

*Готовим
быстро
и вкусно*

КОМПОТЫ ДЖЕМЫ ВАРЕНЬЕ ЖЕЛЕ



250

ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ

МУЛЬТИ★ПРЕСС

ББК 36.991
К92

Куприна Илона

К92 Компоты, джемы, варенье, желе.– Донецк: ООО «Агентство Мультипресс», 2012.– 128 с.

ISBN 978-966-519-205-3

Такие сладости, как варенье, джемы, желе, компоты, повидло, цукаты, готовят из фруктов. Именно фрукты играют особую роль в обеспечении нашего организма витамином С. Поэтому полезность лакомств, содержащих фрукты, бесспорна. Научитесь их готовить, воспользовавшись нашими рецептами!

ББК 36.991

Такі солодоці, як варення, джеми, желе, компоти, повидло, цукати, готують із фруктів. Саме фрукти відіграють особливу роль у забезпеченні нашого організму вітаміном С. Тому корисність ласощів, що містять фрукти, незаперечна. Навчіться їх готувати, скориставшись нашими рецептами!



ВКУСНОСТИ ИЗ ФРУКТОВ

Сладости любят и взрослые, и дети: варенье, джемы, желе, компоты, повидло, цукаты... Их готовят из фруктов. Именно фрукты играют особую роль в снабжении человека витамином С. Аскорбиновая кислота содержится практически во всех плодах.

Конечно, в приготовлении не всех сладостей используются свежие фрукты, а процент полезных веществ и витаминов, как известно, снижается при тепловой обработке, но, тем не менее, остается достаточно высоким. Поэтому польза от употребления в пищу именно сладостей, содержащих фрукты, бесспорна. А, кроме того, это еще и очень вкусно! Варенье идеально подходит для смазывания ломтиков хлеба, его используют в качестве основы для соусов, при приготовлении десертов, добавляют в начинку для пирогов.

В чем секрет варенья? Когда фрукты варятся с сахаром, выделяется и концентрируется сок, а также образуется желирующее вещество, предотвращающее порчу фруктов. Так создается насыщенное сладкое варенье, благодаря которому можно в любое время лакомиться несезонными фруктами.

Джем — сладкий продукт, который получают из фруктов, сваренных в сиропе с добавлением или без добавления пектина и органических кислот. Готовый джем — это желированный сахарный сироп красивого цвета, в котором нарезанные кусочками или целые (в зависимости от размера) плоды после варки распределены равномерно.

Конфитюр — это разновидность джема, который получается из полностью разваренных ягод или нарезанных на мелкие

части, но не протертых фруктов (например, яблок), сваренных в зажелировавшемся сиропе. Готовят его из свежих или замороженных плодов.

Цукатами называют засахаренные плоды и ягоды. Засахаривают обычно те плоды и ягоды, которые идут на варку варенья.

Повидло — продукт, который получается при уваривании различных фруктов с добавлением или без добавления сахара. Готовить повидло можно практически из всех плодов, причем как из одного вида фруктов, так и смешанное, сочетая разные плоды и ягоды.

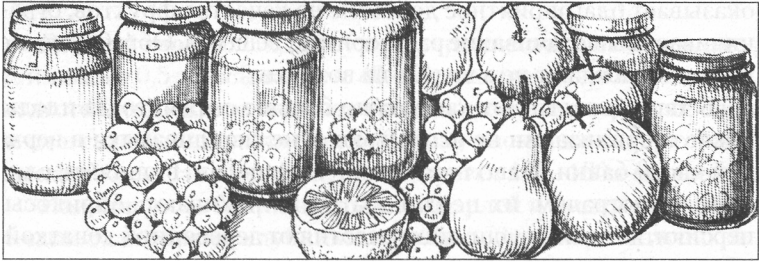
Желе — это уваренные с сахаром и загустевшие плодовые и ягодные соки, содержащие большое количество естественного пектина и кислоты, сохраняющие все витамины и минеральные соли. Высококачественное желе прозрачно и имеет натуральный цвет, свойственный тому виду плодов и ягод, из которых оно сварено. Готовят его из сока свежих плодов и ягод неполной зрелости.

Для приготовления мармелада используют перезревшие плоды и ягоды. Самый лучший мармелад получают из кислых яблок, смородины и крыжовника.

Смоква — это разновидность мармелада, по способу приготовления немного похожая на него.

А теперь давайте изучим различные рецепты приготовления вкусовостей из фруктов.

КОМПОТЫ



ПОДГОТОВКА ПЛОДОВ

Прежде чем приступить к консервированию, плоды тщательно моют холодной водой. Затем, в зависимости от вида фруктов, удаляют черешки, косточки или сердцевину, очищают плоды от кожицы, снимают пушок с айвы и персиков.

После очистки крупные плоды нарезают на гладкие, одинаковой формы и величины кусочки, некоторые — разрезают пополам.

Нарезанные плоды тотчас же укладывают в банки и заливают сиропом. Если они не могут быть сразу переработаны, их выдерживают в 2%-ном растворе поваренной соли или в 1%-ном растворе лимонной кислоты. Этим предотвращают побурение фруктов под действием окислительных ферментов.

В некоторых случаях фрукты перед стерилизацией бланшируют. Плоды, прежде всего яблоки, груши, айва, станут мягкими, легче пропитаются сиропом, плотнее укладываются в таре, при стерилизации не сморщиваются и не всплывают в сиропе. У компота из плодов с выраженным восковым налетом бланширование предотвращает появление воска на поверхности сиропа. Кроме того, бланширование уничтожает ферменты, отрицательно влияющие на качество плодов во время стерилизации, хотя и ведет к значительному выщелачиванию растворимых веществ из плодов.

В горячую воду фрукты погружают в дуршлаг. Чтобы мгновенно не снизилась температура воды, уменьшив тем самым эффект бланширования, объем воды должен в три раза пре-

вышать объем погружаемых плодов. Бланшированные фрукты сразу охлаждают, погрузив их в холодную воду.

Для бланшировки можно использовать и легкий сироп. Он оказывает благоприятное действие на качество фруктов, ограничивает выщелачивание растворимых веществ. Обработанные плоды охлаждают не в воде, а на воздухе.

В тару укладывают как можно больше сырья, тогда плоды после стерилизации не всплывают и не скапливаются в верхней части банки. Наполняя банки черешнями, вишнями, сливами, виноградом, их неоднократно встряхивают. Абрикосы, персики, яблоки, груши, айву уплотняют деревянной лопаткой, обратной стороной ложки или вилки.

У верхнего края горла банки оставляют 2 см, чтобы плоды были полностью покрыты сиропом и не потемнели.

Компот из клубники

Первый способ. Подготовленные ягоды клубники помещают в эмалированный таз и заливают сахарным сиропом 65%-ной концентрации (860 г сахара и 460 мл воды на 1 л сиропа). На 1 кг ягод требуется 600 г сиропа.

В эмалированную кастрюлю наливают необходимое количество воды, добавляют сахар. Смесь сахара с водой доводят до кипения (до полного растворения сахара) при помешивании и фильтруют через 3–4 слоя марли.

Профильтрованный сироп нагревают до 50–60 °С, заливают им ягоды и выдерживают в течение 3–4 часов. За время выдержки часть сиропа впитывается в ягоды, а часть сока из ягод переходит в сироп, в результате чего ягоды уменьшаются в объеме, уплотняются, меньше развариваются. После выдержки ягоды извлекают из сиропа и плотно укладывают в подготовленные банки. Наполненные банки заливают горячим (температура 60–70 °С) сиропом, в котором выдерживались ягоды, предварительно уваренным в течение 10–15 минут при температуре кипения сиропа 104–105 °С.

В банку вместимостью 0,5 л помещается 340 г ягод и 200 г сахарного сиропа. Наполненные банки накрывают лакированными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 60–70 °С, для пастеризации. Пастеризуют при 85 °С банки вместимостью 0,5 л — 12 минут, вместимостью 1 л — 15 минут.

После пастеризации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и быстро охлаждают, но не на сквозняке.

Второй способ. На дно сухих стерилизованных банок вместимостью 0,5 л насыпают по 40–50 г сахара, укладывают слой подготовленных ягод, засыпают его сахаром и так чередуют слои ягод и сахара, наполняя банки. Сверху насыпают сахар горкой высотой 1 см. На одну банку расходуется 120–160 г сахара.

Наполненные банки накрывают марлей и выдерживают 2–4 часа. За это время клубника выделяет сок, сахар частично растворяется в нем, содержимое банки самоуплотняется и оседает. Как только клубника и сахар осядут вровень с верхом горлышка, банки устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до температуры около 40 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 35 минут. Во время обработки кастрюлю накрывают крышкой. Кипение воды не должно быть бурным, а уровень воды в стерилизаторе должен быть на 3 см ниже горлышка банки.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и по возможности быстро охлаждают на воздухе, но не на сквозняке.

Качество компота можно улучшить, если его не стерилизовать, а пастеризовать при температуре 90 °С в течение 65 минут.

Компот из малины

Первый способ. Подготовленные ягоды малины помещают в эмалированный таз, заливают профильтрованным сахарным сиропом 55%-ной концентрации (на 1 кг ягод 550 г сахара и 450 мл воды), нагретым до температуры 50–60 °С, и выдерживают 3–4 часа. После выдержки ягоды извлекают из сиропа, плотно укладывают в чистые простерилизованные банки и заливают горячим сахарным сиропом, нагретым до температуры не ниже 93–95 °С.

Для заливки используют сахарный сироп, в котором предварительно выдерживались ягоды.

Заполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 85–90 °С, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 10 минут, 1 л — 15 минут. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Второй способ. Подготовленные ягоды укладывают в банки, послойно пересыпая сахаром из расчета 120–140 г на одну банку вместимостью 0,5 л. Сверху насыпают сахар горкой высотой 1 см, накрывают марлей и выдерживают в течение 4–5 часов. За это время малина выделяет сок, сахар частично растворяется в нем, содержимое банки самоуплотняется и оседает.

Как только малина и сахар осядут вровень с верхом горлышка банки, ее накрывают прокипяченной крышкой, устанавливают в емкость с водой, нагретой до температуры 40 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 10 минут, 1 л — 15 минут.

В период обработки емкость накрывают крышкой, кипение воды не должно быть бурным, уровень должен быть на 3 см ниже горлышка банки.

После стерилизации банки герметически укупоривают и охлаждают на воздухе.

Компот из смородины

Подготовленные ягоды плотно укладывают в чистые банки и заливают сахарным сиропом 60%-ной концентрации (на 1 кг ягод 400 мл воды и 600 г сахара). Температура сиропа должна быть не ниже 90 °С. После заливки сиропом банки накрывают крышками, устанавливают в емкость с водой, нагретой до 75–80 °С, для пастеризации. Время пастеризации при температуре 90 °С для банок вместимостью 0,5 л — 20 минут, 1 л — 25 минут, 2 л — 35 минут и 3 л — 45 минут. В банку вместимостью 0,5 л входит около 325 г ягод и 215 г сиропа.

После пастеризации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Компот из крыжовника

Первый способ. Подготовленные ягоды крыжовника слегка накалывают в нескольких местах, помещают в эмалирован-

ный таз или кастрюлю и заливают горячим (80–85 °С) сиропом 60%-ной концентрации (на 1 кг крыжовника 600 г сахара, 400 мл воды). Залитые сиропом ягоды ставят на огонь и кипятят 5 минут. После этого ягоды осторожно откидывают на дуршлаг, а если они были в кастрюле, последнюю накрывают крышкой, оставляя небольшую щель, и сливают сироп, придерживая ягоды крышкой.

Крыжовник плотно укладывают в подготовленные банки и заливают горячим сиропом. Наполненные банки накрывают крышками и стерилизуют при температуре 100 °С. Время стерилизации для банок вместимостью 0,5 л — 15 минут, 1 л — 20 минут.

После обработки банки герметически укупоривают, ставят вниз горлышками и охлаждают.

Второй способ. Подготовленные ягоды помещают в дуршлаг, бланшируют в кипящей воде 3–5 минут, охлаждают в холодной воде, дают ей стечь и укладывают ягоды в банки. Заполненные банки заливают горячим сахарным сиропом (80–85 °С), накрывают крышками и помещают в емкость с водой, нагретой до 75–80 °С, для стерилизации. Банки вместимостью 0,5 л стерилизуют 15 минут, 1 л — 20 минут.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Компот из вишни

Вишни замачивают в холодной воде на 1,5–2 часа или помещают в прохладное место.

Перед консервированием плоды сортируют по размеру. Мелкие вишни для компотов не рекомендуются. Не рекомендуется смешивать плоды разных сортов и окраски.

Подготовленные вишни плотно укладывают в чистые сухие банки, часто встряхивая последние. Наполненные банки заливают горячим (80–85 °С) сахарным сиропом 60%-ной концентрации (на 1 кг вишен 600 г сахара, 400 мл воды), накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 70–75 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 10–15 минут, 1 л — 20 минут, 3 л — 40–45 минут.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают. Банки вместимостью 3 л можно не переворачивать.

Таким же образом можно приготовить компот из вишен без косточек.

Компот из абрикосов

Для компота следует брать немного недозревшие абрикосы, так как мягкие плоды при стерилизации развариваются, компот получается со сморщенными плодами и мутным сиропом. Однако слишком недозревшие плоды также непригодны, так как компот из них получается безвкусным, без надлежащего аромата, а иногда с горьковатым привкусом.

Если для компота готовят половинки абрикосов, то до укладки в банки их следует держать в холодной воде, так как на воздухе они темнеют.

Если абрикосы консервируют без косточек, то для улучшения аромата в каждую банку вместимостью 0,5 л можно положить 5–8 шт. миндаля или ядер косточек абрикосов.

Подготовленные абрикосы укладывают в чистые сухие банки и заливают горячим (80–85 °С) сахарным сиропом. Половинки абрикосов желательно укладывать в банки вниз разрезом.

Сахарный сироп для мелких плодов готовят 30%-ной концентрации (790 мл воды и 340 г сахара для 1 л сиропа), для плодов средних размеров — 40%-ной (700 мл воды и 470 г сахара), для половинок абрикосов — 50%-ной (610 мл воды и 610 г сахара). При заливке все плоды должны быть покрыты сиропом, так как при стерилизации не покрытые сиропом плоды сильно темнеют.

Расход сахарного сиропа на одну литровую банку для мелких плодов — 380 г, для средних — 395 г, для половинок — 280 г.

Наполненные банки накрывают крышками (можно белыми), устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70–75 °С, для пастеризации или стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 10 минут, 1 л — 12–15 минут, 3 л — 30–35 минут. Время пастеризации при 95 °С для банок вместимостью 0,5 л — 15 минут, 1 л — 20 минут, 3 л — 40 минут. После стерилизации или пастеризации банки герметически укупоривают, устанавливают вниз горлышками и по возможности быстро охлаждают во избежание размягчения плодов.

Компот из персиков

Компоты из персиков готовят, используя как целые плоды с косточкой (диаметром до 40 мм), так и половинки. Кожица на персиках очень грубая и придает компоту горьковатый привкус, поэтому ее рекомендуется снимать. Чтобы кожица легче снималась, плоды помещают в дуршлаг, опускают на 40–60 секунд в кипящую воду, а затем — в холодную. При этом кожица лопается и легко отделяется от мякоти. Крупные персики разрезают на половинки.

Целые, очищенные от кожицы персики или половинки укладывают в чистые сухие банки (половинки — срезом вниз), заливают горячим сахарным сиропом (температура 80–85 °С), приготовленным из расчета 700 мл воды и 470 г сахара на 1 кг плодов. Наполненные банки накрывают крышками (можно не лакированными) и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 65–75 °С, для стерилизации. Время стерилизации компота из половинок при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 10–12 минут, 1 л — 15–20 минут, 3 л — 35–40 минут.

Если компот приготовлен из целых персиков с косточками, то банки вместимостью 0,5 л стерилизуют 15–20 минут, 1 л — 20–25 минут, 3 л — 40–45 минут. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками.

Компот из слив

Отобранные по степени зрелости и размерам сливы после бланширования в течение 3–5 минут укладывают в банки и заливают горячим сахарным сиропом (температура 60–70 °С). Сироп готовят из расчета на 1 кг подготовленных слив. Для сорта Венгерка на 790 мл воды берут 340 г сахара, для сорта Ренклюд на 700 мл воды — 470 г сахара, для сорта Мирабель и других сортов на 660 мл воды — 540 г сахара. Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 50–60 °С, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 12–15 минут, 1 л — 15–20 минут, 3 л — 30–33 минут. Дозревшие сливы можно пастеризовать при температуре 85 °С. Время пастеризации для банок вместимостью 0,5 л — 15–20 минут, 1 л — 25 минут. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и по возможности бы-

стро охлаждают. Для банки вместимостью 0,5 л необходимо 185 г сиропа, 1 л — 345 г.

Компот из яблок

Компот готовят из целых яблок, половинок и долек. В банку следует укладывать плоды, одинаковые по размеру, цвету и степени зрелости. Яблоки с тонкой кожицей можно не очищать. Если компот готовят из долек, то их бланшируют в воде, нагретой до температуры 85–90 °С, не более 10 минут и охлаждают в холодной воде. Чтобы нарезанные яблоки не темнели на воздухе, их следует держать в 0,1%-ном растворе лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды) или в 2%-ном растворе соли (20 г соли на 1 л воды), но не более 30–40 минут, так как много питательных веществ переходит в раствор.

Пробланшированные яблоки плотно укладывают в чистые сухие банки и заливают горячим сахарным сиропом (температура 80–85 °С) 35%-ной концентрации (на 1 л сиропа 750 мл воды и 400 г сахара). Для банки вместимостью 1 л нужно приготовить 340 г сиропа.

Заполненные банки накрывают крышками (можно нелакированными) и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 70–75 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 10–15 минут, 1 л — 15–20 минут, 3 л — 40 минут.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и по возможности быстро охлаждают.

Компот из кизила

Для компота подбирают целые спелые (но не переспелые) плоды, тщательно моют их холодной водой, удаляют плодоножки. Промытые плоды плотно укладывают в чистые сухие банки и заливают горячим сахарным сиропом 65%-ной концентрации (на 1 кг кизила 350 мл воды и 650 г сахара).

Чтобы плоды не лопались, температура сиропа должна быть не выше 60 °С. После наполнения банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 50–60 °С, для стерилизации. Время

стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 5 минут, 1 л — 10 минут.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают их вверх дном и охлаждают при комнатной температуре.

Компот из груш

Груши моют, удаляют плодоножки. Плоды с плотной кожей очищают. Подготовленные груши режут на половинки или четвертинки, удаляют из них сердцевину и бланшируют в 0,1%-ном растворе лимонной кислоты (1 г на 1 л воды), нагретом до температуры не выше 85 °С, в течение 15 минут. Чтобы нарезанные груши до бланширования не потемнели, их следует держать в 0,1%-ном растворе лимонной или виннокаменной кислоты. После бланширования дольки помещают в холодную воду, а затем укладывают в банки срезанной частью вниз.

Наполненные грушами банки заливают горячим (температура 80–85 °С) сахарным сиропом 35%-ной концентрации (650 г воды и 350 г сахара на 1 л сиропа).

Для приготовления сиропа смесь воды с сахаром кипятят 10–15 минут, фильтруют через 3–4 слоя марли и вновь доводят до кипения.

Залитые сиропом банки помещают в кастрюлю с подогретой водой для стерилизации или пастеризации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 10 минут, 1 л — 15 минут, время пастеризации при 85 °С — соответственно 15 минут и 20 минут.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают при комнатной температуре, но не на сквозняке.

Компот из айвы

Айву моют, удаляют пух, режут дольками, вырезая сердцевину. Дольки бланшируют в нагретой до 80–85 °С воде в течение 15 минут.

Подготовленные плоды укладывают в сухие чистые банки и сразу заливают горячим (температура 80–85 °С) сахарным сиропом 40%-ной концентрации (на 1 л сиропа 600 мл воды и 400 г

сахара). Сироп должен быть чистым и прозрачным. На банку вместимостью 1 л необходимо 300 г сиропа.

Заполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 15–20 минут, 1 л — 20–25 минут, 3 л — 30–40 минут.

После обработки банки герметически укупуривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Компот из винограда

Для компотов следует отбирать крупные плоды с плотной мякотью. Отсортированный виноград осторожно обрывают с гребней, моют, дают воде стечь и по возможности плотно укладывают в чистые сухие банки.

Наполненные банки заливают сахарным сиропом 30%-ной концентрации (на 1 л сиропа 700 мл воды и 300 г сахара), нагретым до температуры 40 °С с тем, чтобы ягоды не лопались. Для банки вместимостью 0,5 л необходимо 140–150 г сахарного сиропа.

Банки накрывают прокипяченными крышками (можно нелакированными) и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 40 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 10–12 минут, 1 л — 15 минут, 3 л — 30–40 минут. В процессе обработки не допускают бурного кипения. После стерилизации банки герметически укупуривают, переворачивают вниз горлышками и по возможности быстро охлаждают.

Компот из шелковицы

Компот можно готовить как из белых, так и из темных плодов или из их смеси, укладывая плоды разного цвета послойно, что придает компоту привлекательный вид. Для компотов подбирают крупные целые плоды, сортируют по степени зрелости, отбирают перезрелые и помятые, а затем моют в холодной воде и дают ей стечь.

Подготовленные плоды укладывают в чистые сухие банки и заливают горячим (температура 50 °С) сахарным сиропом

25%-ной концентрации (на 1 л сиропа 830 мл воды и 280 г сахара). На одну банку емкостью 0,5 л расходуется 220 г сахарного сиропа. Банки вместимостью 0,5 л наполняют на 1,5 см, а вместимостью 1 л — на 2 см ниже верха горлышка. Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 85 °С для банок вместимостью 0,5 л — 12–15 минут, 1 л — 15–20 минут. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Компот из рябины

Спелую рябину снимают с гребней, промывают холодной водой, помещают в дуршлаг, дают стечь воде и бланшируют ягоды, погружая дуршлаг в кипящую воду на 4–5 минут (для обыкновенной рябины) или на 10 минут (для черноплодной), затем быстро охлаждают холодной водой.

Пробланшированные ягоды помещают в эмалированный таз или кастрюлю, заливают горячим сахарным сиропом 40%-ной концентрации (470 г сахара и 700 мл воды на 1 кг подготовленной рябины) и выдерживают 18–20 часов. Затем ягоды вынимают из сиропа, плотно укладывают в банки, заливают этим же сиропом, накрывают крышками и стерилизуют при температуре 100 °С (банки вместимостью 0,5 л — 10 минут, 1 л — 15 минут). После обработки банки герметически укупоривают крышками, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Компот из черноплодной рябины с сахаром

Ягоды отделяют от гребней и плодоножек, моют холодной водой и бланшируют в кипящей воде 3–5 минут. Затем пропускают их через мясорубку сначала с крупной решеткой, а затем — с мелкой. В измельченную массу добавляют сахар (1 кг на 1 кг измельченных ягод) и тщательно перемешивают. Смесь ставят на слабый огонь и уваривают при постоянном помешивании 3–5 минут до полного растворения сахара.

Горячую массу фасуют в сухие подогретые банки, накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 75–80 °С, для стерилизации. Время стерили-

лизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 15–18 минут, 1 л — 20–25 минут. После обработки банки герметически укупоривают и охлаждают не переворачивая.

Компот из черники

Ягоды очищают от примесей, сортируют по степени зрелости, удаляют мятые и поврежденные, моют, дают воде стечь, плотно укладывают чернику в чистые сухие банки до самого верха и заливают сахарным сиропом.

Сироп готовят из расчета на 400 мл воды 600 г сахара. На одну банку вместимостью 0,5 л расходуется 215–220 г сиропа. Когда сахар полностью растворится, сироп фильтруют через 2–3 слоя марли, а затем снова нагревают до кипения и заливают наполненные ягодами банки при температуре сиропа не ниже 90 °С.

Банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 75–80 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 90 °С для банок вместимостью 0,5 л — 9–10 минут, 1 л — 10–12 минут. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают на воздухе.

Компот из ревеня

Свежие молодые черешки листьев из ревеня моют в холодной воде, режут кусочками длиной 2–3 см и вымачивают в холодной воде в течение 10–12 часов, сменяя ее 2–3 раза. Затем кусочки ревеня бланшируют в кипящей воде 30–40 секунд (если ремень не очень молодой — 1–1,5 минуты), быстро охлаждают в холодной воде, плотно укладывают в сухие чистые банки и заливают горячим (температура 90–95 °С) сахарным сиропом 30–50%-ной концентрации (340–610 г сахара и 750–610 мл воды). В одну банку вместимостью 0,5 л вмещается около 300–320 г ревеня и 200–250 г сиропа.

Для приготовления сиропа в эмалированную кастрюлю наливают необходимое количество воды, добавляют сахар, кипятят смесь 10–15 минут, фильтруют через 3–4 слоя марли, вновь доводят сироп до кипения и заливают им ремень в банках. Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с подогретой водой для стерилизации.

Время стерилизации для банок вместимостью 0,5 л — 15 минут, 1 л — 20–25 минут. Затем банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Компот клубнично-черешневый

Для приготовления компота берут 50% клубники и 50% черешни. На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: 2 кг клубники, 2 кг черешни и 640 г сахара.

Подготовленные ягоды вперемешку укладывают в чистые сухие банки и заливают сахарным сиропом 35%-ной концентрации (400 г сахара и 750 мл воды на 1 л сиропа), температура которого не должна превышать 50–60 °С.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 40 °С, для стерилизации или пастеризации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 10 минут, 1 л — 15 минут, а время пастеризации при 85 °С 15 минут и 20 минут.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Компот яблочно-вишневый

Для 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: 2,5 кг яблок, 1,3 кг вишен, 450 г сахара.

Яблоки моют, дают воде стечь и нарезают на четвертинки, удаляя сердцевину. Вишни моют холодной водой и дают ей стечь. Подготовленные яблоки и вишни вперемешку укладывают в чистые банки и заливают горячим (температура 80–85 °С) профильтрованным сахарным сиропом 30%-ной концентрации (790 мл воды и 340 г сахара на 1 л сиропа). На 1 банку вместимостью 0,5 л необходимо 170–180 мл сиропа.

Сахарный сироп готовят следующим образом: в эмалированную кастрюлю наливают необходимое количество воды, добавляют сахар, кипятят смесь 10–15 минут и фильтруют через 3–4 слоя марли. Профильтрованный сироп вновь доводят до кипения. Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 65–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 10 минут, 1 л — 15 минут.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают при комнатной температуре.

Компот вишнево-черешневый

Для такого компота рекомендуется брать 50 % вишен и 50 % черешен. На 10 банок компота вместимостью 0,5 л необходимо: 1,3 кг вишен, 1,3 кг черешен и 400 г сахара.

Подготовленные плоды вперемешку плотно укладывают в банки и заливают сахарным сиропом 25%-ной концентрации (280 г сахара и 830 мл воды на 1 л сиропа), температура которого должна быть 80–85 °С. Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками, помещают в емкость с горячей водой и стерилизуют при температуре 100 °С (банки емкостью 0,5 л — 10–15 минут, 1 л — 20 минут). После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Компот яблочно-черносмородиновый

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: 2,8 кг яблок, 1,1 кг смородины и 700 г сахара.

Яблоки и смородину моют, яблоки нарезают на четвертинки. Подготовленные яблоки и смородину вперемешку плотно укладывают в банки и заливают горячим (температура 80–85 °С) сахарным сиропом 40%-ной концентрации (700 мл воды и 470 г сахара на 1 л сиропа). На банку вместимостью 0,5 л необходимо 170–180 г сиропа. Сахар с водой кипятят до полного его растворения и фильтруют через 3–4 слоя марли, а затем вновь доводят до кипения. Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и стерилизуют или пастеризуют так же, как в предыдущем случае, после чего укупоривают, переворачивают и охлаждают.

Вишня в собственном соку с сахаром

Отсортированные вишни моют и удаляют плодоножки. Из 30% подготовленных вишен вынимают косточки, измельчают ягоды без косточек на мясорубке с решеткой, диаметр отверстий

в которой 5–7 мм, затем отжимают сок, добавляют в него сахар (300 г на 1 л сока) и смесь нагревают до 90–95 °С. Можно также использовать вишневый сок, приготовленный любым способом.

Оставшиеся целые вишни укладывают в сухие чистые банки и заливают кипящим соком. Банки накрывают крышками, помещают в емкость с горячей водой и стерилизуют при 100 °С. Время стерилизации для банок вместимостью 0,5 л — 20 минут, 1 л — 25 минут. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками, накрывают плотной тканью и медленно охлаждают.

Черника натуральная

Ягоды подготавливают так же, как для компота, укладывают в чистые сухие банки, слегка утрамбовывая деревянной лопаточкой. Наполняют банки доверху, заливают прокипяченной водой (температура 50–60 °С), накрывают их прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 45–50 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 9–10 минут, 1 л — 10–12 минут. По окончании обработки банки герметически укупоривают и охлаждают.

Яблоки натуральные

Яблоки сортируют по степени зрелости, моют, дают воде стечь, ножом из нержавеющей стали очищают кожицу, нарезают на дольки, удаляя плодоножки и семенные гнезда. Во избежание потемнения нарезанных яблок их следует хранить в 0,1%-ном растворе лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды) или 2%-ном растворе соли (20 г соли на 1 л воды).

Нарезанные дольки промывают холодной водой и бланшируют 3–5 минут в горячей воде при температуре 85–90 °С, сразу охлаждают в холодной воде.

Пробланшированные дольки яблок укладывают в сухие чистые банки, заливают горячей водой (температура 80 °С), накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 10 минут, 1 л — 15 минут, 3 л — 25 минут. По окончании обра-

ботки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Груши натуральные

Выбирают немного недозревшие груши с плотной тканью. Их моют, снимают тонким слоем кожицу, не нарушая формы плодов, режут на дольки и удаляют сердцевину. Чтобы нарезанные груши не потемнели, их хранят в 0,1%-ном растворе лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды).

Дольки помещают в дуршлаг, бланшируют в кипящей воде не более 10 минут, охлаждают в холодной воде, укладывают в чистые сухие банки, заливают кипящей водой, добавляют лимонную кислоту (на банку 0,5 л — 0,5 г, 1 л — 1 г), накрывают банки крышками и помещают в кастрюлю с водой, нагретой до 75 °С, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 15–20 минут, 1 л — 20–25 минут, 3 л — 35 минут. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

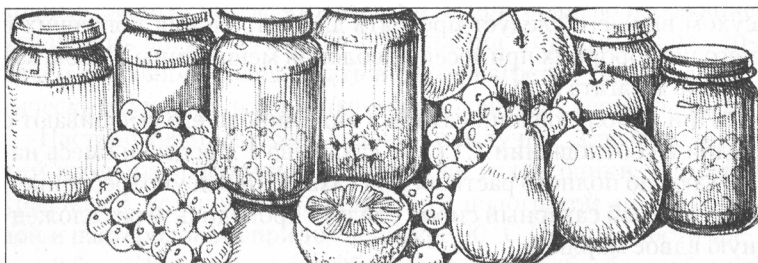
Абрикосы натуральные

Отбирают свежие, плотные плоды с неяркой оранжевой окраской, одинаковые по величине. Отсортированные абрикосы моют, удаляют поврежденные, сморщенные плоды и очищают от плодоножек. Натуральные абрикосы можно готовить целыми с косточкой, но для экономии тары их разрезают на половинки по бороздке и удаляют косточки.

Половинки плотно укладывают в чистые сухие банки, немедленно заливают кипящей водой, накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 50–60 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 10 минут, 1 л — 15 минут, 3 л — 25 минут. Во время стерилизации кастрюля должна быть накрыта крышкой. После обработки банки немедленно герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Натуральные абрикосы являются полуфабрикатом, который можно использовать для приготовления компота, киселя, соуса, начинки для пирогов, варки варенья и джема.

ДЖЕМЫ



Джем — сладкий продукт, который получают из фруктов, сваренных в сиропе с добавлением или без добавления пектина и органических кислот. Готовый джем — это желированный сахарный сироп красивого цвета, в котором нарезанные кусочками или целые (в зависимости от размера) плоды после варки распределены равномерно.

Для приготовления джемов можно использовать самые различные фрукты и овощи — черешню, вишню, абрикосы, персики, землянику, клубнику, инжир, а также морковь, зеленые помидоры и т. д.

Для получения однородной консистенции джема плоды после бланширования нужно размять деревянным пестиком или пропустить через мясорубку.

Варить джем надо в эмалированной посуде на слабом огне, часто помешивая деревянной лопаточкой, не допуская пригорания, так как пригоревший джем имеет неприятный вкус горелого и карамелизованного сахара и неприятный запах.

Готовность джема определяют, охлаждая на стекле небольшую пробу, взятую из таза или кастрюли: если образуется плотная, не растекающаяся масса, джем готов.

Готовый джем надо раскладывать в стеклянные банки в горячем состоянии и не допускать его желирования в посуде, в которой он варился. Закрывать банки лучше пергаментной бумагой или калькой, когда джем уже остынет.

Хранить в сухом, прохладном помещении.

Подготовка вспомогательных материалов

Сахар. Для приготовления джема используют сахар в сухом виде или в виде сахарного сиропа. При употреблении сахара в сухом виде его следует просеять для устранения попавших в него посторонних примесей — волокон мешковины, ниток, кусочков шпагата и др.

При использовании сахара в виде сиропа его смешивают с водой в соотношении 1:1 (1 кг сахара на 1 л воды) и смесь нагревают до полного растворения сахара. Перед употреблением полученный сахарный сироп следует процедить через сложенную вдвое марлю.

Пектин. При приготовлении джема из плодов и ягод, богатых пектиновыми веществами, таких как, например, айва, смородина, яблоки и др., джем желируют без добавления пектина. При использовании фруктов и ягод, содержащих мало пектина — малина, вишня, персики и др., — в джем можно добавить сок плодов, богатых пектином (до 15% к весу использованного сырья), или определенное количество пектина.

Подготовка пектина состоит в его растворении, которое производится следующим образом. Определенное количество пектина смешивают с сахаром в соотношении 1:2 (1 часть пектина на 2 части сахара) и полученную смесь растворяют в 17 частях воды. Раствор тщательно размешивают до полного растворения пектина.

Органические кислоты. При приготовлении джемов используют винную или лимонную кислоту. Перед употреблением их растворяют в воде (2 части воды на 1 часть кислоты).

Джем из клубники

Первый способ. Подготовленные ягоды погрузить в кипящий сахарный сироп, приготовленный из расчета 800 г сахара и 300 мл воды на 1 кг подготовленных ягод, уварить до готовности и в кипящем состоянии расфасовать в горячие сухие стеклянные банки. Банки накрыть прокипяченными лакированными крышками, герметически укупорить, перевернуть вниз горлышками и охладить.

Второй способ. Подготовленные ягоды поместить в эмалированный таз, пересыпая сахаром (0,5 кг на 1 кг ягод), выдер-

жать 16 часов, досыпать такое же количество сахара и варить на слабом огне до готовности. Качество джема повышается при соотношении сахара и клубники 1,2:1. При варке джема необходимо следить за тем, чтобы сахар не пригорал, во избежание ухудшения внешнего вида и вкуса джема. Готовый джем в горячем состоянии расфасовать в сухие нагретые банки, герметически укупорить их крышками и охладить, не переворачивая.

Пастеризованный джем сохраняется лучше. Для этого горячий джем расфасовать в подогретые сухие банки, накрыть крышками, установить в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризовать при температуре 90 °С (банки вместимостью 0,5 л — 15 минут, 1 л — 25 минут). После обработки банки герметически укупорить и охладить, не переворачивая.

Третий способ. Чтобы пектин, содержащийся в клубнике, оказал лучшее желирующее действие, подготовленные ягоды перед варкой надо бланшировать 10–15 секунд в кипящей воде или в 10 %-ном сахарном сиропе (на 1 л сиропа 100 г сахара). В таком сиропе ягоды довести до кипения, варить до прекращения появления пенки. Пенку снять, к ягодам добавить сахар и воду (на 1 кг ягод 1 кг сахара и 225 мл воды) и варить джем до готовности.

Джем из смеси клубники с красной смородиной

Подготовленные ягоды поместить в эмалированный таз, добавить измельченную на мясорубке красную смородину (400 г на 1 кг клубники) и пересыпать сахаром (1 кг на 1 кг смеси). Смесь выдержать 14–16 часов, затем проварить 10–15 минут, клубнику извлечь, а сироп продолжать варить до тех пор, пока капля сиропа, опущенная в стакан с холодной водой, не упадет шариком на дно. В готовое желе опустить клубнику и варить до готовности. Перед расфасовкой джема в банки его следует охладить. В противном случае клубника сконцентрируется в верхней части банки.

Наполненные доверху банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и поместить в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 40–50 °С, для пастеризации. Время пастеризации при температуре 85 °С для банок вместимостью 0,5 л — 20 минут, 1 л — 30 минут. После обработки банки герметически укупорить и охладить, не переворачивая.

Джем из клубники и черешен

Для приготовления джема необходимо 3 кг клубники, 3 кг черешен (ягоды должны быть спелые и крепкие). Ягоды перебрать, у клубники удалить чашелистики, а у черешен — косточки и плодоножки и варить, не добавляя воды. Доведя массу до стужения, добавить 1,5 кг сахара. Варить джем, мешая деревянной ложкой или лопаточкой, до тех пор, пока при помешивании не будет оставаться просвет на дне посуды.

Готовый джем переложить горячим в хорошо высушенные и прогретые банки. Держать их 1–2 дня открытыми, чтобы на поверхности образовалась защитная пленка, после чего закупорить и хранить в сухом прохладном месте.

Джем земляничный

1 кг подготовленных ягод земляники положить в кастрюлю, добавить 1 стакан воды и под крышкой на слабом огне довести до кипения. Проварить в течение 3–5 минут. Протереть через сито, полученное пюре смешать с 1 кг сахара, на слабом огне довести до кипения и варить, помешивая, 15–25 минут. Перед окончанием варки добавить 1–2 г лимонной кислоты для сохранения натурального цвета джема. Фасовать в горячем виде.

Джем земляничный на яблочном соке

Взять 1 кг ягод земляники с хорошо окрашенной мякотью. Крупные ягоды отложить, а мелкие размять. Целые ягоды засыпать 1 кг сахара, добавить размятые и тщательно перемешать. Выдержать несколько часов, после чего варить на слабом огне, помешивая. Добавить 1 стакан сока из кислых яблок и варить до готовности с перерывами. Следить, чтобы ягоды не раздавились и не разварились. Фасовать в горячем виде.

Джем из земляники и красной смородины

1 кг пюре из красной смородины положить в кастрюлю и проварить на сильном огне. Добавить 1 кг промытой и очищенной земляники и при непрерывном помешивании хорошо проварить. Затем добавить 600 г сахара и продолжать варить до готовности.

Джем из зеленого инжира

Обмыть 0,5 кг зеленого инжира и проварить по 10 минут, меняя 3–4 раза воду, обливая его после каждой варки холодной водой. Нарезать плоды на четыре части. Сварить густой сироп из 1 кг сахара и 2½ стакана воды, снять с огня, засыпать в него инжир и выдержать некоторое время, чтобы ягоды хорошо пропитались сиропом. Затем варить до необходимой густоты, добавить 1 чайную ложку лимонной кислоты и варить еще 3–4 минуты. Снять с огня, немного охладить и переложить в стеклянные банки. На другой день, когда на поверхности джема образуется пленка, закрыть банки кружками из пергаментной бумаги, обвязать и поставить в сухое и прохладное место.

Джем из малины

Первый способ. Подготовленную малину погрузить в кипящий сахарный сироп (на 1 кг ягод 1 кг сахара и 430 мл воды) и уварить до полной готовности. В кипящем состоянии джем расфасовать в горячие банки, герметически укупорить, перевернуть вниз горлышками и охладить.

Второй способ. Подготовленную малину поместить в эмалированный таз, пересыпая сахаром (500 г сахара на 1 кг ягод), и оставить на 4–6 часов. После выстаивания выделившийся сок слить, добавить в него еще сахар (500 г на 1 кг ягод) и варить в течение 5 минут. После этого в сироп погрузить малину и варить до готовности.

Уваренный джем, имеющий температуру 90–95 °С, расфасовать в горячие банки, накрыть крышками и установить в емкость с водой, нагретой до температуры 70–75 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 10 минут, 1 л — 15 минут. После обработки банки герметически укупорить крышками, перевернуть вниз горлышками и охладить.

Джем из смородины

Первый способ. Подготовленные ягоды бланшировать 2–3 минуты паром или в кипящей воде. После бланширования ягоды слегка раздавить деревянным пестиком, чтобы они лучше пропитались сахаром, поместить в эмалированную кастрю-

лю, добавить сахар и воду (на 1 кг ягод 1,5 кг сахара и 400 мл воды). Массу хорошо перемешать, поставить на слабый огонь и варить в один прием до готовности при постоянном помешивании, не допуская пригорания.

Уваренный до готовности джем расфасовать в кипящем состоянии в сухие нагретые банки и сразу герметически укупорить прокипяченными крышками. Укупоренные банки перевернуть вниз горлышками и охладить.

Второй способ. Подготовленные ягоды бланшировать 2–3 минуты, слегка раздавить деревянным пестиком, выложить в эмалированный таз, добавить воду и сахар (400 мл воды и 700 г сахара на 1 кг ягод), поставить на слабый огонь и варить 15 минут, отставить и выдержать 8 часов. Затем опять поставить на слабый огонь, добавить сахар (800 г на 1 кг ягод) и варить до готовности. Готовый джем расфасовать в горячем состоянии в сухие нагретые банки, герметически укупорить прокипяченными крышками и, не переворачивая, охладить.

Джем можно готовить отдельно из черной, белой и красной смородины или из смеси белой или красной смородины с черной.

Джем из крыжовника

Для приготовления джема берут спелые ягоды, можно использовать переспелые ягоды и с механическими повреждениями, но не заплесневевшие. Подготовленные ягоды бланшировать в кипящей воде или паром до полного размягчения. После бланширования их слегка раздавить, поместить в эмалированный таз, добавить сахар и воду (1,35 кг сахара, 450 мл воды на 1 кг ягод), поставить на огонь и уварить до готовности при частом помешивании, не допуская пригорания.

Готовый джем в кипящем состоянии расфасовать в сухие горячие банки, герметически их укупорить, перевернуть вниз горлышками и по возможности быстро охладить, чтобы сохранить пектиновые вещества.

Джем из крыжовника и черной смородины

Из 500 г ягод черной смородины выдавить сок и сварить на нем сахарный сироп (800–900 г сахара). В кипящий сироп пор-

циями опустить 1 кг ягод крыжовника и варить на слабом огне, постоянно помешивая. Если ягоды начнут развариваться, то варку прервать на 10–12 часов.

Джем из черешни

Для приготовления джема используют сорта черешни темного цвета. 1 кг ягод черешни вымыть, удалить косточки, добавить 2–3 столовые ложки воды и варить массу на слабом огне. Добавить 500 г сахара и варить до готовности. Перед окончанием варки добавить 3 г лимонной кислоты.

Джем из черешни и вишни

1,2 кг черешни вымыть, удалить косточки, залить ягоды горячим сиропом, приготовленным из 0,2 л вишневого сока и 1 кг сахара. Варить до готовности в один прием. Разлить в банки в горячем виде, укупорить, перевернуть вверх дном до полного остывания.

Джем из черной смородины и черешни

600 г черешни вымыть, удалить плодоножки и косточки. Приготовить сахарный сироп из 300 г сахара и ½ стакана воды, проварить в нем ягоды 10–15 минут. Черешню отбросить на дуршлаг. 1,2 кг черной смородины распарить в кастрюле под крышкой и протереть через сито. Оставшийся сироп смешать с черносмородиновым пюре и варить 15–20 минут, добавить 200 г сахара и варить до готовности. После этого в горячий джем положить черешню, перемешать, варить 1–2 минуты. Фасовать в горячем виде, охладить при комнатной температуре.

Джем вишневый с крыжовником

Так как вишня обладает низкими желирующими свойствами, то для получения более плотной консистенции джема в конце варки рекомендуется добавлять в него другие ягоды.

У подготовленных вишен удалить косточки и пропустить плоды через мясорубку с решеткой, имеющей отверстия диаметром 2,5 мм. Измельченные вишни поместить в эмалирован-

ный таз, добавить воду (150 мл на 1 кг плодов), поставить на огонь и проварить. Затем добавить сахар (1,1 кг на 1 кг плодов) и уварить массу до готовности при постоянном помешивании, не допуская пригорания.

Ягоды крыжовника пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Поместить в эмалированную посуду, добавить немного горячей воды (1 кг мезги, 200 мл воды), перемешать, нагреть до 60 °С, выдержать 30 минут, затем отжать сок. Добавить полученный сок в конце варки в джем (150 мл на 1 кг плодов).

Готовый джем в кипящем состоянии разлить в сухие горячие банки, накрыть их лакированными крышками, герметически укупорить, перевернуть вниз горлышками и охладить.

Джем вишневый с красной смородиной

Весь технологический процесс такой же, как и в случае приготовления вишневого джема с крыжовником, только вместо сока крыжовника добавить смородину.

Красную смородину отсортировать, удалить плодоножки и веточки, вымыть и измельчить на мясорубке. Измельченную смородину поместить в эмалированный таз, добавить воду (100–150 мл на 1 кг смородины) и уварить до загустения. В проваренные вишни добавить загустевшую смородину, смешать с сахаром и уварить джем до готовности. На 1 кг вишен добавить 0,5 кг красной смородины и 0,75 кг сахара. Готовый горячий джем разлить в банки, накрыть лакированными крышками, герметически укупорить, перевернуть вниз горлышками и охладить.

Джем вишневый

1 кг подготовленных вишен без косточек засыпать 100 г сахара и на слабом огне варить, постоянно помешивая, до готовности. В горячем виде переложить в банки и стерилизовать в кипящей воде 7–10 минут.

Джем из абрикосов

Подготовленные абрикосы разрезать на половинки, удалить из них косточки и бланшировать в сахарном сиропе в течение

10–20 минут. Сироп готовят из расчета 360 мл воды и 40 г сахара на 1 кг плодов. После бланширования в абрикосы всыпать сухой просеянный сахар из расчета 1,06 кг сахара на 1 кг плодов и варить джем при частом помешивании, не допуская пригорания.

Для получения однородной консистенции джема плоды абрикосов после бланширования надо пропустить через мясорубку с решеткой, имеющей отверстия диаметром 6–7 мм. Для получения джема плотной консистенции рекомендуется за 10–15 минут до окончания варки добавить в него до 15% сока или пюре из крыжовника, яблок либо айвы.

Готовый горячий джем расфасовать в сухие подогретые банки, герметически укупорить жестяными крышками и охладить. В случае приготовления джема из сладких сортов абрикосов во избежание его засахаривания на каждый килограмм подготовленных плодов добавить 2–3 г лимонной кислоты.

Джем из персиков

Подготовленные половинки персиков разрезать на равные и одинаковые по форме кусочки, бланшировать в сахарном сиропе (360 мл воды и 40 г сахара на 1 кг плодов) в течение 10–20 минут.

Весь дальнейший процесс приготовления такой же, как у джема из абрикосов.

Джем из слив

Подготовленные сливы разрезать по бороздке ножом из нержавеющей стали на половинки и удалить косточки. В эмалированную кастрюлю или таз налить воду из расчета $\frac{1}{2}$ стакана на 1 кг слив, выложить сливы, поставить на огонь и проварить в течение 10–15 минут. После этого в кастрюлю добавить хорошо просеянный сахарный песок (1,1 кг на 1 кг слив) небольшими порциями, чтобы сахар лучше растворился.

После полного растворения сахара джем уварить до готовности при частом помешивании, не допуская пригорания.

Горячий джем разложить в горячие сухие банки доверху, накрыть их прокипяченными крышками, герметически укупорить, перевернуть вниз горлышками и охладить.

Джем из алычи

Джем из алычи варится без косточек. Подготовленные плоды надо поместить в эмалированный таз, добавить воду ($\frac{3}{4}$ стакана на 1 кг плодов) и проварить 10–15 минут, добавить сахарный сироп, приготовленный из расчета на 1 кг алычи 1,2 кг сахара и 400 мл воды. После добавления сахарного сиропа массу уварить до готовности при постоянном помешивании, не допуская пригорания.

Готовый горячий джем разлить в подогретые сухие банки, накрыть их прокипяченными крышками, герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и по возможности быстро охладить.

Джем из яблок

Хорошо промытые яблоки очистить от кожицы (можно и не очищать, если кожица мягкая), нарезать на тонкие дольки или кусочки, поместить в эмалированную кастрюлю, добавить воду (600–800 мл на 1 кг плодов) и проварить 10–15 минут.

Проваренные яблоки залить горячим профильтрованным сахарным сиропом (1,1 кг сахара и 360 мл воды на 1 кг подготовленных яблок) и уварить массу до готовности.

Готовый горячий джем расфасовать в подогретые сухие банки, герметически укупорить и охладить, не переворачивая банок.

Джем из груш

Для джема отобрать мелкие твердые груши. Их вымыть, нарезать мелкими кусочками, удаляя сердцевину, уложить в эмалированный таз, послойно пересыпать сахаром (500 г на 1 кг подготовленных груш) и оставить на 24 часа для выделения сока и впитывания плодами сахара. На следующие сутки таз поставить на огонь, добавить 2–3 г лимонных корочек, 2–3 штуки гвоздики или $\frac{1}{4}$ чайной ложки ванилина на 1 кг подготовленных груш. После варки в течение 1 часа груши становятся прозрачными, и джем считается готовым.

Горячий джем разложить в подогретые сухие банки, накрыть их прокипяченными крышками, герметически укупорить и охладить. При хранении готового продукта без герметической укупорки в горячий джем добавить коньяк (3–5 столовых ло-

жек на 1 кг джема), перемешать, разлить в тару и завязать целлофаном или пергаментной бумагой.

Джем из целых груш

Отобрать небольшие крепкие груши (3 кг). Вырезать острым ножом чашелистики до глубины 1 см и тонкой выемкой удалить семенную коробочку. Вырезать и плодоножку до глубины 0,5 см и на место каждой плодоножки воткнуть по 1 гвоздичке. Положить груши в посуду для варки варенья и залить 3 стаканами воды и 1 стаканом уксуса. Добавить 1,5 кг сахара и варить на умеренном огне, не размешивая, но время от времени встряхивая посуду. Довести сироп до густоты варенья.

Готовый джем выложить в горячем виде в прогретые стеклянные банки. После охлаждения закрыть банки пергаментной бумагой или крышками.

Джем из айвы

Из-за высокого содержания пектиновых (желирующих) веществ джем из айвы получается плотной консистенции, имеет приятные вкус, аромат и цвет.

Подготовленную и нарезанную на дольки айву погрузить в эмалированную кастрюлю, добавить воду (150 мл на 1 кг плодов) и проварить до размягчения плодов, после чего добавить профильтрованный сахарный сироп, приготовленный из расчета 1,2 кг сахара и 400 мл воды на 1 кг плодов. В случае приготовления джема из сладких сортов айвы рекомендуется в конце варки добавить лимонную кислоту (2–3 г на 1 кг подготовленных плодов).

Готовый горячий джем расфасовать в подогретые сухие банки, укупорить прокипяченными крышками, перевернуть вниз горлышками и по возможности быстро охладить.

Джем из айвы, нарезанной кусочками

Промыть 1 кг айвы, нарезать тонкими ломтиками толщиной 1 см, не очищая от кожицы, а лишь удалив сердцевину. Положить в широкую кастрюлю или таз для варенья, залить водой, чтобы она покрыла кусочки айвы, и варить до мягкости. Вы-

нуть сваренные кусочки шумовкой, уложить в мелкую посуду одним слоем и выдержать на холоде 1 ночь.

На другой день приготовить слегка сгущенный сироп из 1 кг сахара и 2 стаканов воды, положить в него айву, 5–6 гвоздичек и несколько кусочков корицы и варить, доведя сироп до густоты сиропа для варенья. Добавить 1 чайную ложку лимонной кислоты и через несколько минут снять джем с огня. В теплом виде уложить кусочки айвы в банки и залить их сиропом.

Джем из натертой айвы

Приготовить сироп умеренной густоты из 2 кг сахара и 4 стаканов воды. Очистить 2,5 кг айвы и натереть прямо в снятый с огня сироп, затем варить на сильном огне. По желанию можно добавить для аромата 3–4 гвоздички и немного корицы. Доведя сироп до сгущения, добавить 2 чайные ложки лимонной кислоты. Через 2–3 минуты снять джем с огня и после охлаждения переложить в стеклянные банки.

Джем из айвы и винограда

Обмыть 2 кг айвы и нарезать кубиками или кусочками. Добавить 2 кг крепких ягод спелого винограда и 1 кг сахара. Залить 6–7 стаканами виноградного сока и выдержать 5–6 часов. Довести до кипения на слабом огне, затем усилить огонь и варить до сгущения сиропа. За 3–4 минуты до снятия с огня добавить 2 чайные ложки лимонной кислоты. В горячем виде переложить готовый джем в сухие и прогретые банки.

Джем из инжира

Промытый инжир поместить в эмалированный таз или кастрюлю и добавить воду (150 мл на 1 кг плодов). Плоды проварить до размягчения в течение 10–15 минут. К проваренным плодам добавить сахарный сироп (900 г сахара и 300 мл воды на 1 кг инжира). Смесь кипятить 10–15 минут, профильтровать и добавить лимонную кислоту (2–3 г на 1 кг плодов). Смесь плодов с сахарным сиропом уварить до готовности. Готовый кипящий джем расфасовать в подогретые сухие банки, герметически укупорить и охладить.

Джем из яблок, персиков и груш

Обмыть, очистить от кожицы и нарезать кубиками по 1 кг яблок, персиков и груш. Сварить умеренно густой сироп из 2 кг сахара и 1 л воды. Засыпать в сироп нарезанные фрукты и варить на сильном огне до необходимой густоты. Перед снятием с огня добавить 2 чайные ложки лимонной кислоты.

Джем из ежевики

Для приготовления джема использовать спелые ягоды, очистить их от плодоножек, отобрать испорченные. Половину ягод подогреть в горячей воде (температура 90 °С) в течение 3 минут и сразу протереть через сито. Полученное пюре поместить в эмалированный таз, добавить воду (400 мл на 1 кг ягод), поставить таз на огонь и кипятить 5 минут, после чего в пюре добавить оставшуюся часть ежевики и сахар (1 кг на 1 кг ягод) и уварить массу до готовности при непрерывном помешивании.

Для получения джема более плотной консистенции в таз вместе со второй половиной ежевики и сахаром добавить нарезанные дольками яблоки (200 г на 1 кг ягод). Готовый джем разложить в горячем состоянии в нагретые сухие банки, накрыть прокипяченными крышками, герметически укупорить и охладить.

Джем из брусники

Для приготовления джема отобрать спелые ягоды, вымыть, дать воде стечь, отсортировать ягоды по степени зрелости, удалить листочки, недозрелую бруснику и посторонние примеси. В эмалированный таз налить воду (400 мл на 1 кг ягод), положить бруснику, пересыпая ее сахаром (700 г на 1 кг ягод) и уварить на слабом огне до уменьшения первоначального объема на $\frac{1}{3}$, после чего еще добавить сахар (800 г на 1 кг ягод) и, постоянно помешивая, уварить джем до готовности.

Джем из брусники с яблоками

Для этого джема взять яблоки кислых сортов, вымыть, дать воде стечь, очистить плоды от кожицы, разрезать на дольки,

очистить от семенного гнезда. В эмалированный таз налить воду (400 мл на 400 г яблок) и варить 7 минут, после чего яблоки протереть через сито вместе с водой, в которой они варились. Полученное яблочное пюре поместить в эмалированный таз, добавить бруснику (600 г на 400 г яблок) и сахар (1,5 кг на 1 кг смеси брусники и яблок). Смесь подогреть и варить на слабом огне до готовности при постоянном помешивании.

Готовый горячий джем расфасовать в нагретые сухие банки, накрыть прокипяченными крышками, герметически укупорить и, не переворачивая, охладить.

Джем из брусники по-словацки

1 кг промытых и обсушенных ягод брусники нагреть 10 минут, постоянно помешивая. Добавить по 1 кг нарезанных дольками яблок и груш и варить 10 минут. Добавить порциями сахар (1 кг) и, помешивая варить до готовности. Перед окончанием варки добавить 1 лимон, нарезанный мелкими кубиками. Фасовать джем полуохлажденным.

Джем из рябины

Подготовленные ягоды бланшировать в кипящей воде или в паровой соковарке. Затем раздавить их тыльной стороной ложки или деревянным пестиком. Промытые ягоды можно не бланшировать, а пропустить через мясорубку.

Полученную массу поместить в эмалированный таз, добавить воду и сахар (соответственно 400 мл и 1,5 кг на 1 кг ягод) и варить джем в один прием при непрерывном помешивании.

Уваренный горячий джем расфасовать в сухие подогретые банки, герметически укупорить их, перевернуть вниз горлышками и охладить.

Джем из черники

Для джема отобрать спелые ягоды, вымыть их холодной водой, дать ей стечь, удалить примеси. Подготовленные ягоды поместить в эмалированный таз, добавить воду и сахар (соответственно 300 мл и 1,2 кг на 1 кг ягод) и варить на слабом огне до готовности. В конце уваривания для улучшения вкуса реко-

мендуется добавить лимонную кислоту (3 г на 1 кг подготовленных ягод). Уваренный кипящий джем расфасовать в сухие подогретые банки, накрыть их прокипяченными лакированными крышками и установить в емкость с водой, нагретой до 75–80 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 95 °С для банок вместимостью 0,5 л — 15 минут, 1 л — 25 минут. В процессе обработки кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней должен быть на 3 см ниже верха горлышек банок. По окончании пастеризации банки герметически укупорить и охладить, не переворачивая.

Джем из голубики

Для джема отобрать вполне созревшие ягоды. Их отсортировать, удалить посторонние примеси, вымыть холодной водой и дать ей стечь. В эмалированный таз влить воду (500 мл на 1 кг подготовленных ягод), всыпать ягоды, добавить сахар (1,2 кг на 1 кг ягод) и варить на слабом огне при постоянном помешивании до готовности. В конце уваривания добавить лимонную кислоту (3 г на 1 кг ягод). Готовый кипящий джем расфасовать в сухие подогретые банки и тут же герметически укупорить их прокипяченными лакированными крышками и охладить.

Джем из винограда

Отделить 5 кг ягод спелого винограда. Засыпать 1,25 кг сахара и выдержать 5–6 часов. Варить сначала на слабом огне до полного растворения сахара, затем усилить огонь на 5–6 минут. Снять с огня и дать массе остыть, снова варить 5–6 минут и охладить. Это необходимо для того, чтобы ягоды остались целыми. Для аромата прибавить 6–7 штук гвоздики и варить джем, доведя сироп до густоты сиропа варенья. Во время варки удалить шумовкой всплывшие семечки. За 2–3 минуты до снятия джема с огня добавить 2 чайные ложки лимонной кислоты. Готовый горячий джем переложить в прогретые банки.

Джем из винограда с лимонами

Промыть 5 кг сладкого винограда. Отделить ягоды и положить их в посуду, в которой будет вариться джем. Разрезать

3 лимона вдоль на четыре части, а затем нарезать их поперек тонкими ломтиками и добавить в виноград вместе с 1 кг сахара. Варить джем на сильном огне. В начале варки удалить шумовой всплывшие семечки, а затем, непрерывно размешивая деревянной ложкой или лопаткой, довести джем почти до густоты варенья. Готовый джем переложить в прогретые банки.

Джем из физалиса

Подготовленные плоды поместить в эмалированный таз, добавить воду (900 мл на 1 кг физалиса) и варить при помешивании до полного размягчения. В массу добавить сахар (1,2 кг на 1 кг плодов) и уварить до готовности. Готовый горячий джем расфасовать в чистые подогретые банки, герметически укупорить их крышками, перевернуть вниз горлышками и охладить при комнатной температуре.

Джем из помидоров

Отобрать 3 кг спелых, мясистых помидоров. Положить в дуршлаг или сетку и погрузить на несколько минут в кипяток. Снять кожицу и нарезать кусочками, удаляя семечки. Засыпать помидоры 1 кг сахара и варить на умеренном огне при периодическом помешивании. Доведя джем до необходимой густоты, добавить 1 чайную ложку лимонной кислоты и проварить еще 3–4 минуты. Сняв с огня, ароматизировать лимонной или малиновой эссенцией. Для ароматизации джема из помидоров подходит также и пеларгония, которую следует ввести в начале сгущения.

В горячем виде переложить в прогретые стеклянные банки.

Джем из тыквы

Нарезать кусками 2 кг тыквы. Снять кожуру и промыть, а затем выдержать 1,5–2 часа в известковой воде. Снова хорошо промыть и положить в слегка сгущенный сироп, приготовленный из 1 кг сахара и 3 стаканов воды. Варить до тех пор, пока сироп не приобретет густоту сиропа для варенья. Для ароматизации добавить несколько кусочков корицы или 2–3 листочка пеларгонии, а затем 1 чайную ложку лимонной кислоты. Варить джем еще 2–3 минуты.

Готовый джем переложить в горячем виде в высушенные и прогретые стеклянные банки.

Джем из ревеня

1 кг черешков ревеня весенне-летнего сбора очистить, нарезать кусочками, бросить в кипящую воду (1 стакан) и варить 5–10 минут. Вынуть ремень, дать стечь воде, пропустить через мясорубку. Полученную массу смешать с 1,5 кг сахара и варить на сильном огне до готовности. Фасовать в горячем виде и укупорить полиэтиленовыми крышками.

Джем из аронии

1 кг плодов аронии размять деревянным пестиком, добавить 1–1,2 кг сахара и 200 мл воды. Варить в один прием, постепенно усиливая нагревание. Во время варки массу помешивать, доваривая джем до готовности. Расфасовать горячим в простерилизованные горячие сухие банки, укупорить.

Джем из боярышника

Перебранные и вымытые плоды боярышника всыпать в кастрюлю, добавить воду ($\frac{1}{2}$ стакана на 1 стакан плодов) и варить до размягчения. Отвар сцедить в отдельную посуду, сваренные плоды протереть через дуршлаг. Протертую массу смешать с сахаром (0,9–1 кг на 1 кг протертой массы и отвара). Уварить до густоты сметаны; во время варки массу перемешивать. Целесообразно добавить лимонную кислоту (1–1,5 г на 1 кг протертой массы и сока) или же варить боярышник с кислыми ягодами (клюквой, черной смородиной, барбарисом). Кипятить на слабом огне.

Расфасовывать горячим и пастеризовать в кипящей воде: поллитровые банки — 16 минут, литровые — 20 минут. Укупорить и охладить при комнатной температуре. Хранить как варенье.

Джем из боярышника и облепихи

Пюре из боярышника готовить так, как описано в предыдущем рецепте. Плоды облепихи протереть через сито из нержа-

вещей стали. К 1 кг боярышника добавить 1 кг протертой облепихи и 1–1,2 кг сахара. Варить, как джем из боярышника.

Джем из боярышника с яблоками

Пюре из боярышника перемешать с яблочным пюре. Варить, как джем из боярышника. На 1 кг плодов боярышника — 1 кг яблок, 500 г сахара, 1 л воды.

Джем из бузины

1 кг вымытых свежих ягод бузины пропустить через мясорубку, добавить 1 кг сахара, 1–2 стакана воды и варить до нужной густоты.

Джем из лимонника

1 кг перебранных и вымытых плодов лимонника протереть через сито из нержавеющей стали. К пюре добавить 1,5 кг сахара и варить, помешивая, при слабом кипении до готовности. Расфасовать джем в горячие простерилизованные банки, закатать.

Сырой джем из черной смородины

Ягоды разминают деревянным пестиком (толкушкой) в эмалированной кастрюле или пропускают через мясорубку; использовать для этой цели миксер не рекомендуется: масса сильно насыщается воздухом, что потом скажется на качестве джема.

К измельченным ягодам добавляют сахар и перемешивают до тех пор, пока он полностью не растворится (в противном случае сахар осядет на дно банки, и джем в скором времени забродит).

Смесь перекладывают в банки, насыпают сверху слой сахара в 1 см. Банки укупоривают крышками или накрывают пергаментной бумагой (целлофаном), плотно обвязывают шпагатом и ставят в темное сухое прохладное место.

Сырой джем хорошо сохраняется без стерилизации. Однако, если ягоды перед измельчением были обработаны небрежно, он может и заплесневеть; хранить его после этого больше нельзя.

КОНФИТЮРЫ



Конфитюр — это разновидность джема, который получается из полностью разваренных ягод (например, малины) или нарезанных на мелкие части, но не протертых фруктов (например, яблок), сваренных в зажелировавшемся сиропе. Готовят его из свежих или замороженных плодов.

Варка конфитюра обычно состоит из двух операций: варки сиропа и варки плодов в сиропе. Качество конфитюра зависит во многом от качества сиропа. Плоды кладут в сироп партиями, медленно подогревая.

Для перемешивания конфитюр периодически снимают с огня и вращают посуду круговыми движениями.

Закрывать банки лучше пергаментной бумагой. Хранить в сухом, прохладном помещении.

Конфитюр из земляники

1 кг ягод земляники растереть, влить 300 мл воды, проварить на слабом огне 10 минут, добавить 800 г сахара, варить до готовности.

Массу разложить в банки, накрыть пергаментной бумагой или полиэтиленовыми крышками.

Конфитюр абрикосовый

Сварить сахарный сироп из 2 кг сахара и 1½ стакана воды, профильтровать и охладить.

1 кг подготовленных абрикосов опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, после чего снять кожуру, разрезать плоды пополам, удалить косточки. Положить абрикосы в холодный сироп и поставить на слабый огонь, периодически снимать пенку. Как только конфитюр закипит, снять его с огня и поставить в холодное место на 10–12 часов. Затем на слабом огне вновь довести до кипения и оставить для охлаждения. Эту операцию повторить 2–3 раза до готовности (в готовом конфитюре плоды не всплывают).

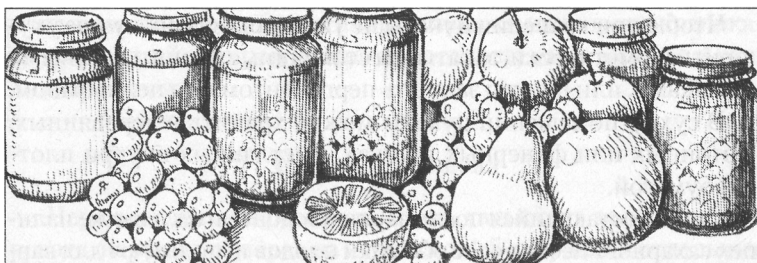
Фасовать в горячем виде, охладить, закрыть пергаментной бумагой или полиэтиленовыми крышками.

Яблочный конфитюр

Яблоки (можно падалицу и зеленые) очистить, помыть холодной водой, измельчить ножом или пропустить через мясорубку, залить небольшим количеством воды и, помешивая, варить 30 минут. Добавить по вкусу сахар и продолжать варить, пока капля конфитюра на тарелке не перестанет растекаться.

Готовый конфитюр в горячем виде переложить в сухие чистые банки и дать остыть, после чего банки закрыть пергаментной бумагой и завязать.

ЦУКАТЫ



Цукатами называют засахаренные плоды и ягоды. Засахаривают обычно те плоды и ягоды, которые идут на варку варенья. Однако лучшие результаты получают при засахаривании плодов, имеющих сравнительно плотную мякоть (яблоки, айва, груши, сливы, черешни, вишни, рябина, абрикосы, мандарины, апельсины, лимоны, физалис, а также дыня, тыква и арбузные корки).

Плоды подготавливают так же, как и для варки варенья, варят в сахарном сиропе до полной готовности. Рекомендуется даже несколько переварить их, то есть уварить. Сироп при этом будет вязким.

Сваренные плоды или ягоды вместе с сиропом выливают на сито или дуршлаг. Сироп стекает, а на сите остаются полупрозрачные кусочки плодов или цельные ягоды. Чтобы сироп стек полностью и плоды лучше впитали сахар, необходимо оставить их на сите в течение 1,5–2 часов.

После этого плоды и ягоды надо разложить в один слой на сите и подсушить в духовке при температуре не выше 40 °С, затем обсыпать мелким сахарным песком (должна быть покрыта вся поверхность плодов) и слегка встряхнуть. На 1 кг плодов требуется приблизительно 170–200 г сахара.

После обсыпки плоды вторично нужно подсушить в слабо нагретом духовом шкафу. Если приготавливают засахаренные дыню или арбузные корки, их после обсыпки сушат на воздухе при комнатной температуре.

Готовые цукаты надо уложить в банки — каждый вид отдельно или смешать разные плоды и ягоды так, чтобы получился

красивый набор. Для этого подбирают различно окрашенные плоды, например, кусочки груш и яблок со сливами, вишнями, рябиной.

Чтобы при хранении цукаты не увлажнялись, их лучше укупорить герметически, закатывая стеклянные банки жестяными крышками, или плотно закрыть пергаментом или целлофаном.

В сухом помещении цукаты можно хранить в деревянных, картонных или фанерных ящиках, выстланных внутри плотной бумагой.

Сироп, остающийся после варки плодов и ягод, а также излишек сахарного песка после обсыпки плодов используют для варки варенья, джема, повидла или при изготовлении компотов.

Цукаты из смородины

Спелые ягоды смородины (черной, красной или белой) оборвать с кистей, вымыть холодной водой, дать стечь воде и поместить в эмалированный таз.

Одновременно приготовить сахарный сироп из расчета 1,2 кг сахара и 300 мл воды на 1 кг подготовленных ягод. Сироп кипятить 5–7 минут до полного растворения сахара, профильтровать через 3–4 слоя марли, вновь довести до кипения и горячим залить в таз с ягодами, после чего кипятить 5 минут и оставить на 8–10 часов. После выдержки ягоды уварить до готовности, то есть до температуры кипения сиропа в конце варки 108 °С.

Уваренные ягоды вместе с сиропом в кипящем состоянии откинуть на дуршлаг, установленный на кастрюле, и оставить в таком состоянии на 1,5–2 часа для полного стекания сиропа и остывания ягод. Остывшие, пропитанные сиропом ягоды брать чайной ложкой по 10–12 штук и складывать порциями на плоскую тарелку или сито, слегка обсыпанные сахаром. Разложенные порции смородины обсушить при комнатной температуре в течение 5–6 суток или в духовке при температуре не выше 40 °С в течение 2,5–3 часов.

После подсушки из каждой порции ягод вручную сформировать шарики диаметром 15–20 мм. Затем обкатать их в сахаре и уложить на сито для подсушки. Обсыпанные сахаром шарики можно дополнительно прокатать в ладонях для придания им более круглой формы.

Досушить их при комнатной температуре в течение 5–6 суток или в духовке при температуре не более 35–40 °С в течение 2,5–3 часов. Готовые цукаты во избежание пересыхания уложить в чистые сухие банки и герметически укупорить крышками. Оставшийся сироп можно использовать как варенье к различным блюдам.

Цукаты из ревеня

Черешки листьев ревеня вымыть, дать стечь воде, отсортировать, нарезать поперек на кусочки в 1,5 см, удаляя отдельные волокнистые нити, поместить их в эмалированный таз и залить горячим сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,2 кг сахара и 300 мл воды на 1 кг нарезанного и пробланшированного ревеня. Цукаты уварить в три приема. Первая варка проводится в течение 15 минут при слабом кипении, после чего смесь надо снять с огня и выдержать 10 часов. Таким же образом провести вторую варку и выдержать 10 часов.

При третьей варке цукаты уварить до готовности, то есть до температуры кипения сиропа 107,5–108 °С. Уваренные цукаты откинуть на сито или на дуршлаг и оставить на 1–1,5 часа, после чего выложить в один ряд на сито и подсушить в духовке при температуре 35–40 °С до образования на поверхности кусточков корочки из мелких кристаллов сахара.

Подсушенные цукаты обсыпать со всех сторон мелким сахаром и досушить в духовке. Сушить цукаты можно и при комнатной температуре. Сначала их надо подсушить в течение 2 суток, затем обкатать в сахаре и досушить в течение 2–3 суток.

Готовые цукаты уложить в чистые банки, герметически укупорить их прокипяченными крышками и в таком виде хранить до употребления.

Цукаты из вишни

Для цукатов наиболее целесообразно использовать вишню сорта Шпанка черная. Из отсортированных, хорошо промытых плодов без плодоножек при помощи ручной косточковыбивальной машинки удалить косточки.

Плоды без косточек поместить в эмалированный таз и залить профильтрованным горячим сахарным сиропом, пригото-

ленным из расчета: на 1 кг плодов 1,2 кг сахара и 200 мл воды. Залитые сахарным сиропом вишни выдержать 5–6 часов, после чего проварить на слабом огне 15 минут и вновь выдержать 5–6 часов. При третьей варке цукаты уварить до готовности, то есть температура кипения сиропа должна быть 108 °С. Уваренную массу в кипящем состоянии откинуть на дуршлаг, установленный на кастрюле, и оставить на 1–1,5 часа для стекания сиропа и охлаждения плодов. Остывшие вишни обкатать в мелком сахаре, выложить на сито в один слой и сушить при комнатной температуре в течение 5–6 суток или в духовке при температуре не выше 35–40 °С в течение 10–12 часов.

Готовые цукаты в целях предохранения их от пересыхания уложить в чистые сухие банки, герметически укупорить крышками и хранить до употребления.

Оставшийся от цукатов сироп можно использовать как варенье к чаю, к различным мучным и крупяным изделиям, на нем можно повторно варить цукаты.

Цукаты из абрикосов

Для цукатов отобрать незрелые, твердые абрикосы. Вымыть их в холодной воде, дать ей стечь, удалить плодоножки, ножом из нержавеющей стали разрезать плоды на половинки, удалить косточки и поврежденные места. Подготовленные половинки выложить в дуршлаг и бланшировать в кипящей воде 1–2 с, после чего опустить в холодную воду, затем откинуть на сито или дуршлаг и поместить абрикосы в горячий сахарный сироп повышенной концентрации (на 1 кг плодов 1,2 кг сахара и 300 мл воды). Первый раз абрикосы варить в течение 15 минут при слабом кипении, снять с огня и выдержать 10 часов. Продолжительность второй варки и выдержка те же. При третьей варке температуру кипения сиропа довести до 107,5–108 °С. Сразу после третьей варки плоды вместе с сиропом вылить на сито или дуршлаг и выдержать 1,5–2 часа. Сироп стечет, и на сите останутся полупрозрачные кусочки плодов, пропитанные сиропом. Их надо разложить на сите в один слой и подсушить в духовке при температуре не выше 40 °С. Слегка подсушенные плоды обсыпать мелким сахарным песком, стараясь покрыть им всю поверхность кусочков (при этом плоды слегка встряхивать). После обсыпки их нужно вторично подсушить

при температуре 35–40 °С. Во избежание пересыхания готовых цукатов надо поместить их в сухие чистые банки и герметически укупорить крышками или обвязать целлофаном.

Оставшийся от цукатов сироп разлить в банки и в горячем виде герметически укупорить. В дальнейшем его можно использовать для варки цукатов, варенья, джема, повидла или при изготовлении консервированных компотов.

Цукаты из чернослива

Сливы отсортировать по степени зрелости, удалить плодоножки, мятые и поврежденные плоды, вымыть, дать стечь воде, уложить в дуршлаг, бланшировать при температуре воды 80–85 °С в течение 3–5 минут, охладить в холодной воде, а затем поместить в эмалированный таз, залить горячим сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,2 кг сахара и 1,5–2 стакана воды на 1 кг чернослива.

Залитые сиропом плоды выдержать 10 часов, после чего уварить 15 минут и опять выдержать 10 часов.

В процессе третьей варки цукаты уварить до готовности, то есть температура кипения сиропа должна быть 107,5–108 °С. Уваренные до готовности плоды вместе с сиропом слить в дуршлаг, установленный на кастрюле, и оставить в нем на 1–1,5 часа, чтобы стек сироп, после чего разложить их одним слоем на сите. Через 1–2 дня чернослив обсыпать сахаром и досушить при комнатной температуре 4–5 дней.

Готовые цукаты поместить в чистые сухие банки, герметически укупорить крышками и в таком состоянии хранить до употребления.

Цукаты можно приготовить и без косточек. Для этого перед укладкой слив на сито из них удалить косточки.

Оставшийся сироп имеет густую консистенцию (желеобразную) и приятный вкус. На нем можно повторно сварить цукаты или использовать как варенье или начинку для пирогов, а также как добавку к соусам.

Цукаты из яблок

Для цукатов отобрать кисло-сладкие плоды с плотной мякотью (лучше антоновку). Их надо вымыть, удалить плодонож-

ки, разрезать ножом из нержавеющей стали на дольки длиной 15–20 мм и удалить сердцевину. Подготовленные яблоки выложить в дуршлаг и бланшировать в кипящей воде 1–2 с, после чего немедленно погрузить в холодную воду.

Пробланшированные дольки погрузить в эмалированную кастрюлю, залить горячим (температура 80 °С) сахарным сиропом, уварить 15 минут и оставить на 10 часов.

Сироп приготовить из расчета 1,2 кг сахара и 300 мл воды на 1 кг яблок. Через 10 часов смесь уварить в течение 15 минут и вторично выдержать 10 часов, затем уварить до температуры кипения сиропа 107,5–108 °С. Горячую массу откинуть на сито или дуршлаг и оставить на 1,5–2 часа.

Пропитанные сиропом дольки разложить в один слой и подсушить в духовке при температуре не выше 40 °С. Слегка подсушенные дольки обсыпать мелким сахаром так, чтобы вся их поверхность была покрыта сахаром, после чего дольки досушить в духовке. Цукаты можно сушить и при комнатной температуре.

Готовые цукаты уложить в чистые сухие банки, герметически укупорить, предохраняя их тем самым от пересыхания.

Цукаты из райских яблок

Райские яблоки отсортировать, удалить поврежденные, червивые и недозрелые. Обрезать наполовину плодоножки, удалить чашелистики, вымыть, дать стечь воде, наколоть при помощи «ежика» и бланшировать в кипящей воде в течение 3–4 минут, после чего немедленно охладить в воде.

Подготовленные яблоки залить кипящим сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,2 кг сахара и 300 мл воды на 1 кг яблок, выдержать 8–10 часов, варить 15 минут и вновь выдержать 8–10 часов, после чего цукаты уварить до готовности, то есть до температуры кипения сиропа в конце варки 108 °С, откинуть их на дуршлаг, установленный на чистой эмалированной кастрюле, и оставить на 1–1,5 часа.

Охлажденные плоды частями отобрать из дуршлага и обкатать в сахаре, насыпанном на тарелке, после чего выложить их в один-два слоя в сито и сушить при комнатной температуре 5–6 дней или в духовом шкафу при температуре не выше 40 °С.

Готовые цукаты уложить в сухие чистые банки, герметически укупорить и хранить при комнатной температуре.

Цукаты из груш

Для цукатов отобрать немного недозревшие с плотной тканью груши. Их надо вымыть, дать стечь воде, отсортировать, отбирая зрелые и перезрелые плоды. Отсортированные груши ножом из нержавеющей стали очистить от кожицы, разрезать пополам или на дольки и удалить семенное гнездо. Затем выложить в эмалированный таз с подкисленной водой (2–3 г лимонной кислоты на 1 л воды).

Подготовленные плоды бланшировать в кипящей воде в течение 10–15 минут, после чего немедленно охладить в воде. После бланширования охлажденные дольки отсортировать и удалить переваренные. Дольки поместить в эмалированный таз и залить горячим (температура 80–85 °С) сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,2 кг сахара и 300 мл воды на 1 кг плодов. Залитые сиропом груши поставить на огонь, уваривать 15 минут и отставить на 10 часов. После первой выдержки их опять надо уварить в течение 15 минут и снова отставить на 10 часов. Третий раз цукаты уварить до температуры кипения сиропа 108 °С, откинуть на дуршлаг, установленный на кастрюле, и оставить на 1–1,5 часа. Остывшие дольки разложить в один слой на сите и подсушить на солнце или в духовке при температуре не выше 35–40 °С, затем обсыпать мелким сахаром и досушить.*

Готовые цукаты во избежание пересыхания поместить в чистые сухие банки и герметически укупорить крышками.

Цукаты из айвы

Айву очистить от кожицы, разрезать, удалить сердцевину, нарезать ломтиками или дольками, положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она только покрыла айву, и сварить до мягкости. После этого айву вынуть шумовкой, а отвар процедить. В таз для варенья положить сахар, влить отвар, полученный при варке айвы, и приготовить сироп (на 1 кг айвы необходимо взять 1,5 кг сахара и 1½ стакана отвара).

В кипящий сироп положить подготовленные плоды, дать сиропу два раза вскипеть и продолжать варку на слабом огне до тех пор, пока айва не делается прозрачной. Горячее варенье вылить на дуршлаг, дать сиропу стечь, а дольки горячими разложить на блюде для подсыхания. Затем пересыпать их сахарной пудрой или сахарным песком и сложить в банки.

Цукаты из рябины

Крупные ягоды рябины собрать после первых морозов. Для удаления горечи их надо предварительно замочить в холодной воде в течение суток, дважды меняя воду. Замоченные ягоды отделить от кистей, отсортировать, удаляя поврежденные и мятые. Отсортированные ягоды нужно бланшировать в кипящей воде в течение 10 минут. Пробланшированную рябину поместить в эмалированный таз, залить горячим сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,2 кг сахара и 300 мл воды на 2 кг ягод, и выдержать 8–10 часов, а затем уварить в течение 10–15 минут и опять отставить на 8–10 часов. После этого ягоды уварить до температуры кипения сиропа 107,5–108 °С.

На кастрюлю установить дуршлаг и в него вылить кипящую массу. Через 1–1,5 часа ягоды рябины выложить в один слой на сито и подсушить в духовке при температуре не выше 35 °С. Слегка подсушенные ягоды обсыпать мелким сахаром со всех сторон и досушить в духовке.

Готовые цукаты (о готовности свидетельствует корочка из мелких кристаллов сахара на поверхности ягод) уложить в банки и во избежание пересыхания герметически укупорить их. Оставшийся от цукатов сироп можно использовать как варенье для чая и мучных блюд, а также для повторного приготовления цукатов. Готовые цукаты можно сушить и при комнатной температуре. Сначала их надо подсушить 1–2 дня, затем обвалить в сахаре, после чего сушить еще 2–3 дня.

Цукаты из боярышника

Плоды боярышника залить сахарным сиропом (на 1 кг плодов 1,2 кг сахара и 300 мл воды) и выдержать 8–10 часов. Затем смесь проварить в течение 15 минут и вновь выдержать 8–10 часов. В начале первого проваривания следует взрыхлить ложкой осевший на дне сахар и добавить лимонную кислоту (2 г на 1 кг плодов).

В процессе следующей варки цукаты уварить до готовности, то есть до температуры кипения сиропа в конце уваривания 108 °С. Уваренные до готовности плоды вылить в дуршлаг, установленный на эмалированной кастрюле, и оставить на 1–1,5 часа. Остывшие плоды частями выложить на тарелку, обкатать в мелком сахарном песке, сложить в сито (можно в несколько слоев)

и сушить при комнатной температуре в течение 5–6 дней. Готовые цукаты во избежание их пересыхания сложить в сухие чистые банки, герметически укупорить крышками и хранить до употребления.

Оставшийся после приготовления цукатов сироп можно использовать как варенье к чаю и другим блюдам. По консистенции он похож на желе.

Цукаты из физалиса земляничного

Плоды отсортировать по размеру, вымыть и наколоть. Приготовить сахарный сироп. Прокипятить его 3–4 минуты и в горячем виде залить им плоды в тазу. Оставить в таком виде на 3–4 часа. По окончании выдержки осторожно нагреть при перемешивании до полного растворения сахара и затем варить при слабом кипении 10 минут. Снять с огня, выдержать еще 5–8 часов и варить второй раз 20–25 минут, затем осторожно вылить сироп на сито и дать ему стечь. Выбранные цельные плоды положить на противень или фанерный лист, накрыть плотной бумагой и сушить в духовом шкафу при температуре 35–40 °С. Можно сушить и просто в комнате, без нагревания. Затем плоды обсыпать сахарным песком. Готовые сладости хранить в картонных коробках. Для варенья необходимо на каждый килограмм плодов взять 0,5 л воды и 500 г сахара.

Цукаты из мандаринов

Подготовленные дольки или половинки мандаринов залить горячим сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,2 кг сахара и 300 мл воды на 1 кг плодов. Варку осуществляют в три приема. Первая варка проводится на слабом огне в течение 15 минут, после чего варенье выдерживают 10 часов, затем производят вторую варку в течение 15 минут, снимают с огня и выдерживают 10 часов. При третьей варке мандарины уваривают до готовности при температуре кипения сиропа в конце варки 107,5–108 °С. После третьей варки плоды вместе с сиропом выливают на сито или дуршлаг, установленный на кастрюле. Сироп стечет, а на сите останутся сваренные мандарины. Чтобы сироп стек полностью и плоды лучше впитают сахар, их необходимо оставить на сите или в дуршлаге в течение 1,5–2 часов.

Пропитанные сиропом дольки или половинки разложить в один слой на сите и подсушить в духовке при температуре не выше 40 °С. Слегка подсушенные дольки или половинки обсыпать мелким сахарным песком, стараясь покрыть слоем сахара всю поверхность сваренных плодов. При обсыпании сахаром сито слегка встряхивать. После этого цукаты вторично подсушить в духовке.

Готовые цукаты уложить в сухие чистые банки, накрыть прокипяченными крышками, герметически укупорить и хранить до употребления.

Цукаты из мандариновых корок

С промытых мандаринов срезать кружочки кожуры со стороны прикрепления плодоножки и с противоположной стороны до съедобной части. После этого корку мандаринов нарезать острым ножом из нержавеющей стали на дольки вдоль плода шириной 1,5–2 см. При такой подготовке нарезанные дольками корки легко отделяются от плода. Подготовленные корки взвесить, поместить в эмалированную кастрюлю и залить холодной водой. Для удаления горечи их вымачивают трое суток, меняя воду три раза в сутки. Через трое суток воду надо слить, налить свежую, корки проварить в течение 10 минут для придания им эластичности, а затем откинуть на дуршлаг. После стекания воды поместить их в эмалированный таз.

На воде, в которой варились корки, приготовить сахарный сироп 80%-ной концентрации (на 1 кг мандариновых корок надо взять 1,5 л сахарного сиропа из 1,8 кг сахара и 400 мл воды). Корки залить кипящим сиропом и выдержать 10 часов. Через 10 часов в таз добавить лимонную кислоту (3 г на 1 кг корок), проварить 15 минут и вторично выдержать 10 часов. В процессе третьей варки цукаты уварить до готовности, то есть до температуры кипения сиропа 108 °С. Готовые цукаты в кипящем состоянии откинуть на дуршлаг, установленный на кастрюле, и оставить на 1–1,5 часа для более полного стекания сиропа. Остывшие дольки разложить на сите и подсушить в течение суток при комнатной температуре. Через сутки дольки обкатать в сахаре, выложить на сито и досушить еще одни сутки. В целях предохранения цукатов от пересыхания при длительном хранении их надо поместить в чистые сухие банки и гермети-

чески укупорить крышками. Оставшийся сироп можно использовать для повторной варки цукатов или для других целей. В нем содержится 75–80% сахара.

Цукаты из апельсиновых корок

Для удаления горечи свежие апельсиновые корки вымочить в холодной воде в течение 4 суток, меняя воду 2–3 раза в сутки, затем проварить их 10–15 минут, откинуть на дуршлаг и после стекания воды поместить в эмалированный таз. Размягченные корки залить горячим профильтрованным сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,8 кг сахара и 450 мл воды на 1 кг подготовленных корок. Цукаты варить в три приема. Первые два раза варить по 10 минут и выдерживать по 10 часов. В конце третьей варки в смесь добавить лимонную кислоту (2–3 г на 1 кг корок) и уварить до температуры кипения сиропа 108 °С.

Уваренные до готовности корки откинуть на дуршлаг, установленный на кастрюле, и оставить на 1 час до полного стекания сиропа. Охлажденные корки выложить на сито, подсушить при комнатной температуре в течение суток, а затем обкатать в сахаре и досушить еще в течение суток.

Цукаты из лимонных корок

Корки вымочить 5 суток в холодной воде, меняя ее 2–3 раза в день. Вымоченные корки бланшировать 10 минут в кипящей воде и откинуть на дуршлаг. Подготовленные корки поместить в эмалированный таз и залить горячим сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,2 кг сахара и 300 мл воды на 1 кг корок. Сироп желательно готовить на воде, в которой бланшировались корки.

Корки для цукатов варить в три приема по 10 минут с выдержкой между варками по 10 часов. При третьей варке цукаты уварить до температуры кипения сиропа 107,5 °С, откинуть их на дуршлаг и оставить на 1–1,5 часа для полного стекания сиропа. Затем корки уложить в один слой на сито и немного подсушить в духовке при температуре не выше 40 °С. Подсушенные корки обсыпать мелким сахаром, стараясь покрыть им всю поверхность каждой корки, после чего цукаты снова досушить в духовке. Во избежание увлажнения или пересыхания

готовых цукатов их надо уложить в чистые сухие банки и герметически укупорить.

Готовые остывшие цукаты можно сушить и при комнатной температуре. Сначала их надо подсушить в течение суток, а затем обкатать в сахаре и досушить в течение 1–2 суток.

Цукаты из тыквы

1 кг тыквы очистить от семян и кожицы, нарезать на кубики и залить содовой водой (1 чайная ложка соды на 1 л воды). Через час воду слить, тыкву хорошо промыть холодной чистой водой (лучше проточной), дать ей стечь, опустить в горячий сахарный сироп (1 кг сахара, 1 стакан воды) и варить. Готовность тыквы определяют по прозрачности кусочков. В конце варки добавить 1 чайную ложку лимонной кислоты и ванилина на кончике ножа. Затем тыкву откинуть на дуршлаг и подсушить. Засахаренные дольки использовать как начинку для пирогов или для украшения тортов. Можно подать цукаты к чаю, хороши они с холодным молоком.

Цукаты из тыквенных корок

Тыквенные корки очистить от кожицы, нарезать на полоски, положить в 10%-ный раствор поваренной соли (100 граммов соли на 1 л воды) и оставить не менее чем на сутки. Затем корки вымочить в холодной воде и проварить до полного удаления соли. После этого залить их сахарным сиропом, приготовленным из 700 граммов сахара и 1 л воды, поставить на огонь, довести до кипения и остудить. Повторить так 4–5 раз, пока корки полностью не пропитаются сахаром и не станут прозрачными. Готовые корки откинуть на сито, дать стечь сиропу и подсушить в течение 6–8 часов в теплой духовке. Затем полоски нарезать на небольшие кусочки, засыпать сахаром, перемешать и, встряхивая, удалить лишний сахар. Хранить в сухом помещении.

Цукаты из арбузных корок

Очистить арбузные корки от мякоти (кожицу не снимать) и нарезать на небольшие кусочки, лучше на кубики. Варить в кипящей воде до тех пор, пока они не станут совсем мягкими. Вы-

нуть из воды, отбросить на сито или дуршлаг, чтобы вода стекла. Приготовить сироп из 1,5 килограмма сахара и 4 стаканов воды. В кипящий сироп опустить кусочки корок, снять с огня и оставить на 8–10 часов. Потом опять поставить кипятить в течение 10 минут, следя, чтобы не пригорело. Затем снять с огня, дать отстояться 1,5–2 часа и снова прокипятить. Так повторить несколько раз, пока корки не станут прозрачными.

В конце варки добавить лимонную кислоту и ванилин. Откинуть горячие корки на сито, чтобы стек сироп, а корки немного подсохли. Подсушенные корки обвалить в сахаре и перемешать, встряхивая, чтобы удалить лишний сахар.

Для приготовления цукатов надо брать на 1 кг корок 1,5 кг сахара, 4 стакана воды, 1 чайную ложку лимонной кислоты и немного ванилина.

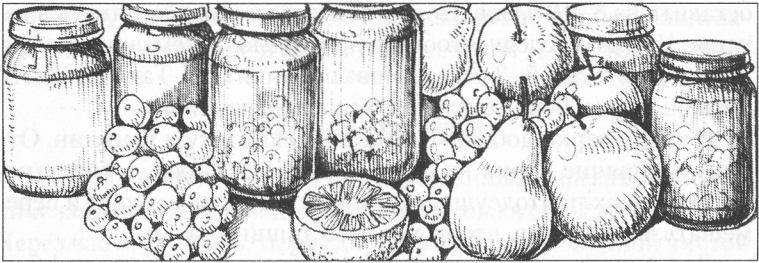
Цукаты из дынных корок

С дынных корок срезать грубый наружный слой, нарезать на куски шириной примерно в 5 см, залить холодной водой и вымочить в течение 2 суток, меняя воду через каждые 5–6 часов. После окончательного вымачивания корки выложить на сито или решето и дать стечь воде. Приготовить сироп из 1 кг сахара и 100 мл воды. Когда закипит, опустить в него дынные корки и продолжать варить на медленном огне до тех пор, пока они не станут мягкими и прозрачными, потом снять с плиты и дать остыть. Остывшие корки дыни аккуратно вынуть из сиропа, уложить на сухое металлическое сито и поставить в слабо нагретую духовку (температура не более 40 °С), а сироп продолжать уваривать до густоты сахарной помадки. Подсохшие в духовке корки вынуть и каждую обмакнуть или облить с ложки готовым сиропом, затем снова на металлическом сите или листе поставить в слабо нагретую духовку и подсушить уже до готовности. Готовые цукаты должны быть прозрачными, стекловидными, красивыми, и если их сжать, из них не должна выделяться влага.

Готовые цукаты надо обсыпать сахаром, выложить в сухие банки, плотно закрыть крышками или пергаментной бумагой. Хранить обязательно в сухом месте. Цукаты из дынных корок — хороший десерт.

На 1 кг очищенных дынных корок надо брать 2 кг сахара и 1 стакан воды.

ВАРЕНЬЕ



Варенье — продукт, полученный из цельных или нарезанных на дольки плодов или ягод, сваренных в сахарном сиропе до густой прозрачной массы, в которой плоды сохраняют свою форму. Сироп варенья после охлаждения не желируется (в отличие от джема), и плоды легко отделяются от него.

ВЫБОР СЫРЬЯ

Для приготовления варенья можно использовать любые ягоды и фрукты и даже некоторые овощи, а также зеленые грецкие орехи. Прежде всего они должны быть абсолютно здоровыми, без повреждений, тщательно вымыты, поскольку ядохимикаты сосредотачиваются именно на поверхности плодов. Плоды и ягоды на варенье следует отбирать с высоким содержанием сахаров и кислот в подходящем соотношении, так как они в значительной мере обуславливают вкусовые качества готового продукта. Большое значение имеет также содержание в плодах ароматических веществ, которые впоследствии переходят в варенье.

Лучше всего готовить варенье из зрелых плодов и ягод правильной формы. Недозрелые и перезрелые плоды не обладают свойственными зрелым плодам вкусом и ароматом. Недозрелые плоды после варки сжимаются и поверхность их сморщивается. С другой стороны, незрелые плоды богаты пектином, который и вызывает желирование сиропа. Перезрелые же ягоды и плоды непригодны для варки варенья, потому что они легко развариваются и утрачивают свою форму.

Многие плоды перед варкой рекомендуется ошпаривать кипятком или бланшировать в воде при 75–90 °С. Это необходимо для того, чтобы разрушить ферменты, которые вызывают потемнение плодов, а также уничтожить значительную часть микробов. При этом из плодов вытесняется воздух, и они уменьшаются в объеме. Поскольку при бланшировании в воду переходят содержащиеся в них сахара и часть ценных веществ, ее следует полностью использовать для приготовления сиропа, добавляемого к плодам при варке.

При варке варенья на каждый килограмм фруктов или ягод следует брать не менее килограмма (в некоторых случаях до 2 килограммов) сахара. Это дает возможность получить при приготовлении варенья достаточное количество сиропа, в котором фрукты или ягоды хорошо сохраняют свою форму, что придает варенью приятный вид. К тому же варенье, сваренное при правильном соотношении количества плодов и сахара, лучше сохраняется.

Варить варенье можно не только в сахаре, но и на меде, который следует брать в том же количестве, что и сахар. А можно брать пополам сахар и мед.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ САХАРНОГО СИРОПА

В большинстве случаев варка варенья начинается с приготовления сиропа. Сахар, предназначенный для приготовления сиропа, просеивают для удаления случайно попавших в него посторонних примесей.

Сироп готовят различной крепости в зависимости от вида плодов, строения их ткани и способа варки варенья. Независимо от этих условий, однако, сироп должен быть такой крепости, чтобы в готовом продукте содержание сахара было не меньше 68–70%.

Сироп варят в тазу для варки варенья. В таз заливают требуемое количество воды и засыпают отвешенное количество сахара. Если сироп получится мутным, то после приготовления его надо профильтровать через хлопчатобумажную ткань или марлю, сложенную в несколько слоев. Если после фильтрации сироп остается мутноватым, можно применить осветление его яичным белком. Для этого в сироп, подогретый до температуры примерно 50 °С, добавляют заранее взбитый яичный белок,

который хорошо перемешивают с сиропом. Затем сироп нагревают до кипения. При этом белок свертывается и поднимается кверху в виде пены вместе с примесями. Пену снимают шумовкой, а сироп фильтруют.

Готовый сироп должен быть чистым и прозрачным, температурой не ниже 90 °С, так как почти все плоды надо заливать горячим сиропом. Если весь заготовленный сироп не был использован, его можно оставить до следующего дня в прохладном месте или в холодильнике, чтобы он не забродил. Перед употреблением его надо прокипятить.

ВАРКА ВАРЕНЬЯ

При варке варенья необходимо создать такие условия, при которых плоды пропитались бы сиропом. Одновременно с проникновением сахара в плоды часть плодового сока переходит в сироп. В результате этого содержание сахара, кислот и других растворимых веществ в плодах и сиропе до известной степени выравнивается, и готовый продукт приобретает приятные вкусовые качества.

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; присутствующий варенью аромат теряется.

Для варки варенья применяют широкую мелкую посуду (таз) из алюминия, нержавеющей стали или эмалированную (неповрежденную!).

Существует несколько способов приготовления варенья.

Плоды засыпают определенным количеством сахара и выдерживают известное время, а затем варят сначала на слабом, а впоследствии на более сильном огне.

Плоды вводят в предварительно приготовленный сироп и затем варят. Крепость сиропа неодинакова для различных плодов и зависит от их твердости. Чем тверже плоды, тем крепость сиропа должна быть меньше. В таком случае процесс варки продолжается дольше, что обеспечивает доведение плодов до готовности.

Кроме того, варенье можно готовить путем однократной и многократной варки.

При однократной варке плоды смешивают с сиропом и варят до готовности. При многократной варке плоды заливают сиропом, смесь доводят до кипения, снимают с огня и выдерживают 5–8 часов, чтобы сироп проник в мякоть плодов. Варку и выстаивание повторяют несколько раз. При таком способе варки крепость сиропа, в котором варятся плоды, повышается постепенно, при каждой варке.

Если свежие плоды подвергнуть непрерывной длительной варке в сиропе (однократной варке), вода из плодов очень быстро переходит в сироп, плоды сморщиваются и внешний вид варенья значительно ухудшается. При многократной варке сироп с находящимися в нем плодами варят по нескольку минут, а затем снимают с огня и выдерживают в течение 5–6 часов. При остывании сиропа создаются условия для проникновения сахара в плоды, что препятствует уменьшению объема плодов и их сморщиванию при последней варке.

При варке варенья образуется пена, которую следует непрерывно снимать с помощью шумовки.

Для предохранения варенья от засахаривания в него за несколько минут до прекращения варки добавляют $\frac{1}{2}$ –1 чайную ложку лимонной кислоты на килограмм сахара.

Лучшим средством для борьбы с засахариванием является варка так называемого пастеризованного варенья. В пастеризованном варенье крепость сиропа обычно 65–68%. Такой сироп кипит при температуре 95–100 °С, так что по достижении этой температуры варку можно прекратить. Варенье в горячем виде разливают в банки, укупоривают и пастеризуют при 95–100 °С в течение 15–20 минут.

Варенье, изготовленное из кислых плодов, не стерилизуют, а охлаждают в укупоренных и перевернутых на крышку банках.

Варенье считают готовым, когда капля сиропа, вылитая на блюдце или кусочек сахара, сохраняет свою форму и не расплывается.

В готовом варенье ягоды или фрукты не всплывают наверх, а ровно распределены в сиропе и делаются прозрачными.

С готового варенья надо снять пенку, дать остыть и только тогда расфасовывать. Варенье разливают в чистые сухие банки, при этом следует следить за тем, чтобы в банки не попали капли воды, так как из-за большой концентрации сахара варенье легко засахаривается.

Наполненные банки необходимо закрыть крышками или накрыть пергаментной бумагой и обвязать шпагатом.

Хранить варенье надо в сухом и прохладном месте.

Случается иногда, что варенье во время хранения засахаривается, то есть ягоды становятся как бы обсыпанными сахарными крупинками — это признак того, что варенье переварено. В таком случае нужно в варенье влить столовую ложку воды (на пол-литровую банку), поставить банку в кастрюлю с холодной водой, налитой на столько же, на сколько в банке варенья, поставить кастрюлю на огонь и нагреть воду до кипения. Затем, не вынимая банки, снять кастрюлю с плиты, дать воде остыть и только тогда вынуть банку. После такой процедуры сахарные крупинки разойдутся, растают, и сироп вновь примет свой настоящий, чистый, прозрачный вид.

А иногда бывает, что варенье через некоторое время начинает киснуть — это уже признак того, что оно недоварено. И тогда его необходимо как можно скорее переварить, вылив в посуду для варки и посыпав сверху сахаром. Варить его следует до тех пор, пока на нем не будет абсолютно никакой накипи. Ну а хорошо сваренное варенье прекрасно сохраняется несколько лет.

Для нежных, быстро разваривающихся ягод (прежде всего малины и земляники) применяют такой способ. Залитые расплавленным густым сиропом плоды выдерживают 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.

Можно варить варенье из замороженных плодов и ягод. Если подготовленные к варке плоды или ягоды заморозить (поместив их в морозильное отделение домашнего холодильника), то в клеточках их мякоти образуется множество микроскопически малых отверстий, по которым сироп и сок перемещаются гораздо быстрее и равномернее, чем при обычной варке варенья. Поэтому варенье, сваренное из замороженных плодов, получается более нежным, однородным по консистенции, плоды в нем более сочные, так как впитывают в себя больше сахарного сиропа.

Хорошее варенье получается из замороженных земляники, вишни, черешни, яблок, абрикосов, черной смородины и др.

Особенно эффективно применение такого промежуточного замораживания при варке варенья из черноплодной рябины, плоды которой при обычной варке получаются жесткими и сухими.

После полной подготовки ягод и плодов их насыпают толстым слоем на жестяные прямоугольные листы с загнутыми краями, чтобы они не рассыпались, помещают в морозильное отделение холодильника и оставляют на 3–4 часа до полного промораживания. После этого из них начинают варку варенья, но можно оставить их в морозильнике на хранение и варить уже позже.

Перед варкой ягоды и плоды оставляют при комнатной температуре на 20–30 минут лишь для частичного оттаивания, а затем добавляют сахар и варят варенье как обычно.

И, наконец, можно приготовить варенье в скороварке. Порции сахара и ягод обычные. Варится варенье недолго — 7–10 минут на очень слабом огне; пенки снимать не нужно — они остаются на стенках кастрюли.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Готовность варенья определяют по следующим признакам:
 - плоды или ягоды не всплывают на поверхность, а равномерно распределяются в сиропе;
 - капля горячего сиропа, зажата между пальцами, при быстром их разъединении образует тягучую нитку;
 - капля сиропа, налитая на блюдце, не расплывается, а сохраняет форму;
 - многие фрукты и ягоды (яблоки, айва, абрикосы, сливы) становятся прозрачными.
- Когда варенье готово, его остужают. Накрывать остывающее варенье крышкой ни в коем случае нельзя. Достаточно прикрыть его марлей или чистой (не газетной) бумагой.
- Если варенье засахарилось, его выкладывают из банок в кастрюлю, добавляют 3 ст. ложки воды на килограмм варенья, доводят на слабом огне до кипения и варят 5–8 минут, помешивая. Горячее варенье раскладывают в банки, дают остыть и закупоривают. Однако и переваренное варенье может вновь засахариться. Поэтому его используют в первую очередь.
- Сколько в варенье класть сахара? Это зависит от кислоты ягод или фруктов. Но минимально на килограмм плодов нуж-

но 1,2–1,5 кг сахара, в некоторых случаях до 2 кг. Количество воды также колеблется от двух до двух с половиной стаканов.

- Ягоды и фрукты с твердой кожицей (крыжовник, груши, сливы), чтобы лучше впитался сироп, накалывают острой деревянной (из твердых пород дерева) палочкой.

- Черную смородину предварительно бланшируют: на 2–3 минуты опускают в кипящую воду, после чего охлаждают. Если этого не сделать, ягоды в готовом варенье получаются чересчур сухими.

- Посуда для варки варенья должна быть широкой. Варите не больше 3 кг ягод одновременно.

- Иногда варка затягивается, варенье долго остается жидким. Так бывает, например, с вишневым вареньем. Добавьте в него немного лимонного сока или чуть-чуть яблочного желе, оно быстро загустеет.

- Ягоды и плоды, предназначенные для варенья, лучше собирать в солнечную и сухую погоду, непосредственно в день варки. Ягоды, снятые в дождь, содержат слишком много влаги, варенье получится водянистым, ягоды разварятся.

Варенье из вишен без косточек

1 кг вишен, 1,5 кг сахара, 250 мл воды.

После сортировки вишни моют, дают стечь воде, очищают от плодоножек, удаляют косточки булавкой или специальной ручной машинкой. Очищенные вишни заливают кипящим сахарным сиропом, выдерживают в течение трех часов, после чего варят до готовности в один прием. Готовое варенье фасуют так же, как и варенье из вишен с косточками.

Варенье из вишен с косточками

1 кг вишен, 1,3 кг сахара, 300 мл воды.

Вишни очищают от плодоножек, удаляют поврежденные. Отсортированные ягоды моют, дают стечь воде, выкладывают в эмалированную кастрюлю, заливают кипящим сахарным сиропом и варят в два приема с перерывом в 5 часов. После второй варки горячее варенье фасуют в сухие банки на 1–2 см ниже верха горлышка, накрывают подготовленными крышками,

укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Кроме указанного способа горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными сухими крышками, неплотно укупоривают, укладывают банки в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре 90 °С: банки вместимостью 0,5 л — 10 минут и вместимостью 1 л — 15 минут. После пастеризации их окончательно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Варенье из черешни

Для приготовления варенья рекомендуются белые сорта черешни с твердой мякотью — Наполеон, Дроганова желтая и др. Следует отбирать крупные, зрелые, нечервивые плоды с плотной мякотью. У черешни должны быть мелкие косточки и легко отрывающиеся плодоножки. Для варки варенья из черешни существуют несколько способов.

Первый способ

1 кг черешен, 1 кг сахара, 1 стакан воды.

Черешню освобождают от плодоножек, моют под сильной струей воды и аккуратно удаляют косточки, стараясь не повредить мякоть. Очищенную черешню помещают в предназначенную для варки посуду, засыпают сахаром и выдерживают 1–2 часа. По истечении определенного времени черешню заливают водой и варят сначала на слабом, а затем на более сильном огне. Образующуюся пену непрерывно снимают шумовкой.

По мере сгущения сиропа периодически берут пробу для установления готовности варенья. За 4–5 минут до конца варки в него добавляют ½ чайной ложки лимонной кислоты.

Готовое варенье снимают с огня, удаляют пену и выдерживают 7–8 часов. В течение этого времени варенье полностью остывает и плоды хорошо пропитываются сахарным сиропом.

Остывшее варенье разливают в чистые и сухие банки, закрывают крышками или покрывают пергаментной бумагой и обвязывают шпагатом.

В конце варки к варенью для аромата одновременно с кислотой можно добавить немного ванилина или лимонного сока.

Второй способ

1 кг черешен, 1 кг сахара, 1 л воды.

Очищенную от плодоножек и косточек черешню помещают в сахарный сироп и выдерживают 1–2 часа, а затем варят до сгущения сиропа, непрерывно снимая пену. За две-три минуты до конца варки в варенье добавляют $\frac{1}{2}$ чайной ложки лимонной кислоты. Готовое варенье выдерживают 7–8 часов, чтобы плоды полностью пропитались сиропом, а затем разливают в чистые сухие банки.

Третий способ

1 кг черешен, 1,2 кг сахара, 1 л воды.

На варенье отбирают крупные и крепкие плоды, моют обильным количеством воды и удаляют плодоножки и косточки. В сироп помещают очищенную черешню и варят 10–15 минут. Затем варенье снимают с огня и выдерживают 5 часов. По истечении этого времени варенье снова доводят до кипения и снова выдерживают 5 часов. Третий раз варенье варят до необходимой густоты. За несколько минут до конца варки в варенье добавляют $\frac{1}{2}$ чайной ложки лимонной кислоты. Готовое варенье снимают с огня и охлаждают в течение 15 минут. Затем плоды вынимают из сиропа и укладывают в чистые и сухие банки. Сироп варят дополнительно 15 минут и заливают им плоды.

Варенье из черешни без воды

1 кг черешен, 1 кг сахара.

Взять белую черешню, ягоды перебрать, промыть в холодной воде, вынуть косточки и снова промыть. Промытые ягоды положить слоями в таз, пересыпав каждый слой сахаром, поставить на огонь и варить до готовности (2–2,5 часа). В конце варки добавить ванилин. По желанию можно добавить также ломтики лимона. Сваренное до готовности варенье расфасовать в сухие банки и охладить. Хранить в сухом прохладном месте.

Варенье из абрикосов

1 кг абрикосов, 1,3 кг сахара, 1½ стакана воды.

Первый способ. Для получения варенья хорошего качества плоды должны быть плотными, без пятен и повреждений, неполной зрелости, с небольшой прозеленью. Абрикосы моют, дают стечь воде, удаляют плодоножки, разрезают по бороздке на половинки и вынимают косточки. Очищенные половинки выкладывают в эмалированную кастрюлю, заливают кипящим сахарным сиропом, выдерживают в течение четырех часов, после чего варят в три приема с промежутками по 8–12 часов.

Сваренное до готовности варенье фасуют в горячем состоянии в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, укупоривают, проверяют качество укупорки.

Кроме указанного способа готовое горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90 °С: банки вместимостью 0,5 л — 10 минут и вместимостью 1 л — 14 минут.

После пастеризации банки окончательно укупоривают. Охлаждение — воздушное.

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

Пересыпанные сахаром половинки выдерживают в течение 48 часов в прохладном месте. За это время сахар насыщается соком плодов, абрикосы пропитываются сахаром и уплотняются. После выдержки кастрюлю ставят на огонь, осторожно размешивают ложкой нерастворившийся сахар и варят до готовности в течение 35–40 минут от начала кипения. В процессе варки снимают образовавшуюся пенку.

Варенье из персиков без косточек

1 кг персиков без косточек, 1,3 кг сахара, 3 стакана воды, 3 г лимонной кислоты.

Крупные зрелые плоды разрезать по бороздке на половинки и удалить косточки. Трудно отделяемую косточку вырезать специальной ложкой. Половинки поместить в дуршлаг, на 35–50 секунд опустить в кипящую воду и на 5 минут в воду, нагретую до 85 °С, затем немедленно охладить, очистить от кожицы. Крупные плоды дополнительно разрезать на две или четыре части. Для предупреждения потемнения на 5–10 минут опустить плоды в подкисленную воду (1 л воды, 10 г лимонной кислоты), затем откинуть на дуршлаг.

Залить подготовленные персики кипящим сахарным сиропом (500 г сахара и 3 стакана воды), выдержать в прохладном месте 4–5 часов, после чего на слабом огне варить 5–7 минут, повторно выдержать 6–8 часов. Всыпать 200 г сахара, на умеренном огне варить 7–8 минут, повторить настаивание. Чередуя дозирование сахара (200 г), варки и настаивания повторить еще 2 раза. Перед последней, четвертой, варкой добавить 200 г сахара, а за 4–5 минут до окончания — немного лимонной кислоты. Уварить до готовности.

Горячее варенье расфасовать в прогретые банки. Пастеризовать при 90 °С: банки вместимостью 0,5 л — 10 минут, 1 л — 14 минут.

Варенье из персиков с косточками

1 кг персиков, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды, 3 г лимонной кислоты.

Зрелые мелкие плоды перебрать, вытереть начисто холстинкой, наколоть булавкой, поместить в варочную посуду, залить горячим сахарным сиропом. Смесь на слабом огне прокипятить 4–5 минут, 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 по указанным выше режимам.

Варенье из персиков без кожицы

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

Плоды без кожицы поместить в варочный таз, обдать кипятком, накрыть крышкой, выдержать 5 минут. Затем опустить в

кипящий сахарный сироп, варить на слабом огне до тех пор, пока плоды не станут прозрачными. Пастеризуемое варенье в горячем виде расфасовать в сухие прогретые банки, непастеризуемое — предварительно охладить. Пастеризовать по режимам, указанным выше.

Варенье из слив с косточками

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

Для варенья следует отобрать сливы неполной зрелости. Из слив готовят варенье с косточками и без косточек.

Сливы сортируют по степени зрелости, удаляют плодоножки, мятые и поврежденные плоды, моют, дают стечь воде, укладывают в дуршлаг и бланшируют при температуре воды 80–85 °С в течение 3–5 минут, а затем охлаждают в холодной воде.

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

Сваренное до готовности варенье фасуют в горячем состоянии в сухие подогретые банки, накрывают подготовленными крышками, немедленно укупоривают и охлаждают. Охлаждение — воздушное.

Кроме указанного способа готовое горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90 °С: банки вместимостью 0,5 л — 10 минут и вместимостью 1 л — 14 минут. Охлаждение — воздушное.

Варенье из слив без косточек

1 кг слив, 1,3 кг сахара, 1½ стакана воды.

Для приготовления такого варенья пригодны плоды с легко отделяющейся косточкой. После сортировки слив по степени зрелости удаляют плодоножки, моют, дают стечь воде, нарезают на половинки и вынимают косточки.

Отсортированные половинки выкладывают в эмалированную кастрюлю, заливают кипящим сахарным сиропом и выдер-

живают 4 часа. Затем варят на слабом огне до готовности в 2–3 приема с промежутками в 3 часа.

Горячее варенье фасуют в сухие подогретые банки, накрывают подготовленными крышками, немедленно укупорируют и охлаждают или пастеризуют так же, как и варенье с косточками.

Варенье из белых слив

400 г слив, 600 г сахара, 1 стакан воды.

Неспелые сливы положить в кипяток, чтобы они были покрыты полностью, вынуть по одной, очистить от кожицы и положить в холодную воду. Когда все сливы будут очищены, залить их холодной водой и поставить в холодное место (можно и на лед) на 12 часов.

На другой день вынуть сливы на решето или сито и дать обсохнуть; приготовить сироп, положить в него сливы и варить на медленном огне, снимая пену. Когда пена больше не станет появляться, варенье готово. Остудить и разложить в банки.

Варенье из желтых слив

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

Не совсем зрелые сливы обмыть, проколоть в нескольких местах тонкой деревянной шпилькой и положить в кастрюлю.

Из сахара и воды сварить сироп. Горячим сиропом залить подготовленные сливы и оставить на сутки. На второй день сироп слить, прокипятить и вторично залить сливы. На третий день в том же сиропе сливы сварить до готовности. Сваренное до готовности варенье расфасовать в сухие банки и охладить. Хранить в сухом прохладном месте.

Варенье из ренклода

1 кг слив, 800 г сахара, 1½ стакана воды.

Первый способ. Отобрать не совсем зрелые сливы. Наколоть каждую сливу деревянной шпилькой до самой косточки и положить в холодную соленую воду, где и оставить их на 36 часов. По истечении времени вынуть сливы из воды, положить в несоленую воду и поставить кипятить; когда сливы всплывут,

снять с огня и оставить до тех пор, пока они не осядут, затем опять поставить на огонь и, когда вторично всплывут, откинуть на решето. После того как сливы обсохнут, уложить в нужную посуду и залить холодным сиропом, приготовленным из половины сахара. На другой день слить сироп, добавить немного сахара, вскипятить и теплым залить плоды. На третий день опять слить сироп, добавить оставшийся сахар, вскипятить и в кипящий опустить сливы, вскипятить несколько раз, пока сироп не загустеет.

Готовое варенье должно хорошо остыть, и только тогда его можно укладывать в банки.

Второй способ. Наколоть сливы деревянной шпилькой, положить в теплую воду и подержать 5 минут на огне, потом снять, накрыть ситом; когда остынут, опять подержать на медленном огне, не давая закипеть, и так повторять 3–4 раза, пока сливы не станут мягкими.

Из половины отмеренного сахара сварить сироп и в кипящий опустить плоды, подержать 5 минут на огне и слить в подготовленную посуду. На другой день слить сироп, добавить немного сахара и горячим обдать сливы. На третий день сделать то же самое, прибавить опять сахар, а на четвертый — опустить сливы в кипящий сироп и доварить до готовности на медленном огне.

Варенье из сливы венгерки

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

Эти сливы можно варить вместе с кожицей, а можно и очищенными. Взять отборные, спелые сливы, обтереть чистой тряпкой, осторожно разрезать ножом, вынуть косточки, потом взвесить, приготовить сироп из такого же количества сахара; облить теплым сиропом сливы; на другой день сироп слить, добавить 200 граммов сахара, вскипятить, снять пену и в горячий сироп опустить сливы, чтобы они закипели; оставить так на 2 дня. На третий день слить сироп, уварить до густоты, положить сливы и доварить на медленном огне, отставляя таз с огня, когда начинает сильно кипеть. Остудить и разложить в банки.

Если сливы зеленые, то варить так же, как ренклюд, с той лишь разницей, что не надо держать их в соленой воде.

Варенье из слив без варки плодов

1 кг слив, 1 кг сахара.

Для этого варенья нужно выбрать плотные твердые сливы с легкоотделяющейся косточкой. Помыть, отбросить перезревшие и червивые плоды. Каждую сливу по бороздке разрезать ножом и, слегка сжав по оси, вынуть косточки. Уложить сливы в один ряд в таз, засыпать их частью сахара, стараясь, чтобы сахар попал внутрь плодов. Сверху положить другой слой и тоже засыпать сахаром. Когда будут уложены и пересыпаны все сливы, оставить их в прохладном месте на несколько часов, чтобы выступил сок. Через 5–6 часов сок слить, закипятить, растворить в нем остаток сахара и кипящим сиропом залить сливы. Дать им постоять 10–12 часов. Затем сироп слить, прокипятить, снимая пену, и снова залить им сливы. Удобно это делать утром и вечером, давая сливам выстаивать целый день и всю ночь. Так повторить 12 раз. По истечении этого срока сироп будет достаточно густым, а сливы — вполне готовыми и довольно плотными. Остывшее варенье разложить в приготовленные сухие банки и завязать бумагой.

Это варенье имеет естественный цвет и аромат.

Варенье из алычи без косточек

1 кг алычи без косточек, 1 кг сахара, 3 стакана воды.

Крупные желтые плоды с тонкой и нежной кожицей перебрать, вымыть, отделить плодоножки, осторожно, без повреждения мякоти, вынуть косточки, опустить в горячий (70–75 °С) сахарный сироп. После двухчасовой выстойки смесь на слабом огне уварить до готовности. Готовое варенье выдержать 6–7 часов, расфасовать в сухие банки, накрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в сухом, прохладном месте.

Варенье из алычи с косточками

1 кг алычи, 1,4 кг сахара, 3 стакана воды.

Крупные желтые плоды с тонкой и нежной кожицей перебрать, вымыть, поместить в дуршлаг, на 3–4 минуты опустить в горячую (80 °С) воду, затем быстро охладить проточной во-

дой, удалить излишки влаги. Подготовленные плоды наколоть и залить сахарным сиропом, выдержать 4 часа. Затем сироп слить, прокипятить 15 минут, залить им плоды и повторно выдержать 4 часа. Процедуру повторить еще раз, после чего на слабом огне уварить до готовности. Сваренное до готовности варенье расфасовать в сухие банки и охладить. Хранить в сухом прохладном месте.

Варенье из яблок

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

Для варенья пригодны немного недозревшие плоды, имеющие кисловатый вкус и твердую плотную мякоть. Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками, опустить на 1–2 минуты в кипящую воду, после чего сразу же охладить в холодной воде.

Чтобы очищенные и нарезанные яблоки не темнели на воздухе, их до варки следует держать в очень слабом растворе поваренной соли или в воде с добавлением небольшого количества уксуса или лимонной кислоты.

Яблочные дольки залить горячим сиропом и выдержать в течение 3–4 часов. Затем довести до кипения на слабом огне, кипятить 5–7 минут, снова охладить и выдержать еще 8 часов. Все операции повторить еще один или два раза. Для сиропа надо использовать воду, в которой бланшировали яблоки. Такая многократная варка позволяет получить даже из сравнительно легко разваривающихся сортов яблок варенье хорошего качества с красивыми полупрозрачными кусочками плодов, несморщенными и без избыточного количества сиропа.

Если яблоки не кислые, рекомендуется во время варки добавить в сироп немного лимонной кислоты. Это не только улучшит вкус варенья, но и предохранит его от засахаривания.

Кроме того, для улучшения аромата варенья перед концом последней варки можно добавить немного ванилина, а для улучшения цвета — немного сиропа от варенья из вишни, земляники или других окрашенных плодов и ягод.

Варенье из райских яблок

1 кг райских яблок, 1 кг сахара, 1½ стакана воды.

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

Подготовленные яблоки заливают кипящим сахарным сиропом и выдерживают 4 часа. Затем проваривают в течение 15 минут, снова выдерживают 4 часа, еще раз проваривают 15 минут, выдерживают 4 часа и в третий раз варят до готовности. Горячее варенье фасуют в горячие сухие банки, укупорируют и проверяют качество укупорки.

Охлаждение — воздушное.

Кроме указанного способа горячей фасовки без стерилизации готовое варенье фасуют в горячие сухие банки, накрывают подготовленными крышками, неплотно укупорируют, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90 °С: банки вместимостью 0,5 л — 10 минут и вместимостью 1 л — 14 минут.

После пастеризации их окончательно укупорируют и охлаждают на воздухе.

Варенье из груш

1 кг груш, 1,3 кг сахара, 1½ стакана воды, лимонная кислота.

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

Отсортированные груши ножом из нержавеющей стали очищают от кожицы, разрезают пополам или на дольки и удаляют семенное гнездо. Затем выкладывают в эмалированный таз с подкисленной водой (2–3 г лимонной кислоты на 1 л воды). Подготовленные плоды бланшируют в кипящей воде в течение 10–15 минут, после чего немедленно охлаждают в воде. После бланширования охлажденные дольки сортируют и удаляют переваренные.

Приготавливают сахарный сироп. В горячий сироп выкладывают пробланшированные груши и варят в три приема. Первый раз — при слабом кипении в течение 7–9 минут, затем охлаждают и выдерживают 4 часа; второй раз — 10 минут, снова охлаждают и выдерживают 4 часа; третий раз — до готовности.

В процессе третьей варки рекомендуется прибавить 2–3 г лимонной кислоты, что улучшит вкус варенья и предохранит его от засахаривания. Готовое варенье в горячем состоянии фасуют в подогретые сухие банки, проверяют качество укупорки и охлаждают, не переворачивая банок.

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

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

Варенье из груши-дички

1 кг груш, 1 кг сахара, 1 стакан воды.

У груш наполовину отрезать хвостики, концом острого ножа удалить затвердение на месте бывшего цветка, плоды наколоть острой лучинкой, проварить в чистой воде 5–7 минут, затем вынуть и сразу же залить кипящим сиропом, приготовленным из воды и сахара. Варенье варить в один прием, пока груши не станут полупрозрачными, а сироп не приобретет красивый красноватый цвет. Остывшее варенье разлить в сухие чистые банки и завязать чистой бумагой или целлофаном.

Варенье имеет тонкий аромат ванили.

Груши по-чешски

1 кг груш, 200 г меда, лимонная кислота.

Твердые зрелые груши очистить, разрезать на четвертинки, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Подготовленные груши полить раствором лимонной кислоты (1 чайная ложка кислоты на 5 столовых ложек воды). Можно использовать и лимонный сок.

Мед разогреть, довести до кипения. Небольшими порциями класть в мед груши и варить на слабом огне до загустения.

Извлечь груши с помощью шумовки, переложить в сухие банки, укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания. Для переработки непригодны недозрелые, перезрелые плоды, увядшие, механически поврежденные, больные.

Варенье из винограда

1 кг ягод винограда, 1 кг сахара, 1½ стакана воды, 3 г лимонной кислоты.

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

В подготовленный горячий сахарный сироп всыпают пробланшированные ягоды и выдерживают 6 часов, после чего варят в три приема: первый и второй раз — по 10 минут с охлаждением и выдержкой после каждого раза по 8 часов. Перед окончанием третьей варки добавляют 3 г лимонной кислоты, а для аромата — немного ванильного порошка, и доваривают до готовности. В горячем состоянии варенье фасуют в подогретые сухие банки, укупоривают и охлаждают, не переворачивая банок.

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

Варенье из айвы

1 кг айвы, 1,2–1,3 кг сахара, 1½ стакана воды.

Для варенья следует брать спелые плоды. Айву моют, нарезают, удаляют семенное гнездо, нарезают на дольки или ломтики, укладывают в кастрюлю, заливают водой и кипятят до полуготовности. Затем воду сливают и фильтруют через марлю и вату. В приготовленный из бланшировочной воды и сахара кипящий сироп кладут айву и варят на слабом огне до готовности.

Горячее варенье разливают в подогретые банки, накрывают крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 °С во-

дой и пастеризуют при температуре 90–95 °С: банки вместимостью 0,5 л — 10 минут и вместимостью 1 л — 15 минут. Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней — на 3 см ниже верха горлышек банок. После пастеризации их немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Хранить в сухом прохладном месте.

Варенье из айвы, натертой на терке

750 г натертой массы, 1 кг сахара, 3 стакана воды, ½ ч. ложки лимонной кислоты.

Отобрать 2 крупных или 3–4 небольших зрелых плода айвы, очистить и опустить в холодную воду, подкисленную 2–3 столовыми ложками уксуса или небольшим количеством лимонной кислоты.

Сварить негустой сироп. Натереть айву на крупной терке прямо в кипящий сироп. Варенье варить на сильном огне до небольшой густоты. За 3–4 минуты до снятия с огня добавить лимонную кислоту. Охладить в широкой посуде перед тем, как перекладывать в банки. Хранить в сухом прохладном месте.

Варенье из орехов в зеленой коже (черное ореховое)

1 кг грецких орехов, 1 кг сахара, 2 стакана воды.

Свежие мягкие плоды зеленых орехов отделить от плодоножек, проколоть в нескольких местах деревянной палочкой, на 7–8 дней поместить в холодную воду, которую следует дважды в день менять. Затем орехи откинуть на дуршлаг, ошпарить несколько раз кипятком, незамедлительно охладить проточной водой, удалить излишки влаги. Бланшированные орехи уложить в варочную посуду, залить кипящим сахарным сиропом (использовать бланшировочную воду первого ошпаривания).

Через 10 часов его слить, прокипятить на слабом огне в течение 10–12 минут, снять пенку, охладить до комнатной температуры и вновь залить им орехи.

Через 48 часов сироп повторно слить, прокипятить, смешать с орехами и на умеренном огне варить до полного исчезновения пенки.

Готовое варенье горячим (85–90 °С) расфасовать в сухие прогретые банки. Пастеризовать при 90 °С: банки вместимостью 0,5 л — 10 минут, 1 л — 14 минут. Хранить в сухом прохладном месте.

Варенье из очищенных от кожуры орехов

1 кг грецких орехов, 1,5–2 кг сахарного песка, 1 стакан воды, 4 г лимонной кислоты, пряности (корица, гвоздика, кардамон) по вкусу.

Орехи в молочной стадии зрелости очистить от зеленой наружной коры, выдержать 14 часов в 3%-ном растворе лимонной кислоты (3 г кислоты на 1 л воды), меняя его через каждые 3–4 часа. Затем плоды откинуть на дуршлаг и на 13–15 минут опустить в кипящий раствор алюминиево-калиевых квасцов (1 л воды, 15 г квасцов). Пробланшированные орехи тщательно промыть проточной холодной водой, удалить излишки влаги, для обсушки выложить на бумажное полотенце. Каждый орех наколоть в 10–15 местах, поместить в варочную посуду, залить горячим (85–90 °С) сахарным сиропом. Смесь на слабом огне довести до кипения и при периодическом помешивании варить 13–15 минут, затем выдержать при комнатной температуре 6–8 часов.

Чередование варки и выстойки повторить еще 2 раза. Перед последней варкой опустить в сироп марлевый мешочек с пряностями (гвоздикой, корицей, кардамоном), добавить лимонную кислоту и уварить варенье до готовности, горячим (85–90 °С) расфасовать в сухие прогретые банки.

Пастеризовать при 90 °С: банки вместимостью 0,5 л — 10 минут, 1 л — 14 минут.

Варенье из зеленых грецких орехов

80–85 мелких молодых орехов, 1 кг сахара, 1½ стакана воды, ½ ч. ложки лимонной кислоты.

Очистить орехи от верхней зеленой корочки до белой части и засыпать в воду, подкисленную лимонной кислотой. Варить до мягкости, меняя 2–3 раза воду, чтобы удалить горечь. После каждой варки промывать орехи холодной водой. Сваренные

орехи охладить, откинуть на сито и при желании в каждый орех положить кусочек апельсинового или лимонного цуката.

Приготовленные таким образом орехи засыпать в не очень густой сироп и варить до необходимой густоты сиропа. За 2–3 минуты до снятия с огня прибавить лимонную кислоту.

Сваренное до готовности варенье расфасовать в сухие банки и охладить. Хранить в сухом прохладном месте.

Варенье земляничное (из старинных рецептов)

400 г ягод, 400 г сахара.

Первый способ. Сварить сахарный сироп, положить туда землянику (чем крупнее ягоды, тем лучше) и дать несколько раз вскипеть; протереть смесь через сито; в полученный сироп положить свежие отборные ягоды, проварить их немного и, осторожно вынув ягоды, сложить их в банки, а сироп еще уварить и затем залить им ягоды, приготовленные в банках.

Второй способ. Залить сахар стаканом воды и варить на медленном огне. Когда сироп уварится до надлежащей густоты, положить в него отборные ягоды и варить на самом медленном огне, наблюдая, чтобы ягоды не разварились.

Третий способ. Сахар насыпать слоем на дно таза для варенья; на этот слой положить слой ягод и опять засыпать их сахаром так, чтобы ягод не было видно. В таком состоянии оставить ягоды на сутки-двое, после чего поставить на огонь и дать закипеть только один раз.

Варенье из клубники

1 кг ягод, 1,2 кг сахара, 280 мл воды.

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

Отсортированные ягоды выкладывают в дуршлаг, трижды погружают в ведро с водой, дают ей стечь, затем очищают от чашелистиков, укладывают в эмалированную кастрюлю или таз, заливают горячим сахарным сиропом, выдерживают в течение четырех часов, после чего варят на слабом огне в три приема. Первая варка длится 30 минут. Через 2 часа вторично варят

30 минут, после чего выдерживают еще 2 часа и наконец доваривают до готовности.

Готовое варенье в горячем состоянии фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают на воздухе.

Кроме указанного способа горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными сухими крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре 90 °С: банки вместимостью 0,5 л — 10 минут и вместимостью 1 л — 14 минут. Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней — на 3 см ниже верха горлышек банок. После пастеризации банки окончательно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Клубничное варенье из сочных ягод можно готовить также способом однократной варки. Для этого очищенную клубнику засыпают сахаром, выдерживают в течение 3–4 часов (в это время она выделяет часть сока), после чего варят на слабом огне до готовности.

Варенье из малины

1 кг ягод, 1,2 кг сахара.

Свежую малину сортируют, отбирая мятые, поврежденные и недозрелые ягоды, выкладывают в дуршлаг, погружают в ведро с водой, дают ей стечь, очищают от чашелистиков.

Ягоды с личинками малинового жучка следует погрузить на две минуты в раствор соли (1 чайная ложка соли на 1 л воды). Всплывшие личинки удалить, малину выложить в таз для варки; засыпав сахарным песком, выдержать в течение 3–4 часов, после чего варить в один прием.

Готовое варенье в горячем состоянии расфасовать в подогретые сухие банки на 0,5 см ниже верха горлышка, укупорить и проверить качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Кроме указанного способа горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 90 °С водой и пастеризуют: банки вместимостью 0,5 л — 10 минут и вместимостью 1 л — 14 минут.

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

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

Варенье из малины без воды

400 г ягод, 600 г сахара.

Свежую спелую малину высыпать в чистый, приготовленный для варки таз, засыпать сахаром, оставить на всю ночь в прохладном месте. Когда сахар растворится и ягоды дадут сок, поставить на медленный огонь. Через 18–20 минут постепенного кипячения варенье готово. Хранить в сухом прохладном месте.

Варенье из ежевики

1 кг ягод, 1,85 кг сахара, 0,5 л воды.

Ягоды должны быть крупными, созревшими, но не перезрелыми. Свежую ежевику сортируют, отбирая мятые, поврежденные, перезрелые и недозрелые ягоды, очищают от плодоножек, посторонних примесей, моют, дают стечь воде.

Подготовленную ежевику заливают свежеприготовленным горячим сахарным сиропом, доводят до кипения, варят на слабом огне в течение 5 минут и оставляют для воздушного охлаждения. Вторично варят через 6 часов на слабом огне в течение 10 минут, после чего снова охлаждают и выдерживают в течение 3 часов. Затем в третий раз доваривают до готовности.

В горячем состоянии варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают.

Варенье из черники

1 кг ягод, 1,2 кг сахара.

Первый способ. Ягоды черники засыпать сахаром на 12 часов. Сок слить, довести до кипения, всыпать ягоды и варить на слабом огне до готовности.

Второй способ. Ягоды черники положить в сахарный сироп (900 г сахара на 100 мл воды) на 3–4 часа, затем варить на слабом огне до готовности.

Варенье из черемухи

1 кг черемухи, 1,2 кг сахара.

Плоды черемухи засыпать сахаром на 12 часов. Затем сок слить, варить на слабом огне 20–30 минут, положить в него плоды и варить до готовности. Перед концом варки можно добавить лимонную кислоту. Хранить в сухом прохладном месте.

Варенье из крыжовника

1 кг ягод, 1,3 кг сахара, 2 стакана воды.

Для приготовления варенья используют неспелый, гладкой формы, ярко-зеленого цвета, однородный по величине крыжовник. Ягоды очищают от плодоножек, удаляют поврежденные, тщательно моют, дают стечь воде, затем «ежиком» накалывают каждую ягоду и выдерживают в холодной воде 5–8 часов, после чего дают ей стечь. У крупных ягод срезают верхнюю часть и петель, сделанной из медной проволоки, удаляют семена.

Подготовленный крыжовник заливают горячим сахарным сиропом и выдерживают 4 часа. После первой выдержки варенье варят недолго, затем опять выдерживают 4 часа, после чего снова недолго варят еще 2–3 раза. Для придания аромата в конце последней варки добавляют ванильный порошок (по вкусу).

Готовое варенье фасуют в горячем состоянии в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, укупуривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Кроме указанного способа горячей фасовки без стерилизации горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, неплотно укупуривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и при температуре воды в кастрюле 90 °С пастеризуют: банки вместимостью 0,5 л — 10 минут и вместимостью 1 л — 14 минут. После пастеризации их окончательно укупуривают.

Охлаждение — воздушное.

«Холодное» варенье из крыжовника

1 кг крыжовника, 1,5 кг сахара.

Крыжовник очистить, хорошо промыть и дать стечь воде, откинув на дуршлаг или решето. Затем ягоды пропустить че-

рез мясорубку, засыпать сахаром, хорошо перемешать и разложить в банки. «Холодное» варенье — исключительно вкусный десерт. Хранить в сухом прохладном месте.

Варенье из черной смородины

1 кг смородины, 1,2 кг сахара, 1½ стакана воды.

Черную смородину очищают от веточек, плодоножек, чашечек цветков, удаляют поврежденные и мятые ягоды, моют. Затем бланшируют в кипящей воде 2–3 минуты, дают стечь воде, выкладывают в таз и заливают кипящим сахарным сиропом, выдерживают 3–4 часа, после чего на слабом огне варят до готовности. Тазик, в котором варится варенье, время от времени потряхивают для лучшего перемешивания ягод; удаляют появившуюся пену. Варенье высшего класса имеет прозрачный сироп и цельные, не разварившиеся ягоды.

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

Кроме указанного способа горячей фасовки без стерилизации горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90 °С: банки вместимостью 0,5 л — 10 минут и 1 л — 14 минут. После пастеризации их окончательно укупоривают и охлаждают на воздухе.

Можно приготовить варенье другим способом. Для этого свежие ягоды засыпают сахаром в пропорции 1:1,5 и оставляют их в таком виде на 6–12 часов. Затем смесь ставят на огонь и уваривают до готовности.

Варенье из черной смородины и черноплодной рябины

500 г черноплодной рябины, 500 г черной смородины, 0,8–1 кг сахара.

Ягоды вымыть, обсушить и переложить в стеклянные банки, перемешивая с сахаром. Когда ягоды покроются соком, выдержать еще несколько дней, чтобы сахар пропитал ягоды, затем варить до готовности. Хранить в сухом прохладном месте.

Варенье из красной смородины

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

Ягоды промыть в холодной воде, засыпать в таз, залить горячим сиропом, после чего варить до готовности на слабом огне 25–30 минут. Сваренное варенье расфасовать в сухие банки и охладить. Хранить в сухом прохладном месте.

Варенье из клюквы

1 кг клюквы, 1,7 кг сахара, 1½ стакана воды.

Для варенья пригодны спелые ягоды. Клюкву моют, дают стечь воде, сортируют, отбирают мятые, недозрелые и поврежденные ягоды, удаляют веточки и прочие посторонние примеси.

В эмалированный таз вливают воду, добавляют 1,2 кг сахара, нагревают до кипения при постоянном помешивании. В подготовленный сироп всыпают отсортированную клюкву и варят в один прием. Перед окончанием варки добавляют 500 г сахара и варят до готовности.

Для улучшения вкуса варенья добавляют 200 г очищенных, нарезанных и пробланшированных яблок и 50 г очищенных грецких орехов, которые предварительно кипятят в воде в течение 20 минут.

Готовое варенье в горячем состоянии фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают на воздухе, не переворачивая банок.

Хранить в сухом прохладном месте.

Варенье ассорти с медом

0,5 кг клюквы, 0,5 кг яблок, ½ стакана очищенных грецких орехов, 1,5 кг меда, ½ стакана воды.

Клюкву перебрать, промыть, влить воду и варить под крышкой, пока ягоды не станут мягкими, затем размять и протереть через волосяное сито.

В эмалированном тазу вскипятить мед и опустить в него протертую клюкву, очищенные от сердцевинки и нарезанные дольками яблоки, очищенные ядра орехов. Варить около часа.

Варенье из клюквы с брусникой

0,5 кг клюквы, 0,5 кг брусники, 1,5 кг сахара, 2½ стакана воды.

Клюкву пробланшировать 2–3 минуты, добавить бруснику, залить горячим сахарным сиропом и варить до готовности.

Варенье будет вкуснее, если клюкву после бланшировки выдержать в сахарном сиропе 10–12 часов, а затем варить с брусникой до готовности.

Варенье из клюквы с яблоками

0,5 кг клюквы, 0,5 кг яблок, 1,7 кг сахара, 2½ стакана воды.

Бланшированные ягоды клюквы залить горячим сахарным сиропом (взять половину нормы) на 10 часов, затем добавить оставшийся сироп и варить на слабом огне. За 15 минут до готовности положить очищенные бланшированные дольки яблок. В конце приготовления можно добавить ванилин, корицу, лимонную кислоту.

Варенье из клюквы с грецкими орехами

1 кг клюквы, 200 г очищенных грецких орехов, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Ягоды клюквы перебрать, осторожно промыть, удалить излишки влаги, залить сахарным сиропом. Ядра грецких орехов опустить в кипящую воду, на умеренном огне варить 30 минут, затем откинуть на дуршлаг и добавить к клюкве. Смесь на умеренном огне уварить до готовности.

Горячее варенье разлить в прогретые банки.

Варенье из кизила

1 кг ягод, 1,5 кг сахара, 1 л воды.

Для приготовления варенья кизил должен быть не полностью созревшим.

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

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

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

Кроме указанного способа есть и другой: горячее варенье фасуют в подогретые банки, накрывают крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90 °С: банки вместимостью 0,5 л — 10 минут, вместимостью 1 л — 14 минут. Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней — на 3 см ниже верха горлышек банок.

После пастеризации банки окончательно укупоривают, проверяют качество укупорки и оставляют для охлаждения в воздухе, не переворачивая банок.

Варенье брусничное с грушами и яблоками

1 кг брусники, 0,5 кг груш, 0,8 кг яблок, 0,7 кг сахара, 1½ стакана воды.

Ягоды брусники засыпать сахаром, добавить воду (или залить сахарным сиропом), довести до кипения, добавить дольки груш и яблок, предварительно пробланшированные 10–15 минут (небольшие груши можно класть целыми), и варить на слабом огне до готовности.

Варенье из брусники

1 кг брусники, 200–250 г яблок, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Свежесобранную бруснику сортируют, удаляя поврежденные, мятые, незрелые и перезрелые ягоды и посторонние примеси. Отсортированные ягоды выкладывают в дуршлаг, трижды погружают в воду, дают ей стечь. Обычно в брусничное варенье добавляют очищенные от кожицы и семенного гнезда,

нарезанные на дольки, пробланшированные яблоки. В горячий сахарный сироп всыпают бруснику, пробланшированные яблоки и варят в два приема: первый раз — 20 минут при слабом кипении, после чего варенье охлаждают и выдерживают 10 часов, затем окончательно уваривают до готовности.

Горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, укупоривают и охлаждают на воздухе, не переворачивая банок.

Варенье из рябины

1,2 кг рябины, 1,2 кг сахара, 2½ стакана воды.

Для варенья рябину собирают после первых морозов. Чтобы удалить горечь, ее предварительно замачивают в холодной воде в течение суток, дважды меняя воду. Замоченные ягоды отделяют от кистей, сортируют, удаляя поврежденные и мятые. Отсортированные ягоды бланшируют в кипящей воде в течение 10 минут.

В горячий сахарный сироп добавляют бланшированные ягоды и варят в два приема: первый раз — 10 минут, после чего варенье охлаждают и выдерживают 10 часов. Затем ягоды отделяют, а сироп уваривают, после чего кладут в него ягоды и варят до готовности. Готовое варенье в горячем состоянии фасуют в подогретые сухие банки, укупоривают и охлаждают на воздухе, не переворачивая банок.

Готовое варенье можно фасовать в подогретые сухие банки, накрыть крышками, неплотно укупорить, уложить в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризовать при температуре воды в кастрюле 90 °С: банки вместимостью 0,5 л — 10 минут, вместимостью 1 л — 15 минут.

Варенье из черноплодной рябины

1 кг ягод черноплодной рябины, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Ягоды отделяют от гребней и плодоножек, моют и бланшируют в воде при температуре 95–100 °С в течение 10 минут для того, чтобы ягоды, отличающиеся некоторой жестковатостью, стали мягче и кожица легче пропускала сахарный сироп.

Подготовленные ягоды заливают частью сахарного сиропа, приготовленного из двух стаканов воды и 500 г сахара, выдер-

живают 1–2 часа, варят при слабом кипении 10 минут. Снимают с огня, выдерживают 5–8 часов и снова варят в 2–3 приема, добавляя оставшийся сахар. При такой варке варенье получается хорошей консистенции, с нежесткими ягодами, хорошо пропитанными сахаром.

Варенье из черноплодной рябины с яблоками

1 кг рябины, 300 г яблок, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды, 5–7 г лимонной кислоты, ванильный сахар или корица.

Ягоды черноплодной рябины опустить на 3–5 минут в кипящую воду, вынуть, охладить в холодной воде, дать стечь, положить в варочный тазик. Из двух стаканов воды и 500 г сахара приготовить сироп и залить им ягоды. Довести до кипения, кипятить 3–4 минуты и отставить. Через 8–10 часов довести до кипения, добавить сахар.

Яблоки нарезать дольками, очистить от кожицы и сердцевины. Дольки опустить в кипящую воду на 8–10 минут, не доводя до разваривания. За 15–20 минут до окончания варки рябины в варенье положить яблоки и варить до готовности. Чтобы яблоки равномерно перемешались, надо потряхивать тазик время от времени круговыми движениями. Перед окончанием варки добавить в варенье лимонную кислоту и ванильный сахар или корицу.

Варенье из шелковицы

400 г ягод шелковицы, 0,3 кг сахара, 1 стакан воды.

Шелковичные, или тутовые, ягоды для варенья надо брать не совсем созревшие. Приготовить сироп. Сварить в нем на медленном огне ягоды и оставить вместе с сиропом, через день-два сироп слить и снова его варить, затем залить ягоды. Лучше всего повторить так несколько раз.

Варенье из калины

1 кг калины, 1,5 кг сахара, 1½ стакана воды.

Плоды калины перебрать, промыть в холодной воде, дать ей стечь, уложить в эмалированную посуду, залить кипящим са-

харным сиропом, на слабом огне варить в два приема с перерывом между варками 5 часов. По окончании второй варки готовое варенье в горячем виде расфасовать в прогретые банки и, не подвергая пастеризации, герметически укупорить. Консервировать методом горячего разлива.

Варенье из жимолости

1 кг жимолости, 1,2 кг сахара, 2½ стакана воды.

Перебрать и вымыть плоды жимолости. Залить горячим сахарным сиропом и выдержать в течение 3–5 часов. Сваренное до готовности варенье расфасовать в сухие банки и охладить.

Варенье из морошки

1 кг морошки, 1–1,2 кг сахара, 500–700 мл воды.

Промытые холодной водой ягоды заливают горячим сиропом. Затем их ставят на огонь, дают вскипеть и отставляют на 5–10 минут. Так поступают три-четыре раза, после чего варят варенье на слабом огне до готовности, затем фасуют в сухие банки и охлаждают.

Варенье из спелого инжира

1 кг инжира, 1,2 кг сахара, 3 стакана воды, ½ ч. ложки лимонной кислоты.

Очистить инжир от кожицы и опустить его в известковую воду на 1 час. Затем хорошо промыть, отцедить воду и засыпать в сахарный сироп. Варить в два приема. Сироп приготовить из 700 г сахара и 2 стаканов воды. После первой варки добавить более крепкий сироп — 500 г сахара на 1 стакан воды. За 2–3 минуты до снятия с огня добавить лимонную кислоту.

Варенье из зеленого инжира

1 кг инжира, 1 кг сахара, 3 стакана воды, ½ ч. ложки лимонной кислоты.

Отобрать средней величины плоды недозревшего инжира. Отрезать плодоножки и варить, три раза меняя воду, по 5–10 ми-

нут. Откинуть на дуршлаг, дать воде стечь и обсушить фрукты полотенцем.

Сварить сироп и засыпать в него фрукты. Варенье варить на сильном огне до нужной густоты. Если капля сиропа, вылитая на кусочек сахара или блюдце, не расплывается, а сохраняет свою форму, то варенье нужно снять с огня. Оставить его на ночь в той же посуде. На другой день снова поставить на огонь. Это делается для того, чтобы сироп стал достаточно густым, так как варенье из инжира обычно становится жидким. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту, снять с огня. Пену снять совершенно сухой шумовкой.

Варенье выдержать в течение 5–6 часов, чтобы фрукты пропитались сиропом, и переложить в банки.

Варенье из мандаринов и апельсинов

1 кг мандаринов или апельсинов, 1,2 кг сахара, 2½ стакана воды.

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

Отсортированные целые плоды бланшируют в воде при температуре 90–95 °С в течение 15 минут, после чего погружают в холодную воду и выдерживают в ней 12 часов, меняя воду два раза. После выдержки плоды разрезают на половинки, заливают горячим сахарным сиропом (800 г сахара и 2 стакана воды) и оставляют в нем на 8 часов. Затем доводят до кипения и варят первый раз при слабом кипении в течение 15 минут, после чего охлаждают и опять выдерживают 8 часов, затем снова варят 10 минут, добавляя остальной сироп (400 г сахара и ½ стакана воды). Варку производят в четыре приема, до готовности.

Готовое варенье в горячем состоянии фасуют в подготовленные сухие банки, накрывают крышками, укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают, не переворачивая банок.

Так же варят варенье из апельсинов, но с той разницей, что плоды после бланширования разрезают не на половинки, а на кружки или дольки и вынимают семена.

Если вода, оставшаяся после бланширования апельсинов, имеет горький вкус, ее не используют.

Варенье из лимонов

1 кг подготовленных лимонов, 1,5 кг сахара, 2½ стакана воды.

Зрелые лимоны моют, дают стечь воде, ножом из нержавеющей стали очищают от кожуры, бланшируют в кипящей воде 15 минут и промывают холодной водой до охлаждения.

Подготовленные плоды разделяют на дольки, удаляют косточки (они придают горечь), выкладывают в эмалированный таз и заливают горячим сахарным сиропом, приготовленным так же, как и для варенья из мандаринов, выдерживают 24 часа. Варят на слабом огне в три приема, с промежутками в 10–12 часов. Готовое варенье в горячем состоянии фасуют в сухие и подогретые банки, немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Варенье из физалиса

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

Плоды сортируют по размеру, моют и накалывают. Готовят сахарный сироп (500 г сахара и 2 стакана воды). Кипятят его 3–4 минуты и в горячем виде заливают им плоды в тазу. Оставляют в таком виде на 3–4 часа. По окончании выдержки добавляют в таз еще 500 г сахарного песка, осторожно нагревают при перемешивании до полного растворения всего сахара и затем варят при слабом кипении 10 минут. Снимают с огня, выдерживают еще 5–8 часов, добавляют еще 200 г сахара и варят второй раз 10–15 минут.

Варенье из ревеня

1 кг ревеня, 1,5 кг сахара, 1½ стакана воды.

Для варенья пригодны нежные черешки ревеня. Их моют, дают стечь воде, сортируют, режут поперек на кусочки в 1,5 см, удаляя отдельные волокнистые нити. Отсортированные кусочки бланшируют в кипящей воде в течение одной минуты, после чего охлаждают в воде.

Приготавливают сахарный сироп, в который выкладывают ремень и варят в два приема: первый раз — 25 минут при слабом кипении, а после охлаждения и выдержки в течение 12 часов —

второй раз — до готовности. В горячем состоянии варенье фасуют в подогретые сухие банки, укупоривают и охлаждают, не переворачивая банок.

Горячее варенье можно также фасовать в подогретые сухие банки, накрыть крышками, неплотно укупорить, уложить в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризовать при температуре воды в кастрюле 90 °С: банки вместимостью 0,5 л — 10 минут, вместимостью 1 л — 15 минут.

Варенье из тыквы

1 кг тыквы, 1,5 кг сахара, 1 ст. ложка соды, 2/3 стакана воды.

Тыкву очистить от кожицы и семян. В таз или кастрюлю налить холодной воды, положить соду и опустить тыкву, нарезанную крупными кусками. Оставить на сутки. Затем воду слить, тыкву вымыть в холодной воде и откинуть на сито. Когда вода стечет, нарезать квадратиками.

Сварить сироп, положить в него тыкву, но не мешать. Когда варенье закипит, снять его с огня на несколько часов, чтобы тыква не разварилась, после чего варить до готовности.

Варенье из дыни

1 кг подготовленной дыни, 1,2 кг сахара, 1½–2 стакана воды.

Для варенья пригодны не полностью созревшие дыни с плотной и ароматной мякотью. Дыни моют, дают стечь воде, разрезают на две половинки, очищают от семян, внутренней мякоти и кожуры, нарезают на кусочки прямоугольной формы толщиной до 2 см. Нарезанные кусочки бланшируют в кипящей воде в течение 4–7 минут (в зависимости от плотности дыни), после чего немедленно погружают в холодную воду.

В горячий сахарный сироп выкладывают пробланшированные кусочки и выдерживают 4 часа, после чего варят в три приема. Первый и второй раз — при слабом кипении по 10 минут.

После каждой варки охлаждают и выдерживают по 8 часов, в третий раз варят до готовности. Перед окончанием варки добавляют немного ванильного порошка и 5 г лимонной кислоты.

Горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, укупоривают и охлаждают на воздухе, не пе-

реворачивая банок. Его можно расфасовать в подогретые сухие банки, неплотно укупорить, уложить в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризовать при температуре воды в кастрюле 90 °С: банки вместимостью 0,5 л — 10 минут, вместимостью 1 л — 15 минут.

После пастеризации банки окончательно укупоривают, проверяют качество укупорки и оставляют для воздушного охлаждения, не переворачивая банок.

Хранить в сухом прохладном месте.

Варенье из кабачков

Первый способ

4 кг кабачков, 1,5 кг сахара, 2 лимона.

Кабачки хорошо помыть, вытереть, вместе с кожурой и зернами пропустить через мясорубку, отжать в дуршлаге через марлю и положить в посуду, где будет вариться варенье. Добавить лимоны, перемолотые в мясорубке вместе с кожурой, сахар и сразу же варить примерно 30 минут. Закатать горячим в стерилизованные банки.

Получается густое варенье со вкусом мандарина.

Второй способ

1 кг кабачков, 1 кг сахара, ½ стакана воды, 1 лимон.

Кабачки хорошо помыть, вытереть, очистить от кожуры и семечек. Развести сахар в воде в посуде для варки варенья. Когда сироп закипит, добавить нарезанные мелкими кубиками кабачки, а когда варенье снова закипит, то добавить лимон, натертый вместе с кожурой на терке. Вместо лимона можно использовать эссенцию и лимонную кислоту на кончике ножа. Варить варенье примерно час. Закатать горячим в стерилизованные банки.

Это варенье по вкусу напоминает апельсиновое или ананасовое.

Варенье из арбузных корок

1 кг подготовленных корок, 1,5 кг сахара, 1 л воды, 1 ч. ложка лимонной кислоты, 1 пакетик ванилина или бергамотовая эссенция.

Арбузы моют и разрезают на половинки и четвертинки, удаляют мякоть и срезают или соскабливают наружную зеленую часть кожуры. Подготовленные корки разрезают на мелкие кусочки, варят в 2–3 приема по 4–5 минут и сразу же охлаждают в проточной воде.

Охлажденные кусочки арбузных корок заливают горячим сахарным сиропом и выдерживают в нем 5–6 часов. Затем варенье варят в течение 5–10 минут, выдерживают 3–4 часа и снова варят до необходимой густоты. К концу варки в варенье добавляют лимонную кислоту, а для аромата вводят ванилин или немного бергамотовой эссенции. Остывшее варенье разливают в банки.

Варенье из моркови

800 г моркови, 1 кг сахара, 0,5 л воды.

Для приготовления варенья рекомендуются сорта Нантская и Каротель. Корни моркови средних размеров тщательно моют, обрезают зеленую часть корня и соскабливают кожицу острым ножом. Очищенную морковь снова моют, режут кружками или кубиками или натирают на крупной терке и вываривают в воде в 3–4 приема по 10 минут, охлаждая массу после каждого приема. Нарезанную кусочками морковь следует варить на 2–3 минуты дольше, чем натертую. Вываривание моркови необходимо для удаления специфического запаха и для размягчения.

Отдельно готовят слегка сгущенный сироп. Морковь погружают в сироп и варят до необходимой густоты.

Для аромата в варенье можно добавить 4–5 листиков пеларгонии, перевязанных ниткой (потом их удалить). В конце варки добавляют ½ чайной ложки лимонной кислоты.

Варенье из цветков акации белой

400 г цветков белой акации, 1,2 кг сахара, 1 стакан виноградного сока, 1 стакан воды.

Собранный цвет белой акации нужно очистить так, чтобы лепестки были без желтых окончностей, прилегающих к чашечке. Приготовленный подобным образом цвет акации растереть руками с сахаром (800 г), завязать все в плотную салфетку и ос-

тавить на 12 часов. Затем сварить сироп из 400 г сахара, стакана прозрачного виноградного сока и стакана воды, опустить в него акацию, которую варить до полной готовности 30–40 минут.

Варенье из лепестков роз

400 г подготовленных лепестков роз, 1 кг сахара, 1¼ стакана воды, 1 ч. ложка лимонной кислоты.

Для варенья используют лепестки душистых роз. Их собирают левой рукой в пучок, обрезают ножницами плодоножки вместе с нижней белой частью (с основанием лепестков).

Обрезанные лепестки моют, дают стечь воде, выкладывают в эмалированную кастрюлю, пересыпают сахаром (500 г), добавляют лимонную кислоту, разведенную в ¼ стакана воды, вновь перемешивают и выдерживают в течение 6 часов. Затем берут 500 г сахара, добавляют стакан воды, доводят до кипения, горячим сиропом заливают выдержанные в течение 6 часов лепестки и варят на слабом огне до готовности. Готовое варенье в горячем состоянии фасуют в сухие подогретые банки, немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Варенье из шиповника

1 кг подготовленных плодов шиповника, 1,2–1,3 кг сахара, 2½ стакана воды.

Отобрать слегка недозревшие плоды высоковитаминных сортов шиповника. Вымыть, нарезать, очистить от волосков и семян, пробланшировать в кипящей воде (не более 2 минут), слить воду. Перенести плоды в горячий сахарный сироп, оставить в нем на 3–4 часа, после чего доварить варенье. Целесообразно готовить сироп на воде, в которой бланшировались плоды шиповника.

ПОВИДЛО



Повидло — продукт, который получается при уваривании различных фруктов с добавлением или без добавления сахара. Готовить повидло можно практически из всех плодов, причем как из одного вида фруктов, так и смешанное, сочетая разные плоды и ягоды. Для повидла необходимо отбирать созревшие, крепкие, сладкие плоды, с приятным вкусом и ароматом. Хорошо и правильно приготовленное повидло должно иметь тот же вкус и аромат, что и фрукты, из которых его готовят.

Для варки повидла лучше всего использовать луженый медный таз (обязательно луженый, так как при использовании не луженой посуды все кислоты, содержащиеся в плодах, вступают во взаимодействие с медью, образуя ядовитые соли, которые переходят в готовый продукт). Большая поверхность его облегчает испарение, а при интенсивном выпаривании сокращается срок варки и повидло получается светлее, вкуснее, лучше сохраняет аромат плодов.

При варке повидла надо постоянно следить, чтобы оно не пригорало, а для этого необходимо помешивать его деревянной ложкой или специальной деревянной лопаткой.

Повидло готово, когда оно падает с лопатки кусочками, не образуя непрерывную нить, и при помешивании лопатка оставляет за собой не исчезающую тотчас бороздку.

Раскладывать в банки повидло надо в горячем виде, банки предварительно должны быть тщательно вымыты и высушены. Завязывать банки только после того, как повидло окончательно остынет и на поверхности его образуется пленка.

Хранить повидло следует в сухом прохладном месте.

Повидло из клубники

Спелые ягоды клубники моют холодной водой, дают воде стечь и обсушивают. Подготовленные ягоды протирают через сито и проваривают в собственном соку 5–7 минут, добавляют сахар из расчета 750 г сахара на 1 кг подготовленных ягод. Массу ставят на слабый огонь, доводят до кипения и уваривают при постоянном помешивании 25 минут, после чего расфасовывают в горячем состоянии в сухие подогретые банки, накрывают крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 75–80 °С, для стерилизации. Время стерилизации при для банок вместимостью 0,5 л — 20–25 минут, 1 л — 25–30 минут.

После обработки банки герметически укупоривают, накрывают плотной тканью и медленно охлаждают.

Повидло из черной смородины

Повидло готовится из пюре черной смородины. Чтобы приготовить повидло с расфасовкой его в банки с герметической укупоркой, на 1 кг сахара берут 1,25 кг пюре. Если повидло готовится более плотной консистенции, то на 1 кг сахара берут 1,5 кг смородинового пюре.

В нагретое до кипения пюре в начале варки добавляют половинную норму сахара и уваривают 15–20 минут до полного растворения сахара, а затем кладут остальное количество сахара и уваривают до готовности.

Готовое повидло в кипящем состоянии расфасовывают в сухие нагретые банки, которые по мере наполнения доверху укупоривают прокипяченными крышками и переворачивают вверх дном. После охлаждения до 40–50 °С банки ставят вверх крышками.

Готовое повидло, уваренное до плотной консистенции, при температуре 60–70 °С можно расфасовывать в фанерные или дощатые ящички вместимостью 2–3 кг, устланные пергаментной бумагой.

Повидло из вишен

Для приготовления повидла можно использовать свежее или консервированное вишневое пюре. Так как в вишне мало пектиновых (желирующих) веществ, то для получения хорошей

консистенции повидла к вишневому пюре добавляют 30–40% пюре из свежих яблок. Для варки повидла готовят смесь из расчета: 150 г вишневого пюре, 500 г яблочного и 1 кг сахара. Смесь уваривают до готовности при непрерывном помешивании во избежание пригорания. Для того чтобы повидло было более густой консистенции, количество сахара необходимо уменьшить до 600–700 г на 1 кг пюре.

Уваренное повидло расфасовывают в горячем виде в сухие нагретые банки, герметически их укупоривают и, не переворачивая, охлаждают. Повидло густой консистенции можно герметически не укупоривать, так как на его поверхности образуется корочка, препятствующая проникновению влаги. Банки в этом случае обвязывают пергаментом или целлофаном.

Повидло из абрикосов

Для приготовления повидла используют свежее или консервированное абрикосовое пюре. При варке повидла только из абрикосового пюре на 1,5 кг пюре берут 1 кг сахара, тщательно перемешивают и уваривают до готовности. Такое повидло получается не очень плотной консистенции. Его расфасовывают в горячем виде в банки и герметически укупоривают жестяными крышками. Для получения повидла более плотной консистенции на 1 кг сахара берут 1,8 кг пюре. Сначала уваривают пюре до уменьшения первоначального объема на $\frac{1}{2}$ части, а затем добавляют сахар.

В обоих случаях сахар следует добавлять в пюре постепенно, небольшими порциями для улучшения его растворения. В абрикосах содержится мало пектиновых (желирующих) веществ, поэтому, чтобы получить повидло плотной консистенции, к абрикосовому пюре добавляют до 30–40% яблочного пюре по массе.

Продолжительность варки повидла во всех случаях — 45–60 минут. Готовое повидло фасуют в кипящем состоянии в сухие подогретые банки, накрывают прокипяченными крышками, герметически укупоривают и охлаждают.

Повидло из алычи

Повидло можно приготовить как из свежего пюре, так и из консервированного. Его помещают в эмалированный таз, уваривают до готовности при непрерывном помешивании.

ривают в течение 10–15 минут, а затем, добавляя небольшими порциями сахар, при непрерывном помешивании уваривают до готовности. Сахар добавляют из расчета 1 кг на 1 кг пюре. Горячую смесь (температура 95–97 °С) расфасовывают в нагретые сухие банки, накрывают прокипяченными лакированными крышками, герметически укупоривают и, не переворачивая, охлаждают.

Повидло из персиков

Персиковое повидло можно приготовить из одного персикового пюре, из смеси его с яблочным пюре. Последнее добавляется в количестве до 40%. В этом случае повидло получается более плотной консистенции. Такое повидло расфасовывают в любую тару.

При изготовлении повидла из одного персикового пюре желеобразной консистенции на 1 кг сахара берут 1,25 кг пюре. Отмеренное количество пюре помещают в эмалированный таз, уваривают в течение 10–15 минут, затем постепенно небольшими порциями добавляют необходимое количество сахара, после чего повидло уваривают до готовности.

Из одного персикового пюре можно приготовить повидло более плотной консистенции, если на 1 кг сахара добавить 1,5–1,8 кг пюре. В этом случае в пюре, помещенное в эмалированную посуду, добавляют половину положенного количества сахара. Смесь уваривают в течение 25–30 минут, затем добавляют остальной сахар и уваривают повидло до готовности. Общая продолжительность варки не должна превышать 50 минут. В конце варки, когда масса становится густой, ее необходимо непрерывно помешивать, не допуская пригорания.

Повидло расфасовывают в кипящем состоянии в нагретые сухие банки доверху, герметически укупоривают банки жестяными крышками и охлаждают.

Повидло из слив

Сливовое повидло можно готовить из свежего или из консервированного пюре. Подготовленные сливы без косточек бланшируют в кипящей воде или паром до размягчения и протирают через сито.

Для приготовления повидла плотной консистенции на 1 кг сахара берут 1,25 кг сливового пюре. Пюре помещают в эмалированный таз, уваривают 10–15 минут, а затем небольшими порциями добавляют в кипящее пюре просеянный сахарный песок и уваривают массу до готовности.

Для получения из сливового пюре повидла более плотной консистенции на 1 кг сахара берут 1,5–1,8 кг сливового пюре. В этом случае в эмалированный таз загружают пюре и половину необходимого количества сахара, смесь уваривают 25–30 минут, добавляют оставшийся сахар и уваривают массу до готовности. Общая продолжительность варки повидла не должна превышать 40–50 минут.

Готовое кипящее повидло расфасовывают в горячие сухие банки, накрывают их прокипяченными жестяными крышками, герметически укупоривают и охлаждают, не переворачивая.

Повидло из груш

Для повидла подбирают спелые груши, моют их, дают воде стечь, режут дольками и удаляют семенное гнездо.

Подготовленные груши помещают в сетку для бланширования или на паровую соковарку. В первом случае в кастрюлю наливают 400–600 мл воды, помещают сетку с плодами, накрывают и тушат при кипении воды до полного размягчения, а затем вместе с водой в горячем состоянии протирают через сито.

Полученное пюре помещают в эмалированный таз и уваривают до уменьшения первоначального объема в два раза, после чего при постоянном помешивании добавляют небольшими порциями сахар (500–600 г на 1 кг пюре) и уваривают до готовности. Готовое горячее повидло фасуют в подогретые сухие банки, герметически укупоривают их, переворачивают вниз горлышками и охлаждают. После охлаждения до 40–50 °С банки следует поставить крышками вверх.

Повидло сливово-яблочное

Так как из одного сливового пюре трудно приготовить повидло очень плотной консистенции, то для получения такого повидла к сливовому пюре добавляют 30–40% яблочного. В этом случае на 1 кг сахара берут 1,25 кг смеси пюре. Сначала

смесь пюре уваривают 10–15 минут, а затем, постепенно добавляя сахар, при непрерывном помешивании варят повидло до готовности.

Готовое горячее повидло расфасовывают в банки, наполняя их доверху, накрывают банки крышками, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

После охлаждения банок до температуры 40–50 °С их переворачивают вверх горлышками, чтобы застывшее повидло не прилипло к крышкам.

Повидло из яблок

Яблочное пюре помещают в эмалированную кастрюлю, нагревают до кипения и добавляют просеянный сахар. Если повидло будут расфасовывать в банки с герметической укупоркой, то на 1 кг сахара берут 1,25 кг яблочного пюре. Если повидло готовится более плотной консистенции и не укупоривается герметически, то на 1 кг сахара берут 1,5 кг яблочного пюре. В кипящее пюре сначала добавляют половину необходимого количества сахара и уваривают 15–20 минут, а затем кладут остальной сахар и уваривают повидло до готовности. Готовое горячее повидло расфасовывают в подогретые сухие банки, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают. После охлаждения до 40–50 °С банки ставят вверх крышками.

Повидло, уваренное до плотной консистенции, можно разлить при температуре 60–70 °С в фанерные ящики, устланные пергаментной бумагой.

Повидло из айвы

Айвовое повидло можно готовить как из свежеприготовленного, так и из консервированного пюре. Его помещают в эмалированный таз, нагревают до 50–60 °С, протирают через сито с отверстиями диаметром до 1 мм, вновь помещают в эмалированный таз, добавляют половину необходимого количества сахара, хорошо перемешивают и уваривают в течение 15–20 минут. Затем добавляют остальной сахар и варят до готовности. Повидло, подлежащее герметической укупорке, варят из расчета 1 кг сахара на 1,25 кг пюре. Для приготовления повидла более плотной

консистенции на 1 кг сахара берут 1,5 кг пюре. Готовое горячее повидло расфасовывают в сухие подогретые банки, герметически укупоривают и охлаждают. Повидло более плотной консистенции можно не укупоривать герметически.

Повидло из ежевики

Подготовленные свежие ягоды помещают в эмалированную кастрюлю, ставят на небольшой огонь и при постоянном помешивании нагревают до 85–90 °С. В горячем состоянии их протирают через сито с отверстиями диаметром не более 1 мм. Полученное пюре помещают в эмалированный таз, нагревают до кипения и постепенно добавляют сахарный песок из расчета 800 г сахара на 1 кг пюре, после чего смесь уваривают при непрерывном помешивании, не допуская пригорания, до уменьшения первоначального объема на $\frac{1}{4}$ части (по замеру). Для получения повидла более плотной консистенции рекомендуется в пюре из ежевики добавить яблочное пюре (200–250 г на 1 кг пюре из ежевики).

Готовое горячее повидло фасуют в нагретые сухие банки, накрывают прокипяченными крышками, герметически укупоривают и охлаждают.

Повидло из смеси калины и рябины

Калину и рябину перебирают, промывают проточной водой, помещают в эмалированную кастрюлю и заливают водой из расчета 2 л воды на 1 кг смеси. Массу ставят на огонь и уваривают до уменьшения первоначального объема воды в 2 раза. Уваренную массу протирают через сито, в полученное пюре добавляют сахар (0,5 кг на 1 кг пюре) и уваривают на слабом огне до готовности.

Повидло фасуют в подогретые банки, герметически укупоривают их, переворачивают вниз горлышками и охлаждают. Такое повидло можно хранить и без герметической укупорки.

Повидло из терна

Спелые плоды моют, дают воде стечь, помещают терн в паровую соковарку и бланшируют паром до размягчения. Размяг-

ченные плоды в горячем состоянии протирают через волосяное или из нержавеющей стали сито с отверстиями диаметром не более 1,5 мм. Полученное пюре помещают в эмалированный таз вместе с соком, образовавшимся в процессе бланширования, нагревают до кипения на слабом огне при непрерывном помешивании и добавляют частями сахар (1 кг на 1 кг подготовленного пюре).

Горячее уваренное до готовности повидло фасуют в чистые нагретые банки, накрывают лакированными крышками, герметически укупоривают, переворачивают банки вниз горлышками и охлаждают. После охлаждения до температуры 40–50 °С банки ставят крышками вверх.

Повидло из рябины

Повидло готовят из свежего или консервированного пюре. Чтобы приготовить пюре, спелые ягоды моют в холодной воде, помещают в эмалированный таз, наливают воду так, чтобы она только покрыла ягоды, и кипятят на небольшом огне до размягчения. Размягчить ягоды можно также паром при наличии паровой соковарки. Размягченную рябину в горячем состоянии протирают через волосяное или из нержавеющей стали сито с отверстиями диаметром 1–1,5 мм. Полученное пюре вместе с образовавшимся соком помещают в эмалированный таз, нагревают до кипения, добавляют сахар (1 кг на 1 кг пюре) и уваривают при постоянном помешивании до готовности.

Готовое горячее повидло фасуют в сухие нагретые банки. После наполнения банки герметически укупоривают и охлаждают, не переворачивая.

Повидло из облепихи

Спелые ягоды очищают от посторонних примесей, моют в холодной воде, дают воде стечь и помещают облепиху в паровую соковарку для бланширования. Через 50–60 минут ягоды в горячем состоянии протирают через сито. Полученное после протирания пюре помещают в эмалированный таз, нагревают его на слабом огне, добавляют частями сахар.

Для получения повидла плотной консистенции на 1 кг сахара берут 1,5 кг пюре. В нагретое до кипения пюре в начале вар-

ки добавляют половину необходимого количества сахара и уваривают 15–20 минут, а затем кладут остальной сахар и уваривают повидло до готовности при постоянном помешивании.

Готовое горячее повидло разливают в сухие подогретые банки, укупоривают их прокипяченными крышками, переворачивают вниз горлышками и охлаждают. После охлаждения до 40–50 °С банки ставят вверх крышками.

Если соковарки нет, в эмалированный таз наливают воду (2–3 см по высоте), помещают в нее облепиху и на слабом огне кипятят до размягчения ягод. Пробланшированные таким образом ягоды протирают через сито, полученную массу с образовавшимся при бланшировании соком выкладывают в эмалированный таз, добавляют сахар и уваривают до готовности.

Повидло из шиповника

Повидло готовят из свежего или консервированного пюре. Его помещают в эмалированный таз, нагревают до кипения и добавляют частями сахар. Для получения повидла плотной консистенции на 1 кг сахара берут 1,5 кг пюре. Повидло уваривают до готовности на слабом огне при непрерывном помешивании.

Уваренное горячее повидло фасуют в сухие подогретые банки, наполняя их доверху, накрывают прокипяченными крышками, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают. После охлаждения банок до 40–50 °С их ставят крышками вверх.

Повидло из малины

Первый способ. Для приготовления повидла можно использовать как садовую, так и лесную малину. Отобранные крепкие, свежие, созревшие ягоды перебрать, удалить плодоножки, раздавить и полученную массу процедить через сито для удаления семечек, так как они придают готовому повидлу непривлекательный внешний вид, а при варке на сильном огне легко пригорают.

Процеженную массу положить в таз, добавить на каждый килограмм по 600 граммов сахара и варить вначале на умеренном, а затем на слабом огне, постоянно помешивая. Готовое повидло снять с огня и горячим разложить в банки.

При варке этим способом получают очень нежное повидло светлого цвета. В нем сохраняются вкус и аромат свежей малины.

Второй способ. Повидло из малины можно приготовить и без удаления семечек. Перебранную малину положить в таз, добавить на 10 килограммов малины 0,5 литра воды и 6 килограммов сахара и варить на умеренном огне до готовности, как и при приготовлении других видов повидла. Полученное этим способом повидло имеет более темный цвет, так как семечки при варке становятся коричневыми.

Хранить в прохладном сухом и проветриваемом помещении.

Повидло из кизила

Рекомендуется использовать крупные, мясистые, темно-красные плоды с мелкой косточкой, с сочной мякотью и приятным терпким кисло-сладким вкусом.

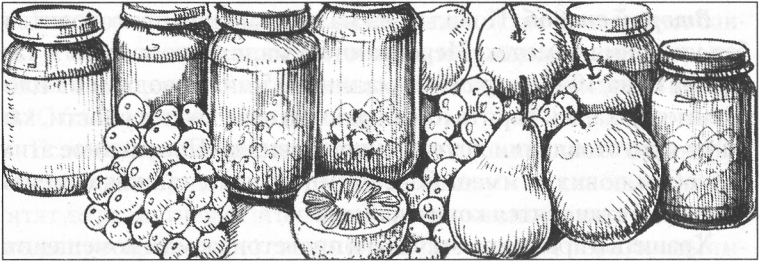
Собранные плоды выдержать 2–3 дня, перебрать, промыть в проточной воде и варить с небольшим количеством воды до размягчения. Затем плоды раздавить и протереть через сито для отделения косточек и кожицы.

Пюре положить в таз, добавить на килограмм пюре 0,5 килограмма сахара и варить на умеренном огне, постоянно помешивая, пока лопатка не начнет оставлять за собой след.

Повидло из брусники и яблок

Перебрать 2 килограмма брусники, тщательно промыть, варить на медленном огне, не добавляя воды. Ягоды должны закипеть в выделившемся соке. Дать покипеть не менее 5 минут, затем прямо над кипящими ягодами натереть килограмм яблок, осторожно все перемешать и полученную смесь варить до полного размягчения, добавив 1 килограмм сахара и 100 граммов глюкозы. После этого продолжить еще варить в течение 10 минут. Готовое повидло получается очень вкусным, красивым и хорошо хранится.

ЖЕЛЕ



Желе — это уваренные с сахаром и загустевшие плодовые и ягодные соки, содержащие большое количество естественного пектина и кислоты, сохраняющие все витамины и минеральные соли. Высококачественное желе прозрачно и имеет натуральный цвет, свойственный тому виду плодов и ягод, из которых оно сварено. Готовят его из сока свежих плодов и ягод неполной зрелости.

По желирующим способностям фруктовые соки делятся на четыре группы:

очень хорошо желирующиеся соки: из черной смородины, айвы, а также из кожицы и сердцевины яблок;

хорошо желирующиеся соки: из кислых яблок, брусники, черники, красной смородины;

среднежелирующиеся соки: из вишни, малины, сливы, абрикоса, земляники;

слабोजелирующиеся соки: из лесной земляники и клубники, из груш и черешни.

Плоды и ягоды, не имеющие достаточного количества естественного пектина и кислоты, плохо желируют. Для получения хорошего качества желе к их сокам надо добавить сок плодов и ягод, имеющих большое количество естественного пектина, а также лимонную или винную кислоту. В противном случае приготовленное желе не достигнет требуемой консистенции и будет растекаться. Вместо соков, содержащих естественный пектин, в желе можно добавлять пищевой желатин. Его предварительно замачивают в небольшом количестве воды в течение 6 часов, затем нагревают до полного растворения и добавляют в желе в конце варки.

В домашних условиях желе нужно варить на сильном огне в неглубокой посуде. Только тогда получается прозрачное желе, имеющее цвет и аромат, характерные для соответствующих плодов.

Фруктовый сок надо уварить приблизительно на $\frac{1}{3}$ первоначального объема, пену и всякие примеси с поверхности сока непрерывно снимать шумовкой. Сахар нужно всыпать в несколько приемов, не прерывая процесса варки, а за две минуты до снятия желе с огня надо добавить еще и лимонную кислоту, растворенную в небольшом количестве воды.

Часто на поверхности готового желе выступает пена и образуется тонкая пленка (свернутые белки) — ее надо обязательно удалять, так как это благоприятная среда для развития микроорганизмов. Разливать готовое желе в банки надо в горячем виде, чтобы оно не начало желировать в той посуде, где варилось. Банки с желе нужно закрывать чистой пергаментной бумагой, хранить в сухом, проветриваемом помещении.

Желе из малины

Желе готовится из осветленного натурального сока. В сок надо добавить сахар (0,8 кг на 1 л сока). Смесь поместить в эмалированную посуду и уварить на $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{3}$ объема. Готовое желе расфасовать при температуре не ниже 75 °С. После расфасовки банки герметически укупорить, перевернуть вверх дном и охладить.

Так как в малине мало пектиновых (желирующих) веществ, к уваренному соку необходимо добавить желатин в количестве не более 3,5% по объему. За сутки до использования его надо залить холодной водой (на 5 частей порошка взять 95 частей воды по массе). Добавлять пектин в желе следует постепенно при постоянном помешивании. После этого массу варить 5–6 минут, профильтровать через сито, нагреть до 75 °С, расфасовать, герметически укупорить, перевернуть банки вниз горлышками и охладить.

Желе из черной смородины

Первый способ. Свежий сок налить в эмалированную кастрюлю, добавить сахар (800 г на 1 л сока), поставить на огонь и довести до кипения при постоянном помешивании, пока не ра-

створится весь сахар. Полученную смесь в горячем виде профильтровать через фланель или 3–4 слоя марли. Профильтрованный сок вновь слить в кастрюлю и уварить до уменьшения первоначального объема на $\frac{1}{4}$ часть. Горячую массу (температура 75–80 °С) разлить в чистые подогретые банки, укупорить их крышками и охладить, не переворачивая.

Второй способ. Подготовленный свежий сок налить в кастрюлю, поставить на огонь и уварить, непрерывно снимая пенку. Когда объем сока уменьшится вдвое, в него добавить сахар и варить желе до готовности.

Желе из красной смородины

Ягоды красной смородины поместить в эмалированный таз, поставить на огонь и нагреть до появления пара. Прогретые ягоды в горячем состоянии протереть через сито деревянной ложкой, не нажимая сильно на ягоды, чтобы не раздавить зернышки. В протертую массу добавить сахар (1,5 кг на 1 л сока), поставить на огонь, довести до сильного кипения, снять с огня на 15–20 минут, снять пену, вновь поставить на огонь, дать сильно закипеть и отставить на 20 минут, после чего поставить таз на огонь и варить до тех пор, пока перестанет выделяться пена.

Горячее желе (температура около 90 °С) разлить в горячие банки и оставить открытыми на 24 часа, после чего их герметически укупорить или накрыть пергаментной бумагой и обвязать шпагатом. Такое желе хранят в прохладном месте.

Желе «Солнечное»

Желе готовят из красной смородины (можно пополам с белой) в смеси с клубникой или малиной.

Промытые и очищенные ягоды смородины бланшировать в течение 2–3 минут и в горячем состоянии протереть через сито. На каждый килограмм полученного пюре добавить 0,5 кг клубничного или малинового пюре.

Одновременно приготовить сахарный сироп из расчета 1–1,5 кг сахара и 150–200 мл воды на 1 кг пюре. Сироп поставить на огонь и нагреть при помешивании до полного растворения сахара, снять с огня и удалить образовавшуюся пену.

В остывший до температуры 70–80 °С сироп влить, помешивая, протертое пюре, хорошо перемешать смесь, разлить в чистые подогретые банки и поставить на 4–5 дней на солнце. После выдержки банки закрыть следующим образом. Вырезать кружок бумаги, смочить водкой или спиртом, положить на желе и сверху накрыть пергаментной бумагой, завязать либо герметически закрыть жестяной лакированной крышкой.

Желе в банках, накрытых пергаментной бумагой, рекомендуется хранить летом в погребе или в холодильнике, а зимой — в холодном сухом месте. Желе, герметически укупоренное крышками, можно хранить при комнатной температуре.

Желе из крыжовника

Первый способ. Из сока крыжовника можно получить желе хорошей консистенции, так как крыжовник содержит значительное количество пектиновых веществ. Чтобы улучшить вкусовые качества, цвет и аромат желе, готовится купажированный сок, то есть к соку крыжовника добавляется до 35% сока малины, смородины, вишни или других фруктов.

Осветленный сок из ягод крыжовника или смесь сока крыжовника с другими соками поместить в эмалированную кастрюлю, добавить сахар (850 г на 1 л сока) и нагреть массу до полного его растворения. Горячий сок профильтровать через фланель или 3–4 слоя марли, вновь поместить в эмалированную кастрюлю и уварить до уменьшения первоначального объема приблизительно на $\frac{1}{4}$ часть.

Уваренное желе при температуре не ниже 80 °С расфасовать в горячие сухие банки, герметически их укупорить и, не переворачивая, охладить.

Второй способ. В эмалированный таз налить воду (800 мл на 1 кг ягод) и подготовленные ягоды погрузить в нее, после чего таз поставить на слабый огонь и кипятить в течение 25 минут. Полученный сок профильтровать через фланель или 3–4 слоя марли, а мезгу уложить в холщовый мешок и слегка отжать. Отжатый сок вторично профильтровать, слить его в ранее полученный сок и уварить смесь до уменьшения первоначального объема наполовину, постепенно добавляя сахар (800 г на 1 л сока).

Готовое горячее желе расфасовать в нагретые сухие банки и накрыть крышками. Банки поставить в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой для пастеризации. Время пастеризации при температуре воды 90 °С для банок вместимостью 0,5 л — 10 минут, 1 л — 15 минут. В процессе обработки кастрюля должна быть накрыта крышкой, а уровень воды в ней должен быть на 3 см ниже верха горлышек банок.

После пастеризации банки герметически укупорить и, не переворачивая, охладить.

Желе из вишни

Для желе взять немного недозревшие вишни. Перебрать их, удаляя плодоножки и поврежденные плоды, вымыть, дать стечь воде, поместить в эмалированную кастрюлю, залить водой (300 мл на 1 кг плодов) и варить до выделения сока, отжать сок и профильтровать его через фланель или четыре слоя марли. Профильтрованный сок налить в кастрюлю, поставить на огонь, уварить на $\frac{1}{3}$ первоначального объема, затем постепенно добавить сахар (700 г на 1 л сока). После полного растворения сахара желе кипятить на слабом огне до готовности.

Горячее готовое желе расфасовать в подогретые сухие банки, накрыть лакированными крышками, установить в кастрюлю с водой, нагретой до 70 °С, и пастеризовать при 85 °С. Время пастеризации для банок вместимостью 0,5 л — 10 минут, 1 л — 15 минут. В процессе обработки кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней должен быть на 3 см ниже верха горлышек банок. После пастеризации банки герметически укупорить и охладить, не переворачивая на крышки.

Желе из абрикосов

Для приготовления желе пригодны не вполне созревшие абрикосы. Плоды вымыть, дать стечь воде, удалить плодоножки, ножом из нержавеющей стали разрезать на половинки, удалить косточки, поместить в эмалированную кастрюлю, залить водой (400 мл на 1 кг плодов) и варить до размягчения. Полученную массу протереть через сито, уварить до уменьшения на $\frac{1}{3}$ первоначального объема, снимая пену. Затем при постоянном помешивании добавить небольшими частями сахар (500 г

сахара на 1 л сока). Когда сахар полностью растворится, ложкой отобрать пробу на желеобразование.

Готовое горячее желе расфасовать в сухие подогретые банки, накрыть крышками, установить в кастрюлю с водой, подогретой до 70 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 90–95 °С для банок вместимостью 0,5 л — 8–10 минут, 1 л — 12–15 минут. Во время обработки кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней должен быть на 3 см ниже верха горлышек банок. После пастеризации банки герметически укупорить и охладить, не переворачивая.

Желе из персиков

Желе готовится из персикового сока. Свежеотжатый сок поместить в эмалированную кастрюлю и добавить сахарный песок из расчета 600 г на 1 кг сока. Смесь довести до кипения и полного растворения сахара и в горячем виде профильтровать через 3–4 слоя марли. Профильтрованный сок уварить до уменьшения первоначального объема примерно на $\frac{1}{3}$ (по замеру). После уваривания готовое желе в горячем виде расфасовать в сухие нагретые банки, герметически укупорить их крышками и охладить при комнатной температуре, не переворачивая вниз горлышками.

Желе из яблок

Для приготовления желе лучше всего использовать падалицу зимних сортов. Яблоки тщательно вымыть, нарезать дольками, положить в кастрюлю, залить на $\frac{1}{2}$ водой и варить 10–20 минут. Затем сок процедить в кастрюлю с широким дном. На 1 литр жидкости добавить 600–700 г сахара и варить около 20 минут. Перед окончанием варки добавить щепотку ванильного сахара. Для проверки готовности желе каплю опустить на холодную тарелку: если она не расплывается, желе готово. Фасовать в горячем виде.

Желе из яблочного сока

Из свежего сока можно получить желе хорошего качества. Для улучшения вкуса и цвета желе в яблочный сок можно до-

бавить 10–15% консервированного сока малины, черной смородины или вишни. Яблочный сок или смесь соков для изготовления желе дополнительно профильтровать, слить в эмалированную кастрюлю, добавить сахар (800 г на 1 л сока). Смесь нагреть до 80–90 °С, помешивая, до полного растворения сахара. Затем сироп профильтровать через 3–4 слоя марли, вновь поместить в эмалированную кастрюлю и уварить до температуры кипения 104 °С.

Уваренную массу при температуре 80–90 °С расфасовать в сухие нагретые банки, герметически укупорить прокипяченными крышками и, не переворачивая, поставить в прохладное место.

Желе из слив

Желе готовят из свежеприготовленного сливового сока. Сок налить в эмалированную кастрюлю, добавить к нему сахар (600 г на 1 л сока), довести смесь до кипения, полностью растворить сахар и в горячем состоянии профильтровать через фланель или 3–4 слоя марли. Профильтрованный сок уварить до уменьшения первоначального объема примерно на $\frac{1}{3}$ (по замеру). Время уваривания должно быть не более 30–35 минут.

Горячее желе расфасовать в нагретые сухие банки, накрыть прокипяченными крышками, герметически укупорить и, не переворачивая, медленно охладить, накрыв их плотной тканью.

Желе из айвы

Первый вариант. Желе готовят из натурального свежего сока. Сок слить в эмалированную кастрюлю, добавить сахар (800 г на 1 л сока), хорошо перемешать и нагреть до 80–90 °С. После растворения сахара сок профильтровать через 3–4 слоя марли, вновь поставить на огонь и уварить до уменьшения первоначального объема на $\frac{1}{3}$ (по замеру) или до температуры кипения в конце варки 104 °С. Готовое желе при температуре 85 °С разлить в горячие сухие банки, накрыть прокипяченными крышками, герметически укупорить и, не переворачивая, охладить в прохладном месте, но не на сквозняке.

Второй вариант. Спелую айву очистить от кожицы, нарезать дольками, поместить в эмалированный таз, залить холод-

ной водой так, чтобы она покрыла нарезанные плоды, и варить до полного размягчения долек. Уваренную массу в горячем состоянии откинуть на сито и дать жидкости стечь. Стекшую смесь воды и сока поместить в эмалированную кастрюлю, добавить сахар и лимонный сок (1 кг сахара и сок 1 лимона на 1 л жидкости) и варить желе до готовности.

Готовое горячее желе расфасовать в подогретые банки, герметически укупорить их крышками и охладить при комнатной температуре, не переворачивая.

Желе из айвы с виноградным суслим

Обмыть 2 кг айвы, нарезать ломтиками, не удаляя сердцевину, залить небольшим количеством воды и варить до мягкости. Выделившийся сок процедить через марлю и добавить 1 л свежего прозрачного виноградного сусли, полученного из винограда светлого сорта, и 0,5 кг сахара. Варить желе на сильном огне до сгущения. За 3–4 минуты до снятия с огня добавить 1 чайную ложку лимонной кислоты.

Горячее желе разлить в высушенные и прогретые небольшие банки и охладить при комнатной температуре.

Желе из кизила

Промыть 2 кг кизила и залить небольшим количеством воды. Варить на слабом огне до мягкости, выложить на тонкую ткань и медленно процедить сок, не сжимая кизил. Измерить полученный сок и на 1 л сока добавить 750 г сахара.

Желе варить на сильном огне для более быстрого сгущения и большей прозрачности. Незадолго до окончания варки добавить 1 чайную ложку лимонной кислоты.

Готовое желе разлить горячим в высушенные небольшие банки или другую мелкую посуду.

Желе из кислых яблок

Обмыть яблоки, удалить плодоножку; нарезать яблоки ломтиками, не удаляя кожицы и сердцевину. Залить таким количеством воды, чтобы она покрыла ломтики, и варить до мягкости. Процедить сок через марлю или сито, не отжимая фрукты,

и измерить его объем. Варить сок в течение 15–20 минут, затем добавить по 0,5 кг сахара на 1 л сока. Варить желе еще 5 минут; когда оно достаточно загустеет, добавить 1 чайную ложку лимонной кислоты. Через 2–3 минуты снять с огня и тотчас разлить в прогретые баночки или другую мелкую посуду.

Хранить в прохладном месте.

Желе из яблок и лимона

Обмыть и нарезать ломтиками (не снимая кожицы и не удаляя сердцевины) 2 кг кислых яблок. Смешать с яблоками нарезанные ломтиками 3 лимона. Залить смесь небольшим количеством воды и варить до мягкости. Выделившийся сок процедить через тонкую ткань и добавить в него 1 кг сахара. Варить желе на сильном огне, непрерывно помешивая и снимая пену. За 3–4 минуты до снятия с огня добавить 1 чайную ложку лимонной кислоты. Готовое горячее желе разлить в предварительно высушенные и прогретые банки.

Желе из яблок и апельсина

Сварить 2 кг яблок, нарезав их предварительно ломтиками, не удаляя кожицы и сердцевины. Процедить выделившийся сок и довести до кипения. Снять цедру с 0,5 кг апельсинов, нарезать их мелкими кусочками, всыпать в яблочный сок и варить 8–10 минут. Снять с огня и через 0,5 часа процедить сок через тонкую ткань. Добавить 800 г сахара и варить желе до готовности; за несколько минут до снятия с огня добавить 1 чайную ложку лимонной кислоты. Горячее желе разлить в прогретые банки.

Желе из винограда

Для желе подбирают не вполне созревший виноград с мясистой плотной мякотью. Его надо тщательно вымыть, дать стечь воде, оборвать ягоды с гребней, удаляя гнилые и деформированные. Подготовленные ягоды поместить в эмалированную кастрюлю, добавить воду (400 мл на 1 кг ягод), поставить на огонь и при слабом кипении варить 15 минут. Полученный сок профильтровать через фланель или 3–4 слоя марли, а мезгу

выложить в холщовый мешочек и слегка отжать. Выжатый при этом вторичный сок профильтровать и добавить к общей массе сока. Сок уварить до уменьшения первоначального объема вдвое (по замеру), снимая пенку. В период кипения сока в него частями добавить сахар (700 г на 1 л сока) и уварить желе до готовности.

Готовое горячее желе расфасовать в подогретые сухие банки, накрыть их прокипяченными крышками, поместить в кастрюлю с водой, нагретой до 70 °С. При пастеризации кастрюлю накрыть крышкой. Уровень воды в ней должен быть на 3 см ниже верха горлышек банок. Время пастеризации при 90 °С для банок вместимостью 0,5 л — 8–10 минут, 1 л — 12–15 минут.

После обработки банки следует герметически укупорить и, не переворачивая, охладить.

Желе из терна

Желе готовят из осветленного тернового сока, который можно получить двумя способами: выпариванием в соковарке или провариванием с небольшим количеством воды. Во втором случае промытые плоды надо поместить в эмалированный таз, залить водой так, чтобы она только покрыла плоды, и уварить до полного размягчения терна. Полученный таким образом сок профильтровать через 2–3 слоя марли, уложенной на дуршлаг. Дать стечь соку. Оставшиеся плоды отжать, собрав концы марли. Сок, полученный одним из указанных способов, поместить в эмалированную кастрюлю, нагреть до кипения, добавить частями (для лучшего растворения) сахар (1 кг на 1 л сока) и уварить желе до готовности.

Готовое горячее желе разлить в подогретые банки, герметически укупорить их и охладить, не переворачивая.

Желе из рябины

Желе готовят из натурального осветленного сока рябины. Надо налить его в эмалированную кастрюлю, поставить на небольшой огонь, нагреть до 70–85 °С и добавить сахар (800 г на 1 л сока). После полного растворения сахара сок профильтровать через 3–4 слоя марли, слить в кастрюлю и уварить до уменьшения первоначального объема на ¼ часть (по замеру).

Уваренную горячую массу (температура 75–80 °С) разлить в нагретые сухие банки, герметически укупорить их и, не переворачивая, охладить.

Желе из черники

Желе готовят из натурального осветленного сока черники. Сок налить в эмалированную кастрюлю, добавить сахар (800 г на 1 л сока), довести до кипения, постоянно помешивая, пока не растворится весь сахар. Полученную горячую смесь профильтровать через фланель или 3–4 слоя марли, вновь поместить в эмалированную кастрюлю и уварить до уменьшения первоначального объема на $\frac{1}{4}$ часть (по замеру). Готовое кипящее желе расфасовать в сухие нагретые банки, накрыть их прокипяченными лакированными крышками, герметически укупорить и охладить, не переворачивая.

Желе из голубики

Желе готовят из натурального осветленного сока голубики. Сок налить в эмалированный таз, добавить сахар (800 г на 1 л сока), поставить на огонь и подогреть до кипения при постоянном помешивании, пока не растворится весь сахар. Полученную смесь в горячем виде профильтровать через 3–4 слоя марли, слить в эмалированную кастрюлю и уварить до уменьшения первоначального объема на $\frac{1}{4}$ часть (по замеру). Уваренную горячую массу (температура 75–80 °С) расфасовать в сухие подогретые банки, герметически укупорить их и охладить на воздухе, не переворачивая.

Желе из костяники

Натуральный осветленный сок поместить в эмалированную кастрюлю, добавить сахарный песок (800 г на 1 л сока). Смесь довести до кипения и полного растворения сахара и в горячем состоянии профильтровать через 3–4 слоя марли, после чего уварить до уменьшения первоначального объема на $\frac{1}{3}$ (по замеру). Готовое горячее желе расфасовать в сухие подогретые банки, герметически укупорить их прокипяченными крышками и охладить, не переворачивая.

Желе из лимонов

Спелые лимоны вымыть в холодной воде, дать ей стечь и ножом из нержавеющей стали нарезать тонкими ломтиками вместе с кожицей. Нарезанные лимоны поместить в эмалированную кастрюлю, добавить воду (1 л на 8–10 лимонов) и варить на слабом огне 30 минут, после чего образовавшийся сок профильтровать через фланель или 3–4 слоя марли.

Чистый лимонный сок для приготовления желе можно получить с помощью паровой соковарки. Осветленный сок слить в чистую эмалированную кастрюлю, уварить, снимая пену, до тех пор, пока объем не уменьшится вдвое (по замеру). После уваривания в сок мелкими порциями при постоянном помешивании добавить сахар (0,9–1 кг на 1 л сока) и уварить до готовности. Для получения желе более плотной консистенции в уваренную массу можно добавить растворенный желатин (10 г на 1 л сока). Все необходимое количество желатина растворить в стакане воды.

Готовое горячее желе расфасовать в подогретые сухие банки, герметически укупорить их крышками и охладить, не переворачивая.

Желе из калины

Желе готовится из натурального осветленного сока калины. Сок налить в эмалированную кастрюлю, поставить на огонь, добавить сахар (800 г на 1 л сока), нагреть при постоянном помешивании до полного растворения сахара и профильтровать через фланель или 3–4 слоя марли. Профильтрованную смесь вновь влить в кастрюлю и уварить до уменьшения первоначального объема на $\frac{1}{4}$ часть (по замеру).

Уваренное горячее желе расфасовать в сухие подогретые банки, накрыть их прокипяченными лакированными крышками, герметически укупорить и, не переворачивая, охладить.

Желе из мандаринов

Желе готовят из свежего натурального сока мандаринов. Сок налить в эмалированную кастрюлю, нагреть до кипения и постепенно добавить в него сахар (1,2 кг на 1 л сока), чтобы он лучше растворился. После полного растворения сахара сок про-

фильтровать через 3–4 слоя марли, а затем уварить желе до готовности. Готовое горячее желе выложить в чистые горячие банки, герметически укупорить крышками и, не переворачивая, охладить.

Желе из красной смородины холодным способом

Сок красной смородины, пожалуй, единственный, из которого можно приготавливать желе холодным способом.

Ягоды надо взять чуть недозрелыми, промыть их вместе с косточками, чтобы не вытек сок, просушить на полотенце или марле и, обобрав стебельки, хорошо размять ягоды деревянной толкушкой. Сок отжать, положить в него сахар из расчета 1½ стакана сахара на стакан сока. Тщательно растереть смесь, пока сахар полностью не растворится. Полученную массу разлить в мелкую сухую стеклянную посуду (в баночки из-под майонеза), накрыть пергаментной бумагой, калькой или фольгой и завязать. Первые 2–3 дня желе надо хранить в прохладном месте, а потом при комнатной температуре.

Подавать желе к чаю, кашам, намазывать на хлеб. Из него можно готовить морс и кисели.

Желе из клубники

Это желе готовят, смешивая клубничный сок с соком кислых яблок, так как в клубнике содержится небольшое количество пектина. Из 2 кг сваренных кислых яблок получается 1 л сока. Яблоки залить водой так, чтобы вода их покрыла, и варить до мягкости, а затем в горячем виде процедить через тонкую ткань или марлю, не отжимая.

В 1 л яблочного сока влить 250 мл сока клубники, а на каждый литр смешанного сока всыпать по 750–800 г сахара.

Желе варить в широкой посуде на сильном огне. За 2–3 минуты до снятия с огня добавить 1 чайную ложку лимонной кислоты. Готовое желе в горячем виде разлить в сухие и прогретые банки.

Желе из актинидии

1 кг плодов актинидии осторожно размять деревянным пес-тиком в эмалированной кастрюле, засыпать 1 кг сахара, тща-

тельно перемешать и варить на слабом огне до готовности. Полученную массу разлить в мелкую сухую стеклянную посуду, накрыть пергаментной бумагой и завязать.

Желе из плодов барбариса

1 кг перебранных и промытых ягод барбариса поместить в эмалированную кастрюлю, залить 1 стаканом воды и поставить на огонь. Прогреть при постоянном помешивании до размягчения, протереть через сито, добавить 1 кг сахара. Уваривать до нужной густоты. В горячем виде разлить в подготовленные простерилизованные банки, плотно закрыть их и поставить на хранение в прохладное место.

Желе из бузины

1 столовую ложку приготовленного из ягод бузины сиропа разбавить 1 стаканом воды, прокипятить 10–15 минут, затем процедить и разлить по вазочкам. Подавать в охлажденном виде.

Желе из ежевики

1 кг ягод ежевики нагреть до температуры 90 °С, размять, отжать сок, добавить сок ½ лимона, растворенный желатин (60 г), 500 г сахара и варить на слабом огне до густоты желе. В горячем виде разлить в подготовленные простерилизованные банки, плотно закрыть их и поставить на хранение в прохладное место.

Желе из земляники

Первый способ. 1 л земляничного сока смешать с соком белой и красной смородины, крыжовника (1½ стакана сока этих ягод), всыпать 600–800 г сахара и варить на слабом огне, снимая пенку, до консистенции желе. Можно добавить разведенный желатин. Тщательно размешать, довести до кипения.

Второй способ. 200 г ягод земляники опустить в сахарный сироп (1 стакан воды и 150 г сахара), добавить растворенный в воде или соке желатин (5 г), довести до кипения, дать настояться 15 минут, процедить, ввести 1 г лимонной кислоты.

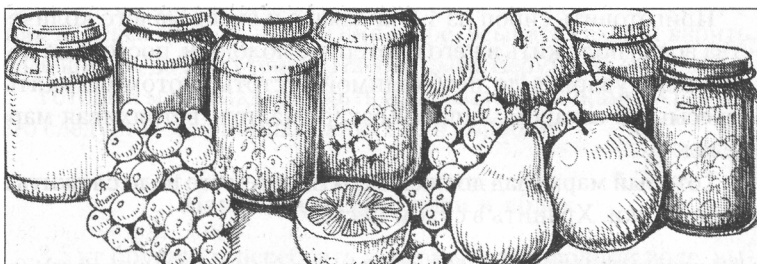
Желе из облепихи

1 л сока из плодов облепихи нагреть в кастрюле до 70 °С, всыпать 600–900 г сахара, помешивая его до полного растворения, довести до кипения и уварить до готовности, постепенно уменьшая силу огня. Горячее желе разлить в горячие сухие простерилизованные банки и тотчас же закатать.

Желе из шиповника

1 кг очищенных от семян и волосков плодов шиповника залить 3 стаканами воды, кипятить на слабом огне до размягчения, протереть, отжать сок. В соке растворить 500 г сахара и варить до консистенции желе. В горячем виде разлить в подготовленные простерилизованные банки, плотно закрыть их и поставить на хранение в прохладное место.

МАРМЕЛАД И СМОКВА



МАРМЕЛАД

Для приготовления мармелада используют перезревшие плоды и ягоды. Сначала их надо перебрать, хорошо промыть, удалить косточки (если плоды с косточками), вырезать поврежденные места, затем сварить и протереть через сито. Сахар нужно класть только тогда, когда пюре загустеет. Во время варки надо следить, чтобы масса не пригорела, для чего необходимо постоянно помешивать ее деревянной лопаточкой. Чтобы проверить готовность мармелада, нужно провести по дну таза лопаточкой — если она оставляет след, то мармелад готов. Готовый мармелад выложить в банки и стерилизовать в течение 15 минут.

Самый лучший мармелад получают из кислых яблок, смородины и крыжовника. Если хотят получить твердый мармелад из ароматных, специфических по вкусу плодов, бедных пектинами, то добавляют пектиновую вытяжку или яблочное пюре.

В мармелад, который готовят из недостаточно кислых плодов, на 1 кг пюре добавляют 1 г лимонной кислоты. Для улучшения запаха добавляют ваниль, корицу и другие пряности.

Можно приготовить многослойный мармелад из разных плодов; предварительно его нарезают пластинами и пересыпают их толчеными орехами, маком или тертой цедрой.

Мармелад яблочный

Отобрать 2,5 кг яблок, очистить, нарезать на ломтики, положить в холодную воду и поставить на довольно сильный огонь.

Варить, пока яблоки не станут мягкими, затем выложить на сито и размять ложкой; протертое пюре варить до тех пор, пока не загустеет.

Приготовить сироп из 1,6 кг сахара и очень малого количества воды, положить в него протертые яблоки и, постоянно помешивая, уварить до необходимой густоты, потом остудить, пересыпать сахаром, лишний сахар удалить, встряхивая мармелад.

Готовый мармелад должен остыть, затем его надо сложить в сухие банки. Хранить в сухом месте.

Мармелад яблочный с орехами

1 кг яблок вымыть и испечь в духовке, протереть через сито или решето. Пюре подогреть, добавить 250 г сахара и варить. Мармелад будет готов, когда небольшое его количество, выложенное на тарелку, не будет сливаться после разделения ложкой. В самом конце приготовления добавить в массу 25 г поджаренных и измельченных апельсиновых корочек и 25 г измельченных ядер грецких орехов. После этого варить еще несколько минут, после чего выложить мармелад на противень, выстланный пергаментом.

Когда масса несколько подсохнет, подсушить ее в слегка нагретой духовке.

Подсушенный мармелад обсыпать сахаром или сахарной пудрой и накрыть сверху пергаментом или алюминиевой фольгой. Хранить в сухом прохладном месте.

Мармелад яблочный без сахара

Яблоки нарезать на дольки и бросить в кипящую воду. Сварившиеся яблоки протереть через сито.

Полученное пюре довести до кипения, разбавить кипятком из воды, очищенной древесной золой (1½ стакана кипятка на 1 кг пюре, 1 горсть древесной золы для очистки 1 л кипятка).

Разбавленное кипятком пюре подогреть, помешивая до тех пор, пока масса не загустеет (показатель готовности — следы от лопаточки на дне). Теплый мармелад выложить в сухую посуду, закатать или плотно закрыть пергаментом.

Мармелад из дыни

Спелую дыню очистить от семян и корок, мякоть нарезать кусочками и варить на медленном огне до мягкости. Потом протереть через сито до получения пюре, всыпать сахар и варить, помешивая, до загустения. На 1 кг дыни берут 1 кг сахара.

Готовый мармелад охладить и нарезать кусочками. Хранить его следует в стеклянных банках или коробке.

Мармелад из брусники и яблок

3,5 кг брусники перебрать и промыть в холодной воде, выложить в эмалированную кастрюлю, добавить 1 кг яблок, очищенных от кожуры и семян и нарезанных тонкими дольками, влить 1 стакан воды и варить до тех пор, пока брусника не разварится и яблоки не станут мягкими. Затем протереть через решето или сито, добавить 1 кг сахара и варить мармелад в неглубокой кастрюле с широким дном, непрерывно помешивая.

Готовый мармелад горячим разложить в сухие банки, остудить, пока на его поверхности не образуется защитная пленка.

Хранить в сухом прохладном месте.

Мармелад абрикосовый

Отобрать спелые плоды, очистить от кожицы, вынуть косточки и засыпать сахаром. Для обыкновенных абрикосов достаточно на каждые 400 г брать по 200 г сахара, а для так называемых персиковых абрикосов нужно на 400 г плодов брать по 300–400 г сахара и даже более.

Абрикосы, засыпанные сахаром, оставить на 3–4 часа, потом поставить на медленный огонь, хорошо разварить, протереть через сито или решето. Полученное пюре выложить в деревянные формы, немного подсушить в слабо нагретой духовке, затем пересыпать сахаром, лишний сахар, встряхивая, убрать и снова подсушить в духовке.

Готовый мармелад хранить в сухом месте.

Мармелад из абрикосов и яблок

1 кг яблок и 3 кг абрикосов разварить отдельно, охладить и протереть сквозь сито, после чего смешать, добавив 2 кг сахара,

и уварить до желаемой густоты. Выложить в формы, немного подсушить в слабо нагретой духовке. Готовый мармелад хранить в сухом месте.

Мармелад вишневый

Отобрать 1,2 кг здоровых, спелых вишен, очистить от плодоножек, удалить косточки и хорошо уварить на медленном огне. Взять 1,2 кг сахара, приготовить сироп, уварить, положить в него вишни и хорошо перемешать. Потом снять с огня, дать остыть, посыпать сахаром, подсушить в слабо нагретой духовке. В банки надо раскладывать, когда остынет.

Мармелад из черники и яблок

500 г очищенных незрелых кислых яблок нарезать мелкими кусочками, добавить несколько ложек воды, подогреть под крышкой до размягчения и протереть через дуршлаг. 500 г черники вымыть, переложить в кастрюлю, добавить 2 столовые ложки сахара и подогреть под крышкой до размягчения. Добавить протертые яблоки. Смесь уварить до $\frac{1}{3}$ объема, добавить 200 г сахара и варить 5 минут. Затем добавить порциями остальной сахар (600 г), чтобы процесс варки не прекращался. Варить до готовности и фасовать в горячем виде. Готовый мармелад хранить в сухом месте.

Мармелад персиковый

Взять 3 кг спелых, здоровых персиков, очистить их от кожицы и косточек, размять деревянным пестиком и варить при постоянном помешивании. Затем добавить 2,5 кг сахара, продолжать уваривать, интенсивно помешивая, снять с огня, дать остыть и разложить в сухие банки.

Мармелад из слив

Спелые плоды перебрать, промыть, поместить в дуршлаг, на 2–3 минуты опустить в кипящую воду, затем быстро в холодную, очистить от кожицы, удалить косточки. Подготовленные половинки поместить в варочную посуду, на умеренном огне

нагревать их до размягчения, затем добавить сахарный сироп (на 1 кг пюре 540 г сахара и 150 мл воды) и при помешивании уварить до готовности.

Из одной десятой части косточек, вынутых из слив, достать ядрышки и за 4–5 минут до окончания варки положить их в кипящую мармеладную массу для придания миндального аромата и вкуса.

Мармелад малиновый

Отобрать зрелые ягоды, протереть через сито и хорошо уварить на медленном огне. На 1,6 кг ягод взять 800 г сахара. Сахар разварить с добавлением малого количества воды и смешать с протертой малиной. Затем, постоянно помешивая, довести до готовности. Снять с огня, дать остыть.

Мармелад из черной смородины

Для приготовления мармелада очищенные ягоды черной смородины высыпают в эмалированный таз, добавляют воду ($\frac{1}{2}$ стакана на 1 кг массы) и варят до размягчения плодов. Затем протирают через сито. На 1 кг протертой массы добавляют 600 г сахара и уваривают до состояния, когда масса начнет отставать от таза.

Полученный продукт раскладывают в коробки, застланные пергаментной бумагой и после остывания режут на кусочки. Хранят мармелад в стеклянной посуде.

Мармелад из крыжовника

Первый вариант. 1 кг твердых недозрелых ягод крыжовника положить в кастрюлю, добавить несколько ложек воды и разварить под крышкой. Массу тщательно растереть и протереть через сито. Полученное пюре уварить на слабом огне, помешивая, до половины первоначального объема. Затем порциями прибавить 550 г сахара и, помешивая, варить на слабом огне до готовности (масса должна весить 1 кг):

Готовый мармелад выложить в эмалированную формочку, смоченную водой. Застывшую массу разрезать на кусочки и посыпать сахаром. Хранить в сухом холодном месте.

Второй вариант. Ягоды крыжовника перебрать, промыть, поместить в эмалированную посуду, залить водой (высота слоя воды должна составлять $\frac{1}{2}$ высоты слоя ягод), варить до их полного размягчения. Затем откинуть на дуршлаг, для отделения семян протереть через сито. 1 кг протертой массы смешать с сахарным сиропом (600 г сахара, 150 мл воды или отвара вишневых листьев), на умеренном огне уварить при постоянном помешивании до готовности.

Горячий мармелад расфасовать в банки, сверху посыпать сахаром, накрыть полиэтиленовыми крышками.

Мармелад из крыжовника и смородины

Взять поровну крыжовника и смородины, ягоды перебрать, промыть, протереть через сито, положить на каждые 500 г ягод по 250 г сахара, уварить до готовности и разложить в банки.

Мармелад виноградный без сахара

Виноград промыть, положить в раствор соды (на 10 кг винограда 1 столовая ложка пищевой соды), варить, пока кожура не лопнет. Остудив виноград, протереть его через дуршлаг. Полученную массу варить на медленном огне при помешивании. Теплый мармелад выложить в банки или формы.

Мармелад из барбариса

На 1,2 кг ягод взять 1,2 кг сахара и 400 мл воды. Сироп закипятить, всыпать барбарис, довести до кипения, кипятить в течение нескольких минут, потом снять с огня и протереть через сито. Протертую массу еще раз прокипятить с сахаром и, остудив, разложить в банки.

Мармелад ассорти

Взять 500 г ягод черной смородины, 500 г ягод крыжовника, 500 г яблок, 500 г тыквы, 400 г сахара.

Сладкие яблоки нарезать дольками, не очищая, положить в кастрюлю. Зеленую тыкву очистить от семян и кожицы, нарезать мелкими кусочками и тоже положить в кастрюлю. Влить

несколько ложек воды и распарить яблоки с тыквой под крышкой до полного размягчения. Горячую массу протереть через сито. Черную смородину и крыжовник размять деревянным пестиком, засыпать сахаром, перемешать и подогреть до полного растворения сахара. Эту массу тоже протереть через сито, а затем смешать с яблочно-тыквенным пюре. Варить до готовности. Фасовать в горячем виде, желательно в банки емкостью до 0,5 л.

Мармелад из земляники

1 кг земляники протереть через мелкое сито, чтобы не попали зернышки. В 85 %-ный сахарный сироп (850 г сахара на 150 мл воды) положить $\frac{1}{4}$ часть протертой земляники, сварить до готовности, добавить еще $\frac{1}{4}$ массы, вновь сварить до готовности и так до расходования последней порции ягод. Массу разложить в формочки, смоченные холодной водой или смазанные сливочным маслом.

Мармелад из рябины

1 кг плодов рябины залить кипятком на 15 минут, откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, размять деревянным пестиком, залить кипятком (150 мл), протереть через сито. Массу переложить в таз, всыпать 1 кг сахара и варить на слабом огне до густоты мармелада, остудить. Затем выложить на пергаментную бумагу, обсыпать сахарной пудрой или сахаром, разгладить ножом, подсушить на противне в духовке на слабом огне. Мармелад разрезать на куски разной формы и сложить в банки.

Мармелад рябиново-яблочный

500 г замороженных, перебранных и вымытых плодов лесной рябины для снижения горечи опустить на 2–3 минуты в раствор поваренной соли (20–30 г соли на 1 л воды), затем сразу промыть в холодной проточной воде. 500 г антоновки очистить и нарезать кусочками.

Ягоды рябины и яблоки залить $1\frac{1}{2}$ стакана яблочного сока и варить на слабом огне до размягчения. Массу протереть через частое сито или пропустить через шнековую соковыжималку. Добавить сахар ($\frac{1}{2}$ стакана на 1 стакан массы) и продолжать

варить на слабом огне. Перед окончанием варки добавить оставшийся сахар (всего 800 г).

Горячий мармелад вылить в формы, тарелки, на пергаментную бумагу, подсушить, разрезать на фигурные кусочки и обсыпать сахарной пудрой. Хранить в закрытых коробках или банках в прохладном месте.

Мармелад из черники

1 кг ягод черники залить 1 стаканом воды, варить до загустения, добавить 400 г сахара и варить до консистенции мармелада. Разрезать на кусочки и подсушить на пергаментной бумаге.

Мармелад из ежевики

1 кг ягод ежевики нагреть, размять, отжать сок и кипятить на слабом огне до выпаривания половины первоначального объема, добавить 350 г сахара и варить до необходимой консистенции. Мармелад разрезать на кусочки и подсушить на пергаментной бумаге. Хранить в прохладном месте.

Мармелад из шиповника

Спелые плоды шиповника перебрать, промыть, удалить плодоножки, но оставить чашечки цветка, очистить от семян и волосков, еще раз хорошо промыть, положить в кастрюлю, залить водой и варить до размягчения. Затем массу протереть через сито, в полученное пюре добавить сахар и при непрерывном помешивании небольшими порциями варить до загустения. На 2 кг пюре необходимо 1,2 кг сахара. Хранить в закрытых коробках или банках в прохладном месте.

Мармелад из шиповника и яблок

В пюре из шиповника и яблок всыпать сахар, размешать и оставить до его растворения. Затем небольшими порциями варить до готовности. На 1 кг пюре необходимо 1,4 кг сахара. Горячий мармелад разлить в формы, подсушить и обсыпать сахарной пудрой. Хранить в закрытых коробках или банках в прохладном месте.

СМОКВА

Смоква — это разновидность мармелада, по способу приготовления немного похожая на него.

Фрукты и ягоды варят (с добавлением воды) или тушат на умеренном огне до мягкости, а затем протирают через сито. Пюре смешивают с сахаром (в некоторых случаях его кладут раньше, когда плоды еще свежие) и варят при непрерывном помешивании деревянной ложкой. Когда пюре загустеет, станет легко отделяться от стенок и дна посуды и тянуться за ложкой, его выкладывают (слоем в 1 см) на плоское фаянсовое или эмалированное блюдо, смоченное водой, или на пергаментную бумагу, которую можно смазать сливочным маслом, подсушивают 2–3 дня на открытом воздухе или 10–15 часов в слабо нагретой (до 50–55 °С) и приоткрытой духовке. Подсушенную смокву нарезают кусочками (квадратиками, ромбиками, кружочками), обсыпают сахарной пудрой или мелким сахарным песком, укладывают в банки, закрывают пергаментной бумагой или целлофаном и ставят в прохладное место.

Смоква из малины

1 кг подготовленных спелых ягод малины переложить в варочный таз, пересыпая 600 г сахара, выдержать 3–4 часа. Когда ягоды выделяют сок, поставить на слабый огонь, варить при помешивании до тех пор, пока масса не будет легко отделяться от дна и стенок. Часть горячего сока можно слить и использовать для других целей. Уваренную массу выложить на плоское блюдо, смоченное холодной водой, разровнять ножом и высушить на воздухе. К смокве можно добавить 100–200 г размельченных ядер грецких орехов. Когда она подсохнет, разрезать на полоски, квадратик, ромбик, обсыпать сахарным песком или сахарной пудрой и переложить в стеклянные банки. Хранить в сухом прохладном затемненном месте.

Смоква из морошки

1 кг спелых ягод морошки укладывают в кастрюлю, пересыпая 600 г сахара, а затем убирают на 3–4 часа в прохладное место. После выдержки ягоды вместе с выделившимся соком варят в тазу на слабом огне, помешивая, до тех пор, пока масса

не начнет отделяться от стенок и дна таза (чтобы ускорить это, часть горячего сока незадолго до конца варки можно слить).

Если смокву высушивают в духовке, температура в ней должна быть не ниже 70 °С.

Смоква из черной смородины

1 кг перебранных и вымытых ягод черной смородины смешивают с 600 г сахара, добавляют 50 мл воды и варят на слабом огне, помешивая, пока масса не начнет легко отделяться от стенок и дна посуды. Готовую смокву выкладывают ровным слоем на плоское блюдо, смоченное холодной водой или обильно посыпанное сахарной пудрой, и высушивают, после чего нарезают на кусочки различных размеров.

Смоква из рябины

1 кг плодов рябины, собранных после первых заморозков, положить в кастрюлю, плотно закрыть крышкой, выдержать в духовке при температуре 50 °С 4–5 часов до размягчения, затем переложить в таз, залить водой, чтобы она покрывала ягоды, и варить на слабом огне 40 минут. Сваренные плоды протереть через сито, добавить 1,2 кг сахара и варить, помешивая, на слабом огне, пока масса не загустеет и не станет отделяться от стенок и дна таза. Пюре переложить на блюдо, смоченное холодной водой, поставить в теплое место на 2–3 часа. Подсохшую массу разрезать на куски любой формы, обсыпать сахарной пудрой (150 г), сложить в стеклянные банки, накрыть пергаментной бумагой. Хранить в сухом прохладном месте.

Смоква земляничная

1 кг ягод земляники засыпать 600 г сахара на 3–4 часа. Когда выделится сок, ягоды переложить в другую эмалированную посуду и варить на слабом огне, постоянно помешивая и снимая пенку, до тех пор, пока масса не начнет легко отделяться от стенок и дна таза. Массу выложить на блюдо или тарелку, смоченную холодной водой, разровнять, добавить измельченные орехи (по вкусу), разрезать на кусочки, посыпать сахарной пудрой (по вкусу) и сложить в банки. Хранить в сухом прохладном месте.

СОДЕРЖАНИЕ

Вкусности из фруктов	3
Компоты	5
Джемы	21
Конфитюры	39
Цукаты	41
Варенье	54
Повидло	92
Желе	102
Мармелад и смоква	117

