить на огонь.

Постоянно помешивая, довести до кипения и варить на маленьком огне в течение 20 минут. Снять с огня на 20 минут. Затем добавить сок лимона и варить на маленьком огне еще 20 минут. Снова снять с огня на 20 минут. Добавить кедровые орехи и варить еще 20 минут.

Остудить варенье при комнатной температуре. Затем переложить в простерилизованные банки и закатать.

Полезная информация

Для точности дозировки жидкие продукты должны наполнять стаканы и ложки вровень с краями, а сыпучие — «горкой». При этом 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.

Варенье из яблок с орехами

100 г грецких орехов, 450 г яблок, 50 мл воды, 1 лимон, 1 ст. ложка коньяка, 1 лавровый лист.

Яблоки вымыть, разрезать каждое на 8 частей, удалить сердцевину с семенами. С лимона снять цедру и выжать сок. Вылить в мультиварку вскипевшую воду, положить яблоки, сахар, цедру лимона, лавровый лист и готовить в режиме «Жарка» 15 минут.

Затем открыть крышку и убрать лавровый лист. Влить коньяк и добавить очищенные грецкие орехи. Установить режим «Выпечка» на 10 минут. Варенье разложить в простерилизованные банки и закатать. Хранить в прохладном месте.

Варенье из корки дыни и арбуза

900 г сахара, 1 кг корки дыни и арбуза.

Очистить от мякоти корки арбузов и дынь, снять тонким слоем грубую наружную кожицу. Затем очищенную корку нарезать на прямоугольные дольки 2 на 1 см, промыть холодной водой и, чтобы уберечь от разваривания, на 20–30 минут замочить в 2–3%-ном растворе соли. После этого корки арбузов и дынь опустить на 8–10 минут в горячую воду (85–95 градусов). Затем уложить в емкость с охлажденным сахарным сиропом (на 600 мл воды — 400 г сахара).

Варенье уварить 3–4 раза по 12–15 минут. Время варки считать с момента закипания сиропа. После каждой варки емкость снимать с огня и охлаждать по 2–3 часа. При этом корки арбузов и дынь пропитываются сахарным сиропом и становятся прозрачными.

Варенье из тыквы с имбирем

1 кг тыквы, 1 кг сахара, 2 лимона, 5 см корня имбиря.

Очищенную и вымытую тыкву нарезать небольшими кубиками, засыпать сахаром, перемешать и оставить на 12 часов. Лимон вымыть, удалить косточки и измельчить до пюреобразного состояния с помощью блендера или мясорубки. Имбирь очистить и натереть на крупной терке. Соединить тыкву, лимон и имбирь. Получившуюся массу выложить в чашу мультиварки и включить режим

«Тушение» на 1 час (тыква должна стать за это время полупрозрачной — это будет говорить о ее готовности). Разложить варенье в простерилизованные банки и закатать.

Варенье из барбариса

1 кг ягод барбариса, 6 стаканов сахара, 2 стакана воды.

Перебранные, с удаленными зернами ягоды вымочить в холодной воде (5–7 часов). После этого процедить, сварить в сиропе средней густоты на сильном огне (в противном случае ягоды потеряют окраску) до прозрачности и полного погружения ягод.

В конце варки можно добавить ванилин. Готовность варенья определить пробной каплей сиропа, которая держится на блюдечке «пуговкой», то есть не расплывается.

Варенье горячим быстро перелить в стерилизованные стеклянные банки и закатать крышками.

Варенье из брусники на меду

1 кг брусники, 700 г меда, кусочек корицы, 3 бутона гвоздики, лимонная цедра, 0,5 стакана воды.

Ягоды перебрать, вымыть, обсушить. Бланшировать, опустив на 2–3 минуты в кипящую воду, чтобы удалить горечь. В тазик для варки варенья добавить воду, мед и варить на слабом огне до готовности.

Варенье из брусники с грушами

1 кг брусники, 1 кг груш, 1,4 кг сахара.

Выбрать спелые сладкие груши, очистить их от кожицы и удалить семенную коробочку, на 3 минуты опустить в кипяток. Ягоды брусники перебрать, промыть, обсушить, обдать кипятком.

Варить варенье почти до готовности, в конце варки опустить дольки груш. Готовое варенье разлить горячим способом. Хранить в прохладном месте.

Варенье из брусники с морковью

1 кг брусники, 300 г моркови, 400 г сахара.

Бруснику перебрать и промыть в холодной воде. Очищенную морковь натереть на крупной терке. После этого ягоды пробланшировать в кипящей воде. Добавить морковь, сахар. При постоянном помешивании сварить до готовности.

Варенье горячим разлить в подготовленные банки и укупорить.

Варенье из вишни с... картофелем

Все натереть на мелкой терке, добавить сахар и варить, помешивая, 15—20 минут.

Горячее варенье разложить по стерилизованным банкам и укупорить.

Варенье «Лесное»

Перебранные и промытые ягоды залить сахарным сиропом, выдержать в нем 3–4 часа, после чего варить до готовности. В горячем виде разложить в банки, закрыть полиэтиленовыми крышками.

Варенье «Майкопское»

750 г дыни, 400 г бананов, 800 г сахара, 2 лимона,
1 стакан воды.

Дыню вымыть, обсушить, разрезать на четыре части. Срезать кожуру, убрать семена, прожилки, порезать на небольшие кусочки. Выложить их в небольшую миску вместе с сахаром, накрыть салфеткой и оставить на ночь. Затем переложить все в кастрюлю, добавить сок одного лимона, перемешать. Варить на слабом огне 30 минут.

Помыть второй лимон, обсушить, порезать на очень тонкие кружечки. Снять кожуру с бананов, порезать их кружочками.

Добавить лимон и бананы к дыне, варить все на среднем огне, пока все фрукты не станут мягкими (почти как пюре). После этого увеличить огонь и продолжать варить, пока варенье не загустеет.

Когда оно будет готово, снять с огня, убрать пенки, охладить. Разложить в стерильные банки. Накрыть варенье (внутри каждой банки) круглым пористым бумажным диском, смоченным в водке, после этого укупорить.

Варенье из дыни и малины

*1 кг дыни, 300 г малины, 800 г сахара, 1 лимон,
1 стакан воды.*

Вымыть и обсушить лимон, снять кожуру (без белого налета). Засыпать ее сахаром, полить лимонным соком и оставить на 1 час.

Вымыть дыню, обсушить ее и разрезать на четыре части. Срезать кожуру, убрать семена, прожилки, порезать на небольшие кусочки.

Приготовить сироп: всыпать в кастрюлю «лимонный» сахар (корки удалить), влить воду, варить, помешивая, на слабом огне.

Когда сироп закипит, добавить дыню и продолжать варить на слабом огне без помешивания. Когда дыня размякнет, добавить малину. Варить на слабом огне без помешивания до загустения. Когда варенье будет готово, снять его с огня, убрать пенки, разложить в стерильные банки и герметично укупорить.

Варенье из ягод и листьев ежевики

*1 кг ежевики, 100 г листьев ежевики, 1 кг сахара,
0,5 л воды, 5 г аскорбиновой или лимонной кислоты.*

Ежевика перебрать, удалить чашелистики. Сварить отвар из 500 мл воды, 100 г листьев ежевики, проварив листья 20 минут. Отмерить 1 стакан отвара и на нем сварить сироп из 1 кг сахарного песка. В полученный сироп

опустить ежевику и оставить до выделения сока, затем добавить туда 5 г лимонной кислоты и поставить варенье на доваривание на 10 минут.

Кипящее варенье разлить в прокипяченные баночки и закатать. Такое варенье очень полезно больным и ослабленным.

Варенье из айвы с орехами

1,5 кг айвы, 1 кг сахара, 2 лимона.

Сахар высыпать в миску, залить его 0,5 л воды, поставить на огонь и варить сироп до полного растворения сахара. Снять сироп с огня и выдавить в него сок из двух крупных лимонов. Айву хорошо вымыть, очистить от кожицы, разрезать на половинки и удалить сердцевину. Затем нарезать тонкими ломтиками и положить в сироп. Так проделать с каждым плодом в отдельности, чтобы айва не потемнела.

Айву в сиропе поставить на огонь и варить после закипания на среднем огне 15–20 минут. Снять варенье с огня, накрыть хлопчатобумажной тканью и оставить на ночь.

Утром добавить в варенье половинки грецкого ореха (400–500 г) и проварить после того, как закипит, 20–30 минут.

Варенье горячим разлить в стерильные банки и сразу закатать, перевернуть, укутать и оставить до полного остывания.

Варенье из ирги

1 кг ирги, 1 кг сахара, 1 стакан сахара, 3 г лимонной кислоты.

Вымыть ягоды, опустить в кипящий сироп, варить в два-три приема с выстаиванием или в один прием до готовности. В конце варки добавить лимонную кислоту. Охладить и разложить в стерильные банки. Закрывать полиэтиленовыми крышками.

Варенье из абрикосов с... кофе

1,3 кг абрикосов (без косточек), 800 г сахара, 7 ст. ложек лимонного сока, 1 пакетик ванильного сахара, 6 ст. ложек натурального кофе (в зернах).

Очистив абрикосы от косточек, половину измельчить с помощью блендера в пюре. Вторую половину нарезать на маленькие кусочки.

Кофе размолоть и выложить в марлевый мешочек. Выложив фрукты в кастрюлю, добавить сахар, сок лимона, ванильный сахар. Все перемешать и добавить мешочек с кофе во фруктовую смесь. Оставить настаиваться на 2 часа.

Затем поставить кастрюлю на огонь и довести до кипения, постоянно помешивая. После закипания варить 15 минут, время от времени помешивая. Затем снять с огня и вынуть мешочек с кофе.

Готовое варенье горячим разложить в стерилизованные банки, закрыть крышками. Перевернуть банки вверх дном и оставить в таком положении на 10 минут. Затем снова перевернуть и оставить до полного остывания.

Полезная информация

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.

Варенье из земляники с черникой

1 кг земляники, 200 г черники, 1 кг сахара, 1 стакан воды.

Сахарный песок залить стаканом воды и сварить сахарный сироп. Ягоды перебрать, вымыть, залить сахарным сиропом, выдержать 3–4 часа и затем сварить на медленном огне до готовности.

Варенье из красной рябины с орехами

1 кг рябины, 7,5 стакана сахара, 2 стакана крупно-рубленных грецких орехов, 3 стакана воды.

Собранную после первых заморозков рябину очистить от веточек, промыть в холодной воде и откинуть на решето. Обсохшую рябину рассыпать на столе и легким нажимом скалки чуть раздавить. Затем уложить рябину в эмалированную или фаянсовую посуду, обдать кипятком и оставить на 10—15 минут, после чего откинуть на решето.

Сварить не очень густой сахарный сироп, вылить в него приготовленную рябину и варить варенье до готовности, время от времени снимая пенку. Незадолго до окончания варки добавить в варенье крупнорубленные ядра грецкого ореха.

Варенье из абрикосов по-болгарски

1 кг абрикосов, 1 кг сахара, 1 стакан воды, 3 л известковой воды.

Для получения известковой воды в 3 л воды растворить 250 г извести и дать отстояться. Отстоявшуюся воду осторожно слить.

Отобрать недозревшие, но уже мягкие плоды, наколоть в нескольких местах заостренной деревянной палочкой. Чтобы плоды не разваривались, поместить их на 1 час в известковую воду, после чего промыть и положить в

кипящий сахарный сироп. Варить на слабом огне до готовности в один прием. Разложить в банки после того, как варенье остынет.

Варенье из кабачков с апельсинами

1 крупный кабачок, 3 апельсина, 4 стакана сахара, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты.

Кабачки очистить от кожуры и косточек, натереть на крупной терке. Добавить сахар и оставить на 4 часа. Затем кабачки с сахаром довести до кипения, выключить огонь, оставить еще на 4 часа.

Апельсины с кожурой пропустить через мясорубку, добавить к кабачкам, довести до кипения, оставить на 4 часа. После этого добавить лимонную кислоту, довести варенье до кипения, горячим разложить по баночкам.

Варенье из инжира с орехами

Инжир засыпать сахаром и оставить на сутки. После этого поставить его на огонь, довести до кипения, после чего уменьшить огонь. Варить 40 минут, снимая пенку. После этого выключить огонь и оставить варенье под крышкой еще на сутки.

На следующий день варенье снова довести до кипения, варить 40 минут. После этого добавить очищенный и обжаренный фундук и переложить в сухие простерилизованные банки. Герметично закупорить.

Варенье из крыжовника с ванилью

1 кг недозрелого крыжовника, 1 стакан воды, 4,5 ст. ложки сахара, 100 г желатина, ваниль по вкусу.

Крыжовник перебрать, вымыть и очистить от плодоножек. Вскипятить воду с добавлением сахара, всыпать подготовленный крыжовник и варить на среднем огне около 10 минут, после чего охладить. В охлажденные ягоды всыпать желатин и положить натертую вдоль палочку ванили. Довести до кипения и варить на сильном огне около 4 минут, постоянно помешивая. Переложить в банки и сразу закрыть.

Варенье из каштанов

1 кг каштанов, 1 кг сахара, 0,25 л воды, лимонная эссенция.

Крупные неповрежденные каштаны вымыть и сварить в небольшом количестве воды. Подержать в ней каштаны закрытыми салфеткой или крышкой. Вынуть каштаны и горячими очистить от внешней и внутренней оболочки и пропустить через мясорубку.

Получившееся пюре опустить в сироп. Варить на слабом огне около 30 минут, непрерывно мешая, чтобы не пригорело. Готовое варенье разлить горячим в банки, а перед этим, сняв с огня, ароматизировать лимонной эссенцией. Хранить варенье в холодном месте.

Варенье из крыжовника с медом и орехами

2 кг крыжовника, 1 кг меда, грецкие орехи (сколько «возьмут» ягоды).

Крепкие, слегка недозрелые ягоды крыжовника промыть. Острой деревянной шпилькой аккуратно удалить семена. Ядра грецких орехов истолочь. Полученной массой наполнить чашечки крыжовника. Залить ягоды медом и, помешивая, на медленном огне сварить до готовности.

Готовое варенье разлить в простерилизованные банки и укупорить.

Варенье из кабачков со смородиной

2 кг очищенных кабачков, 1 кг черной смородины, 3 кг сахара.

Кабачки очистить и нарезать небольшими кубиками, смешать с промытыми и высушенными ягодами черной смородины, засыпать сахаром и оставить на 12 часов, чтобы появился сок.

После этого емкость поставить на слабый огонь и, помешивая, довести до кипения, после этого проварить 5 минут и снять с огня. Остудить варенье, снова поставить на огонь, довести до кипения и варить 5 минут. Повторить эту операцию и в третий раз.

Горячее варенье разложить по стерилизованным банкам и укупорить.

Варенье из абрикосов и киви

400 г киви, 1 кг абрикосов (без косточек), 125 мл абрикосового ликера, 1,5 кг сахара, 10 г лимонного сока, 225 г желирующей жидкости.

Киви почистить и порезать кусочками. Абрикосы помыть, удалить косточки, порезать кусочками. Фрукты засыпать сахаром, добавить лимонный сок и довести до кипения. Варить 10 минут, постоянно помешивая.

Затем влить в варенье желирующую жидкость, размешать и снова довести до кипения. Снять варенье с огня, добавить ликер, размешать и переложить в подготовленные банки. Герметично укупорить.

Варенье из крыжовника по-молдавски

1 кг крыжовника, 1,5 кг сахара, 1,5 стакана воды, 100 г ядер грецких орехов.

Отобрать крупные ягоды крыжовника, удалить у них хвостики и плодоножки, вымыть и обсушить. Сделать надрезы на плодах и удалить семена с мякотью.

Ядра грецких орехов слегка обжарить, после чего измельчить. Полости ягод крыжовника начинить орехами, сложить в варочный таз и залить горячим сахарным сиропом.

Как только сироп закипит, охладить его. Затем горячим сиропом снова залить ягоды и варить 15 минут. За

2—3 минуты до окончания варки положить в варенье 10 свежих вишневых листьев.

Готовое варенье сразу же разложить в банки, простерилизовать и закрыть крышками.

Варенье из костяники

1 кг ягод костяники, 6 стаканов сахара.

Промытые, обсушенные ягоды с удаленными зернами пересыпать сахаром, выдержать 2 часа, после чего варить без воды до готовности. Можно, не пересыпая ягоды сахаром, сварить их в густом сиропе.

Варенье горячим быстро перелить в сухие стерилизованные стеклянные банки и закатать.

Варенье из кабачков и физалиса

1 кг кабачков, 0,5 кг физалиса, 1,5 кг сахара, 2 гвоздики.

Плоды физалиса разрезать пополам, крупные — на четвертинки.

Кабачки очистить и порезать кубиками.

Кабачки и физалис сложить в эмалированную кастрюлю, засыпать сахаром или залить сахарным сиропом. Отставить на 5—6 часов, пока плоды не пустят сок или сироп не остынет. Чтобы сохранить плоды целыми, варенье нужно варить в 3—4 приема с перерывом. Перед окончанием варки в варенье добавить 1—2 бутона гвоздики.

Варенье «Ароматное»

2,5 кг малины, 1 лимон, 4 кг сахара.

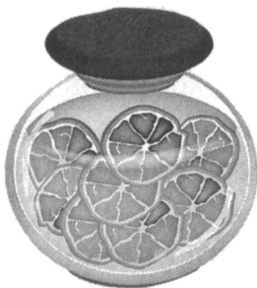
Малину перебрать. Лимоны тщательно вымыть, вытереть и нарезать тонкими кружочками, которые затем разрезать пополам, удалить семечки. Ягоды и лимонные дольки засыпать сахаром и поставить на 6 часов в прохладное место. После этого посуду поставить на огонь, довести до кипения, снять пенку, убавить пламя и, время от времени помешивая, варить 40 минут. После этого снять с огня и остудить. Затем варенье снова поставить на огонь и варить до готовности, после чего остудить, разложить по банкам, закрыть капроновыми или металлическими крышками и поставить на хранение.

Вишнево-яблочное варенье с миндалем

500 г вишни, 500 г яблок, 1 кг сахара, сок двух лимонов, 50 г миндаля.

Вишню вымыть, высушить, отделить от косточек, пересыпать с сахаром, накрыть и оставить на 24 часа. Яблоки очистить, натереть на терке, добавить к вишне вместе с лимонным соком, довести до кипения и варить на максимальном огне 4 минуты. Миндаль пожарить без жира на сковороде, добавить в варенье, переложить в банки и сразу закрыть крышками.

Компоты



Компоты

Заготовка компотов — один из самых распространенных способов домашнего консервирования фруктов и ягод. Обычно это целые или нарезанные кусочками плоды, залитые сахарным сиропом и подвергнутые термической обработке. Известно два вида компотов, в равной мере популярных среди любителей домашнего консервирования.

Первый, классический, представляет собой заготовку типа «два в одном». Для такого компота отбирают плоды самого лучшего качества. Этими плодами в целом виде или половинками наполняют банки по плечики, а затем заливают их достаточно концентрированным сиропом.

Второй вид — это компоты для питья. В этом случае банки наполняют не полностью — количество ягод и плодов берется от 1–2 стаканов (ягоды) до половины банки. Заливку таких компотов можно пить не разбавляя. Фрукты и ягоды из таких компотов обычно не едят, поскольку в процессе хранения они становятся почти безвкусными.

Консервируют и те и другие компоты двумя способами: пастеризацией или стерилизацией и ускоренным способом горячего розлива.

Чтобы в компотах плоды и ягоды как можно лучше сохранили свои природные и эстетические свойства — запах, вкус, цвет, консистенцию и общий внешний вид, — отбирайте для них плоды самого высокого качества. Они

должны быть хорошо окрашенные, зрелые, но еще достаточно твердые. Плоды с повреждениями и пораженные вредителями для компотов не годятся.

Отобранные плоды рассортируйте по величине и степени зрелости и тщательным образом вымой. Персики, груши и айву очистите от кожицы, удалите сердцевину и косточки и нарежьте дольками, а затем разрежьте на более мелкие кусочки правильной формы.

Вишню и черешню переберите, удалите плодоножки и консервируйте с косточками.

Иногда компоты готовят сразу из нескольких видов фруктов и ягод, подбирая их по цвету и вкусу с целью улучшить либо то, либо другое. Так, например, если смешать вишни с дольками яблок, легко растворимые красящие вещества вишни перейдут в сироп, благодаря чему и сироп, и яблоки приобретут бледно-розовый цвет. А прибавив в пресный компот из груш абрикосы или айву, которые отличаются высокой кислотностью, ты получишь продукт приятного освежающего вкуса. Как показывает опыт, самые вкусные компоты можно получить из смесей различных фруктов, а также фруктов и ягод.

Чтобы приготовить заливку для компота, сварите качественный сахарный сироп.

Чтобы приготовить сироп не с сахаром, а на меду, возьмите меда на 20–25% больше, чем надо было взять сахара. Кроме того, заливкой для компота может служить натуральный сок или даже простая питьевая вода. Какой бы ни была выбранная заливка, готовить ее нужно

непосредственно перед укладкой плодов и ягод в банки, и желательно делать это на воде, в которой перед этим бланшировались плоды и ягоды. Количество сахара в заливке зависит не только от его содержания в плодах и ягодах, но и от индивидуального вкуса. Однако компоты не должны быть очень сладкими — лучше, если у них приятный сладко-кислый вкус.

Чтобы законсервировать диетический компот невысокой калорийности, используйте для заливки плодов и ягод горячую питьевую воду. Такие компоты лучше всего готовить из плодов с небольшой кислотностью — груш, черешен, абрикосов, яблок, черники, крыжовника или их смеси (ассорти). Для диетических компотов в качестве заливки можно использовать и натуральные фруктовые соки. Некоторые из таких компотов можно пить и диабетикам. К слову сказать, для диабетиков натуральные фруктовые консервы в целом и компоты в частности лучше готовить из незрелых плодов, содержащих мало сахара (груши, персики, яблоки и крыжовник).

Чтобы улучшить аромат компота, попробуйте ароматизировать его заливку пряностями или пряными травами. Только делать это нужно, соблюдая определенную дозировку и правила ароматизации.

Большое значение для приготовления компотов имеет степень зрелости плодов. Для заготовки используют плотные плоды с естественной кислотой. Спелые плоды и ягоды для приготовления компотов непригодны, так как полученные консервы будут переваренными.

Компоты можно готовить способом горячей расфасовки без последующей стерилизации. При этом сырье должно быть свежим, тщательно вымытым и отсортированным. Подготовленные и уложенные в тщательно вымытые банки плоды и ягоды осторожно заливают кипящей водой в центр банки. Во избежание растрескивания стекла от резких колебаний температуры сначала вливают немного кипятка, банку поворачивают для прогрева стенок, затем повторяют то же самое еще 2–3 раза, пока посуда не заполнится.

Залитую кипящей водой банку накрывают чистой подготовленной крышкой, оборачивают полотенцем и выдерживают 5–6 минут. Затем воду сливают в кастрюлю (для повторного использования) и банку вновь быстро заливают кипящей водой в один прием, снова накрывают крышкой, оборачивают полотенцем и выдерживают еще 5–6 минут. Эту же операцию повторяют третий раз, заливая плоды или ягоды кипящим сахарным сиропом.

Залитые банки укупоривают и ставят горлышками вниз для воздушного охлаждения.

Полезная информация

Если у вас потемнел верхний слой ягодного компота, вскройте банку, уберите потемневшие плоды, простерилизуйте ее несколько минут и снова закатайте.

Компот с яблоками и шиповником

Яблоки, шиповник — в любом соотношении; на 1 л сиропа: 2 ст. ложки сахара, 4 стакана воды.

Яблоки с шиповником промываем, яблоки разрезаем на дольки и очищаем от сердцевины. Бланшируем яблоки в кипящей воде не более 10 минут и промываем холодной водой, ягоды шиповника также бланшируем и охлаждаем. Укладываем яблочные дольки в банки, перекладывая каждый новый ряд 5–8 ягодами шиповника, заливаем смесь сиропом, накрываем крышками, стерилизуем 10–15 минут.

Для сиропа: сахар с водой кипятим до полного растворения сахара, затем фильтруем и вновь доводим до кипения.

Полезная информация

Компоты готовят из цельных или нарезанных плодов и цельных ягод, заливая их сахарным сиропом или соком и пастеризуя или стерилизуя. Их готовят из одного или нескольких видов сырья. При заготовке компотов плоды и ягоды, имеющие интенсивную окраску (вишня, слива, черная смородина и т. д.), не следует смешивать с такими, которые не имеют окраски, так как готовый компот будет иметь непривлекательный вид.

Компот из брусники

Брусника; заливка: 1 л воды, 4 стакана сахара, лимон по вкусу.

Отобрать зрелые ягоды брусники, перебрать, вымыть, обсушить и засыпать в ошпаренные кипятком банки. Можно добавить 3 ломтика лимона.

Сварить сироп, залить им банки и пастеризовать при температуре 85 °С: литровые — 15 минут, 2-литровые — 25 минут, 3-литровые — 40 минут.

Компот по-королевски

На 1 л вишневого сока добавить 1 кг сахара и сварить сироп. В горячий сироп положить 1 кг земляники и оставить на 10 часов. Затем прокипятить 5—10 минут, разлить в стерилизованные банки и закатать.

Компот из персиков

700 г персиков; сироп — 100 г сахара, 230 мл воды.

Зрелые, твердые персики вымыть, разрезать пополам, вынуть косточки. Сложить в сито срезом вниз, опустить на 3—4 минуты в кипяток. Сразу же охладить, снять кожицу. Уложить в банки, залить горячим сахарным сиропом, не доходя 1,5—2 см до верхнего края банки. Стерилизовать: 0,5 л банки — 10 минут, литровые — 12 минут. Закатать.

Компот из винограда с вишневым соком

Темный 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-литровые — 3 минуты, литровые — 5 минут. Закатать, охладить холодной водой через ткань.

Компот «Южный»

Целые кисти винограда хорошо промыть в нескольких водах, уложить в банки, слегка встряхивая. Залить кипящим сиропом, приготовленным из 250 г сахара на 1 л воды. Такого количества сиропа хватит на 6 литровых банок.

Укупоренные банки стерилизовать 15 минут, затем перевернуть вниз крышкой и дать остыть.

Полезная информация

Если ягоды в компоте всплыли, вскройте банку и простерилизуйте дольше, чем в предыдущем случае.

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. После банки сразу же укупорить, перевернуть вверх дном до полного остывания.

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

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-литровые банки — 12 минут, литровые — 15 минут. После банки закатать, охладить холодной водой через ткань.

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.

Полезная информация

Если в консервированном соке появились пузырьки, доведите его до кипения, разлейте по чистым банкам и укутайте более герметично.

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.

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.

Компот из земляники

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

Подготовленные ягоды обдать кипятком и уложить в банки по плечики. Кипящим сахарным сиропом залить ягоды в банках. 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.

Компот-напиток из земляники

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

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

Компот из черники

На 1,5 л сиропа — 1 л воды, 820 г сахара.

Для приготовления компота ягоды промыть в холодной воде, переложить в дуршлаг для того, чтобы стекла вода, и всыпать в подготовленные банки. При наполнении ягодами банку несколько раз встряхнуть для лучшего уплотнения. Ягоды, уложенные в банку, залить горячим сахарным сиропом и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки — 10 минут, литровые — 15.

Полезная информация

Если вздулись крышки или содержимое банки покрылось плесенью, или компот отдает гнилью, сделать уже ничего нельзя, просто без сожаления выбросьте консервы.

Компот из черешни по-адыгейски

Первый способ

На 1 л сиропа — 300 г сахара, 800 мл воды.

Для компота лучше использовать крупные ягоды. Вымыть ягоды и насыпать поплотнее в банки или бутылки (косточки лучше удалить — компот будет вкуснее). Залить ягоды горячим сахарным сиропом до верха банки или бутылки. Банки закрыть прокипяченными крышками

и поставить в нагретую до 85 °С воду. Стерилизовать в зависимости от размера банок 15–30 минут, затем закупорить и охладить.

Второй способ

Для сиропа: на 1 л воды — 2 стакана сахара.

Для этого компота больше подойдут ягоды желтых сортов черешни. Подготовленные сухие банки на треть заполнить ягодами. Залить в банки горячий сироп через верх, немедленно закупорить банки, перевернуть их и накрыть чем-нибудь теплым. Пусть банки полностью остынут. При такой обработке ягоды сохранят вкус свежих.

Компот из красной смородины

Для сиропа: 1 л воды, 400 г сахара.

Ягоды перебрать, отделяя при этом от кистей, отбрасывая незрелые, больные и раздавленные плоды, оставить только крупные. Затем промыть их в холодной воде, переложить в дуршлаг для того, чтобы стекла вода, и всыпать в подготовленные три банки. При наполнении ягодами банку несколько раз встряхнуть для лучшего уплотнения. Ягоды, уложенные в банку, залить охлажденным сахарным сиропом, поставить в кастрюлю с водой, накрыть крышками и, медленно нагревая, пастеризовать 15–20 минут, потом закатать. Компот будет и красивее, и полезнее, если добавить в него немного плодов шиповника.

Компот из клубники (без воды)

На 1 кг ягод — 250 г сахара.

Хорошо промытые и очищенные ягоды положить в эмалированный сосуд 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 укупоривают, переворачивают крышками вниз и оставляют до остывания.

Компот из малины

Первый способ

На одну банку емкостью 0,5 л — 6—7 ст. ложек сахара.

Ягоды перебрать, удаляя мятые, поврежденные и незрелые, выложить в дуршлаг, погрузить в ведро с водой, дать стечь, очистить от чашелистиков. Ягоды с личинками малинового жучка до мойки обработать раствором соли (20 г соли на 1 л воды). Уложить малину в банки и пересыпать сахаром.

Банки наполнить на 1 см выше горлышка, накрыть марлей и выдержать 4—5 часов. В это время малина выделяет сок, сахар частично в нем растворится. Как только содержимое банки осядет вровень с верхом горлышка

банки, накрыть ее жестяной крышкой и погрузить в кастрюлю с подогретой до 40 °С водой. Стерилизовать банки емкостью 0,5 л 15 минут.

Второй способ

Для сиропа: на 1 л воды — 250–300 г сахара.

Отобрать ягоды, как для варки варенья (на трехлитровую банку их потребуется 700–900 г). Порцию ягод осторожно переложить в подготовленную банку, залить кипящим сиропом, укупорить и поставить вверх дном до полного охлаждения.

Хранить в прохладном темном месте. Рекомендуется использовать компот в течение пяти месяцев с момента приготовления. При более длительном хранении семена, содержащиеся в ягодах, придают ему неприятный горьковатый вкус.

Компот с малиновым ароматом

3 кг вишни, 750 г сахара, 1,5 л воды.

Спелые ягоды положить в подготовленные банки, залить горячим сахарным сиропом и простерилизовать в течение 5 минут или пастеризовать при 90 градусах: литровые банки — 15 минут, 3-литровые — 35 минут.

В сахарный сироп можно для аромата добавить немного малинового сока.

Компот из голубики

На 1,5 л сиропа — 1 л воды, 820 г сахара.

Для приготовления компота брать только свежесобранные крупные, равномерно окрашенные ягоды. Ягоды промыть в холодной воде, переложить в дуршлаг для того, чтобы стекла вода, и всыпать в подготовленные банки. При наполнении ягодами банку несколько раз встряхнуть для лучшего уплотнения. Ягоды, уложенные в банку, залить горячим сахарным сиропом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15.

Полезная информация

Чтобы фрукты и ягоды в компоте сохранили цвет, добавьте на каждый килограмм продукта кроме сахара по 5 г аскорбиновой кислоты. Благодаря аскорбинке ягоды и фрукты в заготовках на вкус и цвет будут, как «живые».

Компот из целых абрикосов

Для сиропа: 750 мл воды, 250 г сахара.

Плоды перебрать, вымыть, отделить плодоножки, дать стечь воде, плотно уложить в банки и залить кипящим сахарным сиропом. Банки поставить в кастрюлю с подогретой до 55—60 °С водой и стерилизовать в кипящей воде: пол-

литровые банки — 9 минут, литровые — 12, трехлитровые — 25 минут. После стерилизации банки немедленно укупорить и перевернуть вверх дном до охлаждения.

Компот из крыжовника

Для сиропа: на 1 л воды — 1,5 кг сахара.

Для компота отобрать слегка недозревшие плоды (за 2—3 дня до наступления съемной зрелости). После переборки, удаления плодоножек и мойки в холодной воде ягоды наколоть и бланшировать 2 минуты в кипящей воде, подкисленной лимонной кислотой (1 г кислоты на 1 л воды). После бланшировки ягоды выдержать 2—3 минуты в холодной воде, затем уложить в банки и залить горячим сахарным сиропом. Пол-литровые банки стерилизовать в кипящей воде в течение 15 минут, затем закатать.

Компот из алычи

Сироп: на 1 л воды — 1 кг сахара.

Алычу перебрать, промыть, удалить плодоножки, бланшировать в горячей воде (80 °С) в течение 3—4 минут, затем быстро опустить в холодную воду для охлаждения. Подготовленную алычу уложить в банки и залить сахарным сиропом, приготовленным с использованием воды, в которой бланшировались плоды. Стерилизовать: пол-литровые банки — 5 минут, литровые — 10 минут, трехлитровые — 15 минут.

Компот из винограда

Для сиропа на 1 л воды — 550 г сахара.

Для приготовления компота пригодны крупные, мясистые, плотные и немятые ягоды. Виноград промыть, дать стечь воде, осторожно отделить от кисти ягоды, при этом удалить мятые, поврежденные и незрелые. Отобранные ягоды снова промыть, дать стечь воде, уложить в подготовленные банки, залить кипящим сахарным сиропом, накрыть крышками, поставить в кастрюлю с подогретой до 55–60 °С водой и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки — 8 минут, литровые — 10 минут. После стерилизации банки немедленно укупорить и перевернуть вверх дном до охлаждения.

Компот из вишни

Первый способ

Сироп: на 1 л воды — 200–400 г сахара (в зависимости от сорта вишни).

Банки заполнить вишней до плечиков, залить холодным сиропом, поместить в кастрюлю с холодной водой и поставить на огонь.

Чтобы ягода не лопнула и равномерно прогрелась, воду до 85 °С нагревать медленно и выдерживать: поллитровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут. Закатать банки крышками и перевернуть вверх дном до остывания.

Второй способ

Сироп: на 1 л воды — 300–400 г сахара.

Вишню, очищенную от косточек, уложить в банки до плечиков, залить горячим сиропом и при температуре 85 °С пастеризовать: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут или в кипящей воде соответственно 3 и 5 минут. Закатать банки крышками и перевернуть вверх дном до остывания.

Третий способ

Сироп: на 1 л сока — 200–400 г сахара.

Вишню уложить в банки, залить соком из любых ягод или вишневым, банки поместить в кастрюлю с холодной водой и поставить на огонь. Нагреть воду до 85 °С и выдерживать: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут. Закатать банки крышками и перевернуть вверх дном до остывания.

Четвертый способ

На 1 кг ягод — 300–400 г сахара.

Вишню без косточек поместить в эмалированную посуду, добавить сахар, накрыть крышкой, поставить на огонь и, помешивая, довести до 85 °С, выдержать 5 минут, затем заполнить вишней поочередно горячие банки под самую крышку и немедленно закатать.

Компот из абрикосов (половинками)

Для сиропа: 650 мл воды, 350 г сахара.

Для компота взять свежие плоды одинакового размера, плотные, с незначительной оранжевой окраской и небольшой прозеленью, которая исчезает при тепловой обработке. Отсортированные плоды вымыть, отделить плодоножку, разрезать по бороздке, удалить косточку. Половинки абрикосов плотно уложить в банки и залить кипящим сахарным сиропом.

Банки поставить в кастрюлю с теплой водой и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 9 минут, литровые — 12, трехлитровые — 25 минут. После стерилизации банки немедленно укупорить и перевернуть вверх дном до охлаждения.

Компот из черной смородины

Первый способ

Для сиропа: 1 л воды, 1,5 кг сахара.

Для приготовления компота брать только свежесобранные крупные, равномерно окрашенные ягоды. Ягоды перебрать, отделяя при этом от кистей, отбрасывая незрелые, больные и раздавленные плоды, затем промыть в холодной воде, переложить в дуршлаг для того, чтобы стекла вода, и всыпать в подготовленные банки. При наполнении ягодами банку несколько раз встряхнуть

для лучшего уплотнения. Ягоды, уложенные в банку, залить горячим сахарным сиропом. В пол-литровой банке должно содержаться приблизительно 300 г ягод и 200 мл сиропа. Пол-литровые банки 20 минут пастеризовать в горячей воде при температуре 90 °С.

Второй способ

Отобранными крупными ягодами заполнить банки до плечиков, залить соком смородины, малины или летних яблок, поставить в кастрюлю с холодной водой, довести температуру до 80 °С. Пол-литровые банки прогреть 10 минут, литровые — 14 минут или выдержать в кипящей воде соответственно 4 и 6 минут. Затем банки закатать и поставить вверх дном для остывания. Сахар не требуется.

Компот из целых персиков

Для сиропа: на 1 л воды — 250–350 г сахара.

Для приготовления компота из цельных персиков следует брать плоды с неотделяющейся косточкой, плотные и очищенные от плодоножек. Отсортированное сырье промыть, уложить в подготовленные банки и залить кипящим сахарным сиропом. Затем банки накрыть подготовленными крышками, поставить в кастрюлю с подогретой до 55–60 °С водой и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 12 минут. После стерилизации банки немедленно укупорить и перевернуть вверх дном до охлаждения.

Компот «Медово-ромовый»

3 кг вишни, 2 кг меда, ром.

В широкой кастрюле растопить мед. В кипящую массу засыпать подготовленную вишню так, чтобы она была полностью покрыта медом. Дать немного покипеть, снимая образующуюся при этом пену.

Затем шумовкой быстро вынуть ягоды из меда и сразу же положить в подготовленные банки. Мед прокипятить, горячим залить вишню.

В каждую банку добавить ром, банки быстро закрыть, укутать до полного остывания.

Полезная информация

- *Компоты, заготовленные на зиму из фруктов с косточками, нельзя хранить больше года.*
- *Концентрация сиропа всегда зависит от уровня кислотности консервируемых плодов.*

Вишнево-черешневый компот

1,5 кг вишни, 1,5 кг черешни, 750 г сахарного песка, 1,5 л воды.

В банки уложить, чередуя слоями, вишню и черешню и залить охлажденным сиропом. Банки поставить стерилизовать на 8 минут или пастеризовать на 25 минут

при температуре 80 градусов. Банки закупорить и дать остыть.

Компот из вишни (без косточек)

3 кг вишни, 1 кг сахара.

Спелую вишню очистить от косточек, промыть, положить в подготовленные банки, затем пересыпать сахаром послойно. Банки плотно закрыть и простерилизовать в течение 8 минут, считая с момента закипания воды в кастрюле.

Компот «Вишневый ручеек»

3 кг вишни, 800 г сахарного песка.

В подготовленные банки насыпать сахар и уложить спелую крепкую вишню. После залить банки на три четверти холодной водой, поставить в кастрюлю и стерилизовать 5 минут или пастеризовать 20 минут при температуре 80 градусов. Банки закупорить, дать им остыть.

Компот из вишни и голубики

300 г вишни, 300 г голубики, 300 г сахара, 1 л воды.

Уложить вишню слоем в 3 см на дно банки, затем слой голубики. Чередовать ягодные слои до заполнения банки по плечики.

Залить вишню и голубику горячим сиропом и сразу поставить стерилизоваться литровые банки на 20 минут.

Компот натуральный с пряностями

600 г вишни с косточками уложить в литровые банки. Заполнить две трети емкости, постоянно уплотняя.

Для приготовления заливки добавить в кипящую воду несколько бутонов гвоздики, горошки душистого перца или щепотку ванильного сахара. Горячей заливкой наполнить банки с ягодами.

Стерилизовать: пол-литровые банки — 10–12 минут, литровые — 13–15 минут, трехлитровые — 30 минут.

Если вишня очень кислая, то компот можно пастеризовать при 85 градусах в течение такого же времени.

Банки закатать, перевернуть вверх дном до полного остывания.

Компот вишневый с черноплодной рябиной

1 кг вишни, 200 г черноплодной рябины, 700 г сахара,
1 л воды.

Ягоды черноплодной рябины перебрать, освободить от кистей и вымыть. Затем оставить черноплодку вымачиваться на 2–3 дня в холодной воде до уменьшения горечи. Воду периодически менять.

Подготовленную вишню смешать с рябиной и уложить в банки, уплотняя частым встряхиванием. Затем залить ягоды сиропом и стерилизовать: полулитровые банки — 10–15 минут, литровые — 15 минут. После чего за-

крытые банки охладить в кастрюле, осторожно доливая холодную воду.

Компот из черешни

Первый способ

Черешню (с косточками или без) уложить в банки, залить сиропом из 200—300 г сахара, 5 г лимонной кислоты и 1 л воды.

Пастеризовать при температуре 85 градусов: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут.

Второй способ

Черешню уложить в банки и залить соком любых ягод. Заливая соком кислых ягод, лимонную кислоту не добавлять. Сахар по желанию.

Пастеризовать при температуре 85 градусов: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут.

Компот из желтой черешни

Для сиропа: на 1 л воды — 2 стакана сахара.

Подготовленные сухие банки на треть заполнить желтой черешней.

Залить в банки горячий сироп, немедленно закупорить, перевернуть и накрыть чем-нибудь теплым. Дать банкам полностью остыть. При такой обработке ягоды сохранят вкус свежих.

Компот «Дары Востока»

Для сиропа: 500 г сахара, 10 г лимонной кислоты.

Для консервирования подойдут персики с желтой (не белой) мякотью и косточками темного цвета.

У персиков удалить косточки, плоды сполоснуть, положить в дуршлаг и опустить в кипящую воду, подкисленную лимонной кислотой. Затем быстро остудить их в холодной воде и снять кожицу.

Компот будет вкуснее, если готовить его из разрезанных плодов: персики разделить на половинки, уложить дольки в банки и залить горячим сиропом. Банки сразу же герметично закрыть и пастеризовать 15–20 минут.

Компот из слив

Слегка недозрелые сливы; для сиропа: на 1 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 минут, трехлитровые — 25 минут. Закатать. Охладить, перевернув вверх дном.

Компот из чернослива по-одесски

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

Отобрать для компота 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.

Полезная информация

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.

Апельсиновый компот с медом

2 апельсина, 500 мл воды, 2 стакана сахара, 1 ст. ложка меда.

Срезать с апельсина тонкий слой цедры и, нарезав ее полосками, проварить с сахаром. В получившийся сироп добавить мед, охладить. Апельсины нарезать кружочками и разложить в порционную посуду, затем залить сиропом.

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.

Полезная информация

На каждый килограмм консервируемых плодов для компотов необходимо добавлять 1 л сиропа. Сахарный сироп для компотов должен быть прозрачным. Если даже после фильтрации он остается мутным, осветлите его с помощью яичного белка. Белок взбейте в пену, перемешайте с сиропом и доведите до кипения. Пену с поверхности снимите шумовкой, а осветленный сироп процедите через 2—3 слоя марли. На 5 литров сиропа требуется четверть яичного белка. В сироп можно добавить немного лимонной кислоты, гвоздики или корицы.

Компот из ревеня

Трехлитровую банку на треть заполнить ревенем, порезанным кубиками. Добавить горсть вишневых листьев. Залить кипятком, дать постоять, затем вылить эту воду. Добавить в нее по вкусу сахар. Снова прокипятить, залить в банки. Банки закатать, перевернуть и оставить до полного остывания.

* * *

200 г ревеня (черешки), 150 г сахара, 4 стакана воды, 8 г лимонной цедры.

Стебли ревеня промыть в теплой воде. С утолщенных концов снять кожицу, нарезать на кусочки длиной 2—3 см, положить в посуду, залить холодной водой и оставить в ней на 15 минут. Сварить сироп. Подготовленный ремень вынуть из холодной воды и погрузить в кипящий сироп, добавить лимонную цедру и варить 10—15 минут.

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.

Компот из черноплодной рябины

Для заливки: на 1 л воды — 600 г сахара.

Ягоды рябины отделить от щитков, вымыть и замочить на двое-трое суток, периодически меняя воду. Затем переложить в банки и залить горячим сахарным сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 25 минут, трехлитровые банки — 45–50 минут.

Компот из черники

Для заливки: на 1 л воды — 800 г сахара.

Перебранные ягоды переложить в дуршлаг, прополоскать, опуская дуршлаг в холодную воду. Подготовленные ягоды высыпать в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом, не доливая 2 см до края горлышка. Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15, трехлитровые — 25 минут.

Компот из зрелого крыжовника

Для заливки: на 1 л воды — 600 г сахара.

Зрелые, но еще достаточно твердые ягоды (перезрелые легко развариваются) наколоть иголкой. Можно опустить их на 3–5 минут в нагретую до температуры 70 °С воду. Подготовленные ягоды уложить в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки —

8 минут, литровые — 10–12 минут, трехлитровые — 15 минут. Можно пастеризовать при температуре 90 °С соответственно 15, 20 и 30 минут.

Компот из недозрелых ягод крыжовника

Для заливки: на 1 л воды — 500 г сахара.

Недозрелые ягоды наколоть, уложить в банки по плечики. Залить горячим сиропом и пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 20 минут, трехлитровые — 30 минут.

Компот клюквенный

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

Крупные зрелые ягоды уложить в банки по плечики, периодически встряхивая, чтобы ягоды плотнее заполнили банки. Залить ягоды горячим сахарным сиропом. Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки — 20 минут, литровые — 30 минут. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 10 и 15 минут.

Компот из кизила

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

Зрелые, но еще твердые плоды кизила вымыть, бланшировать 2–3 минуты, охладить, засыпать в литровые банки по плечики и залить горячим сиропом. Стерилизовать 30 минут.

Компот из антоновских яблок

Для заливки: на 1 л воды — 450 г сахара.

Кислые и кисло-сладкие крупные яблоки тщательно вымыть, очистить от кожицы, разрезать на дольки и удалить сердцевину. Чтобы нарезанные яблоки не потемнели, сразу положить их в подкисленную или подсоленную воду.

Подготовленные яблоки опустить на 6—7 минут в горячую воду (примерно 85 °С), после чего сразу же охладить в холодной. Когда вода стечет, яблоки уложить в банки по плечики.

Воду после бланширования использовать для приготовления сахарного сиропа.

Уложенные плоды залить горячим (температура 90—95 °С) сахарным сиропом и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 20—25 минут, трехлитровые — 30—35 минут.

Компот грушевый по-словацки

Для заливки: на 1 л воды — 500 г сахара, 1 лимон.

Крупные груши вымыть, очистить, разрезать на половинки или четвертинки и, удалив сердцевину, положить в подкисленную воду.

Уложить груши в трехлитровые банки по плечики, в каждую банку положить по ломтику лимона, залить сиропом и стерилизовать 40 минут.

Компот из голубики и вишни

Заливка: на 1 л воды — 1 кг сахара.

Подготовленные ягоды уложить слоем в 3 см на дно банки, затем — слой голубики, и так чередовать до заполнения банки по плечики (ягоды брать в равном количестве).

Затем залить горячим сиропом и сразу стерилизовать в течение 20 минут (литровые банки).

Компот из голубики и малины

Заливка: на 1 л воды — 1,2 кг сахара.

Подготовленные ягоды голубики и малины (в соотношении 1:2) слоями уложить в банки по плечики и залить горячим сиропом.

Затем стерилизовать в течение 20 минут (литровые банки).

Компот из голубики и черной смородины

Заливка: на 1 л воды — 1,2 кг сахара.

Подготовленные ягоды голубики и черной смородины (в соотношении 1:1,5) уложить слоями в банки по плечики, залить горячим сиропом и выдержать 2–3 часа. Затем стерилизовать 20 минут (литровые банки).

Компот рябиново-яблочный

2,5 кг рябины, 2,5 кг яблок; для заливки: на 1 л воды — 1 кг сахара.

Яблоки разрезать на четыре части, вырезать сердцевину и очистить от кожицы. Ягоды рябины отделить от щитков, тщательно вымыть, опустить на 3—4 минуты в кипящую воду, охладить в холодной воде, уложить вместе с яблоками в банки, залить кипящим сахарным сиропом. Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки — 20 минут, литровые — 30, трехлитровые — 45—50 минут.

Компот из черноплодной рябины и малины

600—700 г ягод черноплодной рябины, 300—400 г ягод малины; для заливки: на 1 л воды — 350—450 г сахара.

Ягоды вымыть в холодной воде и бланшировать 1—3 минуты в кипящей воде, после чего охладить в холодной. Ягоды малины сортировать, удалить плодоножки, чашелистики и цветоложе, переложить в дуршлаг и вымыть, многократно погружая в холодную воду. Подготовленные ягоды послойно уложить в банки, периодически встряхивая для уплотнения.

Банки с ягодами залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 15 минут,

литровые — 25 минут, трехлитровые — 45–50 минут. Компот можно также готовить методом горячего розлива.

Компот из черноплодной рябины на плодово-ягодном соке

Ягоды рябины отделить от щитков, вымыть и замочить на двое-трое суток, периодически меняя воду. Подготовленные ягоды черноплодной рябины уложить в банки и залить кипящим соком из красной или черной смородины. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 25 минут, трехлитровые — 45–50 минут.

Компот из черной смородины в собственном соку

На 1 кг черной смородины — 700–800 мл черносмородинового сока.

Подготовленные ягоды уложить в стерилизованные банки по плечики, залить свежеприготовленным соком, прикрыть прокипяченными крышками.

Поставить заполненные банки в кастрюлю с холодной водой, довести до 80 °С и пастеризовать: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 14 минут. Банки вынуть, немедленно закатать крышки, перевернуть вверх дном, оставить на сутки.

Компот сливовый с орехами и персиками

1,5 кг слив, 20 грецких орехов, 1 персик, 800 г сахара.

Сливы вымыть, сделать разрезы, вынуть косточки. На место косточек вставить четвертинку грецкого ореха (орехи предварительно ошпарить кипятком). Аккуратно уложить сливы в банку, выкладывая на каждый ряд слив по тонкой дольке очищенного от кожицы персика.

Залить сливы кипятком, прикрыть крышкой, дать постоять 5 минут. Воду со слив слить в кастрюлю. Добавить сахар, вскипятить. Полученным сиропом залить сливы в банке. Закатать и укрыть до полного остывания.

Компот из груши и вишни

3 кг груши, 1,3 кг вишни, 400 г сахара, 2,6 л кипяченой воды.

Груши помыть, разрезать каждую на четыре части и удалить сердцевину.

Ягоды вишни выложить в сито или дуршлаг, тщательно промыть в холодной воде, затем аккуратно удалить косточки.

Подготовленные груши вишни уложить вперемежку в сухие стерильные банки, залить горячим сахарным сиропом 25%-ной концентрации и поставить стерилизовать на водяную баню на 15 минут. После этого герметично закупорить стерильными крышками.

Компот из яблок и сливы

2,5 кг яблок, 1,8 кг сливы, 650 г сахара, 2,7 л кипяченой воды.

Сливы и яблоки помыть холодной водой и слегка подсушить. Каждое яблоко разрезать на четыре части и удалить сердцевины. Сливы разрезать пополам, удалить косточки.

Яблоки и сливы уложить в сухие стерильные банки, залить горячим 30%-ным сиропом и стерилизовать в течение 15 минут. Герметично укупорить.

Полезная информация

При заполнении сиропом тары с плодами следите, чтобы уровень его был в небольших банках на 2 см ниже края горлышка, а в крупных — на 5 см.

Компот из вишни и абрикосов

1,6 кг ягод вишни, 1,6 кг абрикосов, 450 г сахара, 2 л кипяченой воды.

Ягоды вишни и абрикосы помыть, аккуратно удалить косточки. Плоды плотно уложить в банки и залить горячим 30%-ным сиропом.

Банки накрыть стерильными крышками и поставить стерилизовать на водяную баню на 20 минут. Затем укупорить.

Компот «Сибиряк»

1,7 кг ягод крыжовника, 600 г сахара, 800 мл воды.

Ягоды перебрать, помыть и удалить плодоножки и чашелистики. Затем бланшировать в кипящей воде в течение 5 минут и быстро остудить в холодной. После этого ягоды слегка подсушить на полотенце, затем уложить в стерильные сухие банки. Залить горячим сахарным сиропом 60%-ной концентрации. Банки накрыть стерильными крышками и поставить на водяную баню на 20 минут. После этого герметично укупорить.

Компот из яблок и черной смородины

2,6 кг яблок, 1,2 кг ягод черной смородины, 700 г сахара.

Яблоки помыть, каждое разрезать на четыре части, удалить сердцевины. Ягоды помыть в холодной воде. Дать стечь жидкости. Затем яблоки и ягоды попеременно уложить в подготовленные банки и залить горячим сахарным сиропом. Банки стерилизовать в течение 15 минут, после чего укупорить.

Компот из яблок и вишни

2,5 кг яблок, 1,3 кг вишни, 500 г сахара.

Яблоки помыть, каждое разрезать на четыре части, удалить сердцевины.

Ягоды вишни помыть и слегка подсушить на полотенце.

Подготовленные плоды уложить вперемежку в сухие стерильные банки и залить кипящим сиропом 30%-ной концентрации. Банки накрыть прокипяченными крышками и поставить стерилизовать на водяную баню. После этого герметично укупорить.

Компот из облепихи с шиповником

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.

Компот из облепихи

1,4 кг облепихи, 900 г сахара, 1,2 л кипяченой воды.

Ягоды отделить от веточек, промыть в холодной воде и уложить в стерильные сухие банки по плечики. После залить горячим сахарным сиропом и стерилизовать на водяной бане 15 минут. Банки герметично укупорить.

Компот из черешни с черной смородиной

1 кг черешни, 100 г черной смородины;
заливка: на 1 л воды — 300 г сахара.

Ягоды тщательно вымыть, отделить от плодоножек и уложить в простерилизованные банки по плечики. Залить горячим сиропом, после чего стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 20 минут, литровые — 25 минут, трехлитровые — 45 минут.

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 четыре 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.

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.

Компот из жимолости

Отобранные зрелые ягоды промыть, подсушить на воздухе, уложить в стеклянные банки, заполняя их на две трети 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.

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.

Компот из терна

Первый способ

Терн бланшировать в кипятке 5 минут, сразу остудить в холодной воде и, переложив в банки, залить горячим сиропом. Для приготовления сиропа использовать воду из-под бланшировки (400 г сахара на 1 литр воды).

Накрытые крышками банки выдержать 3 минуты, после чего сироп слить, снова нагреть до кипения и залить им банки на 3 минуты. В третий раз сироп нагреть до кипения и залить им поочередно банки до самой крышки, после чего незамедлительно закатать и перевернуть вверх дном либо положить 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, перекадывают 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 минут или в кипящей воде 3 и 5 минут.

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: пол-литровые — 3 минуты, литровые — 5 минут. Закатать, охладить холодной водой через ткань.

Компот из слив по-болгарски

На 5 кг слив: 2 кг сахара, кусочек корицы, 2 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 0,75 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.

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.

Компот из черники с уксусом

3 кг черники, 1 л воды, 0,1 л 4%-го 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.

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 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.

Компот из черники с брусникой

400 г черники, 300 г брусники, 7 стаканов воды, 5 ст. ложек сахара, 0,5 ст. ложки лимонного сока.

Из сахара, воды и лимонного сока сварить сироп. После того как он закипит, опустить в него ягоды и варить 5 минут. Затем перелить компот в простерилизованную банку и закатать.

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.

Компот из нектаринов

На 3-литровую банку — 1 кг нектаринов, 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.

Компот из киви

*12 ст. ложек сахара, 12 киви, 5 бутонов гвоздики,
10 стаканов воды, 2 щепотки корицы.*

Киви очистить от кожуры, нарезать кружками. Из воды и сахара сварить сироп. Прогреть его до тех пор, пока не растворится сахар. После этого добавить в сироп корицу и гвоздику, довести до кипения. В кипящий сироп опустить кружочки киви. Варить еще 5 минут, после чего перелить компот в простерилизованные литровые банки и закатать.

Компот из шиповника

*На литровую банку: 700 г очищенного шиповника,
0,5 л сиропа (0,4 л воды, 225 г сахара).*

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.

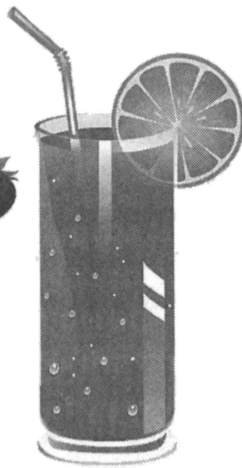
Компот «Монастырский»

Слегка недозрелые сливы; для сиропа: на 1 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 минут, трехлитровые — 25 минут. Закатать. Охладить, перевернуть вверх дном.

COQU



Соки

Правильно приготовленные фруктовые, ягодные и овощные соки сохраняют все основные свойства свежих овощей и фруктов, содержат много витаминов количество витаминов, кислот и минеральных солей.

Для того чтобы сохранить витамины и сахар в плодах и ягодах, готовить сок из них нужно не позже чем через 1—2 часа после их сбора. Но когда это невозможно, то собранные и отсортированные плоды и ягоды хранят (не подвергая мойке) в прохладном месте (не больше 5 дней).

Для приготовления соков рекомендуется посуда эмалированная, стеклянная, деревянная или из нержавеющей стали. Железную и медную употреблять нельзя. Стеклянную посуду (банки и бутылки) нужно тщательно промыть горячей водой с содой.

В помещении, где консервируют соки, нельзя хранить продукты с сильным запахом, например кислую капусту и огурцы, так как сок обладает свойством впитывать запахи.

Собранные плоды и ягоды после сортировки нужно очень тщательно вымыть. Вишню, смородину и крыжовник удобно мыть в корзинке или решете. Наполненную ягодами корзину опускают на 1—2 минуты в емкость с водой и покачивают из стороны в сторону. Воду в после каждой порции ягод сменяют. Твердые плоды (яблоки, груши, сливы) в воде перетирают руками. Землянику порцией в 2—3 кг насыпают в ведро с водой, когда яго-

ды всплывут, их осторожно помешивают рукой. Затем их вынимают на решето или дуршлаг и освобождают от чашелистиков.

После соответствующей подготовки (яблоки режут на кусочки, вишню освобождают от плодоножек, виноградные ягоды отделяют от гребней) ягоды и плоды дробят. Дробленая масса — мезга — должна иметь рыхлую, пористую структуру, чтобы при отжиме в ней образовались каналы для вытекания сока. Дробление можно проводить на шинковке или мясорубке с отверстиями в решете не менее 6—7 мм. Ягоды можно раздавливать в кадке или в эмалированной кастрюле деревянной толкушкой.

Одно из главных действий в домашнем консервировании соков — это извлечение сока. Как это можно сделать?

На прессе. Из подготовленной мезги сок можно извлечь с помощью прессы. Это специальная конструкция и ее целесообразно использовать, когда имеется большое количество сырья. За неимением прессы мезгу можно поместить в мешочек из редкого холста и отжать вручную.

Соковыжималка. В домашних условиях, когда требуется извлечь сок из небольшого количества сырья, достаточно воспользоваться соковыжималкой. В настоящее время имеется огромный выбор этих устройств. Единственное условие — детали соковыжималки должны быть сделаны из неокисляющегося материала. Если имеется сокоотделитель к мясорубке, то можно воспользоваться им.

Соковарка. Сок можно извлечь методом выпаривания, пользуясь соковаркой. В магазинах продаются небольшие алюминиевые соковарки, емкостью 2—2,5 кг. На извлечение сока из такого количества продукции уходит 35—60 минут в зависимости от вида плодов.

Соковарка состоит из основания аппарата — кастрюли, куда наливается вода, сокоприемника, решетчатой кастрюли для фруктов и овощей, крышки и трубочки с зажимом, по которой стекает сок. Подготовленные (очищенные, вымытые) фрукты закладывают в решетчатую кастрюлю, добавив необходимое количество сахара или соли, если это овощи. Крупные плоды (яблоки, груши, айва и др.) необходимо нарезать кусочками. Затем в кастрюлю наливают 2 л воды, вставляют резервуар для сбора сока, кастрюлю с фруктами сверху прикрывают крышкой и ставят на огонь.

Под трубочку подставляют бутылку или стеклянную банку (хорошо промытые и прошпаренные кипятком). Посуда должна быть теплой, так как будет стекать горячий сок. Заполненные соком банки быстро закатывают горячими стерильными крышками и охлаждают, перевернув вверх дном. Бутылки укупоривают, как описано выше.

Мезгу также можно положить в горячие банки, закатать и использовать в дальнейшем для киселей.

Единственный недостаток использования соковарки — это большие потери витаминов в процессе приготовления сока.

Свежеотжатые соки всегда содержат значительное количество взвешенных частиц — мути, придающей соку непривлекательный вид. Следует ли добиваться полной прозрачности соков?

Есть культуры, сок из которых необходимо осветлять. Это сок из винограда, который помимо взвешенных частиц содержит значительное количество труднорастворимого винного камня, выпадающего в осадок в процессе хранения. Осветление этих соков придает им привлекательный вид и прозрачность.

Осветления соков в домашних условиях добиваются путем длительной выдержки предварительно нагретых соков.

Для осветления свежееотжатый сок быстро нагревают до 90 градусов, разливают в стерильные 3- или 10-литровые баллоны, стерильно закупоривают и ставят для отстоя в холодное помещение. При температуре 2 градуса отстой длится 2 месяца, при температуре около 15 градусов — до 3 месяцев.

В соках некоторых плодов и овощей (цитрусовые, абрикосы, томат) во взвешенных частицах мякоти находятся ценные нерастворимые вкусовые, красящие вещества и витамины (главным образом каротин), при удалении которых снижается пищевая ценность соков. Поэтому соки из этих плодов готовят с мякотью.

Соки с мякотью имеют густую консистенцию, они мутные, но в пищевом отношении они наиболее ценны. Преимуществом их по сравнению с осветленными соками

является более высокое содержание витаминов (особенно каротина), пектиновых, красящих и ароматических веществ.

Для приготовления соков с мякотью используют вполне зрелые здоровые плоды и ягоды. После тщательного отбора плоды и ягоды несколько минут шпарят в пароварке или в кастрюле, поместив фрукты в марлевый мешочек и подвязав его к крышке. На дне кастрюли должна кипеть вода.

Плоды с плотной мякотью (абрикосы) шпарят до размягчения. Затем ягоды и плодовую мякоть протирают на сите, подогревают в эмалированной посуде до 95 градусов и немедленно консервируют способом горячего разлива.

Натуральные соки из смородины, крыжовника, вишни, сливы содержат большое количество кислот и экстрактивных веществ, поэтому потреблять их в неразбавленном виде не рекомендуется. В то же время соки таких культур, как груша, черешня и другие, обладают очень низкой кислотностью. Поэтому эти соки лучше купажировать, то есть смешивать.

Купажирование способствует и осветлению соков. Например, яблочные соки осветляют, смешав их с соком терпких сортов груш, богатых дубильными веществами. Грушевого сока добавляют к яблочным от 10 до 25%.

Для понижения кислотности соков черной смородины, крыжовника, сливы их смешивают по вкусу с соком сладких сортов яблок, черешни и т. п. Ягодные соки с повышенной кислотностью можно разбавлять и водой, добавив по вкусу сахар. К грушевым и черешневым сокам

для повышения кислотности можно добавлять лимонную кислоту (2 г на литр сока).

Купажировать сок лучше до пастеризации, а разбавлять водой и добавлять сахар — перед употреблением. Исключение составляют соки с мякотью, к которым добавляется сахарный сироп перед консервированием. После купажирования соки необходимо немедленно консервировать.

Конечно же, соки нужно правильно хранить, в противном случае все ваши труды пойдут насмарку. К примеру, если в процессе приготовления сока не были соблюдены все условия стерильности и в герметически укупоренном соке остались микроорганизмы, например дрожжи, то через некоторое время при температуре 15 градусов и выше они начнут размножаться, выделяя углекислоту. Под давлением углекислоты крышки и пробки будут сорваны. В случае, когда в соке остались споры плесеней, на поверхности его появятся островки плесени, разрастающиеся в пространстве под пробкой. Посуду с таким соком необходимо немедленно вскрыть, сок вскипятить и использовать для приготовления киселей.

Соки — очень нестойкий продукт. При комнатной температуре они на другой день забраживают или на поверхности их развивается плесень.

При длительном хранении на свету и при температуре 20 и выше качество соков ухудшается. Они утрачивают натуральный вкус, аромат, разрушается аскорбиновая кислота, меняется и цвет соков.

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.

Смешанный сок

1 л томатного сока, 1 л морковного сока, 1 л тыквенного сока, семена укропа, соль по вкусу.

Соки смешать. Добавить укроп и соль и кипятить 5 минут. В горячем виде разлить сок в подготовленные банки и закатать.

Морковный сок

Морковь вымыть, очистить и отварить до мягкости в небольшом количестве воды. Получивший отвар процедить, а морковь измельчить блендером или протереть через сито. Если пюре получится очень густым, добавить в него кипяченую воду до желаемой густоты. Разложить сок-пюре в простерилизованные банки, простерилизовать в кипящей воде и герметично укупорить.

Тыквенно-яблочный сок

1 кг тыквы, 1 кг яблок, цедра лимона, сахар.

Мякоть тыквы мелко нарезать, отжать из нее сок. Мякоть отварить и измельчить в пюре. Соединить сок и пюре из тыквы с яблочным соком. Всыпать по вкусу сахар и тертую цедру лимона, нагреть до 90 градусов и проварить 3 минуты. Затем разлить по простерилизованным горячим банкам и пастеризовать в течение 10 минут при температуре 90 градусов. Затем герметично укупорить.

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.

Ежевичный сок

Ягоды перебрать. Промыть небольшими порциями, погружая дуршлаг с ягодами в воду. После этого отжать сок, размяв ягоды деревянным пестиком. Подогреть в эмалированной кастрюле воду до 60 градусов. Выложить в нее ежевику и при постоянном помешивании подогреть ягоды до 60 градусов. Снять кастрюлю с огня, закрыть крышкой и через 15 минут слить сок. Профильтровать его, довести до кипения и сразу же разлить по бутылкам или банкам и укупорить.

Смородиновый сок

Ягоды черной смородины перебрать, помыть, выложить в дуршлаг и на 5 секунд опустить в кипящую воду. Ягоды отжать с помощью соковыжималки или деревянного пестика. Сок процедить, довести до кипения, разлить простерилизованные емкости и сразу же укупорить.

Малиновый сок

1 кг малины, 1 неполный стакан воды.

Ягоды аккуратно промыть и, размяв деревянным пестиком, выложить в эмалированную кастрюлю с уже подогретой водой. Воду продолжать нагревать, не доводя ее до кипения и одновременно аккуратно помешивая ягоды. Через 10 минут снять кастрюлю с огня и, накрыв ее крышкой, оставить на 15 минут.

После этого сок слить и профильтровать, затем довести до кипения и разлить по простерилизованным банкам и укупорить.

Сок из черноплодной рябины

На 1 л сока — 2 стакана сахара.

Ягоды перебрать, промыть в холодной воде и пересыпать в решето. После того как с ягод стечет воды, высыпать их в кастрюлю и размять деревянным пестиком. Ягоды выложить в полотняный мешочек, сок выжать в отдельную емкость. После этого выжимки снова высыпать в кастрюлю и залить их кипяченой водой (на 1 кг выжимок — 1 стакан воды). После этого массу опять отжать через мешочек. Полученный вторичный сок вылить в емкость с соком, полученным после первого отжима.

Затем оставшиеся в мешочке выжимки всыпать в кастрюлю и снова залить их кипяченой водой. Процесс повторить 2—3 раза, после чего весь получившийся сок несколько раз процедить через полотняную ткань.

Процеженный сок разлить в подготовленные бутылки, недолив до верха 4 см. Бутылки укупорить. Затем поставить их на деревянную подставку в кастрюлю, в которую налить воду (на три четверти высоты). Воду нагреть до кипения и стерилизовать литровые бутылки в течение 12 минут. После стерилизации проверить бутылки на герметичность. При необходимости укупорить плотнее. После того как сок остынет, пробки залить парафином.

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 кожице, 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.

Сок облепиховый (с сахаром)

0,55 л сока облепихи, 0,45 л 45%-го 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 облепиховый (без сахара)

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.

Наливки



Наливки

Наливки — старинные напитки, издавна известные на Руси. Они готовятся без какого-либо добавления дополнительных дрожжей, но зато с участием водки или спирта самых крепких и самых чистых сортов.

Для приготовления любой наливки нужно использовать совершенно зрелые и чистые ягоды. Необходимо удалить любую постороннюю зелень, листочки или корешки. Будет ли ягода целой или мятой, для качества наливки значения не имеет. Яблоки для наливки годятся только кислые.

Время готовности наливки зависит от зрелости, количества ягод по отношению к водке. Если ягоды совершенно зрелые и залиты водкой на выссту не более двух пальцев, то наливка может быть готова за полтора месяца. Но обычно срок готовности наступает между двумя и тремя месяцами.

Наливки из плодов и ягод готовят на сахаре и сахарном сиропе путем брожения. При брожении сахара, содержащегося в плодах и ягодах, и добавленного сахара получается спирт. Образовавшийся спирт и оставшийся несброженный сахар придают наливке стойкость при хранении.

Иногда, приготавливая наливку, засыпают плоды и ягоды сахаром и для выдержки ставят их на солнце при неплотной укупорке марлей горлышка стеклянной тары. Это неправильно и неэкономично. Образовавшийся в результате сбраживания спирт и сахар под воздействием

солнечных лучей частично улетучиваются, а часть спирта вследствие неплотной укупорки и наличия кислорода воздуха сбраживается, образуя уксусную кислоту, поэтому наливки оказываются кислыми. Неэкономичность заключается в значительном перерасходе сахара и потере крепости напитка.

Приготовление хорошей наливки возможно как из свежих плодов и ягод, так и из консервированных. Наливки из консервированных ягод можно готовить в любое время года. В зимние месяцы для ускорения выбраживания наливок, приготовляемых из консервированных заготовок, брожение производят при температуре 25—27 градусов. Для этого бутыл с приготовляемой наливкой помещают в теплое место около печи или отопительной системы.

Наливки готовят обязательно под водяным затвором. Без него приготовленная смесь плодов и сахара или сахарного сиропа может сохраниться только в течение первых 2—3 дней, пока не начнется брожение. Горлышко бутылки до начала брожения завязывают марлей в один слой.

Процесс брожения наливок в зависимости от вида сырья и температуры длится от 12 до 55 дней. Лучшая температура воздуха для брожения 22—27 градусов. При более низкой температуре брожение замедляется и может даже прекратиться.

Признаками окончания брожения наливок является прекращение выделения пузырьков газа в стакане с

водой водяного затвора и частичное самоосветление наливки. По окончании брожения наливку фильтруют через марлю и вату, уложенную в воронку или дуршлаг. Разливают наливку в хорошо вымытые и высушенные бутылки, которые укупоривают резиновыми или корковыми пробками.

Вишневая наливка «Кубаночка»

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.

«Сливянка»

В бутылку 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 бутылку пробкой. После этого слить всю водку, а сливу засыпать сахаром — сколько войдет. Бутылку 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.

Наливка «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.

* * *

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.

Наливка мятная

1 л водки, 50 г мяты, 400 г сахара, 2 стакана воды.

Мяту залить водкой, дать настояться, процедить через вату, смешать с сахарным сиропом. Влить наливку в бутылку, закупорить ее и поставить в теплое место на 5 недель. После этого наливку осторожно слить и разлить по бутылкам.

Рябиновая наливка

2,5 кг рябины, 2 кг сахара, 0,5 л водки.

Чуть подмороженные ягоды вымыть горячей водой. Убрать плодоножки. Засыпать ягоды в бутыл, пересыпая сахаром. Горлышко бутылки обвязать хлопчатобумажной тканью. Оставить в теплом месте на 45 дней. По истечении этого времени влить воду и оставить еще на 3 месяца. После этого наливку отцедить, вылить в бутылки и закупорить.

Абрикосовая наливка

Абрикосы нарезать дольками. Из косточек извлечь ядра и раздробить их. Абрикосы и толченые ядра засыпать в бутыл на три четверти, залить водкой так, чтобы были полностью покрыты плоды. Добавить несколько бутонов гвоздики и немного толченой корицы. Поставить на солнце на 2 недели, взбалтывая каждый день. Затем наливку отцедить, добавить по вкусу сахар, разлить в бутылки закупорить.

Лимонная (апельсиновая наливка)

1 л водки, 300 г лимонной (апельсиновой) цедры, 400 г сахара, 2 стакана воды.

Цедру залить водкой, поставить в теплое место на 2 месяца, процедить. После этого настойку влить в горя-

чий сироп (400 г сахара на на 2,5 стакана воды), тщательно размешать, процедить через вату и вылить в бутылку, закупорить. Оставить в теплом месте на 4 недели. Затем смесь осторожно слить и разлить по бутылкам.

Малиновая наливка

1,25 л водки, 4 кг малины, 300 г сахара.

Спелую малину высыпать в стеклянную банку. Залить водкой так, чтобы она едва покрывала ягоды. Затем поставить на солнце на 3 дня, после чего водку слить. Приготовить сахарный сироп, влить в него понемногу водку. Затем водку процедить через вату. Влить наливку в бутылку, закупорить ее, поставить в теплое место на 4 недели. Затем наливку осторожно слить и разлить по бутылкам.

Наливка слабоалкогольная

7 кг ягод (малина, смородина, вишня без косточек) засыпать в бутылку. Всыпать 3 кг сахара. Горлышко бутылки обвязать тканью, поставить на солнце на 3–5 дней, периодически встряхивая. После начала брожения поставить водяной затвор (или полиэтиленовый пакет под резинку) и оставить в темном месте на 30–40 дней, до окончания брожения.

Затем наливку профильтровать, разлить в бутылки, закупорить. Хранить в прохладном темном месте.

Наливка вишневая

3 кг вишни, 1 кг сахара, 1 л водки.

Вишню засыпать в бутылку и пересыпать сахаром. Завязать бутылку марлей и поставить на солнце на 6 недель, чтобы вишня перебродила. Затем слить вишневый сок, разлить в бутылки, закупорить и поставить в холодное место.

Вишню, что осталась с бутылки, залить водкой, плотно закрыть и дать постоять при комнатной температуре два месяца. Слить вторую наливку, профильтровать, залить в бутылки, закупорить. Через 5—6 месяцев наливка будет готова.

Вишневая наливка по-французски

Взять хорошо вызревшую вишню, осторожно удалить косточки. Плодоножки оставить, обрезать на 1 см. Подготовленные ягоды переложить в стерильные банки с закручивающимися крышками. Крышки закрутить и опустить банки на несколько минут в кипящую воду. Остудить и после этого ягоды залить водкой, чтобы она слегка их покрывала, добавить по вкусу сахар, кусочек корицы, несколько бутонов гвоздики или корочки лимона, апельсина.

Плотно закрыть и периодически встряхивать, чтобы растворился сахар. Через 3 месяца наливка готова к употреблению.

Вишневая наливка по-польски

1 кг вишни, 800 г сахара, 200 мл водки.

Вишни без косточек уложить в банку и пересыпать сахаром. Через 2—3 дня долить водку. Банку обвязать марлей или тканью и поставить в теплое темное место на 2 месяца. Отфильтровать, разлить по бутылкам, закупорить.

Наливка из красной смородины

Смородину засыпать в эмалированную кастрюлю, залить столовым вином и выдержать в умеренно горячей духовке 14—15 часов (можно с перерывами). Наливку слить, добавить по вкусу сахар и разлить в бутылки.

Наливка «Вишневый сад»

Разложить спелые, очищенные от веточек вишни на дощечке и положить их в печь, чтобы вишни немного сморщились, но не высохли. Остудить их, затем всыпать в бутыль. Влить в ягоды водку. Поставить в холодное место на 10 дней. Затем всю жидкость вылить в отдельную бутыль. Ягоды же залить водкой во второй раз, оставить на две недели, слить жидкость, залить ягоды в третий раз и дать постоять 7 недель. Потом все три наливки смешать вместе, подсластить по вкусу, закупорить. Хранить в прохладном месте.

Наливка из крыжовника

1 кг крыжовника, по 0,6 л водки и вина, 300 г сахара.

Крыжовник вымыть, очистить от плодоножек, засыпать в бутыль и залить водкой. Настаивать 2 недели, настой слить и залить крыжовник вином 18–20% об. крепости (лучше домашним яблочным или айвовым), настаивать 2 недели, слить настой, нагреть, растворить в нее сахар и соединить с первым настоем. Перемешать, отстаивать 5–6 дней, процедить, разлить в бутылки, закупорить.

Сливовая наливка

Спелые сладкие сливы вымыть, обсушить, удалить косточки, засыпать в бутыль на 80%. Залить водкой, чтобы покрылись плоды. Поставить в темное место. Настаивать месяц. Еженедельно для лучшего перемешивания виноматериала с воздухом сцеживать жидкую фракцию и снова вливать ее в бутыль. Отцедить, добавить сахар в количестве 200 г на 1 литр наливки и дать отстояться неделю. Процедить, залить по бутылкам, закупорить.

Наливка из малины и крыжовника

Половину бутылки заполнить крыжовником и залить 70%-ным спиртом, чтобы плоды полностью покрылись.

Настаивать в течение месяца. Затем добавить малину (200–250 г на 1 кг крыжовника) и настаивать еще неделю. Затем слить, отстоять, разлить по бутылкам. По вкусу можно добавить сахар.

Розовая наливка

5 кг красной смородины, 4 кг сахара, 150 розовых лепестков.

Смородину вымыть, обсушить, удалить плодоножки, засыпать в бутылку слоями (смородина, лепестки роз, сахар), закрыть горлышко тканью, поставить на солнце на месяц. Слить, процедить через ткань, залить в бутылки, закупорить.

Наливка из чернослива

Чернослив помыть, удалить косточки, порезать кусочками, засыпать в бутылку. Заливают спиртом (на 600 г чернослива 0,5 л спирта и 2 л водки). Настаивать 1,5 месяца, периодически встряхивая бутылку. Настой слить, отфильтровать и закупорить.

Сливы залить водой в количестве, равном слитому настою. Настаивать 3 суток. Слить, смешать с ранее слитым настоем и настаивать до полного отстоя. Слить с осадка, добавить по вкусу сахар, разлить, закупорить. По мере хранения вкус наливки улучшается.

«Спотыкач»

750 мл водки, 1 кг сахара, 1 кг черной смородины,
3,5 стакана воды.

Черную смородину перебрать, тщательно вымыть, обсушить на полотенце, сложить в эмалированную миску и истолочь. Затем переложить в полотняный мешочек, чтобы стек сок. Из сахара и воды, снимая пену, сварить густой сироп. Влить в него сок из черной смородины и еще раз вскипятить. Затем снять с огня, влить водку, хорошо размешать, поставить на небольшой огонь и, не доводя до кипения, непрерывно мешая, дать наливке загустеть. После этого наливку остудить, разлить по бутылкам, закупорить. Хранить в сухом прохладном месте.

«Вишневка»

Черную вишню подвялить на солнце, выложив в один слой на ткани. Засыпать в бутылку, встряхивая, чтобы ягоды хорошо улеглись, и залить водкой, чтобы полностью покрылись плоды. Настаивать 12–14 дней, затем слить жидкую фракцию, а плоды снова залить водкой на 2 недели. Затем слить и еще раз заливают водкой. Настаивать 2 месяца. После этого смешать с 2 слитыми ранее фракциями, добавить сахар по вкусу, разлить по бутылкам, закупорить и хранить сколько необходимо.

Черносмородиновая наливка

3 кг смородины, 1 кг сахара, 250 мл 70%-го спирта.

Смородину вымыть, обсушить, засыпать в бутылку послойно с сахаром. Поставить на 3—4 дня на солнце. Бутылку периодически встряхивать. После начала брожения установить водяной затвор (или полиэтиленовый пакет под резинку) и поставить в темное место на 1,5 месяца. После окончания брожения наливку отфильтровать и добавить спирт из расчета 50—70 г на 1 л наливки. Разлить в бутылки и закупорить.

Наливка из черники и винограда

На 10 кг красного винограда — 5 кг черники, 500 г сахара.

Чернику перебрать, промыть, пропустить через соковыжималку. Виноград перебрать, снять ягоды с кисти, промыть, слегка обсушить, выдавить сок. Отжатый сок слегка нагреть, добавить в него сахар, перемешать и влить сок черники.

Получившуюся смесь перелить в бутылки и оставить при комнатной температуре на 6—7 дней для брожения.

После вино отфильтровать через вату и перелить в чистые сухие бутылки, закрыть замоченными в вине пробками. Бутылки с вином хранить в прохладном месте, положив горизонтально.

Наливка из черемухи

Самую спелую черемуху рассыпать, оставить на 3 дня. После пересыпать на решето или доски, поставить в духовку, чтобы она не запеклась, а только повяла, вынуть, хорошенько истолочь, насыпать в бутылку до горлышка, долить водку, дать настояться 6 недель. Слить, подсластить по вкусу.

Эта наливка очень вкусна, и ее трудно отличить от вишневки с истолченными косточками. Сливая наливку, ягоды можно выжать не подслащивая.

Наливка 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.

Содержание

Варенье

Варенье — по правилам	4	Варенье по-киевски	40
Как варить сахарный сироп	10	Варенье из зеленых грецких орехов	41
Масса некоторых продуктов	12	Варенье из кабачков	42
Варка сахара имеет свои правила	13	Варенье из сливы с апельсинами	42
Варенье-желе из яблок	15	и орехами	42
Варенье из груш с яблочным соком	15	Варенье из красной смородины	43
Варенье из айвы	16	Варенье из земляники	43
Грушево-мятное варенье	16	Варенье из клубники	44
Варенье из сливы с ромом	17	Варенье из черешни (с косточками)	44
Варенье из яблок с кизилом	17	Варенье из черешни (без косточек)	45
Варенье из голубики	18	Варенье из малины	46
Варенье из яблок с черешней и миндалем	18	Варенье из ежевики	48
Варенье из груш с лимоном	19	Варенье из зеленой смородины	48
Варенье из черники в свекольном соке	19	(старинный рецепт)	48
Варенье из слив с орехами	20	Изумрудное варенье из крыжовника	49
Варенье из кизила	20	Варенье из крыжовника	50
Варенье из ткемали	22	Варенье из крыжовника	51
Вишнево-морковное варенье	22	(старинный рецепт)	51
Варенье из крыжовника с орехами	23	Варенье из крыжовника	52
Варенье из садового кизила	23	с соком лимона (старинный рецепт)	52
Варенье из вишни с кабачками	24	Варенье из черной смородины	53
Варенье «Шоколадная вишня»	24	Варенье из персиков (старинный рецепт)	54
Варенье из вишни (без варки)	25	Варенье из вишни (с косточками)	55
Варенье из крыжовника с апельсинами	26	Варенье из вишни (без косточек)	55
Варенье из крыжовника	26	«Сырое» варенье из вишни	56
с ароматом душицы	26	Варенье из абрикосов «Ростовское»	56
Варенье из облепихи с шиповником	27	Варенье из абрикосов	57
Варенье из малины	27	(старинный рецепт)	57
с черникой (голубикой)	27	Варенье из моркови и крыжовника	57
Варенье из клюквы и яблок на меду	28	Яблочно-дынное варенье	58
Варенье «Сюрприз»	28	Тыквенное варенье с брусникой	58
Варенье из абрикосов и вишни	29	Варенье «Тыквенный медок»	59
Варенье «Солнечное»	29	Малиново-ананасовое варенье	59
Варенье из абрикосов с ромом	30	Варенье «Черноплодка»	60
Арбузное варенье	30	Варенье «Из сада-огорода»	60
Варенье из облепихи с грецкими орехами	31	Варенье с чербцом	61
Варенье из мандаринов	31	Варенье «Ореховое ассорти»	62
Варенье из апельсиновых корок	32	Варенье «Антошка»	62
Лимонно-морковное варенье	32	Варенье из кураги	63
Варенье-ассорти	33	Варенье «Восторг»	63
Апельсиново-вишневое варенье	33	Варенье «Витаминный алфавит»	64
Варенье из дыни	34	Абрикосовое варенье с кешью	64
Варенье из лимонов (старинный рецепт)	34	Варенье из тыквы и брусники	65
Варенье из боярышника	35	Варенье из нектаринов	66
Варенье из жимолости	36	Варенье сухое из облепихи	66
Экспресс-варенье	36	Варенье из клубники с бананами	66
Варенье из терновника	37	Варенье из бананов и арбуза	67
Варенье из киви	38	Варенье из брусники с яблоками	68
Варенье из бананов и крыжовника	38	Варенье из лимонов с фисташками	68
Варенье «Изумрудное»	39	Варенье из смородины с бананами	69
Варенье рябиновое на меду	39	Варенье с дыней и абрикосами	70
Варенье «Дуэт»	40	Варенье «Рябиновый нектар»	71
		Варенье из шелковицы	71

Земляника в соке красной смородины	72
Варенье из персиков	72
Варенье из красной смородины по-мински	73
Земляничное варенье с апельсиновой цедрой	73
Варенье из садовой земляники и смородины	74
Варенье «Ягодное ассорти»	75
Варенье «Кишиневское»	75
Варенье из малины с голубикой	76
Варенье из айвы с орехами и лимоном	76
Сырое ежевичное варенье	77
Сырое варенье из красной, белой и черной смородины	77
Варенье из яблок с черешней и миндалем	78
Варенье из мирабели	78
Варенье «Любимый сад»	79
Варенье из слив с орехами	79
Варенье из айвы «Тбилисо»	80
Варенье из крыжовника с малиной	80
Варенье из клубники и смородины	81
Варенье грушевое «Уралочка»	81
Варенье «Сморюдинка»	82
Варенье из яблок с кизилом	84
Варенье из калины и яблок	84
Варенье из смородины на скорую руку	84
Варенье из винограда «Анапа»	85
Варенье из белой черешни	86
Варенье из черешни с грецкими орехами	86
Варенье из вишни с малиной	87
Варенье на черешневом соке	87
Клюквенное варенье на меду	87
Варенье из вишни с соком смородины или малины	88
Варенье «Зарево»	88
Варенье из абрикосов с ромом	89
Варенье «Черешенка»	90
Варенье «Бухарское»	90
Варенье из персиков (с косточками)	91
Варенье «Слоеное»	92
Варенье «Серенада»	92
Варенье из замороженных глодов и ягод	92
Варенье «Ароматы лета»	93
Сливово-апельсиновое варенье с изюмом и грецкими орехами	94
Варенье вишневое с желатином	94
Варенье из слив (без косточек)	95
Варенье из слив (с косточками)	96
Сливовое варенье с облепихой и корицей	96
Варенье из зеленых слив	97
Варенье «Тропки»	98
Апельсиновое варенье с кедровыми орехами	98

Варенье из яблок с орехами	99
Варенье из корки дыни и арбуза	100
Варенье из тыквы с имбирем	100
Варенье из барбариса	101
Варенье из брусники на меду	101
Варенье из брусники с грушами	102
Варенье из брусники с морковью	102
Варенье из вишни с... картофелем	102
Варенье «Лесное»	103
Варенье «Майкопское»	103
Варенье из дыни и малины	104
Варенье из ягод и листьев ежевики	104
Варенье из айвы с орехами	105
Варенье из ирги	106
Варенье из абрикосов с... кофе	106
Варенье из земляники с черникой	107
Варенье из красной рябины с орехами	108
Варенье из абрикосов по-болгарски	108
Варенье из кабачков с апельсинами	109
Варенье из инжира с орехами	109
Варенье из крыжовника с ванилью	110
Варенье из каштанов	110
Варенье из крыжовника с медом и орехами	111
Варенье из кабачков со смородиной	111
Варенье из абрикосов и киви	112
Варенье из крыжовника по-молдавски	112
Варенье из костяники	113
Варенье из кабачков и физалиса	113
Варенье «Ароматное»	114
Вишнево-яблочное варенье с миндалем	114

Компоты

Компоты	116
Компот с яблоками и шиповником	120
Компот из брусники	121
Компот по-королевски	121
Компот из персиков	121
Компот из винограда с вишневым соком	122
Компот «Южный»	122
Компот из белой смородины	123
Компот из снежной груши	123
Компот из красной и белой смородины с крыжовником	124
Компот из слив с вином	124
Компот из японской айвы	125
Компот из земляники	125
Компот-напиток из земляники	125
Компот из черники	126
Компот из черешни по-адгейски	126
Компот из красной смородины	127
Компот из клубники (без воды)	128
Компот из малины	128
Компот с малиновым ароматом	129
Компот из голубики	130
Компот из целых абрикосов	130

Компот из крыжовника	131
Компот из алычи	131
Компот из винограда	132
Компот из вишни	132
Компот из абрикосов (половинками)	134
Компот из черной смородины	134
Компот из целых персиков	135
Компот «Медово-ромовый»	136
Вишнево-черешневый компот	136
Компот из вишни (без косточек)	137
Компот «Вишневый ручеек»	137
Компот из вишни и голубики	137
Компот натуральный с пряностями	138
Компот вишневый с черноплодной рябиной	138
Компот из черешни	139
Компот из желтой черешни	139
Компот «Дары Востока»	140
Компот из слив	140
Компот из чернослива по-одесски	141
Апельсиновый компот с медом	141
Компот из клубники	142
Компот из ревеня	143
Компот из клубники (без воды)	143
Компот из черноплодной рябины	144
Компот из зрелого крыжовника	144
Компот из черники	144
Компот из незрелых ягод крыжовника	145
Компот клюквенный	145
Компот из кизила	145
Компот из антоновских яблок	146
Компот грушевый по-словацки	146
Компот из голубики и вишни	147
Компот из голубики и малины	147
Компот из голубики и черной смородины	147
Компот рябиново-яблочный	148
Компот из черноплодной рябины и малины	148
Компот из черноплодной рябины на плодово-ягодном соке	149
Компот из черной смородины в собственном соку	149
Компот сливовый с орехами и персиками	150
Компот из груши и вишни	150
Компот из яблок и слив	151
Компот из вишни и абрикосов	151
Компот «Сибиряк»	152
Компот из яблок и черной смородины	152
Компот из яблок и вишни	152
Компот из облепихи с шиповником	153
Компот из облепихи	153
Компот из черешни с черной смородиной	154
Компот из алычи и кабачков	154
Компот из черноплодной рябины	154
Компот из жимолости	155
Компот диетический	155
Компот из боярышника	155

Компот из терна	156
Компот из винограда с вишневым соком	157
Компот из слив по-болгарски	157
Абрикосовый компот с медом	158
Компот из черники с уксусом	158
Компот из белой смородины	158
Компот из слив с вином	159
Компот из черники с брусникой	159
Компот из красной и белой смородины с крыжовником	160
Компот из нектаринов	160
Компот из киви	161
Компот из шиповника	161
Компот «Монастырский»	162

Соки

Соки	164
Виноградный сок	170
Смешанный сок	170
Морковный сок	170
Тыквенно-яблочный сок	171
Сок из малины, крыжовника, клубники	171
Ежевичный сок	172
Смородиновый сок	172
Малиновый сок	172
Сок из черноплодной рябины	173
Сок сливовый	174
Сок облепиховый (с сахаром)	174
Сок облепиховый (без сахара)	174

Наливки

Наливки	176
Вишневая наливка «Кубаночка»	178
«Сливянка»	178
Наливка «Ягодка»	179
Наливка мятная	179
Рябиновая наливка	180
Абрикосовая наливка	180
Лимонная (апельсиновая наливка)	180
Малиновая наливка	181
Наливка слабоалкогольная	181
Наливка вишневая	182
Вишневая наливка по-французски	182
Вишневая наливка по-польски	183
Наливка из красной смородины	183
Наливка «Вишневый сад»	183
Наливка из крыжовника	184
Сливовая наливка	184
Наливка из малины и крыжовника	184
Розовая наливка	185
Наливка из чернослива	185
«Спотыкач»	186
«Вишневка»	186
Черносмородиновая наливка	187
Наливка из черники и винограда	187
Наливка из черемухи	188
Наливка из шиповника	188

Популярное издание

Энциклопедия заготовок

Варенья, компоты, соки, наливки

Ответственный редактор Т. Чернышова

Технический редактор В. Хайдукова

Верстка Ф. Хайдуков

Корректор Л. Зелексон

Иллюстрации Rusmediabank.ru

Фото на обложке

Teresaterra | Dreamstime.com Dreamstock.ru

Подписано в печать 22.05.2015. Формат 60×84/16

Усл. печ. л. 11,8. Тираж 20000 экз. Заказ 8883/15.

ООО «Слог»

603126, Нижний Новгород, ул. Родионова, 192, корп. 1

Тел.: (831) 469-98-09, 469-98-15, факс (831) 469-98-00, e-mail: sales@gmi.ru

Отпечатано в ООО «ПэкТайм»

117321, Москва, ул. Профсоюзная д. 142, к. 1, стр. 1, 2-й этаж, пом. 27

Распространитель ООО «Издательство "Газетный мир"»

603126, Нижний Новгород, ул. Родионова, 192, корп. 1,

интернет-магазин: www.полезнаякнига.рф

Тел.: (831) 469-98-03, 469-98-07, 469-98-01, факс (831) 469-98-00,

e-mail: roznica@gmi.ru

Отдел продаж наложенным платежом:

тел.: 8-800-100-17-10 (звонок по России бесплатный),

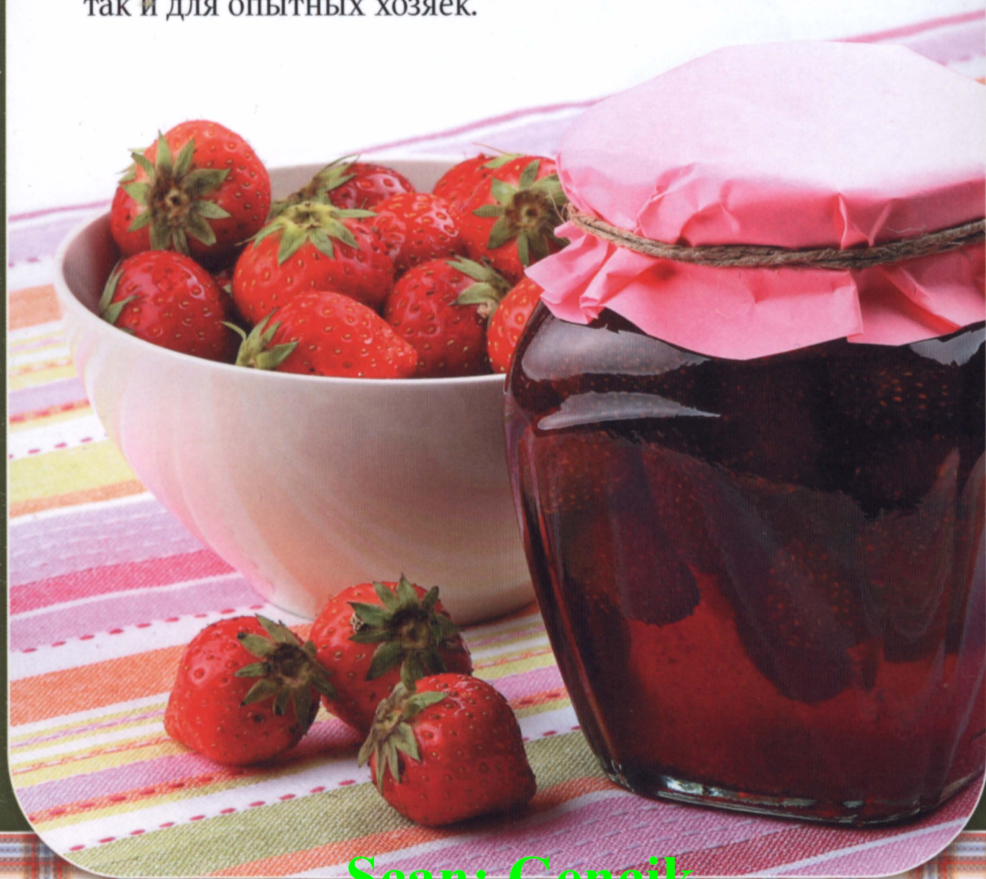
(831) 469-98-26, 469-98-27, 469-98-32, e-mail: kniga@gmi.ru

Настоящее издание является специальным выпуском газеты «Скатерть-самобранка». Главный редактор Г. Шербо. 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.

Издание предназначено для лиц старше 16 лет. Учредитель и издатель ООО «Слог». Цена договорная

С помощью этой книги можно и зимой радовать свою семью летними вкусами. Вы узнаете очень много нового о том, как приготовить восхитительное ароматное варенье, как сварить полезный и вкусный компот, как в домашних условиях сделать настоящий сок. Книга – ценное приобретение как для начинающих, так и для опытных хозяек.



Scan: Genetik



15001



ISBN 978-5-4346-0414-7

