

ваш домашний повар



**ВАРЕНЬЯ,
ДЖЕМЫ, ЖЕЛЕ,
ПОВИДЛО, ПАСТИЛА,
МАРМЕЛАДЫ,
КОМПОТЫ, КОНФИТЮР**



Сергей Павлович Кашин
Варенья, джемы, желе,
повидло, пастила, мармелады,
компоты, конфитюр
Серия «Ваш домашний повар»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8010521

*Ваш домашний повар. Варенья, джемы, желе, повидло, пастила, мармелады, компоты, конфитюр / [сост. С. П. Кашин]: РИПОЛ классик; Москва; 2014
ISBN 978-5-386-07519-4*

Аннотация

В этой книге вы найдете множество разнообразных рецептов варений, джемов, желе, повидла из ягод, фруктов и овощей, пастилы, мармелада, компотов, конфитюра. Кроме того, в издании читатель найдет информацию о правильной подготовке сырья, обработке и условиях его хранения. Эта книга поможет вам удивить друзей, порадовать близких и устроить настоящий праздник.

Содержание

Варенье и его сладкие родственники	4
Джем	6
Конфитюр	10
Повидло	13
Мармелад	16
Пастила	22
Смоква	27
Киевское сухое варенье	28
Конец ознакомительного фрагмента.	34

С. П. Кашин
Ваш домашний повар.
Варенья, джемы,
желе, повидло,
пастила, мармелады,
компоты, конфитюр

Варенье и его сладкие
родственники

Если открыть словарь международной кулинарной терминологии, то там словом «варенье» будут обозначены исключительно русские национальные виды кандирования. Незнакомое для широкого круга читателей слово «кандирование» происходит от итальянского *sandire* – «варить в сахаре». Оно вошло в русский язык довольно давно, еще в конце XVIII века, но используется только в качестве кулинарного термина для обозначения определенного процесса.

Чтобы разобраться, чем же варенье отличается от своих сладких «родственников», следует вновь обратиться к тол-

ковому словарю: «Варенье – это продукт, приготовленный из плодов, сваренных в концентрированном сахарном сиропе таким образом, что они полностью сохраняют свою форму и целиком пропитаны сахарным сиропом».

В отличие от джема, повидла и желе ягоды и плоды в варенье сохраняют свою первоначальную форму, а сок остается вязким и нежелирующим.

Варить варенье можно по-разному, однако по большому счету все способы его приготовления можно разделить на две большие группы: многократная варка и однократная. В первом случае уваривание плодов чередуется с их естественным или искусственным охлаждением, а во втором оно происходит непрерывно, без охлаждения.

Из чего только не варят варенье! Практически нет таких ягод и фруктов, которые умелые хозяйки не превратили бы в замечательное лакомство. Самые искушенные из них, не заикливаясь на фруктово-ягодной теме, идут дальше и готовят варенье из цветочных лепестков, арбузных корок, зеленых помидоров, репчатого лука и даже редьки. В результате таких экспериментов получаются удивительные по вкусу блюда, которые одновременно могут быть и десертом, и приправой к мясным или овощным блюдам.

В разных странах есть свои виды варенья: французы готовят конфитюр, англичане – джем, Украина славится повидлом, а Средняя Азия – бекмесами.

Джем

Джем (от англ. *jam*) – европейское блюдо, которое представляет собой густое однородное варенье из непротертых фруктов и ягод, которые варят в сахарном сиропе до образования густой, желеобразной массы. Он бывает двух видов – однородным или с кусочками плодов. Густой джем хорошо ведет себя в выпечке, поэтому хозяйки любят использовать его для начинки пирогов, вареников, тортов и т. д. Процесс приготовления джема гораздо проще и быстрее, чем варка варенья. Как правило, его готовят однократным способом.

Варят джем из целых фруктов и ягод, которые либо разминают, либо нарезают кусочками, или же они сами развариваются в процессе приготовления. Это отличает его от варенья, где фрукты и ягоды остаются целыми, и от желе, которое делается из выжатого фруктового сока, сваренного с сахаром.

Джем более универсален, чем варенье. Для него можно брать как зрелые ягоды и фрукты, так и слегка недозрелые – красоты и пользы от этого не уменьшится. Перезревшие и мятые плоды использовать не стоит, так как они содержат мало пектина, а приготовленный из них джем не будет застывать.

Как и варенье, джем можно варить из одного вида фруктов или ягод, а можно комбинировать, используя различ-

ные сочетания плодов. Если сочетать вкус свежих плодов с орехами, сушеными плодами, специями, ликерами и другими спиртными напитками, можно получить большое количество самых необычных джемов.

А как следует готовить джем? Сначала, безусловно, надо подготовить сырье. Ягоды перебрать и промыть. Крупные фрукты очистить, удалить косточки, прочие несъедобные части и нарезать ломтиками.

Подготовленное таким образом сырье можно сразу пересыпать сахаром и поставить на огонь либо сначала проварить без сахара на слабом огне, чтобы оно размякло и выделило пектин.

После добавления сахара необходимо очень внимательно следить за временем, поскольку именно этот фактор является решающим в качестве готового продукта. Если сладкую смесь снять с огня слишком быстро, тогда джем получится жидким. А если кипятить ее дольше положенного времени, сахар карамелизируется, джем будет очень густым и приобретет некрасивый темный цвет. Как правило, продолжительность приготовления с момента его закипания составляет 15–20 минут.

Чтобы джем не подгорел, в процессе варки его надо время от времени перемешивать. Кроме того, необходимо обязательно снимать появляющуюся на поверхности пенку. Проверить готовность джема очень просто. Надо взять холодное блюдце (предварительно его можно подержать несколько ми-

нут в холодильник), капнуть на него немного джема и поставить в холодильник. Если через несколько минут при наклоне блюдца капля не растечется, это значит, что джем можно разливать по банкам.

После того как оно будут закатаны, их надо поставить на хранение в сухое, темное и прохладное место. Только там он надолго сохранит свои вкусовые качества и внешний вид.

Процесс приготовления джемов, каким бы простым он ни казался на первый взгляд, имеет свои секреты. Только знание этих правил гарантирует получение вкусного и качественного продукта:

- джем высокого качества получается только из качественных плодов;
- плоды должны быть зрелыми или слегка недозрелыми;
- в переспевших и подгнивших плодах пектин начинает превращаться в пектозу, поэтому приготовленный из них джем не будет долго храниться;
- количество используемого сахара должно точно соответствовать количеству продукта, указанного в рецепте;
- количество сахара зависит от содержания в плодах пектина, но, как правило, они берутся в соотношении 1: 1, то есть на 1 кг фруктов или ягод надо взять 1 кг сахара;
- в кислых ягодах, например в черной смородине, содержится довольно много пектина, поэтому если брать 50 г этих ягод на каждые 100 г сахара, тогда джем получится более сочным и нежным;

- в сладких ягодах (в клубнике) пектина меньше, поэтому и сахара можно взять меньше;
- для приготовления джема лучше использовать крупный гранулированный сахар, поскольку он медленнее растворяется, что повышает качество готового джема;
- нельзя добавлять воду в ягоды, содержащие большое количество сахара (клубника, малина, ежевика);
- джем из плодов с высоким содержанием пектина готовится быстрее, поэтому необходимо внимательно следить за временем, чтобы не переварить его;
- банки, по которым разливается готовый джем, должны быть простерилизованы по всем правилам;
- закатывать банки надо сразу же после заполнения их джемом.

Конфитюр

Конфитюр – это более плотная разновидность джема или желе с равномерно распределенными в ней целыми или измельченными плодами, уваренными в сахаре с добавлением желирующих веществ – пектина или желатина. Слово «конфитюр» происходит от французского *confiture*, но наиболее прочно оно обосновалось в Венгрии и Болгарии. Там оно вошло в обиход уже в XVII веке. Каждая девушка перед тем, как выйти замуж, должна была обязательно научиться варить это сладкое лакомство.

Как и варенье, конфитюр можно сварить из ягод, фруктов и овощей – сырых, свежемороженых или заготовленных с помощью горячего разлива.

Перед тем как приступить к варке, подготовленные плоды надо обдать кипятком. Эта обязательная процедура предохраняет их от потемнения, фрукты и ягоды быстрее увариваются, потому что сахар легче проникает в них. Затем плоды заливают сахарным сиропом, добавляют желирующие вещества и доводят на среднем огне до готовности за один раз. Иног да в конфитюр добавляют еще ванилин и лимонную кислоту.

Чтобы плоды не утратили свой натуральный цвет, время приготовления конфитюра должно строго соответствовать указанному в рецепте.

Традиционно лучшими конфитюрами считаются те, которые приготовлены из сливы, красной смородины, крыжовника, яблок и айвы.

Если для конфитюра берутся груши, вишня или малина, надо принимать во внимание тот факт, что они почти не содержат пектинового фермента, следовательно, образование желе будет происходить медленнее. А конфитюр из абрикосов, клубники и персиков без добавления дополнительных загустителей получается жидким.

Для придания нужной консистенции в него можно добавить яблочный, крыжовенный или смородиновый сок либо желирующий сахар.

Количество сахара зависит от качества сырья.

В кислые плоды его кладут больше, а в сладкие – меньше. Но в среднем оно составляет 1–1,2 кг на 1 кг ягод или фруктов.

Чтобы приготовить качественный конфитюр, необходимо соблюдать несколько очень простых, но важных правил:

- конфитюр из мелких ягод надо варить в один прием, а из крупных плодов – в несколько;
- при быстрой варке сахар медленно проникает в крупные плоды, поэтому они сморщиваются и выглядят некрасиво;
- в случае обработки крупных плодов в несколько приемов, когда нагревание чередуется с охлаждением, они хорошо держат форму и сохраняют консистенцию;
- если конфитюр варится с сиропом, то подготовленные

плоды в него надо класть небольшими партиями, постепенно прогревая их на слабом огне;

– в конфитюре не должно быть лишней жидкости, поэтому помытые плоды надо тщательно просушить, а количество сахара следует отмерять в соответствии с количеством, указанным в рецепте;

– в процессе варки сладкую массу надо аккуратно перемешивать: снимать посуду с огня и вращать ее по кругу или слегка встряхивать;

– если плоды или их кусочки равномерно распределились в сиропе и не всплывают на поверхность, конфитюр готов.

Повидло

Повидло (от польск. *powidla*) – это фруктовое или ягодное пюре, уваренное с сахаром до половины первоначального объема. От джема оно отличается более плотной консистенцией. Чтоб приготовить вкусное повидло, необходимо взять спелые, крепкие, сладкие плоды, обладающие приятным вкусом и ароматом. Чаше всего это абрикосы, вишня, слива, клюква и груша, но поистине королевским продуктом является повидло, приготовленное из яблок. Плоды можно брать одного вида либо смешивать их, придумывать собственные композиции. Поскольку повидло только из ягод получается жидковатым, рекомендуется добавлять яблоки, которые придают ему нужную желеобразную консистенцию.

У отобранных для повидла плодов надо удалить подгнившие и поврежденные места, освободить их от кос точек, а крупные плоды нарезать небольшими кусочками.

Подготовленные плоды нужно положить в эмалированную посуду с небольшим количеством воды (до $1/2$ л на 1 кг), накрыть крышкой и варить до полного размягчения. Как правило, сырье становится мягким через 10–20 минут после закипания. Разваренные и остывшие плоды протереть сквозь сито или дуршлаг, а если они нежные, то можно пропустить их через мясорубку.

Полученное пюре переложить в широкую посуду, объем

которой должен быть рассчитан на получение не более 4–5 кг повидла. Почему она должна быть именно широкой? Дело в том, что большая поверхность облегчает испарение. А интенсивное выпаривание является одним из важнейших факторов, влияющих на качество продукта. Во-первых, оно значительно сокращает срок варки, а во-вторых, повидло получается более светлым и вкусным, а также сохраняет натуральный аромат свежих плодов.

Варить повидло рекомендуется на слабом огне при непрерывном помешивании деревянной лопаткой, чтобы оно не пригорело. Болгарские кулинары, большие специалисты по части приготовления повидла, во избежание пригорания смазывают дно и стенки посуды тонким слоем оливкового масла или добавляют в пюре 200 мл белого столового вина.

Для повидла требуется меньше сахара, чем для варенья, джема или конфитюра (до 800 г на 1 кг). Добавлять его следует ближе к окончанию варки, так как из жидкой массы влага выпаривается быстрее. А сокращение времени приготовления повидла, как было сказано выше, положительным образом сказывается на его внешнем виде и вкусовых качествах.

Если уменьшить количество сахара до 600 г на 1 кг пюре, то повидло получится густым, его можно будет резать ножом. Только надо помнить, что оно будет вариться дольше.

Повидло можно сварить и без сахара. Вкусное низкокалорийное лакомство получается из мягких яблок некислых

сортов, например из сорта «белый налив», оно будет вкусным и полезным. Однако хранится такое повидло недолго, поэтому заготавливать его в большом количестве нецелесообразно.

Не давая повидлу остыть, его сразу же надо разложить по сухим, предварительно подогретым банкам. Их следует заполнить до самого верха, а затем открытыми поставить на солнце, чтобы на поверхности образовалась защитная пленка. Если такой возможности нет, банки можно поместить в духовку и слегка подсушить повидло на умеренном огне.

После образования защитной пленки, а она появляется примерно на следующий день, банки необходимо закрыть полиэтиленовой пленкой (пергаментом или обычной бумагой), после чего туго обвязать вокруг банки шпагатом. Излишек бумаги или пленки надо обязательно срезать ножницами, чтобы снаружи на банке не образовалась плесень.

В заключение банки необходимо обтереть полотенцем, смоченным в теплой воде, наклеить этикетку, написать дату изготовления и убрать в прохладное место на хранение.

Если в дальнейшем повидло будет использоваться в качестве начинки для пирогов или прослойки для пирожных, его надо слегка подогреть и протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку. А чтобы дополнить его вкусовую гамму новыми нотками, можно добавить какие-либо ароматизаторы: ванильный сахар, молотую корицу, лимонную, апельсиновую или мандариновую цедру, лимонную кислоту.

Мармелад

Мармелад (франц. *marmelade*, от португ. *marmelada* – «варенье из айвы») – это разновидность густого варенья, приготовленного из фруктового пюре и сахара.

Европейцам вкус мармелада стал известен только в XIV веке, в то время как на Востоке его история насчитывает много столетий. Считается, что он является прямым «наследником» рахат-лукума, который с древних времен варили из меда, крахмала, фруктов и розовой воды. Европейский вариант этого лакомства получился менее сладким, зато в нем было больше фруктов.

Во Франции мармеладом стали называть так называемое конфетообразное варенье, которое готовили в самых разных вариантах: в глазури и без нее, желированное, тягучее и т. д. Экспериментируя, французские кондитеры обратили внимание на то, что не все фрукты при уваривании давали массу, застывающую до твердого состояния. Мармелад получался только из айвы, яблок и абрикосов. Позже они узнали, что причиной тому служит большое количество вяжущего вещества – пектина, входящего в состав этих фруктов. С тех пор основу мармелада готовят только из них, другие фрукты и сок из них добавляют в небольшом количестве. Однако в XIX веке ученым удалось создать искусственный пектин, и тогда диапазон используемого сырья значительно расши-

рился. Для изменения цвета и придания аромата натуральным способом к классической основе стали добавлять сливу, вишню, смородину и другие ягоды и фрукты. Чтобы получить твердые сорта мармелада, французские кондитеры использовали три вида естественных усилителей желирования: отвар хрящей и мяса молодых телят (то есть собственно желатин), рыбий клей, вырабатываемый из вещества, выстилающего внутреннюю поверхность плавательного пузыря осетровых рыб, и растительные желители.

В XX веке качество мармеладов значительно снизилось. Причиной тому стали более дешевые желители, вроде костного желатина и крахмала, а также искусственные красители, делающие цвет более ярким.

Несмотря на то что французы много потрудились, чтобы довести вкус мармелада до совершенства, самыми большими его любителями считаются англичане. Они в силу своей консервативности называют мармеладом только варенье из апельсинов (или других цитрусовых) с крупными кусочками цедры. В каждой второй британской семье на завтрак традиционно подают поджаренный тост с апельсиновым мармеладом. Англичане даже придумали свою версию изобретения мармелада и приписывают авторство личному врачу Марии, королевы Шотландской. Он лечил морскую болезнь ее величества апельсиновыми дольками с кожурой, посыпанными крошеным сахаром. А французский повар в качестве аперитива готовил ей сладкий отвар из айвы и апельсинов. Неиз-

вестно, излечилась ли королева от морской болезни, но с тех пор это блюдо стало ее любимым и всегда стояло на столике у кровати. Приверженцы данной версии даже утверждают, что само слово «мармелад» произошло от фразы «Marie est malade», что в переводе с французского означает «Мария больна». Но это вряд ли. Скорее всего, слово «мармелад» произошло от португальского «marmelo» – «айва», тем более что французы, признанные мастера кулинарного искусства, с самого начала называли мармеладом именно айвовое варенье.

Итак, главное условие получения качественного лакомства – это сырье, богатое пектином. Именно он отвечает за ту консистенцию, которая делает варенье мармеладом. Но это не единственная «заслуга» пектина. Ученые выяснили, что он является естественным очистителем организма от шлаков. Обладая хорошей желирующей способностью, пектин, словно губка, собирает и обволакивает вредные вещества и шлаки, помогая тем самым быстро вывести их. Вот почему на некоторых предприятиях с вредным производством рабочим вместо молока дают мармелад.

Процесс приготовления данного лакомства достаточно прост. Надо только купить пектин, лучше всего жидкий. Тогда мармелад можно сделать из практически любого понравившегося плода. Но если найти пектин не удастся, то остается один вариант – айва, яблоки и абрикосы.

Так как в процессе созревания количество пектина в яго-

дах и фруктах уменьшается, четверть объема отобранного для варки сырья должны составлять незрелые плоды.

Чтобы мармелад получился нужной консистенции, одного пектина недостаточно. Надо точно рассчитать необходимое количество сахара. Как правило, на 1 кг фруктов или ягод берут 750 г сахара. Тогда мармелад получится густым и вкусным.

А чтобы он был еще и полезным, часть сахара можно заменить медом, а остальное – фруктозой. Такое лакомство можно давать даже детям.

Варьируя количество сахара, можно изменить консистенцию мармелада. Если нужен твердый продукт, его надо взять больше – до 1 кг на 1 кг плодов. А жидкий мармелад получится в том случае, если взять 300–400 г сахара на 1 кг фруктов или ягод.

Подготовленные плоды, как и для конфитюра, сначала разваривают в небольшом количестве воды до кашеобразного состояния, а затем, если они не были предварительно очищены, протирают сквозь сито.

В процессе термической обработки испаряется около 30 % жидкости. Чем быстрее это происходит, тем быстрее сварится мармелад и выше будут его вкусовые качества. Готовить его рекомендуется небольшими порциями в посуде с широким дном и низкими стенками при постоянном помешивании.

Чтобы не переварить мармелад, время от времени следует

проверять его готовность. Если капля, опущенная на охлажденное блюдо, густеет и не расплывается, лакомство можно снимать с плиты. Твердый мармелад считается готовым, если на дне варочной посуды остается след от ложки, а его масса после термической обработки равна удвоенному весу добавленного сахара. Мягкий мармелад до такой степени не уваривают.

Горячий мармелад необходимо сразу же разложить по сухим горячим банкам, сверху поместить кружок из пергамент-та, смоченный в спирте, и закрыть пластмассовыми крышками или пергаментной бумагой. Мягкий мармелад лучше уку-порить металлическими крышками. Затем банки надо охла-дить. Для этого их ставят в теплую воду и небольшими пор-циями вливают в нее холодную. Такое медленное снижение температуры позволяет сохранить нормальную консистен-цию мармелада и улучшает его качество. В процессе охла-ждения двигать банки не рекомендуется. Вот что советуют опытные домохозяйки:

- самый вкусный мармелад получается из яблок кислых сортов, крыжовника и смородины;
- чтобы получить твердый мармелад из ароматных и вкус-ных плодов с низким содержанием пектина, в них надо до-бавить небольшое количество яблочного пюре;
- в мармелад, который готовится из недостаточно кис-лых плодов, рекомендуется добавить 1 г лимонной кислоты, предварительно растворенный в небольшом количестве во-

ды;

- для ароматизации мармелада в него можно добавлять пряности: ваниль, корицу, гвоздику и др.;
- вместо банок горячий твердый мармелад можно разлить по специальным формам, затем нарезать квадратиками или прямоугольниками и обвалить в сахаре или сахарной пудре;
- если разлить горячий мармелад по пластиковым формам из-под конфет, а потом смазать донышки застывших полусфер сахарным сиропом и склеить, то получатся мармеладные конфеты;
- фигурками из мармелада можно украшать торты, пирожное и суфле либо нарезать их кусочками и запекать в кексах.

Пастила

Пастила (от лат. *pastillus* – «лепешка») – исконно русское лакомство, которое готовится из фруктово-ягодного пюре с сахаром путем уваривания и последующей сушки. До начала XX века это слово писали как «постила», то есть нечто постланное, расстеленное, что было связано с технологией изготовления лакомства.

Предположительно пастила была изобретена жителями Коломны, а первые упоминания о ней относятся к XIV веку. Первоначально ее готовили только из яблок, причем отбирали исключительно кислые сорта – «антоновку», «титовку», «зеленку». Это сделало пастилу уникальным продуктом, потому что такие яблоки выращивались только в России, нигде в Европе их не было.

Вторым обязательным компонентом пастилы был мед, который в XIX веке заменили сахаром. В XV веке в пастилу стали добавлять еще один ингредиент, который, кстати, так и не стал обязательным, – яичный белок. Он нужен был для того, чтобы придать пастиле белый цвет.

Неотъемлемой частью технологического процесса производства пастилы была русская печь. Она обеспечивала постепенно снижающееся тепло, которое необходимо для равномерного подсыхания сладкой массы. Перед тем как поместить в печь, ее наносили тонким слоем на ткань, натянутую

на деревянные рамы. После предварительной сушки слои накладывались друг на друга, помещались в деревянные ящики из ольхи и вновь отправлялись в печь для окончательной просушки.

До 1917 года самая вкусная пастила изготавливалась в Коломне, Ржеве и Белеве. Каждая из них была особенной и готовилась по оригинальным рецептам. Коломенская пастила была однородной, а в ржевской слои яблочной пастилы чередовались с 2–3 более темными и тонкими слоями рябиновой и брусничной пастилы.

С XIX века коломенскую и ржевскую пастилу экспортировали в европейские страны, где она быстро нашла своих поклонников. Вместе с ней за границей оказался и секрет ее изготовления. Французские кондитеры быстро догадались, что белок в пастиле – это не только краситель, но и хороший стабилизатор студенисто-пористых образований. Вскоре, немного изменив технологию, они стали выпускать свой собственный продукт, который за его цвет и воздушность был назван «зефир».

Американцы тоже придумали похожее лакомство – маршмеллоу. Оно тоже готовилось из яблочного пюре и сахара, но вместо яичного белка в него добавляли воду, кукурузный крахмал и вываренный виноградный сок. Это придавало ему такую же воздушность, белый цвет и похожий вкус.

В советское время пастилу стали изготавливать по упрощенной технологии. Она выпускалась в виде небольших бе-

лых брусков, которые по вкусу напоминали французский зефир.

Интересно, что в разных странах сложились свои традиции употребления пастилы. В России, например, ее принято есть с теплым или холодным молоком или чаем (с молоком или медом). По праздникам ее подают к медовухе, сладким настойкам, десертным винам, со сметаной и брусникой. Дети же обожают пастилу с мороженым.

Во Франции вас непременно угостят пастилой, подав ее с белым вином, шампанским или молочным коктейлем.

Англичане предпочитают есть пастилу на завтрак: ее режут тонкими ломтиками, сверху кладут слой взбитых сливок такой же величины и посыпают мелко нарезанной мятой. Лучшим дополнением к такому утреннему «бутерброду» считается кофе (черный или с молоком).

В Испании на пастилу намазывают сливочное масло, которое иногда дополняют мандариновым желе и едят с козьим молоком или черным кофе. А в Голландии в некоторых ресторанах клиентам предлагают пастилу в сочетании в 2–3 видами мягкого сыра.

Приготовление пастилы в домашних условиях – это очень сложный и трудоемкий процесс. А с исчезновением русской печи, которая обеспечивала равномерное высыхание массы в течение 2 суток, он стал практически невозможным. Поэтому то, что сейчас делается на домашней кухне, лишь отдаленно напоминает ту пастилу, которая производилась бо-

лее 100 лет назад в Коломне и Ржеве.

Пюре для классической пастилы готовится из тушеных, вареных или печеных яблок. Его надо хорошо взбить, пока оно не станет светлым. Для этого лучше воспользоваться миксером. Затем в полученную массу нужно добавить сахарную пудру (200–500 г на 1 кг плодов в зависимости от их кислоты) и взбивать еще как минимум 20 минут. Потом массу выложить на противень, выстеленный пергаментной бумагой или фольгой, смазанной растительным маслом, либо в специальные жестяные формочки и поставить в духовку, нагретую до 40 °С.

После того как пастила просушится (перестанет прилипать к рукам), ее следует остудить, обсыпать сахарной пудрой, завернуть в пергаментную бумагу, положить (желательно) в картонный ящик и хранить в сухом прохладном месте.

Пастилу можно приготовить и из повидла. Для этого надо взять еще горячее повидло, слегка охладить его и выложить тонким (1–2 см) слоем на противень, выстеленный пергаментной бумагой. Последнюю надо предварительно смазать оливковым или прокипяченным (чтобы не было запаха) подсолнечным маслом. Пастилу можно подсушить в духовке или на солнце. Время от времени пласты надо переворачивать, чтобы процесс обработки был равномерным.

Высушенную пастилу надо несколько раз прокатать деревянным валиком. Это делается для того, чтобы выровнять толщину пласта и придать лакомству красивый глянец.

Чтобы создать свой оригинальный рецепт пастилы, можно воспользоваться одним из приведенных ниже советов:

- вкус и аромат лакомства можно разнообразить, добавив измельченные ядра грецких орехов или цукаты из апельсиновых корок;
- готовую пастилу можно свернуть рулетом, предварительно посыпав рублеными орехами;
- можно приготовить многослойную пастилу, положив друг на друга яблочный, сливовый и айвовый пласты;
- очень вкусная пастила получается из жмыха, оставшегося после приготовления фруктового или ягодного сока в соковарке, его нужно горячим протереть сквозь сито и варить на водяной бане без сахара по рецепту.

Смоква

Смоква – это старинное русское лакомство, нечто среднее между мармеладом и пастилой. Как правило, для ее приготовления используются фрукты и ягоды с большим содержанием пектина: яблоки, айва, сливы, рябина, абрикосы. Сначала из плодов делается пюре (без добавления воды). Их надо измельчить и либо запечь в духовке, либо припустить в собственном соку, после чего протереть сквозь сито. Далее пюре надо слегка уварить. Как только оно начнет приставать к стенкам, процесс варки сразу же прекращается.

Затем в пюре надо добавить сахар, количество которого должно быть равно объему фруктового или ягодного пюре. Сладкую массу вновь нужно поставить на огонь и уваривать до тех пор, пока не будет оставаться след на дне посуды от деревянной ложки при помешивании. Тогда горячую массу слоем в 3–4 см можно выложить на противень, смоченный холодной водой, и дать ей застыть.

Еще теплую смокву можно нарезать ромбиками, квадратиками или прямоугольниками, обвалять в сахарной пудре и разложить по банкам для хранения.

Киевское сухое варенье

Впервые киевское сухое варенье было упомянуто в 1386 году в связи со свадьбой литовского князя Ягайло и польской королевы Ядвиги. Его привезли из Киева в качестве подарка молодым и подавали за праздничным столом.

Большой любительницей этого деликатеса была Екатерина II. В 1777 году она даже издала указ, согласно которому ежегодно ко двору должно было поставляться «по полпу-да засахаренных сухих персиков, абрикосов, бросквин, слив-венгерок, груш обычных и дуль, по два пуда в сахарном сиропе чернослива, персиков, абрикосов, слив-турчанок, по пуду грецких орехов и шиповника, два пуда дерна». Для того чтобы наладить регулярный подвоз лакомства, был выделен отдельный транспорт. В том же, 1777 году фаворит Екатерины II Григорий Орлов выписал из Киева 240 кг различных засахаренных фруктов.

Елизавета Петровна, известная любительница сладостей, учредила новую должность: «конфектный подмастер киевского императорского двора». Первым, кто был на нее назначен, был Франц Андреас. Впоследствии эту должность занимал Григорий Иванов, у которого было 3 ученика.

В XIX веке киевские ремесленники-кондитеры наладили регулярные поставки сладостей к столу губернатора и прочих именитых чиновников Петербурга, у которых те поль-

зовались большой популярностью. Например, известно, что по заказу министра императорского двора и уделов светлейшего князя Петра Волконского в столицу было отправлено 66 кг варенья из абрикосов, земляники, клубники и вишни, кизила, сливы обычной и с миндалем, грецких орехов и салатных стрелок, шиповника и розового цвета общей стоимостью 392 рубля.

Киевские кондитеры работали в небольших помещениях, неизменным атрибутом которых являлись печи. Там они резали фрукты, варили их в сиропе, выстаивали, после чего давали ему стечь и затем пересыпали варенье сахаром. Последняя операция была очень тяжелой, поэтому для ее выполнения использовали физически крепких дворовых девок. Они держали в руках большие лотки, в которые накладывали сухое варенье, насыпали сахар и долго встряхивали их, чтобы кусочки фруктов были равномерно покрыты им. В самом конце варенье просеивали через сита, чтобы удалить лишний сахар, и подсушивали на солнце. Готовое варенье складывали в деревянные ящики, перекладывая каждый слой листом пергамента.

Самым известным производителем сухого киевского варенья был купец Семен Семенович Балабуха (1771–1853), деятель киевского магистрата. Его дело на протяжении почти 150 лет продолжали и развивали сыновья и внуки. Продукция Балабухи была настолько востребованной, что со 2-й половины XIX века киевское варенье в народе стали на-

зывать «балабушками». Оно стало неофициальной визитной карточкой Киева. Однако в XX веке, к сожалению, популярность варенья постепенно сошла на нет. Причиной этому стали постоянные склоки между внуками Семена Балабухи, которые никак не могли выяснить, чей магазин лучше и кто должен быть главным представителем семейного дела. В результате некогда разветвленная сеть свелась всего к двум магазинам – на Крещатике и Подоле. Но и они в 1915 году закрылись.

После революции киевлянам было явно не до кондитерских изысков, поэтому эта традиция почти полностью утратилась. Вместо своих засахаренных фруктов, приготовленных по веками проверенным рецептам, они вынуждены покупать цукаты – заморский аналог когда-то очень знаменитого на весь мир отечественного лакомства.

Итак, что же такое сухое варенье? Это засахаренные, а затем подсушенные фрукты, ягоды или овощи. К его разновидностям относятся цукаты, глазированные фрукты и ягоды. Особенностью сухого варенья является то, что оно, в отличие от своего сиропного «родственника», может храниться в течение нескольких лет даже в некачественной упаковке. Из чего его можно приготовить? Традиционно сухое варенье делают из яблок, груш, слив, вишни, абрикосов, персиков, айвы, арбузных и дынных корок (их предварительно режут на кусочки и вымачивают в воде в течение 10–12 часов), тыквы, свеклы, моркови и кабачков, а также из крыжовника, клуб-

ники и клюквы. Но самое вкусное сухое варенье получается из вишни (без косточек) и рябины.

Плоды для приготовления сухого варенья отбираются так же, как для любого другого: они должны быть зрелыми и здоровыми, без повреждений и гнили. Их можно очищать от кожицы или использовать вместе с ней. Сердцевину и несъедобные части удалять обязательно.

После того как плоды были отобраны, нужно сварить сироп средней густоты.

В зависимости от того, из чего готовится варенье, надо брать разную воду: для фруктов – мягкую, а для ягод – жесткую, колодезную, чтобы они не разваривались. Вместо сиропа можно использовать мед – варенье получится вкусным и душистым, как в старину. Из сиропа в дальнейшем можно приготовить желе, мармелад или пастилу.

Достаточно плотные фрукты или овощи рекомендуется предварительно отварить в небольшом количестве воды или просто обдать кипятком, чтобы они слегка размягчились. Ягодам такая обработка не нужна.

Далее нужно сварить сироп. Чтобы он получился нужной концентрации и консистенции, 1 кг сахара надо залить 1 стаканом воды и варить в течение нескольких минут после закипания, чтобы масса слегка загустела. Соотношение плодов и сиропа должно составлять 1: 2. Если его будет меньше, то плоды не будут держать форму, а качество лакомства значительно страдает.

Подготовленные ягоды или фрукты опускают в кипящий сироп и в зависимости от размера варят от 3 до 8 раз по 10 минут, пока они не станут прозрачными и твердыми, настаивая по 6–8 часов.

Сваренные плоды или их кусочки откидывают на сито и дают стечь сиропу, эта процедура небыстрая, как правило, она занимает около 2 часов.

Следующий этап в приготовлении сухого варенья – сушка обработанных фруктов или ягод. Как правило, ее производят в специальных сушильных камерах, сильно нагретых помещениях, хорошо прогретых печах или духовках. Температура при этом не должна превышать 50 °С. Допускается и комбинированная сушка, которая при необходимости может производиться в тени или на солнце.

Затем высушенные фрукты или ягоды обваливают в мелкокристаллическом сахаре, несколько раз хорошо встряхивают, чтобы он равномерно распределился по их поверхности и еще раз просушивают в горячей духовке до образования корочки. Если все было сделано правильно, твердый снаружи фрукт остается мягким внутри, а при надавливании на него сок не выделяется.

Если варенья получилось мало, его можно хранить в стеклянных банках, завязанных пергаментной или обычной бумагой, которую для вентиляции рекомендуется в нескольких местах проколоть вилкой. В том случае, если в процессе хранения оно вдруг отсыреет, его надо вынуть из банки, проте-

реть ее насухо и вновь заполнить вареньем, пересыпая его сахаром. Однако лучшей тарой для хранения такого лакомства являются ящики из ольхи или клена. В них варенье укладывают слоями, посыпая каждый из них сахаром и перекладывая бумагой.

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.