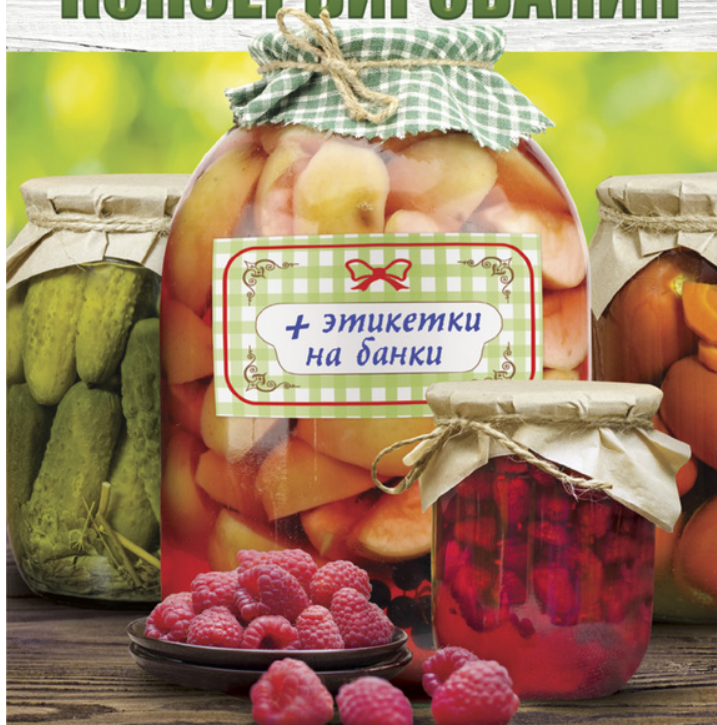


300

ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ КОНСЕРВИРОВАНИЯ



Виктория Михайловна Рошаль

300 лучших рецептов консервирования

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=25101380

300 лучших рецептов консервирования: АСТ; Москва; 2017

ISBN 978-5-17-104143-4

Аннотация

Можно иметь несколько десятков книг с рецептами консервирования овощей и фруктов, но, когда приходит «горячая пора», вычитывать новые рецепты категорически некогда. Поэтому специально для тех, кто не любит продумывать заранее, а с молодости привык готовиться к экзамену в последнюю ночь, мы собрали самые интересные и в то же время апробированные садоводами рецепты в одной книге.

Содержание

Компоты из ягод и фруктов	5
Сладкие компоты	5
Компоты без сахара	21
Фрукты и ягоды натуральные	25
Традиционные рецепты (с добавлением сахара)	25
Специально для гурманов	40
Деликатесы, от которых не полнеют (без сахара)	45
Конец ознакомительного фрагмента.	62

Виктория Рошаль

300 лучших рецептов

консервирования

© Рошаль В.М., текст, 2017

© ООО «Издательство АСТ», 2017

* * *

Компоты из ягод и фруктов

Сладкие компоты

Компот из абрикосов

Заливка: на 1 л воды – 200–500 г сахара.

Крупные плоды консервировать половинками, мелкие – целиком. Подготовленными плодами заполнить банки по плечики. Приготовить сироп, слегка остудить и залить банки с плодами, затем пастеризовать или стерилизовать. Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 25 минут.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 10–12 минут, литровые – 15–18, трехлитровые – 30 минут, считая от момента закипания воды. Банки закатать и охладить в кастрюле с водой, подливая холодную воду.

Компот из брусники

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

Зрелые, равномерно окрашенные ягоды брусники вымыть

и засыпать в подготовленные банки по плечики. На дно и сверху ягод положить по 2–3 дольки нарезанного лимона. Залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать при температуре 85 °С: литровые банки – 15 минут, двухлитровые – 25, трехлитровые – 35–40 минут.

Компот из вишни

Заливка: на 1 л воды – 0,5–1,2 кг сахара.

Плоды плотно уложить в банки по плечики. Залить сиропом, остуженным до температуры 60 °С.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 10–12 минут, литровые – 13–15, трехлитровые – 30 минут. Компот из кислой вишни пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 10–15 минут, литровые – 15 минут.

Укупоренные банки охладить в кастрюле, доливая холодную воду.

Компот грушевый по-словацки

Заливка: на 1 л воды – 400–500 г сахара, 1 лимон.

Крупные груши вымыть, очистить, разрезать на половинки или четвертинки и, удалив сердцевину, положить в подкисленную воду. Уложить груши в банки по плечики, в каждую банку положить по ломтику лимона, залить сиропом и

стерилизовать (см. рецепт «Компот из зрелого крыжовника»).

Компот из клубники (способ 1)

Заливка: на 1 л воды – 200–600 г сахара, 4 г лимонной кислоты.

Банки заполнить подготовленными ягодами по плечики и залить горячим сахарным сиропом. Для сохранения цвета рекомендуется добавить лимонную кислоту. Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые – 30 минут.

Компот из клубники (способ 2)

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

Подготовленные ягоды положить в банки по плечики и залить теплым (температура 50–55 °С) сахарным сиропом. Выдержать 3–4 часа, затем сироп слить, довести до кипения, варить 10–12 минут и перелить в банки с ягодами. Укупорить и пастеризовать (см. предыдущий рецепт).

Компот из брусники по-чешски

Заливка: на 350 мл воды – 400 г сахара, 1/2 чайной

ЛОЖКИ ЛИМОННОЙ КИСЛОТЫ.

Сварить сахарный сироп. В кипящий сироп партиями опускать мытые и обсушенные ягоды брусники и варить по 4 минуты, после чего засыпать в банки.

Когда будут подготовлены все ягоды, добавить в сироп лимонную кислоту и снять пенку. Сиропом залить ягоды в банках. Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15, трехлитровые – 25–30 минут.

Компот из кизила

Заливка: на 1 л воды – 1 кг сахара.

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

Компот клюквенный

Заливка: на 1 л воды – 1 кг сахара.

Крупные зрелые ягоды уложить в банки по плечики, периодически встряхивая, чтобы ягоды плотнее заполнили банки. Залить ягоды горячим сахарным сиропом. Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 20 минут, лит-

ровые – 30 минут.

Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 10 и 15 минут.

Компот из зрелого крыжовника

Заливка: на 1 л воды – 400–700 г сахара.

Зрелые, но еще достаточно твердые ягоды (перезрелые легко развариваются) наколоть иголкой или специальным приспособлением. Можно опустить их на 3–5 минут в нагретую до температуры 70 °С воду. Подготовленные ягоды уложить в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 8 минут, литровые – 10–12, трехлитровые – 15 минут. Можно пастеризовать при температуре 90 °С соответственно 15, 20 и 30 минут.

Компот из недозрелых ягод крыжовника

Заливка: на 1 л воды – 500 г сахара.

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

Компот из малины (способ 1)

Заливка: на 1 л воды – 300–700 г сахара.

Подготовленные ягоды уложить в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом.

Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые – 25–30 минут.

Компот из малины (способ 2)

Заливка: на 1 л воды – 700 г сахара.

Подготовленные ягоды залить холодным сахарным сиропом, поставить в холодное место на 6–8 часов, затем довести до кипения, разложить в банки и пастеризовать.

Компот из черноплодной рябины

Заливка: на 1 л воды – 400–700 г сахара.

Ягоды рябины отделить от щитков, вымыть и замочить на 2–3 суток, периодически меняя воду. Затем переложить в банки и залить горячим сахарным сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 25 минут, трехлитровые банки – 45–50 минут. Компот можно также готовить методом горячего розлива.

Компот из сливы ренклюд

Заливка: на 1 л воды – 300–500 г сахара.

Сливу вымыть, разрезать на половинки, удалить косточки и уложить в банки по плечики. Залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 15 минут, двухлитровые – 25 минут. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 10–12 или 15–18 минут. Закатать.

Компот из сливы венгерка

Заливка: на 1 л воды – 300–500 г сахара.

Сливу вымыть, наколоть заостренной палочкой или вилкой, уложить в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом. Консервировать, как компот из сливы ренклюд (*см. предыдущий рецепт*).

Компот из мирабели

Заливка: на 1 л воды – 670 г сахара.

Для консервирования используют как желтые, так и красные сорта мирабели. Плоды берут с твердой мякотью, спелые, но не перезрелые, сортируют, удаляют плодоножки,

промывают в холодной воде и укладывают в литровые банки доверху.

Для того чтобы кожица слив не полопалась при дальнейшей обработке, рекомендуется прокалывать ее стальной иглой.

Плоды мирабелы, подобно землянике и яблокам, содержат большое количество воздуха, из-за чего после стерилизации всплывают. Поэтому при укладке плодов необходимо непрерывно встряхивать банку. Уложенные плоды заливают горячим сиропом на 1,5–2 см ниже верхнего края банки. Из 1 л воды и 670 г сахара получают 1,4 кг сиропа. Таким количеством можно залить 5–6 литровых банок с плодами.

Стерилизовать компот в течение 15 минут, закатать и постепенно охладить.

Компот из синих слив

Заливка: на 1 л воды – 400 г сахара.

Отобрать спелые, но не перезрелые плоды с твердой мясистой мякотью, тщательно промыть в холодной воде, нарезать на половинки и удалить косточки. Подготовленные половинки плотно уложить в литровые банки и залить горячим сиропом на 1,5–2 см ниже верхнего края банки. Компот стерилизовать в течение 20 минут с момента закипания воды, затем банки закатать и охладить.

Компот из слив темных сортов

Заливка: на 1 л воды – 600 г сахара.

Сливы темных сортов можно консервировать целыми или разрезанными пополам. Плоды тщательно вымыть и дать стечь воде. Целые неочищенные сливы после мытья надо бланшировать 3–5 минут, чтобы кожица лопнула, образуя сетку. Затем плоды быстро охладить, уложить в банки, залить горячим сиропом, сразу стерилизовать 20 минут (литровые банки) и закатать.

Компот из целых очищенных слив нежнее. Чтобы очистить сливы, их кладут в кипяток, пока кожица не лопнет. Затем охлаждают, удаляют кожицу ножом, закладывают в банки и заливают сиропом. Компот из неочищенных половинок готовят в основном как полуфабрикат, который в дальнейшем используют для приготовления пирогов.

При приготовлении компота из очищенных половинок плоды очищают от кожицы, нарезают их пополам и удаляют косточки. В банки половинки закладывают разрезанной стороной вниз и сразу заливают сиропом.

Компот из красной смородины

Заливка: на 1 л воды – 800–900 г сахара.

Из-за множества косточек и толстой кожицы компот из смородины не пользуется особой популярностью, но он зато очень богат витамином С, который долго сохраняется. Смородину вымыть с кистями, чтобы из ягод излишне не вымылись ценные вещества. Затем отделить ягоды от кистей и плотно засыпать в банки, залить горячим сиропом, сразу стерилизовать (литровые банки – 25 минут) и закатать. Чтобы добиться более насыщенного цвета сиропа и более выраженного вкуса и аромата, в красную смородину часто добавляют черную.

Компот из черники

Заливка: на 1 л воды – 800 г сахара.

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

Компот из яблок осенних и зимних сортов

Заливка: на 1 л воды – 250–550 г сахара.

Кислые и кисло-сладкие, не совсем созревшие, крупные

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

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

Воду после бланширования использовать для приготовления сахарного сиропа.

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

Компот из черной смородины (способ 1)

Заливка: на 1 л воды – 500–600 г сахара.

Приготовить сироп, растворив в 1 стакане воды 3 столовые ложки сахара.

Ягоды высыпать в эмалированную кастрюлю, залить сиропом, довести до кипения и оставить на 8–10 часов. Затем откинуть ягоды на дуршлаг и разложить по банкам. В сироп добавить оставшийся сахар, довести до кипения, фильтровать и вылить в банки с ягодами. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 15 минут, двухлитровые – 25 минут, трехлитровые – 35–40 минут. Или пастеризовать при темпе-

ратуре 90 °С соответственно 20, 35–40 и 60 минут.

Компот из черной смородины (способ 2)

Заливка: на 1 л воды – 0,8–1,2 кг сахара.

Ягоды отделить от кистей, отобрать самые крупные, тщательно вымыть, подсушить.

Чтобы ягоды в компоте не смешивались и не всплывали, опустить их на 1–2 минуты в приготовленный заранее и охлажденный до температуры 60–70 °С сироп и только после этого уложить в банки.

Залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут. Можно пастеризовать при температуре 90 °С соответственно 20 и 25 минут.

Компот из черной смородины (способ 3)

Заливка: на 1 л воды – 500–600 г сахара.

Приготовить сироп, растворив в 1 стакане воды 3 столовые ложки сахара.

Ягоды высыпать в эмалированную кастрюлю, залить сиропом, довести до кипения и оставить на 8–10 часов. Затем откинуть ягоды на дуршлаг и разложить по банкам. В сироп добавить оставшийся сахар, довести до кипения, фильтро-

вать и вылить в банки с ягодами. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 15 минут, двухлитровые – 25 минут, трехлитровые – 35–40 минут.

Или пастеризовать при температуре 90 °С соответственно 20, 35–40 и 60 минут.

Компот из вишни и черноплодной рябины

1 кг вишни, 200 г черноплодной рябины.

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

Ягоды черноплодной рябины отделить от кистей, тщательно вымыть и 2–3 суток вымачивать в холодной воде для уменьшения горечи. Воду периодически менять.

У вишни отделить плодоножки, тоже тщательно вымыть, смешать с рябиной и уложить в банки, уплотняя. Залить сиропом и стерилизовать: пол-литровые банки – 10–15 минут, литровые – 15 минут. Укупоренные банки охладить в кастрюле, доливая холодную воду.

Компот из голубики и вишни

Заливка: на 1 л воды – 1 кг сахара.

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

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

Компот из голубики и черной смородины

Заливка: на 1 л воды – 1,2 кг сахара.

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

Компот рябиново-яблочный

2,5 кг рябины, 2,5 кг яблок.

Заливка: на 1 л воды – 1 кг сахара.

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

Компот из черноплодной рябины и малины

600–700 г ягод черноплодной рябины, 300–400 г ягод малины.

Заливка: на 1 л воды – 350–450 г сахара.

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

Банки с ягодами залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 25, трехлитровые – 45–50 минут. Компот можно также готовить методом горячего розлива.

Компот из яблок и черноплодной рябины

1 кг яблок, 400 г черноплодной рябины.

Заливка: на 1 л воды – 600–800 г сахара.

Яблоки нарезать дольками, удалить сердцевину и плодоножки, опустить яблоки на 2–3 минуты в кипящую воду или в холодный 0,01 %-ный раствор лимонной кислоты. Тщательно вымытые ягоды черноплодной рябины уложить вме-

сте с яблоками в банки по плечики и залить горячим сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 25 минут, трехлитровые – 45–50 минут.

Компоты без сахара

Компот вишневый натуральный с пряностями

Целыми или очищенными от косточек плодами заполнить банки на $\frac{2}{3}$, все время уплотняя. Вскипятить воду, бросить в нее несколько бутонов гвоздики, горошки душистого перца или щепотку ванильного сахара и залить банки с плодами.

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

Компот из кислой вишни пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 10–15 минут, литровые – 15 минут.

Укупоренные банки охладить в кастрюле, доливая холодную воду.

Компот из голубики

Свежесобранную голубику промыть, обсушить, засыпать в стерилизованные банки, залить кипящей водой без сахара, накрыть прокипяченными крышками. Поставить наполненные банки в кастрюлю с горячей водой, постелив на дно кастрюли тряпку (банки в кастрюле должны быть утоплены по

плечики).

Стерилизовать: пол-литровые банки – 25 минут, литровые – 40 минут. Закатать крышки, перевернуть банки вверх дном и оставить на сутки.

Компот из крыжовника

Свежесобранный крыжовник рассортировать по величине и степени зрелости. Удалить гнилые и поврежденные ягоды. Обрезать плодоножки и сухие чашелистики. Ягоды промыть, обсушить. Подготовленные банки заполнить ягодами по плечики и залить кипящей водой без сахара. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 8 минут, литровые – 10–12 минут, трехлитровые – 15 минут.

Компот из черной смородины в собственном соку (или в яблочном, или в малиновом)

На 1 кг черной смородины: 700–800 мл черносмородинового, или яблочного, или малинового сока.

Подготовленные ягоды уложить в стерилизованные банки по плечики, залить свежеприготовленным соком (яблочный сок делают из яблок летних сортов), прикрыть прокипяченными крышками.

Поставить заполненные банки в кастрюлю с холодной во-

дой, довести до 80 °С и пастеризовать: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 14 минут. Банки вынуть, немедленно закатать крышки, перевернуть вверх дном, оставить на сутки.

Молодой хозяйке

Переспелые и незрелые плоды и ягоды для компота не годятся. Подготовленные плоды и ягоды тотчас же плотно укладывают в прогретые стерилизованные банки или бутылки и немедленно заполняют кипящей заливкой. Заливку готовят непосредственно перед укладкой плодов и ягод в банки. Для приготовления заливки используется посуда из нержавеющей стали или неповрежденная эмалированная.

Тару наполняют плодами или ягодами на 2/3–3/4, можно наполнять по плечики, то есть до перехода в горлышко, а можно и доверху (на 2 см ниже края); плоды должны быть полностью покрыты заливкой.

Компот из малины

Подготовленные ягоды уложить в стерилизованные банки по плечики, залить свежеприготовленным соком из малины или других ягод, прикрыть прокипяченными крышками, поставить в кастрюлю с холодной водой (вода в кастрюле должна быть на 1,5–2 см ниже края банки). Довести воду в кастрюле до 80 °С и пастеризовать при этой температуре: пол-

литровые банки – 7–8 минут, литровые – 12–13 минут.

Крышки закатать, банки перевернуть вверх дном и оставить на 24 часа.

Компот из черноплодной рябины на плодово-ягодном соке

Ягоды рябины отделить от щитков, вымыть и замочить на 2–3 суток, периодически меняя воду. Подготовленные ягоды черноплодной рябины уложить в банки и залить кипящим соком из красной, черной смородины или яблочным. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 25, трехлитровые – 45–50 минут. Компот можно также готовить методом горячего розлива.

Фрукты и ягоды натуральные

Традиционные рецепты (с добавлением сахара)

Абрикосы в сахаре

1 кг абрикосов, 300 г сахара.

Зрелые абрикосы разрезать на половинки и удалить косточки. Половинки плотно уложить в банки, послойно пересыпая сахаром.

Заполненные банки поставить на ночь в холодное место, чтобы абрикосы пустили сок.

На следующий день дополнить их по плечики плодами с сахаром и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут. Сразу же закатать крышками, перевернуть вверх дном и выдержать под одеялом до полного остывания. Такие плоды использовать на десерт, для украшения кремов, тортов, приготовления желе, сока для напитков, коктейлей, компотов, киселей.

Абрикосы в сахаре по-словацки (способ 1)

1 кг половинок абрикосов, 200 г сахарного песка.

Спелые твердые абрикосы вымыть, разрезать на половинки, косточки удалить. Половинки уложить в литровые банки разрезом вниз, засыпать сверху сахаром и залить холодной кипяченой водой. Стерилизовать 8 минут. Укупорить банки и охладить в кастрюле с водой, подливая холодную воду.

Абрикосы в сахаре по-словацки (способ 2)

1 кг абрикосов, 400 г сахарной пудры.

Абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. Положить абрикосы в эмалированную миску, пересыпать сахаром и оставить на 24 часа. Затем переложить абрикосы вместе с выделившимся соком в литровые банки и стерилизовать 10 минут. Закатать крышками и дать остыть банкам в кастрюле с водой, подливая холодную воду.

Брусника в собственном соку с яблоками

1 кг брусники, 500 г яблок.

Заливка: на 1 л брусничного сока – 300 г сахара.

Яблоки очистить от кожицы и, удалив сердцевину, наре-

зять дольками. Бланшировать в кипящей воде 2–3 минуты.

В варочный таз высыпать зрелые ягоды брусники, добавить яблоки и залить все брусничным соком.

Для получения сока ягоды залить 3 стаканами воды, довести до кипения и варить, пока ягоды не полопаются. Отжать сок и развести в нем сахар.

Нагреть массу в варочном тазу, не доводя до кипения, разлить в банки и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15, трехлитровые – 25 минут.

Брусника в собственном соку со сливами

Заливка: на 1 л брусничного сока – 300–400 г сахара.

Вымытые ягоды брусники и нарезанные на половинки сливы без косточек уложить вперемешку в банки. Приготовить сок-заливку (*см. предыдущий рецепт*). Банки с ягодами заполнить горячей заливкой.

Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15, трехлитровые – 25–30 минут. Или стерилизовать в кипящей воде соответственно 4, 8 и 15 минут.

Вишня в собственном соку с сахаром

1 кг вишни, 200 г сахара, 1/2 стакана воды.

Для приготовления заливки взять 1 стакан вишни, удалить из нее косточки, положить плоды в кастрюлю, засыпать сахаром (2–3 столовые ложки), добавить воду и подогреть на слабом огне, не доводя до кипения. Распаренные ягоды протереть через сито. В полученный сок положить оставшийся сахар, размешать и довести до кипения. Остальную вишню уложить в банки и залить горячей заливкой.

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

Голубика в собственном соку с сахаром

2 кг голубики, 1 кг сахара.

Перебранные и промытые ягоды голубики раздавить деревянной ложкой, добавить сахар, тщательно перемешать, нагреть до температуры 70 °С, разложить в банки, стерилизовать в течение 20 минут, закрыть и хранить в прохладном месте. Использовать как варенье.

Клубника в сахаре

1 кг клубники, 250 г сахара.

Банки заполнить подготовленными ягодами, пересыпая их сахаром. Ягоды должны выступать над краями горлышка.

Когда ягоды осядут и сравняются с краями горлышка, пастеризовать их при температуре 80 °С: литровые банки – 12–15 минут, трехлитровые – 15–30 минут. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 7 и 15 минут. Закатать.

Крыжовник в черничном соке

1 кг крыжовника, 1 кг черники, 100 г сахара.

Ягоды крыжовника и черники засыпать сахаром, добавить небольшое количество воды и подогреть под крышкой до полного размягчения.

Подогретую массу протереть через сито и сразу же перелить в банки с ягодами крыжовника.

Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые – 30 минут.

Груша в сахаре

Зрелые и твердые груши очистить от кожицы, нарезать дольками и плотно уложить в банки по плечики. В каждую банку положить сахар и лимонную кислоту (из расчета 2 столовые ложки сахара и 4 г лимонной кислоты на литровую банку). Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20–25, двухлитровые – 35–40 минут.

Груши и яблоки в сахаре

Отобрать зрелые, здоровые плоды кисло-сладких груш и яблок, промыть, очистить от кожицы (если плоды нежные, их можно не чистить), нарезать ломтиками толщиной до 2 см, вырезать сердцевину и уложить их в банки. Пересыпать сахаром: на пол-литровую банку – 200 г сахара (если плоды кислые – до 300 г), на литровую – до 400 г. Накрыть подготовленными крышками. Стерилизовать 20–25 минут и закатать.

Крыжовник в пюре из крыжовника

1 кг крыжовника, 200 г сахара.

Около 2/3 отобранных зрелых ягод крыжовника наколоть и уложить в банки по плечики. Остальные ягоды перемешать с сахаром и подогреть под крышкой в кастрюле с небольшим количеством воды. Когда ягоды размягчатся, протереть их через сито. Полученным пюре залить ягоды в банках.

Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые – 30 минут. Банки закатать.

Малина в сахаре (способ 1)

1 кг садовой или лесной малины, 200 г сахара для садовой малины или 300–400 г для лесной малины.

Подготовленные ягоды уложить в банки, пересыпая сахаром. Периодически постукивать по банке, чтобы ягоды хорошо уплотнились.

Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 20 минут, литровые – 25, трехлитровые – 30 минут. Закатать.

Малина в сахаре (способ 2)

1 кг малины, 1 кг сахара.

Малину уложить в банки, пересыпая сахаром. Через 15–20 минут, когда ягоды осядут, дополнить банки малиной доверху, стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 7–9 минут, литровые – 10–12 минут. Закатать.

Малина в собственном соку с сахаром

1 кг малины, 1 кг сахара.

Около 4/5 подготовленных ягод уложить в банки по плечики. Остальные ягоды смешать с сахаром и подогреть на

слабом огне 8–10 минут, помешивая, пока сахар не растворится в выделившемся соке. Горячей заливкой заполнить банки с ягодами, не доливая 2 см до края горлышка. Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут. Закатать.

Малина дробленая с сахаром

1 кг малины, 0,3–1 кг сахара.

Ягоды размять, смешать с сахаром и подогреть на слабом огне до полного растворения сахара. Разложить горячую массу в банки.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 20–22 минуты, литровые – 30–35 минут. Закатать.

Слива в сахаре (способ 1)

1 кг сливы, 300–400 г сахара.

Зрелые плоды разрезать на половинки, удалить косточки.

Подготовленную сливу уложить в банки, послойно пересыпать сахаром. Заполненные банки поставить на ночь в холодное место, чтобы слива пустила сок. На следующий день банки дополнить сливой с сахаром и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут.

Слива в сахаре (способ 2)

Отобрать зрелые, здоровые плоды. Промыть в холодной воде, дать ей стечь, нарезать сливы на половинки, удалить косточки, плотно уложить срезом вниз в банки до самых плечиков, чередуя слой плодов и слой сахара. На пол-литровые банки – 150–200 г сахара, на литровые – 250–350 г (в зависимости от кислоты плодов). Затем банки накрыть крышками, стерилизовать 15–25 минут и закатать.

Облепиха в сахаре

1 кг облепихи, 400–500 г сахара.

Банки заполнить ягодами облепихи, переслаивая сахаром. Поставить в холодное место на 6–8 часов, затем дополнить банки ягодами с сахаром и пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

Черешня в сахаре (способ 1)

1 кг черешни, 2 столовые ложки сахара, 6 г лимонной кислоты.

Ягоды отделить от плодоножек, тщательно вымыть и обсушить. Подготовленные ягоды уложить в банки по плечи-

ки, пересыпая сахаром и лимонной кислотой, поставить на несколько часов в холодное место. После этого банки заполнить ягодами с сахаром доверху. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 15–20 минут, литровые – 20–25, трехлитровые – 45 минут. Закатать.

Черешня в сахаре (способ 2)

1 кг черешни, 300–400 г сахара, 6 г лимонной кислоты.

Хорошо вызревшие ягоды вымыть, удалить косточки. Уложить ягоды в банки, пересыпая сахаром, уплотнить. Лимонную кислоту растворить в небольшом количестве кипяченой воды и добавить в банки с ягодами. Стерилизовать в кипящей воде (*см. предыдущий рецепт*). Закатать.

Черная смородина в сахаре

1 кг ягод черной смородины, 0,7–1 кг сахара.

Перебранные и вымытые ягоды перемешать с сахаром и уложить в банки.

Поставить банки в холодное место на 10–12 часов, а затем дополнить их ягодами с сахаром.

Пастеризовать при температуре 80 °С: литровые – 30 минут, двухлитровые – 40 минут. Банки закатать.

Черная смородина в собственном соку с сахаром

1 кг ягод черной смородины, 200–300 г сахара.

Примерно $\frac{2}{3}$ ягод уложить в банки. Остальные ягоды положить в кастрюлю, засыпать сахаром и подогреть под крышкой до полного размягчения ягод и растворения сахара. Затем содержимое протереть через сито и полученным соком залить ягоды в банках.

Пастеризовать при температуре 90 °С: литровые банки – 20 минут, двухлитровые – 35, трехлитровые – 45 минут. Закатать.

Черника в собственном соку с сахаром

1 кг черники, 100–300 г сахара.

Около $\frac{1}{3}$ ягод положить в кастрюлю, добавить сахар, подогреть под крышкой до полного размягчения и тщательно размять. Остальные ягоды высыпать в банки или бутылки и залить кипящим сахарным сиропом из раздавленных ягод. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 7 минут, литровые – 10, трехлитровые – 20 минут. Закатать.

Черешня без косточек с сахаром

1 кг черешни, 1–2 столовые ложки сахара, 3 г лимонной кислоты.

Ягоды отделить от плодоножек, тщательно вымыть, удалить косточки. Подготовленные ягоды положить в кастрюлю и уварить на слабом огне до половины объема. Добавить сахар по вкусу. Горячую массу переложить в банки и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 20–25 минут, двухлитровые – 30, трехлитровые – 45 минут. Закатать.

Черника в сахаре

1 кг черники, 300–400 г сахара.

Перебранные и промытые ягоды подсушить, перемешать с сахаром и переложить в банки. Чтобы ягоды уплотнились, банки слегка постукивать о стол.

Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые – 25–30 минут. Закатать.

Черника с яблоками

800 г черники, 200 г яблок.

Заливка: на 1 л яблочного сока – 300 г сахара.

Кислые яблоки нарезать дольками, вырезать сердцевину. На 2–3 минуты опустить яблоки в кипящую воду и охладить в холодной воде. Чернику смешать с подготовленными яблоками и переложить в банки.

Свежеотжатый яблочный сок нагреть до температуры 60–70 °С, растворить в нем сахар и горячей заливкой покрыть содержимое банок.

Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут. Закатать.

Пектиновая заготовка из яблок (для желе, джема и т. п.)

Пектиновая вытяжка из яблок содержит большое количество пектина. Ее используют в качестве добавки к плодам и ягодам с низким содержанием пектина, например, при получении мармелада, желе, джема.

Для приготовления пектиновой вытяжки используют кислые, незрелые яблоки, падалицу кислых сортов, а также очистки, то есть кожицу и семенные камеры, в которых пектина больше, чем в мякоти. Для этой же цели можно использовать и выжимки после прессования. Целые яблоки измельчить ножом, на терке или в мясорубке.

Подготовленное сырье положить в кастрюлю, залить водой (1 л воды на 1 кг яблок или 1,5–2 л воды на 1 кг очисток

или выжимок) и добавить 2 г лимонной кислоты на каждый литр воды.

Варить на слабом огне: яблоки – 40–50 минут, очистки и выжимки – 60–70 минут. После этого отцедить сок через сложенную вдвое марлю или плотное полотно и уварить до 1/4 объема. Для этого сок вылить в посуду с широким дном слоем не более 3 см и подогреть, не допуская кипения.

Когда пектиновая вытяжка уварится, использовать ее для добавки к другим плодово-ягодным консервам или убрать на хранение. Для этого вытяжку разлить в горячие бутылки или банки и пастеризовать при температуре 90 °С около 10 минут.

Закатать и сразу же охладить.

Пектиновая заготовка из крыжовника

Зрелые ягоды высыпать в варочный тазик. На каждый килограмм ягод добавить 1 стакан воды. На слабом огне довести до кипения и варить до размягчения ягод. Протереть массу через сито.

Полученное пюре взвесить и на каждый килограмм добавить 2 стакана сахара. Поставить на огонь и, помешивая, довести до кипения.

Разлить в горячем виде в подогретые банки. Дополнительно пастеризовать при температуре 85 °С (пол-литровые банки – 15 минут).

Сразу же герметически укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Пектиновая заготовка из черной смородины

1 кг ягод черной смородины, 1–1,5 кг сахара, 1 стакан воды.

Ягоды положить в кастрюлю, залить водой и распарить под крышкой до размягчения. До кипения не доводить. Горячую массу протереть через частое сито. В пюре добавить сахар, размешать и разлить в банки.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 7 минут, литровые – 10, трехлитровые – 20 минут.

Специально для гурманов

Абрикосы в яблочном пюре

1 кг абрикосов, 1 кг кислых яблок, 100–200 г сахара, 3–4 бутона гвоздики.

Яблоки разрезать на дольки, удалив только плодоножки, положить в кастрюлю, добавить 2–3 столовые ложки воды, подогреть под крышкой до полного размягчения яблок. Протереть яблоки в горячем виде через густое сито. В полученном пюре растворить сахар, тщательно перемешивая, довести до кипения и добавить гвоздику. Абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. Заполнить банки абрикосами по плечики, залить кипящим пюре из яблок.

Стерилизовать: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут. Закатать крышками.

Приправа бруснично-яблочная

1 кг брусники, 1 кг яблок, 250 г сахара, 1 стакан воды, 3–4 бутона гвоздики, кусочек корицы.

Яблоки очистить от кожицы и нарезать дольками, удалив сердцевину. Дольки высыпать в варочный тазик, залить во-

дой и подогреть на слабом огне до размягчения. Протереть через сито.

Зрелые, яркоокрашенные ягоды брусники опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, затем выложить в варочный таз. Добавить яблочное пюре и сахар, варить 20–25 минут, постоянно помешивая.

Разложить в банки в горячем виде, стерилизовать, как бруснику в собственном соку с яблоками.

Груша в сливовом пюре

1 кг груш, 0,75–1 кг сливы сорта венгерка, 50–200 г сахара, 1 стакан воды.

Удалить из сливы косточки, положить ее в кастрюлю, добавить воду и подогреть на слабом огне до полного размягчения. Распаренные сливы протереть через сито. Груши нарезать дольками, опустить на 5–7 минут в кипящий 0,1 %–ный раствор лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды), после чего переложить в подготовленные банки. Сливовое пюре довести до кипения и залить им груши в банках. Стерилизовать, как грушевый компот.

Груша в алычовом пюре

1 кг груш, 0,75–1 кг алычи, 100 г сахара, 1 стакан во-

ды. Готовить, как грушу в сливовом пюре
(см. предыдущий рецепт).

Крыжовник в пюре из крыжовника

1 кг крыжовника, 200 г сахара.

Около 2/3 отобранных зрелых ягод крыжовника наколоть и уложить в банки по плечики. Остальные ягоды перемешать с сахаром и подогреть под крышкой в кастрюле с небольшим количеством воды. Когда ягоды размягчатся, протереть их через сито. Полученным пюре залить ягоды в банках.

Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые – 30 минут. Банки закатать.

Груша в крыжовенном пюре

1 кг груш, 0,75–1 кг крыжовника, 100–150 г сахара.
Готовить, как грушу в сливовом пюре.

Груша в красносмородиновом пюре

1 кг груш, 0,75–1 кг красной смородины, 100–150 г сахара.
Готовить, как грушу в сливовом пюре.

Груша в яблочном пюре

1 кг яблок, 1 кг груш, сахар, корица, лимонная кислота.

Приготовить пюре из яблок (*см. рецепт «Абрикосы в яблочном пюре»*), заправить его по вкусу сахаром, корицей, натертой сухой лимонной корочкой. Горячим пюре наполовину заполнить банки. Груши очистить от кожицы, нарезать их на 2–4 части, удалить сердцевину. Подготовленные груши положить в пюре. Пюре должно покрывать груши, но не доходить до краев горлышка на 1–2 см. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 25–30 минут, литровые и двухлитровые – 35–40 минут.

Крыжовник в яблочном пюре

1 кг крыжовника, 500 г яблок, 100–500 г сахара.

Ягоды наколоть и уложить в банки по плечики. Яблоки нарезать дольками и разварить под крышкой в кастрюле, добавив несколько ложек воды. Протереть через сито, в полученное пюре добавить сахар, размешать и нагреть до кипения.

Сразу же перелить в банки с ягодами крыжовника и пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые – 30 минут.

Слива в яблочном пюре

1 кг яблок, 1 кг сливы, сахар, корица, лимонная корочка.

Приготовить пюре из яблок, заправить его по вкусу сахаром, корицей, натертой сухой лимонной корочкой, довести до кипения.

Горячим пюре заполнить банки наполовину. Сливы тщательно вымыть, удалить косточки, разрезать плоды на четыре части и положить в пюре.

Пюре должно покрывать сливы и не доходить до краев горлышка на 1–2 см.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 25–30 минут, литровые и двухлитровые – 35–40 минут.

Деликатесы, от которых не полнеют (без сахара)

Абрикосы в собственном соку цельные

Этим способом заготавливают мелкоплодные сорта абрикосов (диаметром не более 40 мм) с интенсивно окрашенной мякотью.

Плоды перебрать, вымыть, отсушить и, не бланшируя, уложить в сухие стерилизованные банки. Залить абрикосы соком с мякотью, нагретым до 90–95 °С. Банки поставить в кастрюлю с нагретой водой (около 70 °С). Стерилизовать: трехлитровые банки – 25 минут. Закатать банки крышками, перевернуть вверх дном, оставить на сутки.

Брусника натуральная

Ягоды рассортировать по степени зрелости, удалить мягкие и поврежденные, очистить от чашелистиков. Затем несколько раз промыть в холодной воде, отсушить на полотенце. Заполнить ягодами стерилизованные банки, залить кипящей водой, прикрыть прокипяченными крышками, поставить в кастрюлю с горячей водой. Стерилизовать: пол-

литровые банки – 9-10 минут, литровые – 10–12 минут.

Немедленно закатать крышки, банки перевернуть вверх дном и оставить на сутки.

Голубика в собственном соку

Голубику перебрать, удалить «хвостики», несколько раз промыть, отсушить на полотенце.

Примерно 1/5 часть ягод пропустить через соковыжималку или растолочь деревянным пестиком в эмалированной посуде. Из размятых ягод отжать сок.

Сухие стерилизованные банки заполнить по плечики цельными ягодами, залить полученным соком, накрыть прокипяченными крышками, поставить в кастрюлю с теплой водой и пастеризовать: нагреть до температуры 65 °С и при этой температуре пол-литровые банки выдержать 15 минут, литровые – 25 минут.

Молодой хозяйке

Чем отличаются натуральные консервы от компотов? Изготавливая компоты, банки заполняют фруктами или ягодами наполовину или на три четверти. При изготовлении натуральных консервов банки наполняют фруктами и ягодами почти доверху.

Вишня натуральная стерилизованная

На трехлитровую банку идет около 800 г вишни.

Вишню тщательно вымыть, дать стечь воде, затем плотно уложить в банки. Залить кипящей водой и стерилизовать, как указано в предыдущем рецепте.

Такую вишню используют для приготовления вареников, компота, киселя, варенья и др.

Ежевика натуральная

Ягоды очистить от чашелистиков, рассортировать по степени зрелости (ягоды в каждой банке должны быть одинаковой степени зрелости), удаляя мягкие и поврежденные. Рассортированные ягоды промыть по отдельности в холодной воде, отсушить на полотенце, уложить в подготовленные банки, залить кипящей водой, прикрыть банки прокипяченными крышками.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 9–10 минут, литровые – 10–12 минут.

Немедленно закатать крышки, перевернуть банки вверх дном и оставить на 24 часа.

Земляника (клубника) натуральная стерилизованная

Ягоды (лесной земляники или мелкой садовой клубники) очистить от чашелистиков, рассортировать по степени зрелости, удаляя мягкие и поврежденные.

Хорошо промыть ягоды в холодной воде, от сушить на полотенце, уложить по плечики в стерилизованные банки, залить кипящей водой, накрыть прокипяченными крышками.

Стерилизовать: пол-литровые банки – 9–10 минут, литровые – 10–12 минут. Немедленно закатать крышки, банки перевернуть вверх дном и оставить на сутки.

Клубника в собственном соку

Подготовленные ягоды клубники разделить на две части. Половину ягод уложить в банки по плечики. Другую часть ягод подогреть в кастрюле под крышкой в течение 5–10 минут и в горячем виде протереть через волосяное сито. Полученное пюре довести до кипения и перелить в банки с ягодами. Пастеризовать при 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут. Закатать.

Клюква в собственном соку (способ 1)

Из мелких, неравномерно окрашенных ягод выделить сок и профильтровать. Крупные ягоды высыпать в кастрюлю и залить соком (на 7 частей ягод – 3 части сока).

Ягоды с соком подогреть, не доводя до кипения, и сразу же фасовать. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 5–6 минут, литровые – 10, трехлитровые – 20 минут. Закатать.

Клюква в собственном соку (способ 2)

Зрелые, красные ягоды высыпать в кастрюлю, подогреть на слабом огне, чтобы ягоды пустили сок. Горячую массу переложить в банки.

Стерилизовать: пол-литровые банки – 7–9 минут, литровые – 9–10, трехлитровые – 20 минут. Сразу же закатать.

Молодой хозяйке

Для отсушивания фруктов, ягод, овощей после мытья очень удобно пользоваться специальными полотенцами из хлопчатобумажной ткани. Несколько таких полотенец надо держать в хозяйстве только для этих целей. Полотенце расстилают на столе в 2 слоя, на него выкладывают вымытые ягоды и осторожно разравнивают тонким слоем. Тогда ягоды быстро и

надежно подсыхают.

Клюква натуральная стерилизованная

Зрелые, красные ягоды плотно уложить в банки по плечики, залить кипящей водой. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые – 7–9 минут, литровые – 9–10, трехлитровые – 20 минут. Закатать.

Крыжовник в собственном соку

Крупные, зрелые ягоды уложить в эмалированную посуду и подогревать на слабом огне, периодически потряхивая. Чтобы ягоды не подгорели, на 1 кг ягод добавить 1/2 стакана воды. Когда ягоды пустят сок, нагревание прекратить. Подготовленные банки плотно наполнить нагретыми ягодами (с соком), пастеризовать при 90 °С: пол-литровые – 20 минут, литровые – 25 минут. Сразу же закатать.

Крыжовник натуральный

Ягоды рассортировать, вымыть в холодной воде. Бланшировать в небольшом количестве кипящей воды в течение 3–5 минут, сразу охладить в холодной воде и дать ей стечь. Плотно уложить ягоды в банки, залить кипящей водой, накрыть

прокипяченными крышками.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 8–9 минут, литровые – 10–12 минут. Немедленно укупорить, перевернуть, оставить на 24 часа.

Крыжовник с красной и черной смородиной

1 кг крыжовника, 500 г красной смородины, 500 г черной смородины.

Ягоды очистить от плодоножек и завязи, удалить незрелые, мятые, поврежденные. Промыть ягоды в холодной воде. Затем бланшировать их (крыжовник – отдельно) в небольшом количестве кипящей воды: крыжовник – 3–5 минут, красную и черную смородину (вместе) – 2–3 минуты (время отсчитывают с момента погружения в кипящую воду). Бланшированные ягоды не медлен но охладить в воде (лучше в холодной кипяченой), дать ей стечь. Ягоды плотно уложить в подготовленные банки, залить крутым кипятком, накрыть прокипяченными крышками, поставить в кастрюлю с горячей водой. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 8–9 минут, литровые – 10–12 минут. Немедленно закатать крышки, банки перевернуть вверх дном, оставить на сутки.

Персики натуральные, половинками

На литровую банку консервов расходуется около 700 г персиков.

Персики одинаковой зрелости и окраски очистить от плодоножек, вымыть в холодной воде, обсушить на полотенце. Разрезать по бороздкам на половинки, удалить косточки, плотно уложить в сухие стерилизованные банки.

Залить кипящей водой, накрыть подготовленными (прокипяченными) крышками. Поставить банки в кастрюлю с нагретой до 55–60 °С водой.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 9 минут, литровые – 10 минут. Немедленно закатать крышки, банки перевернуть вверх дном и оставить на 24 часа.

Слива в собственном соку (способ 1)

Зрелые сладкие плоды сливы с отделяющейся косточкой раз резать на половинки, косточки удалить, сливу плотно уложить разрезом вниз в банки по плечики и стерилизовать в кипящей воде: литровые и двух литровые банки – 30 минут. Закатать.

Слива в собственном соку (способ 2)

Зрелую сладкую сливу с не отделяющейся косточкой вымыть и опустить на 2–3 минуты в кипящую воду. Вынуть и сразу же уложить в банки.

Стерилизовать в кипящей воде: литровые и двухлитровые банки – 30 минут. Закатать.

Слива в собственном соку (способ 3)

Зрелую сладкую сливу с отделяющейся косточкой разрезать на половинки и удалить косточки. Сливу положить в кастрюлю, добавить 1/2 стакана воды и подогреть на слабом огне, пока слива не пустит сок. Затем разложить сливу в банки и залить соком. Пастеризовать при 85 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут. Закатать, перевернуть вверх дном и оставить в таком положении на 24 часа.

Слива натуральная, половинками

На литровую банку требуется около 800 г слив.

Отобранные сливы вымыть, дать стечь воде, разрезать ножом по бороздке и удалить косточки. Половинки слив плотно уложить в подготовленные банки, залить горячей водой,

накрыть крышками, поставить в кастрюлю с подогретой водой.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 9–10 минут, литровые – 10–12, трехлитровые – 25 минут. Банки немедленно укупорить, перевернуть вверх дном, оставить на сутки.

Слива натуральная цельная

На литровую банку требуется около 700 г слив.

Не вполне спелые, плотные сливы очистить, вымыть в холодной воде, затем бланшировать 2–3 секунды и немедленно переложить в холодную воду на 1–2 минуты (бланширование и быстрое охлаждение способствуют образованию сетки на кожице сливы, которая предупреждает появление трещин на плодах во время стерилизации).

Выложить сливы в подготовленные банки и залить кипящей водой, накрыть крышками, поставить в кастрюлю с подогретой водой.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 7–9 минут, литровые – 9–11, трехлитровые – 20 минут. Немедленно закатать крышки, банки перевернуть вверх дном, оставить на сутки.

Смородина красная натуральная

На литровую банку требуется примерно 900 г свежих ягод.

Ягоды отсортировать, промыть, отсушить, снять с кистей, но можно и оставить на кистях. Подготовленные ягоды (россыпь или кисти) опустить на 3–5 минут в кипящую воду, сразу остудить в холодной, дать стечь воде и плотно уложить в стерилизованные банки. Залить крутым кипятком, прикрыть прокипяченными крышками. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 8–9 минут, литровые – 10–12 минут.

Немедленно закатать, перевернуть, оставить на сутки.

Смородина красная в собственном соку

Ягоды отделить от кистей, вымыть, обсушить и подогреть в кастрюле под крышкой, пока они не пустят сок. Горячие ягоды переложить в подогретые банки, уплотнить, что бы они сверху были покрыты соком.

Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут. Закатать.

Черная или красная смородина натуральная

Отобрать крупные ягоды, вымыть и, отделив от веточек, заполнить ими банки по плечики. Наполненные банки залить кипящей водой и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут или пастеризовать при 90 °С соответственно 20 и 25 минут. Закатать.

Такую смородину используют зимой для приготовления компотов, киселей, джема, сладкой заливки, соуса и др.

Черника натуральная

Свежесобранные ягоды очистить от чашелистиков, удалить незрелые, мягкие и поврежденные. Промыть в холодной воде, отсушить на полотенце, уложить в стерилизованные банки. Залить кипящей водой, прикрыть подготовленными крышками.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 9–10 минут, литровые – 10–12 минут.

Немедленно закатать, перевернуть банки вверх дном, оставить на сутки.

Черника в собственном соку пастеризованная

Подготовленные и промытые ягоды положить в кастрюлю и подогреть под крышкой на слабом огне. Когда ягоды покроются соком, переложить их в подогретые банки и пастеризовать при 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые и трехлитровые – 20 минут. Закатать.

Молодой хозяйке

Мытые фрукты очень подвержены порче, поэтому моют такое их количество, которое можно переработать в тот же день. Если очищенные или нарезанные яблоки, груши, айва не могут быть переработаны сразу, их выдерживают в подкисленной холодной воде, чтобы не потемнела мякоть. Для этого в 1 л воды растворяют 3–5 г лимонной кислоты или 10–15 г поваренной соли.

Крыжовник дробленый для пирогов

Спелый крыжовник промыть, размять деревянной ложкой, залить горячей водой (на 1 кг ягод 1/4 стакана воды), поставить на огонь и, непрерывно помешивая, нагревать в течение 30 минут, но не доводить до кипения. Затем отжать сок, пока он не остыл, разлить в банки, простерилизовать и закатать.

В оставшуюся массу добавить по вкусу сахар (можно без

сахара), снова подогреть почти до кипения, но не кипятить. Сразу же переложить в банки и закатать.

Такой крыжовник – отличная начинка для пирогов, можно использовать его и для приготовления ком потов и киселей.

Заготовка из сливы для пирогов (способ 1)

Твердые, не совсем зрелые плоды погрузить на 3–4 секунды в кипящую воду, затем на 1–2 минуты – в холодную. Такая подготовка предупреждает появление сетки на плодах во время стерилизации. Сливу плотно уложить в банки по плечики и залить кипящей водой. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 7 минут, литровые – 10, трехлитровые – 20 минут. Немедленно закатать.

Заготовка из сливы для пирогов (способ 2)

Зрелые плоды разрезать на половинки, косточки удалить, половинки плотно уложить в банки разрезанной частью вниз и залить кипящей водой. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 7 минут, литровые – 10, трехлитровые – 20 минут. Закатать.

Вишня натуральная садовая в бутылки

Этот рецепт предназначен для тех, у кого есть свой вишневый сад или хотя бы одно, но урожайное вишневое деревце.

Собрать крепкие зрелые вишни, всыпать их сразу в чистые сухие бутылки, постоянно встряхивая, чтобы уплотнить ягоды.

Закупорить чистыми пробками, поставить закупоренные бутылки в высокую кастрюлю, выложив дно сеном или подставив деревянный поддон, влить в кастрюлю холодную воду, чтобы она закрывала бутылки до горлышка, и кипятить на маленьком огне в течение 1 часа (с момента закипания).

Затем отставить кастрюлю до полного остывания воды. Остывшие бутылки вынуть из кастрюли, засмолить, закопать в песок (если есть погреб) или хранить в холодном месте (температура не должна быть ниже 3 °С).

Из таких вишен зимой приготавливают компоты, делают вареники.

Яблоки натуральные стерилизованные

Целые или нарезанные дольками и очищенные яблоки на 3–5 минут опустить в горячую воду (температура 85–90 °С),

затем охладить в холодной воде и уложить в банки по плечики. Яблоки залить горячей водой и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 20 минут, двухлитровые – 30, трехлитровые – 55 минут. Закатать.

Молодой хозяйке

Плодоножки вишен и черешен удаляют вручную, стараясь не вырвать с ними мякоть, чтобы предотвратить вытекание сока.

Малина натуральная в бутылки

Свежесобранную, зрелую крепкую малину перебрать, тотчас ссыпать в сухие пропаренные бутылки, потряхивая. Закупорить прокипяченными пробками и поставить в кастрюлю с деревянным поддоном или толстой тряпкой на дне, залить холодной водой, варить 1 час. Когда вода остынет, вынуть бутылки, засмолить, закопать в песок или убрать на холод (но чтобы не замерзли). Из таких ягод приготавливают зимой компоты или мороженое.

Черная смородина натуральная в бутылки

Свежесобранные кисти ягод вымыть, обсушить, снять с веточек, высыпать в неокисляющуюся кастрюлю с небольшим количеством воды (слоем в 1–2 см) и кипятить, не за-

крывая крышкой, 2–3 минуты с момента закипания. Немедленно перелить смородину в горячую, сухую, стерилизованную бутылку, герметично закупорить прокипяченной и высушенной пробкой и залить расплавленным воском или сургучом. Хранить в прохладном месте.

Фрукты и ягоды в маринаде: деликатесные приправы

Маринованные фрукты и ягоды по вкусу и методам приготовления очень близко стоят к компотам. Их употребляют как гарнир к блюдам из жареной дичи (утки, гуся, индейки).

В пастеризованные фруктовые маринады уксусная кислота добавляется лишь для вкуса, а не как консервирующее средство. Поэтому заливку готовят из расчета содержания в готовом маринаде уксусной кислоты не выше 0,6 %. При таком невысоком содержании уксусной кислоты фруктовые маринады надо герметично закупоривать и стерилизовать, в противном случае они будут портиться.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.