



кулинарные
фантазии

ОРИГИНАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ

ВАРЕНЬЯ

ИЗ ЛУКА, КАБАЧКОВ,
АРБУЗОВ И ЛЕПЕСТКОВ ЦВЕТОВ

Кулинарные фантазии

Татьяна Лагутина

**Оригинальные рецепты
варенья из лука, кабачков,
арбузов и лепестков цветов**

«РИПОЛ Классик»

2012

Лагутина Т. В.

Оригинальные рецепты варенья из лука, кабачков, арбузов и лепестков цветов / Т. В. Лагутина — «РИПОЛ Классик», 2012 — (Кулинарные фантазии)

Эта книга для тех, кто привык удивлять и удивляться, кто любит свой дом и превращает каждый день в кругу семьи в маленький праздник. В ней вы найдете рецепты варенья из самых не подходящих на первый взгляд продуктов: зеленых помидоров, кабачков, моркови, лепестков цветов, репчатого лука и даже сосновых шишек и хвои. Эти лакомства, приготовленные из далеко не экзотических продуктов, призваны удивлять, поражать и открывать новые вкусовые ощущения.

Содержание

Введение	5
Варенье и его сладкие «родственники»	7
Джем	8
Конфитюр	10
Повидло	11
Мармелад	13
Пастила	15
Конец ознакомительного фрагмента.	16

Татьяна Лагутина

Оригинальные рецепты варенья из лука, кабачков, арбузов и лепестков цветов

Введение

Сейчас для нас лето совсем не такое, каким оно было, например, 20 или даже 30 лет назад. С наступлением этого благодатного времени года каждый озабочен только одним – где и как отдохнуть, чтобы набраться сил, понежиться на солнышке, поправить здоровье или запастись им впрок на модных курортах или в загородном доме. Раньше все было по-другому. Как только поспевали первые ягоды, хозяйки закупали сахар и варили варенье. Ароматное клубничное, полезное смородиновое, целебное малиновое, нежное черничное и просто вкусное варенье из абрикосов, яблок, вишни и т. д. Рецепты этого летнего лакомства брались из поваренных книг, переписывались у подруг, выводывались у бабушек, а иногда просто изобретались.

С незапамятных времен чай на Руси пили с вареньем. Кто был тем кулинаром, впервые приготовившим это лакомство, история умалчивает. Однако большинство исследователей полагают, что приготовление варенья – это исконно русская национальная традиция. Само слово «варенье» пришло к нам из древнерусского языка, в котором оно означало сладкое блюдо из ягод, фруктов, овощей или цветков, сваренных в меде или патоке.

Другая, менее многочисленная группа историков считает, что традиция варить варенье на Руси появилась после знакомства восточных славян с финно-угорскими племенами.

Сейчас трудно себе представить, что когда-то варенье готовили без сахара. Хотя ничего удивительного в том нет. Ведь сахар на Руси появился гораздо позже. Сначала его привозили из-за границы, он был очень дорогим, поэтому дешевле было использовать мед. А в старину варенье варили и без него. Ягоды просто уваривали до уменьшения объема в 6–10 раз. Причем открытый огонь для этого не использовали. Сначала хорошо топили печь, которая хорошо держала температуру в течение нескольких часов, а затем ставили в нее ягоды на ночь.

В настоящее время некоторые старательные хозяйки варят варенье по старинным рецептам, только делают это не в русской печи, а в духовке. Сначала ягоды выкладывают в эмалированную посуду и ставят на плиту на слабый огонь. Когда масса уменьшится в объеме в 2–3 раза, его убирают в духовку и уваривают в 6–8 раз (в зависимости от сахаристости ягод или фруктов). Варенье, приготовленное таким способом, хранится только на холоде. Раньше его ставили в погреб, а сейчас для этих целей используют холодильник.

С появлением в России сахарных заводов, первый из которых открылся в 1801 году в Тульской губернии, сахар значительно подешевел, и его стали использовать для приготовления различных видов варенья.

В XIX веке девочек из благородных семей учили не только играть на рояле, петь и рисовать. В программу обязательного обучения входило и приготовление варенья. Это искусство они постигали в пансионах и институтах благородных девиц под руководством опытных педагогов-кулинаров.

Процесс приготовления варенья сопровождался целым рядом ритуалов. С самого утра на веранду загородного дома в дворянской усадьбе сносили тазы полные садовых или лесных ягод. Женщины во главе с хозяйкой перебирали ягоды и в течение нескольких дней варили сладкое лакомство для семейных чаепитий долгими зимними вечерами.

Каждое варенье было принято варить в строго определенные дни. Например, малиновое варенье начинали готовить 24 июля. На эту дату по народному календарю приходился

день Офимьи Комарницы (или Ефимьи Стожарницы), когда обычно устанавливалась жаркая и влажная погода.

Когда-то варенье подавалось только к царской или княжеской трапезе. Но даже там оно не терялось среди самых изысканных кушаний и высоко ценилось венценосными особами. Так, Иван Грозный, во время царствования которого на Руси появились огурцы, очень любил варенье из них, сваренное на меду. А Екатерина II была до такой степени поражена вкусом и цветом крыжовенного варенья, что подарила поварихе кольцо с изумрудом. С тех пор его стали называть царским или изумрудным.

В каждой семье хранились секреты своего фирменного варенья. Их подробно записывали, ревниво охраняли от посторонних глаз и передавали лишь по наследству. Однако в этих секретах был одно, что всех их объединяло, – длительный и не всегда простой технологический процесс, являвшийся залогом получения качественного продукта. Один такой рецепт поведала фрейлина Александра Осиповна Россет. По нему готовила крыжовенное варенье Арина Родионовна для будущего поэта. Вот этот рецепт: «Очищенный от семечек, сполосканный, зеленый, неспелый крыжовник, собранный между 10 и 15 июня, сложить в муравлений горшок, перекладывая рядами вишневыми листьями и немного щавелем и шпинатом. Залить крепкою водкою, закрыть крышкою, обмазать оную тестом, вставить на несколько часов в печь, столь жаркую, как она бывает после вынута из нее хлеба. На другой день вынуть крыжовник, всыпать в холодную воду со льдом прямо из погреба, через час перемешать воду и один раз с ней вскипятить, потом второй раз, потом третий, потом положить ягоды опять в холодную воду со льдом, которую перемешать несколько раз, каждый раз держа в ней ягоды по четверти часа, потом откинуть ягоды на решето, а когда ягода стечет, разложить ее на скатерть льняную, а когда обсохнет, свесить на безмене, на каждый фунт ягод взять 2 фунта сахара и 1 стакан воды. Сварить сироп из трех четвертей сахара, прокипятить, снять пену и в сей горячий сироп всыпать ягоды и поставить кипятиться, а как станет кипеть, осыпать остальным сахаром и разов три вскипятить ключом, а потом держать на легком огне, пробуя на вкус. После всего сего сложить варенье в фунтовые банки и завернуть их воценой бумагою, а сверху пузырем и обвязать. Варенье сие почитается отличным и самым наилучшим из деревенских припасов».

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 *candire* – «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 толковому 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 мягкие 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 различные 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 некрасивого темного цвета. 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 блюдо (предварительно его можно подержать несколько минут в холодильнике), капнуть на него немного джема и поставить в холодильник. Если через несколько минут при наклоне блюда капля не растечется, это значит, что джем можно разливать по банкам.

После того как оно будет закатано, 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, свежезамороженных 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. Иногда 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. Чаще 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 косточек, а крупные плоды нарезать небольшими кусочками.

Подготовленные плоды нужно положить в эмалированную посуду с небольшим количеством воды (до 0,5 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 не кислых 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 расширился. 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. Неизвестно, 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 ягодах 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 пергаменты, смоченный в спирте, и закрыть пластмассовыми крышками или пергаментной бумагой. Мягкий мармелад лучше укупорить металлическими крышками. Затем банки надо охладить. Для этого их ставят в теплую воду и небольшими порциями вливают в нее холодную. Такое медленное снижение температуры позволяет сохранить нормальную консистенцию мармелада и улучшает его качество. В процессе охлаждения 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 вкусных плодов с низким содержанием пектина, в них надо добавить небольшое количество яблочного пюре;
- в мармелад, который готовится из недостаточно кислых плодов, рекомендуется добавить 1 г лимонной кислоты, предварительно растворенный в небольшом количестве воды;
- 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 обваливать в сахаре или сахарной пудре;
- если разлить горячий мармелад по пластиковым формам из-под конфет, а потом смазать доньшки 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.

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.