

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



консервирование
ягоды и фрукты

Сергей Павлович Кашин
Консервирование.
Ягоды и фрукты
Серия «Еще вкуснее и проще»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8080113

*Консервирование. Ягоды и фрукты / [сост. С. П. Кашин].: РИПОЛ
классик; Москва; 2014
ISBN 978-5-386-07356-5*

Аннотация

Консервированные ягоды и фрукты 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

Абрикосы для заготовок	4
Абрикосы в собственном соку с сахаром	6
Абрикосы в яблочной заливке	7
Абрикосы в собственном соку с медом	8
Абрикосы натуральные	9
Абрикосы в собственном соку без сахара	10
Черешня натуральная	11
Черешня в собственном соку без сахара	12
Айва натуральная	13
Брусника в сиропе	14
Боярышник, протертый с сахаром	15
Брусника, протертая с сахаром	16
Конец ознакомительного фрагмента.	17

Консервирование. Ягоды и фрукты Составитель Сергей Павлович Кашин

Абрикосы для заготовок

Ингредиенты

1 кг абрикосов.

Способ приготовления

Отобрать плотные, слегка недозрелые плоды, одинаковые по величине. Следует помнить, что плоды абрикосов с небольшой прозеленью после стерилизации приобретают естественную оранжевую окраску.

Тщательно отобранные плоды хорошо помыть и очистить от плодоножек. Поскольку целые абрикосы занимают очень много места, можно разрезать их по бороздке и удалить косточки. Половинки плотно уложить в банки и залить кипящей водой. После чего накрыть банки простерилизованными крышками и поставить на 10 минут стерилизоваться в кипящую воду. После этого банки с абрикосами немедленно закатать и перевернуть вверх дном. Охладить банки, не на-

крывая. Эти консервы являются полуфабрикатом для приготовления компотов, варенья, джема и начинки для пирогов.

Абрикосы в собственном соку с сахаром

Ингредиенты

1 кг абрикосов, 400 г сахара.

Способ приготовления

Подготовленные абрикосы разрежьте на половинки и удалите косточки, поместите плоды в таз и пересыпьте сахаром. Оставьте на 6–7 часов. После этого абрикосы плотно уложите в банки и залейте образовавшимся соком. Накройте тару прокипяченными металлическими крышками и установите в емкость с холодной водой.

Пастеризуйте при температуре 85 °С: полулитровые банки в течение 15 минут, а литровые 20 минут. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Абрикосы в яблочной заливке

Ингредиенты

1 кг абрикосов, 1 кг яблок (кислых сортов), 200 г сахара, 4 гвоздички, 50 мл воды.

Способ приготовления

Нарежьте яблоки дольками, удалив плодоножки, положите в кастрюлю, добавьте воду и нагревайте до полного размягчения. Протрите яблочную массу через сито, добавьте сахар. Доведите пюре до кипения, положите гвоздику. Абрикосы разрежьте на половинки, удалите косточки, уложите в стеклянные банки и залейте плоды кипящим пюре. Накройте банки лакированными металлическими крышками, установите в емкость с горячей водой. Стерилизуйте при температуре 100 °С: полулитровые банки в течение 10 минут, а литровые 15 минут.

Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Абрикосы в собственном соку с медом

Ингредиенты

3 кг абрикосов, 750 г меда, 2 л воды.

Способ приготовления

Спелые абрикосы очистите от косточек, плотно уложите в стеклянные банки. Воду соедините с медом и нагревайте до его полного растворения. Доведите смесь на слабом огне до кипения и горячим сиропом залейте абрикосы.

Банки накройте крышками и установите в емкость с горячей водой. Стерилизуйте при температуре 100 °С: полулитровые банки в течение 8 минут, а литровые 12 минут. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Абрикосы натуральные

Ингредиенты

2 кг абрикосов, 1 ½ л воды.

Способ приготовления

Разрежьте абрикосы на половинки и удалите косточки.

Плоды плотно уложите в чистые сухие банки и залейте холодной кипяченой водой.

Накройте банки лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой. Стерилизуйте при температуре 100 °С: полулитровые банки в течение 20 минут, а литровые 30 минут.

Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Абрикосы в собственном соку без сахара

Ингредиенты

1 кг абрикосов, 100 мл воды.

Способ приготовления

Абрикосы разрежьте на половинки и удалите косточки. Поместите плоды в кастрюлю, добавьте воду и поставьте на слабый огонь. Нагревайте при постоянном помешивании до тех пор, пока не выделится сок и не покроет абрикосы. Переложите половинки плодов в стеклянные банки и залейте образовавшимся соком. Накройте их лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой. Стерилизуйте при температуре 100 °С: полулитровые банки в течение 10 минут, а литровые 15 минут. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Черешня натуральная

Ингредиенты

1 кг черешни, 1 л воды, 1 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Подготовленную черешню плотно уложите в сухие чистые банки. Залейте ягоды горячей (60 °С) водой, добавьте лимонную кислоту, накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с водой, нагретой до температуры 50 °С.

Доведите температуру воды в посуде для стерилизации до 100 °С и проводите тепловую обработку полулитровых банок в течение 15 минут, а литровых 25 минут.

Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Черешня в собственном соку без сахара

Ингредиенты

1 кг черешни, 1 л черешневого сока.

Способ приготовления

Очистите подготовленную черешню от косточек и плотно уложите в стерилизованные банки. Вскипятите сок и сразу же разлейте его по банкам.

Накройте их лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой. Пастеризуйте при температуре 85 °С: полулитровые банки в течение 15 минут, а литровые 20 минут.

Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Айва натуральная

Ингредиенты

1 кг айвы.

Способ приготовления

Для консервирования следует выбрать спелые неповрежденные плоды. Отобранную айву помыть и дать воде стечь. После чего удалить семечки и нарезать плоды дольками. Чтобы айва не окислилась, положить дольки в эмалированный таз и залить холодной водой.

Сразу после этого поставить кипятить воду для бланширования. Сложить айву в дуршлаг и опускать в кипяток несколько раз, чтобы в общей сложности время бланширования составило 10–12 минут. После этого охладить айву, уложить в подготовленные банки и залить кипятком. Накрыв стерилизованными крышками, поставить банки с айвой стерилизоваться. Время стерилизации: для полулитровой банки – 10 минут, для литровой – 12–15 минут, для трехлитровой – 25 минут. Сразу после окончания стерилизации закатать банки. Затем перевернуть их вверх дном и укутать теплым одеялом.

Эти консервы можно использовать для приготовления в зимнее время компотов, варенья или джема, а также в качестве начинки для пирогов.

Брусника в сиропе

Ингредиенты

1 кг брусники, 500 мл воды, 300 г сахара, лимонная цедра.

Способ приготовления

Ягоды перебрать, удалив недозрелые или испорченные, и хорошо помыть. Приготовить сахарный сироп: в воду насыпать сахар, добавить лимонную цедру и вскипятить, после чего немного охладить и процедить через марлю, сложенную в несколько слоев. Отсортированные ягоды положить в банки, залить остывшим сиропом, закрыть крышками (можно накрыть пергаментной бумагой и хорошо обвязать шпагатом или ниткой) и поставить в прохладное место.

Боярышник, протертый с сахаром

Ингредиенты

1 кг ягод боярышника, 300 г сахара.

Способ приготовления

Ягоды боярышника помыть, удалить косточки и бланшировать 2–3 минуты в кипящей воде. Размягченные плоды протереть через сито, постепенно подсыпая сахар.

Полученную массу переложить в горячие банки, засыпать сахарным песком, герметично закрыть простерилизованными крышками и поставить в прохладное место.

Брусника, протертая с сахаром

Ингредиенты

1 кг брусники, 1 кг сахара.

Способ приготовления

Бруснику тщательно помыть, перебрать, удалив непригодные (перезревшие, испорченные) ягоды, и опустить в кипящую воду, где бланшировать в течение 10 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.