

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



мультиварка-
консервирование
варенья, компоты, джемы

Сергей Павлович Кашин
Мультиварка –
консервирование.
Варенья, компоты, джемы
Серия «Еще вкуснее и проще»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8080353

Мультиварка – консервирование. Варенья, компоты, джемы : РИПОЛ

классик; Москва; 2014

ISBN 978-5-386-07352-7

Аннотация

Для тех, кто не ленится делать домашние заготовки традиционными методами, появление такого бытового прибора, как мультиварка, открыло новые интересные возможности. В этой книге вы найдете рецепты домашнего варенья, джемов и компотов, специально предназначенные для этого чуда техники.

Содержание

Компоты	5
Компот из арбуза и ягод с мятой	5
Компот из ревеня	6
Компот из чернослива	7
Компот из тыквы и яблок	8
Сливовый компот с корицей	9
Ягодный компот с грушами	10
Компот из клюквы с кленовым сиропом	11
Компот из черники	12
Зимний компот из вишни и облепихи	13
Рождественский фруктовый компот	14
Лимонный компот	15
Конец ознакомительного фрагмента.	16

Мультиварка – консервирование Варенья, компоты, джемы

Составитель С. П. Кашин

© ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик», 2014

Все права защищены. Никакая часть электронной версии этой книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, для частного и публичного использования без письменного разрешения владельца авторских прав.

* * *

Компоты

Компот из арбуза и ягод с мятой

Ингредиенты

750 г мякоти арбуза, 250 г клубники, 250 г черники, 250 г малины, 3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка листьев мяты, 2 л воды.

Способ приготовления

Ягоды промойте и очистите. Нарежьте клубнику и мякоть арбуза. Выложите клубнику, арбуз, чернику и малину в чашу мультиварки. Добавьте сахар и влейте горячую воду. Тщательно перемешайте и включите режим «Тушение» на 1–2 часа. В конце добавьте нарезанные свежие листья мяты.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из ревеня

Ингредиенты

1 кг ревеня, 100 г сахара, 50 г мяты, 500 мл воды.

Способ приготовления

Ревень очистите от кожицы и нарежьте на небольшие кубики. Выложите ревеня в чашу мультиварки. Влейте воду, смешанную с сахаром. Включите режим «Варка на пару» на 10–15 минут. Добавьте мелко нарезанные листья мяты.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из чернослива

Ингредиенты

200 г чернослива, 125 г сахара, 625 мл воды.

Способ приготовления

Чернослив тщательно промойте в теплой воде и выложите в чашу мультиварки. Всыпьте сахар и влейте горячую воду. Включите режим «Варка на пару» на 15–20 минут. Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из тыквы и яблок

Ингредиенты

300 г тыквы, 200 г сахара, 3 яблока, 600 мл воды.

Способ приготовления

Яблоки и тыкву вымойте, очистите от семян и кожицы и нарежьте ломтиками. Выложите тыкву и яблоки в чашу мультиварки. Влейте горячую воду с добавлением сахара. Включите режим «Варка на пару» на 10–15 минут. Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Сливовый компот с корицей

Ингредиенты

900 г сливы, 250 г сахара, 2 палочки корицы, 1 стручок ванили, 2 ½ л воды.

Способ приготовления

Вывойте сливы, разделите их на половинки и удалите косточки. Выложите сливы в чашу мультиварки. Добавьте сахар и корицу. Из ванили удалите семена, добавьте только стручок.

Включите режим «Тушение» на 45 минут. Когда компот загустеет, достаньте палочки корицы и стручок ванили. Влейте горячую воду, перемешайте. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 15 минут.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Ягодный компот с грушами

Ингредиенты

80 г малины, 80 г смородины, 80 г крыжовника, 80 г сахара, 1 груша, 1 лимон, 500 мл воды.

Способ приготовления

Промойте ягоды, грушу и лимон. Удалите плодоножки ягод, сердцевину груши и нарежьте мякоть кубиками. Выложите грушу, малину, смородину и крыжовник в чашу мультиварки. Влейте горячую воду с добавлением сахара. Добавьте сок и цедру лимона. Включите режим «Тушение» на 40 минут. Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из клюквы с кленовым сиропом

Ингредиенты

500 г клюквы, 185 г черники, 250 мл кленового сиропа, 125 г коричневого сахара, 2 л воды.

Способ приготовления

Промойте и очистите ягоды, выложите в чашу мультиварки. Влейте кленовый сироп с добавлением коричневого сахара. Включите режим «Варка на пару» на 5–10 минут. Готовьте, пока ягоды не станут лопаться.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из черники

Ингредиенты

300 г черники, 125 г сахара, цедра $\frac{1}{2}$ лимона, 1 $\frac{1}{2}$ столовые ложки лимонного сока, 125 мл воды.

Способ приготовления

В чаше мультиварки смешайте воду, сахар и цедру лимона. Включите режим «Варка на пару» на 5 минут. Когда сахар растворится, выньте цедру лимона. Чернику промойте и выложите в чашу мультиварки.

Включите режим «Тушение» на 3–5 минут. Когда ягоды начнут лопаться, добавьте лимонный сок.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Зимний компот из вишни и облепихи

Ингредиенты

1 кг вишни, 350 г сахара, 200 г облепихи, 2 звездочки бадьяна, 1 ломтик лимона, 4 л воды.

Способ приготовления

Промойте ягоды. Выложите вишню и облепиху в чашу мультиварки. Влейте горячую воду. Добавьте бадьян, ломтик лимона и сахар.

Включите режим «Варка на пару» на 15–20 минут.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Рождественский фруктовый компот

Ингредиенты

250 г сухофруктов, 8 груш, 6 коробочек кардамона, 2 палочки корицы, 1 апельсин, 1 лимон, 1 стручок ванили, 4 столовые ложки меда, 2 столовые ложки тростникового сахара, 1 пакетик зеленого чая, 2 л воды.

Способ приготовления

Фрукты хорошо вымойте. Выложите груши в чашу мультиварки.

Влейте горячую воду, добавьте стручок ванили без семян, мед, коробочки кардамона, палочки корицы, тростниковый сахар, цедру апельсина и лимона, лимонный сок и пакетик зеленого чая.

Включите режим «Тушение» на 10–15 минут. Достаньте пряности и чай.

Разрежьте груши на половинки, удалите сердцевину, разложите по банкам. Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Лимонный компот

Ингредиенты

2 лимона, 5 веточек мяты, 1 пакетик ванилина, 500 мл воды, сахар.

Способ приготовления

Лимоны вымойте под горячей водой и очистите от кожуры. Нарезьте плоды крупными ломтиками над чашей мультиварки так, чтобы весь сок оказался внутри. Влейте горячую воду с добавлением сахара.

Включите режим «Варка на пару» на 15 минут. За 5 минут до готовности добавьте мытые листья мяты и ванилин.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

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.