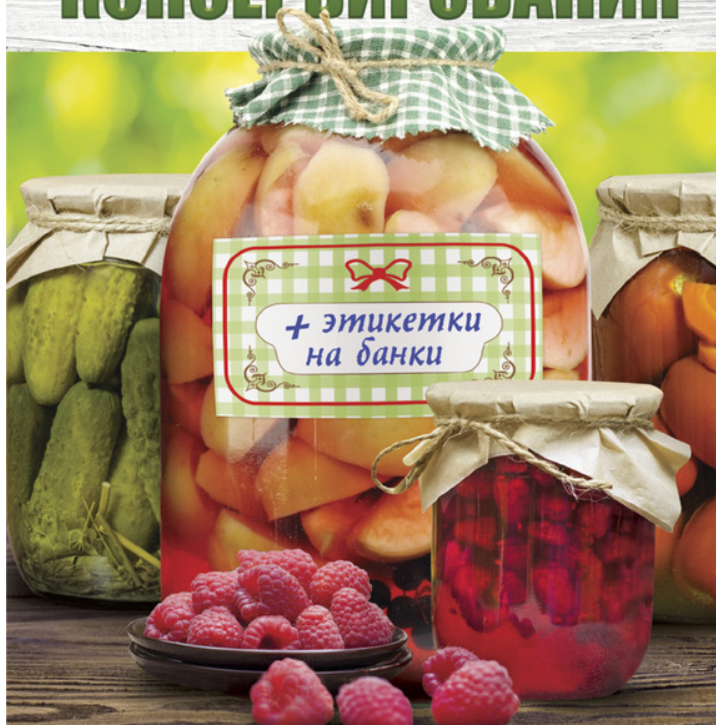


# 300

## ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ КОНСЕРВИРОВАНИЯ



✦ этикетки  
на банки

# Виктория Рошаль

## 300 лучших рецептов консервирования

*Текст предоставлен правообладателем*

*<https://litres.ru/25101380>*

*300 лучших рецептов консервирования: АСТ; Москва; 2017*

*ISBN 978-5-17-104143-4*

### **Аннотация**

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.

# Содержание

Компоты из ягод и фруктов	5
Сладкие компоты	5
Конец ознакомительного фрагмента.	13

# **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, лит-

ровые – 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 недозрелых ягод крыжовника**

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

Недозрелые, 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.