

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



консервирование

варенья, повидло, джем
и многое другое

Еще вкуснее и проще

**Консервирование. Варенья,
повидло, джем и многое другое**

«РИПОЛ Классик»

2014

Консервирование. Варенья, повидло, джем и многое другое /
«РИПОЛ Классик», 2014 — (Еще вкуснее и проще)

Консервированные варенья, повидло, джем, желе, цукаты, мармелад будут иметь успех на столе в любое время года! В книге вы найдете описание разнообразных рецептов, которые пригодятся не только тем, кто осваивает азы консервирования, но и опытным хозяйкам.

, 2014

© РИПОЛ Классик, 2014

Содержание

Варенье яблочное с лимоном	5
Варенье из черешни	6
Пюре из черешни	7
Варенье из лепестков шиповника	8
Варенье из черники	9
Варенье из дикого шиповника	10
Варенье из смородины	11
Джем из смородины	12
Черная смородина, протертая с сахаром	13
Повидло из смородины	14
Варенье из абрикосов	15
Конец ознакомительного фрагмента.	16

Консервирование. Варенья, повидло, джем и многое другое

Составитель Сергей Павлович Кашин

Варенье яблочное с лимоном

Ингредиенты

1 кг яблок, 1 кг сахара, 400 мл воды, 2–3 г лимонной кислоты, цедра 1 лимона, 1 щепотка ванильного сахара.

Способ приготовления

Воду влить в сахар и сварить сироп желаемой густоты, добавив туда лимонную кислоту. Очищенные от кожицы и сердцевины яблоки нарезать дольками или кубиками и выложить в сироп.

Варить полчаса на медленном огне. Перед окончанием варки добавить ванильный сахар и цедру лимона. Варенье должно получиться очень светлым. При этом чем оно гуще, тем лучше.

Готовое варенье налить в подготовленные банки и закрыть стерилизованными крышками.

Варенье из черешни

Первый способ

Ингредиенты

1 кг черешни, 800 мл воды, 1½ кг сахара, 20 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Вымытые и очищенные от косточек черешни опустить в приготовленный из сахара и воды сироп, кипятить на медленном огне в течение 5–10 минут, после чего снять с огня.

Через несколько часов варенье снова поставить на огонь, варить до нужной густоты и за несколько минут до готовности добавить лимонную кислоту. Варенье перелить в стерилизованные банки и закрутить их.

Второй способ

Ингредиенты

1 кг черешни, 1,2 кг сахара, 200 мл воды, 2 г лимонной кислоты, 1 г ванилина.

Способ приготовления

Удалите косточки из подготовленных ягод черешни и выложите их в эмалированную кастрюлю. Приготовьте сироп из воды и сахара и им при кипении залейте черешню. Выдерживайте 3–4 часа.

Доведите варенье до кипения, уваривайте 10 минут и снова выдерживайте 5 часов. Вновь поставьте варенье на огонь и доведите до готовности. В конце варки добавьте лимонную кислоту и ванилин.

Разлейте горячий продукт по прогретым стеклянным банкам, закатайте герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Пюре из черешни

Ингредиенты

1 ½ кг черешни, 500 г сахара, 100 мл воды, 3 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Удалите косточки из подготовленных ягод и пропустите их через мясорубку. Полученную массу переложите в кастрюлю, добавив воду. Поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 10 минут.

В горячем виде протрите пюре через сито, добавьте сахар, лимонную кислоту и снова поставьте на огонь.

Кипящее пюре разлейте по сухим, хорошо прогретым банкам и закатайте их лакированными металлическими крышками.

Переверните консервы вверх дном и оставьте для медленного охлаждения при комнатной температуре.

Варенье из лепестков шиповника

Ингредиенты

100 г лепестков шиповника, 700 г сахара, 1 л воды, 1 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Лепестки шиповника перебрать и хорошо помыть, после чего залить горячим сахарным сиропом. Кипятить на медленном огне в течение 40 минут, потом добавить лимонную кислоту. Готовое варенье разлить по предварительно простерилизованным банкам.

Закатать и хранить в прохладном месте.

Варенье из черники

Ингредиенты

1 кг черники, 800 г сахара, 200 мл воды.

Способ приготовления

Неперезрелые, хорошо промытые ягоды черники насыпать в кипящий сироп и варить в течение 20 минут на очень слабом огне, периодически снимая пену. Готовое варенье горячим разложить по банкам и закатать.

Варенье из дикого шиповника

Ингредиенты

1 кг шиповника, 2 кг сахара, 1 л воды, сок 1 лимона.

Способ приготовления

Ягоды шиповника опустить в кипящую воду и кипятить на медленном огне, пока они не станут мягкими. После этого воду слить, а ягоды обдать холодной водой. Подготовленный таким образом шиповник залить сахарным сиропом комнатной температуры, дать постоять, затем прокипятить, снять пену и снова дать постоять. Повторить эту процедуру еще два раза. При третьей варке добавить в варенье сок лимона. Варенье разлить по банкам и закатать.

Варенье из смородины

Ингредиенты

1 кг черной смородины, 1,2 кг сахара, 300 мл воды.

Способ приготовления

Подготовленные ягоды выложите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в продолжение 5 минут. Смородину слегка обсушите и поместите в таз.

Приготовьте сахарный сироп и им при кипении залейте ягоды. Выдерживайте их в течение 3–4 часов. Доведите массу до кипения и варите до готовности.

Разлейте горячий продукт по прогретым стеклянным банкам, закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем из смородины

Ингредиенты

1 кг черной смородины, 1 ½ кг сахара, 400 мл воды.

Способ приготовления

Подготовленные ягоды поместите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 2–3 минут. Выложите смородину в таз и слегка раздавите ее деревянной лопаткой, добавьте сахар (700 г) и воду.

Массу хорошо перемешайте, поставьте на слабый огонь и варите при постоянном помешивании 15 минут с момента закипания. Снимите смесь с огня и выдерживайте в течение 8 часов. Снова поставьте массу на слабый огонь и уваривайте джем до готовности. В горячем виде разлейте продукт по чистым, хорошо прогретым банкам и накройте металлическими лакированными крышками.

Закатайте банки и, не переворачивая, оставьте до полного охлаждения.

Черная смородина, протертая с сахаром

Ингредиенты

1 кг смородины, 2 кг сахара.

Способ приготовления

Промытую, очищенную от веточек смородину перебрать, пропустить через мясорубку, смешать с сахаром, уложить в стерилизованные банки и закатать.

Повидло из смородины

Ингредиенты

1 ½ кг черной смородины, 1 кг сахара.

Способ приготовления

Подготовленные ягоды выложите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 4–5 минут. Протрите массу через сито с помощью деревянной ложки или лопатки. Полученное пюре переложите в кастрюлю, добавьте сахар, размешайте и поставьте на медленный огонь. Доведите до кипения и уваривайте в течение 20 минут при постоянном помешивании. Разложите продукт в горячем виде по хорошо прогретым банкам.

Накройте их крышками и установите в емкость с горячей водой для стерилизации. Тепловую обработку полулитровых банок проводите при температуре 100 °С в течение 15–20 минут, а литровых – 20–25 минут.

Закатайте банки герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье из абрикосов

Ингредиенты

1 кг абрикосов, 1 кг сахара, 200 мл воды.

Способ приготовления

Абрикосы использовать слегка недозрелые и неповрежденные, с плотной мякотью. Отбранные плоды тщательно помыть и дать воде стечь. После этого удалить плодоножки и косточки, предварительно разрезав абрикосы по бороздке.

Очищенные половинки абрикосов сложить в эмалированный таз или кастрюлю и залить приготовленным сахарным сиропом.

Абрикосы держать в сиропе в течение 4–5 часов, а затем варить в три приема с промежутками в 8–10 часов. Готовность варенья можно проверить следующим способом: капнуть варенье на блюдечко и посмотреть, что с ней произойдет – если она растечется, то варенье еще не готово, а если останется в первоначальном состоянии, то можно считать варенье готовым.

Готовое варенье налить в горячем виде в подготовленные простерилизованные банки и стерилизовать, прикрыв сухими крышками, в кипящей воде.

Время стерилизации полулитровой банки – 10 минут, а литровой – 15 минут.

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.