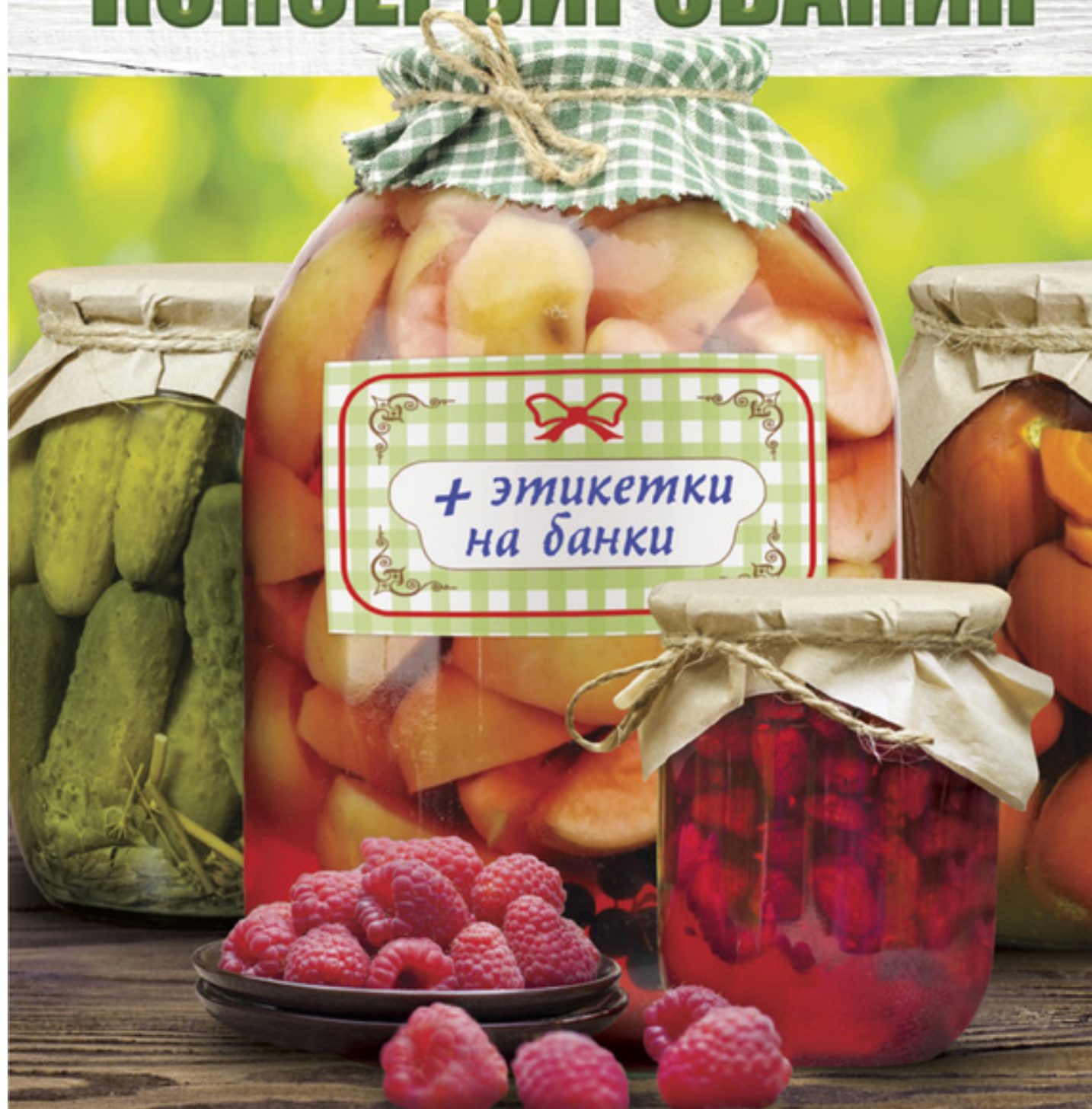


300

ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ КОНСЕРВИРОВАНИЯ



Виктория Рошаль

**300 лучших рецептов
консервирования**

«Издательство АСТ»

2017

УДК 641.4
ББК 36.91

Рошаль В. М.

300 лучших рецептов консервирования / В. М. Рошаль —
«Издательство АСТ», 2017

ISBN 978-5-17-104143-4

Можно иметь несколько десятков книг с рецептами консервирования овощей и фруктов, но, когда приходит «горячая пора», вычитывать новые рецепты категорически некогда. Поэтому специально для тех, кто не любит продумывать заранее, а с молодости привык готовиться к экзамену в последнюю ночь, мы собрали самые интересные и в то же время апробированные садоводами рецепты в одной книге.

УДК 641.4

ББК 36.91

ISBN 978-5-17-104143-4

© Рошаль В. М., 2017
© Издательство АСТ, 2017

Содержание

Компоты из ягод и фруктов	6
Сладкие компоты	6
Конец ознакомительного фрагмента.	10

Виктория Рошаль

300 лучших рецептов консервирования

© Рошаль В.М., текст, 2017

© ООО «Издательство АСТ», 2017

* * *

Компоты из ягод и фруктов

Сладкие компоты

Компот из абрикосов

Заливка: на 1 л воды – 200–500 г сахара.

Крупные плоды консервировать половинками, мелкие – целиком. Подготовленными плодами заполнить банки по плечики. Приготовить сироп, слегка остудить и залить банки с плодами, затем пастеризовать или стерилизовать. Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 25 минут.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 10–12 минут, литровые – 15–18, трехлитровые – 30 минут, считая от момента закипания воды. Банки закатать и охладить в кастрюле с водой, подливая холодную воду.

Компот из брусники

Заливка: на 1 л воды – 0,4–1 кг сахара.

Зрелые, равномерно окрашенные ягоды брусники вымыть и засыпать в подготовленные банки по плечики. На дно и сверху ягод положить по 2–3 дольки нарезанного лимона. Залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать при температуре 85 °С: литровые банки – 15 минут, двухлитровые – 25, трехлитровые – 35–40 минут.

Компот из вишни

Заливка: на 1 л воды – 0,5–1,2 кг сахара.

Плоды плотно уложить в банки по плечики. Залить сиропом, остуженным до температуры 60 °С.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 10–12 минут, литровые – 13–15, трехлитровые – 30 минут. Компот из кислой вишни пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 10–15 минут, литровые – 15 минут.

Укупоренные банки охладить в кастрюле, доливая холодную воду.

Компот грушевый по-словацки

Заливка: на 1 л воды – 400–500 г сахара, 1 лимон.

Крупные груши вымыть, очистить, разрезать на половинки или четвертинки и, удалив сердцевину, положить в подкисленную воду. Уложить груши в банки по плечики, в каждую банку положить по ломтику лимона, залить сиропом и стерилизовать (см. рецепт «Компот из зрелого крыжовника»).

Компот из клубники (способ 1)

Заливка: на 1 л воды – 200–600 г сахара, 4 г лимонной кислоты.

Банки заполнить подготовленными ягодами по плечики и залить горячим сахарным сиропом. Для сохранения цвета рекомендуется добавить лимонную кислоту. Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые – 30 минут.

Компот из клубники (способ 2)

Заливка: на 1 л воды – 1–1,2 кг сахара.

Подготовленные ягоды положить в банки по плечики и залить теплым (температура 50–55 °С) сахарным сиропом. Выдержать 3–4 часа, затем сироп слить, довести до кипения, варить 10–12 минут и перелить в банки с ягодами. Укупорить и пастеризовать (*см. предыдущий рецепт*).

Компот из брусники по-чешски

Заливка: на 350 мл воды – 400 г сахара, 1/2 чайной ложки лимонной кислоты.

Сварить сахарный сироп. В кипящий сироп партиями опускать мытые и обсушенные ягоды брусники и варить по 4 минуты, после чего засыпать в банки.

Когда будут подготовлены все ягоды, добавить в сироп лимонную кислоту и снять пенку. Сиропом залить ягоды в банках. Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15, трехлитровые – 25–30 минут.

Компот из кизила

Заливка: на 1 л воды – 1 кг сахара.

Зрелые, но еще твердые плоды кизила вымыть, бланшировать 2–3 минуты, охладить, засыпать в банки по плечики и залить горячим сиропом. Затем стерилизовать 30 минут (литровые банки).

Компот клюквенный

Заливка: на 1 л воды – 1 кг сахара.

Крупные зрелые ягоды уложить в банки по плечики, периодически встряхивая, чтобы ягоды плотнее заполнили банки. Залить ягоды горячим сахарным сиропом. Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 20 минут, литровые – 30 минут.

Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 10 и 15 минут.

Компот из зрелого крыжовника

Заливка: на 1 л воды – 400–700 г сахара.

Зрелые, но еще достаточно твердые ягоды (перезрелые легко развариваются) наколоть иголкой или специальным приспособлением. Можно опустить их на 3–5 минут в нагретую до температуры 70 °С воду. Подготовленные ягоды уложить в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 8 минут, литровые – 10–12, трехлитровые – 15 минут. Можно пастеризовать при температуре 90 °С соответственно 15, 20 и 30 минут.

Компот из незрелых ягод крыжовника

Заливка: на 1 л воды – 500 г сахара.

Незрелые, но достаточно выросшие ягоды наколоть, уложить в банки по плечики. Залить горячим сиропом и пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут, трехлитровые – 30 минут.

Компот из малины (способ 1)

Заливка: на 1 л воды – 300–700 г сахара.

Подготовленные ягоды уложить в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом. Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые – 25–30 минут.

Компот из малины (способ 2)

Заливка: на 1 л воды – 700 г сахара.

Подготовленные ягоды залить холодным сахарным сиропом, поставить в холодное место на 6–8 часов, затем довести до кипения, разложить в банки и пастеризовать.

Компот из черноплодной рябины

Заливка: на 1 л воды – 400–700 г сахара.

Ягоды рябины отделить от щитков, вымыть и замочить на 2–3 суток, периодически меняя воду. Затем переложить в банки и залить горячим сахарным сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 25 минут, трехлитровые банки – 45–50 минут. Компот можно также готовить методом горячего розлива.

Компот из сливы ренклюд

Заливка: на 1 л воды – 300–500 г сахара.

Сливу вымыть, разрезать на половинки, удалить косточки и уложить в банки по плечики. Залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 15 минут, двухлитровые – 25 минут. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 10–12 или 15–18 минут. Закатать.

Компот из сливы венгерка

Заливка: на 1 л воды – 300–500 г сахара.

Сливу вымыть, наколоть заостренной палочкой или вилкой, уложить в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом. Консервировать, как компот из сливы ренклюд (*см. предыдущий рецепт*).

Компот из мирабели

Заливка: на 1 л воды – 670 г сахара.

Для консервирования используют как желтые, так и красные сорта мирабели. Плоды берут с твердой мякотью, спелые, но не перезрелые, сортируют, удаляют плодоножки, промывают в холодной воде и укладывают в литровые банки доверху.

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.