



**ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ
СБОРНИК РЕЦЕПТОВ**

КОНСЕРВАЦИЯ

*Александр Эль
Ирина Доброхотова*

12+

Серия «Готовим из натуральных продуктов»

**Александр Эль
Ирина Доброхотова
Дмитрий Лебединский
Консервация.
Иллюстрированный
сборник рецептов**

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=46819367
SelfPub; 2019*

Аннотация

Александр и Ирина создатели серии книг о вкусной и здоровой пище. Их принцип – готовить только из натуральных экологически чистых продуктов, которые несут людям здоровье и долголетие! Эта книга – пособие по консервированию и способам сохранения разнообразных продуктов из ягод, фруктов, овощей, грибов, мяса, птицы, рыбы, а также читатель найдёт подборку рецептов настоек, наливок и ликёров, которые он сможет приготовить у себя дома. Все рецепты блюд сопровождаются авторскими фотографиями Александра и Ирины.

Консервы из фруктов и ягод

Абрикосовые дольки



1 кг 200 г слегка недозрелых абрикосов

500 г сахара

50 мл бренди

Слегка недозрелые абрикосы вымыть и обсушить. Разре-

затя на половинки и удалить косточки, половинки разрезать вдоль ещё на 2 части. Подготовленные дольки пересыпать сахаром, перемешать и оставить на ночь, чтобы они дали сок и растворился сахар. После этого разложить смесь в чистые банки так, чтобы в банку равномерно попали плоды и сироп. Наполненные банки установить в кастрюлю с нагретой, но не кипящей водой и стерилизовать 10-12 минут (0,5 л -15 мин., 1 л -25 мин.)

После стерилизации быстро влить в каждую банку по 1 ч.л. бренди и немедленно герметично укупорить. Охладить.

Выход: 5 банок объёмом 0,25л



Абрикосовый джем-желе



4 кг спелых абрикосов

1 кг слегка недозрелых абрикосов

2,5 кг сахара, 100 г мёда

1 лимон (сок)

1 апельсин (сок)

Абрикосы вымыть и рассортировать по степени зрелости. Мягкие абрикосы разделить на половинки и удалить косточки. Поместить в кастрюлю, залить горячей водой (500 мл), довести до кипения, снять пену. Закрыть кастрюлю крышкой, варить на небольшом огне 10-12 минут, остудить. Откинуть на сито и протереть. В полученную массу добавить

сахар, переложить смесь в чистую кастрюлю и поставить на огонь. Подогревать пюре, постоянно помешивая, на маленьком огне до полного растворения сахара. Твёрдые абрикосы разрезать ножом пополам, вынуть косточки и нарезать мелкими кусочками. Всыпать кусочки абрикосов в горячее пюре, варить на небольшом огне 35-40 минут, периодически помешивая. В конце варки добавить мёд и свежавыжатые соки лимона и апельсина. Тщательно перемешать.

Разлить горячий джем по сухим стерилизованным нагретым банкам и герметично укупорить прокипячёнными крышками. Перевернуть вверх дном, накрыть одеялом и оставить в таком положении до полного остывания.

Выход: 30 банок объёмом 0,25 л

Абрикосовый мармелад с лимонной корочкой



5 кг спелых абрикосов

2,5 кг сахара

250 мл воды

1 лимон

Абрикосы вымыть, обсушить, разрезать на половинки и удалить косточки. Положить абрикосы в кастрюлю и добавить воду.

Подогреть их на слабом огне до полного размягчения и в горячем виде протереть через сито. В полученное пюре добавить сахар, тщательно перемешать и уварить до уменьшения первоначального объёма на 1/5 часть, постоянно по-

мешивая массу, чтобы не допустить пригорания. После уваривания добавить тонко нарезанную и нарубленную цедру лимона. Готовый мармелад в горячем виде разложить в сухие стерилизованные подогретые банки, накрыть прокипячёнными крышками и герметично укупорить. Охладить.

Абрикосовый соус-джем



1 кг спелых абрикосов

1 ст.л. мёда (60 г)

25-30 мл бренди

300 г сахара

Абрикосы вымыть и обсушить, затем разрезать по бороздке ножом и удалить косточки. Половинки абрикосов положить в таз или кастрюлю, где они будут вариться и пересыпать их сахаром. Тщательно перемешать и убрать в прохладное место для выстаивания в течение 6-8 часов. После этого варить смесь в течение 15-20 минут. Дать остыть, затем протереть через сито. Переложить абрикосовое пюре в чистую кастрюлю и довести до кипения, снять пену,

варить на маленьком огне до готовности, периодически помешивая. За три-пять минут до окончания варки добавить мёд и бренди. Горячий соус-джем разлить в сухие подогретые банки (стерилизованные), укупорить и перевернуть банки вверх дном. Оставить в таком положении до полного остывания. *Выход: 5 банок объёмом 0,25л*

Апельсиновые цукаты



Подготовка: вымачивать корки в холодной воде в течение суток, постоянно меняя воду (на 1 кг корок 1 л воды).

День 1: проварить апельсиновые корки в подсоленной воде (1 г соли на 1 л воды), пока они не станут мягкими. Затем промыть корки под небольшим потоком воды или оставить в кастрюле с холодной водой, постоянно меняя воду в течение суток, чтобы удалить выделенные из корок горькие вещества и соль.

День 2: при помощи ложки удалить остатки фруктовой мякоти, при этом не следует снимать внутреннюю белую

корочку.

На 2,5 кг апельсиновых корок потребуется: 1 л воды, 1 кг сахара, 125 г сиропа глюкозы. Всё смешать и довести до кипения в большой кастрюле, затем добавить подготовленные апельсиновые корки и проварить 30 минут, накрыть крышкой и оставить остывать.

День 3: слить сироп; апельсиновые цукаты засыпать 250 г сахара, оставить на 2-3 часа, для образования сока. Затем томить при 103°C 20-30 минут. Настаивать в полученной смеси в закрытой посуде.

День 4: повторить такой же процесс, как в предыдущий день, томить только при 106°C .

День 5: слить сироп; апельсиновые цукаты засыпать 300 г сахара, оставить для образования сока. Затем томить при 109°C в течение 10-15 минут.

Переложить корки в большую чашку, остудить и дать немного обсохнуть. Между тем приготовить блюдо или противень, выстланный бумагой для выпечки, посыпать мелким сахаром, также насыпать сахар в миску и обваливать каждую корочку, затем выложить ровным слоем и дать подсохнуть. Когда цукаты будут готовы, сложить их в стеклянную банку, накрыть бумагой и перевязать. Хранить в сухом месте.

Если делать заготовку для пудингов, десертов, куличей и украшений для тортов, тогда после того как цукаты немного обсохнут, переложить их в контейнеры для замораживания и убрать в морозильную камеру. Либо нарезать кубками, ломтиками или тонкими полосками и залить сиропом. Такие цукаты хранить в прохладном месте.

Остатки сиропа можно использовать при последующем приготовлении цукатов или для приготовления пунша.



Варенье абрикосовое с ядрышками



*1 кг спелых абрикосов с косточками
600 г сахара*

Абрикосы вымыть в холодной воде, дать стечь, затем удалить косточки. Извлечённые косточки разбить, ядра подсушить в горячей духовке 6-7 минут. Разложить на полотенце в один слой и остудить.



Абрикосы пересыпать сахаром тщательно перемешать и оставить на 6-8 часов. Абрикосы дадут сок, в котором сахар растворится. После этого ещё раз перемешать смесь и поставить кастрюлю на огонь. Довести до кипения, снять пенку и варить на слабом огне 30 мин., за 10 минут до готовности добавить ядра косточек. Готовое варенье в горячем состоянии разложить в нагретые стерилизованные банки и герметично укупорить. Перевернуть банки вверх дном, накрыть одеялом и выдержать 1 час, после чего банки охладить.

Выход: 6 банок объёмом 0,25 л

Варенье из груш пятиминутка



1,3 кг груш

600 г сахара

1 лимон (сок)

Крепкие спелые груши вымыть, дать стечь воде, разрезать на 4-6 частей или на любые кусочки одинаковые по размеру, удалив сердцевину. Сбрызнуть ломтики груш лимонным соком, пересыпать сахаром и оставить выстаиваться в течение 12 часов. После этого довести смесь до кипения, снять пену,

варить 5 минут. Убрать с огня и оставить остывать в течение 5-6 часов. Затем снова поставить на огонь, довести до кипения, снять пену, варить 5 минут. Остудить и повторить ещё раз. Готовое горячее варенье разложить по нагретым стерилизованным банкам, влить сироп и герметично укупорить. Перевернуть банки вниз горлышком, укутать. Охладить.

Выход: 2 банки объёмом 0,5 л.



Варенье из инжира



Инжир является ценным продуктом питания и обладает высокими лечебными и диетическими свойствами. Особенно полезен инжир для детей. Из плодов инжира приготавливают джемы, мармелады, глазированные фрукты, пастилу и прочее, вплоть до конфет. Варенье из инжира имеет своеобразный вкус и богатое содержание.

1 кг инжира, 1 кг сахара, 2 стакана воды

Сварить сироп из сахара и воды и снять пену.

Инжир перебрать, промыть и сложить в эмалированный таз для варенья. Залить горячим сиропом плоды инжира и оставить 1 сутки.

Затем слить сироп, дать покипеть 15-20 минут, после чего залить им инжир и снова оставить на 1 сутки.

После этого поставить ёмкость на огонь и при очень медленном кипении варить до готовности, периодически снимая пену.

Варенье может храниться в банках без герметической упаковки.



Варенье из красной смородины



Варенье из красной смородины 500 г ягод красной смородины без стебельков

300 г сахара

150 мл воды

50 г цветочного мёда

цедра 1/2 лимона

Сварить сироп из сахара и воды с цедрой лимона (варить 8-9 минут). Залить смородину и оставить на 4-5 часов.

Довести ягоды в сиропе до кипения, снять пену и варить 5-7 минут. Остудить, затем поставить кастрюлю в холодильник-

ник на 6 часов (можно и дольше).

Снова поставить кастрюлю с вареньем на огонь, довести до кипения и варить 10 минут. После чего добавить мёд и проварить ещё 5 минут.

Горячее варенье разлить по прогретым стерилизованным банкам, герметично укупорить и остудить.

Выход: 4 банки объёмом 0,25 л

Варенье из луговой земляники



800 г земляники

800 г сахара

100 мл воды

сок 1/2 лимона

Ягоды тщательно перебрать и промыть. Положить в кастрюлю или таз, пересыпая послойно сахаром, влить воду и варить вначале на слабом, а затем – на сильном огне до необходимой густоты сиропа. Образующуюся при варке пенку периодически снимать шумовкой. За несколько минут до окончания варки в варенье добавить лимонный сок. Готовое варенье охладить и разложить по банкам.

Выход: 2 банки объёмом 0,5 л



Вишня к чаю



Вишню перебрать, хорошо промыть, удалить косточки. Поместить в эмалированный таз, послойно пересыпая сахаром из расчёта 0,5 кг сахара на 1 кг плодов. Смесь выстаивается 5-6 часов, после чего поставить таз на слабый огонь, довести до кипения и варить (кипятить) 7-8 минут, постоянно помешивая, чтобы не пригорел сахар. В горячем состоянии разлить варенье по сухим стерилизованным банкам и герметично укупорить прокипячёнными крышками, перевернуть вниз горлышком. Охладить.

Вишня ликёрная



500 г вишни

300 мл рома или бренди

300 г мелкого сахара

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.