

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



консервирование

варенья, повидло, джем  
и многое другое

**Сергей Павлович Кашин**  
**Консервирование. Варенья,  
повидло, джем и многое другое**  
**Серия «Еще вкуснее и проще»**

*Текст предоставлен правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=8080078](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8080078)*

*Консервирование. Варенья, повидло, джем и многое другое / [сост. С. П. Кашин].: РИПОЛ классик; Москва; 2014*

*ISBN 978-5-386-07357-2*

### **Аннотация**

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.

# Содержание

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Варенье яблочное с лимоном            | 4  |
| Варенье из черешни                    | 6  |
| Пюре из черешни                       | 8  |
| Варенье из лепестков шиповника        | 9  |
| Варенье из черники                    | 10 |
| Варенье из дикого шиповника           | 11 |
| Варенье из смородины                  | 12 |
| Джем из смородины                     | 13 |
| Черная смородина, протертая с сахаром | 14 |
| Повидло из смородины                  | 15 |
| Варенье из абрикосов                  | 16 |
| Конец ознакомительного фрагмента.     | 17 |

# **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 за-

крыть 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 вы-

ложите 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*

Неперезревшие, 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. Отобранные 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.