

Любовь Поливалина

# Консервирование



# Любовь Александровна Поливалина

## Консервирование

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=6181833](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=6181833)*

*Консервирование: Научная книга; 2013*

### Аннотация

Книга «Консервирование» расскажет начинающим хозяйкам, а также имеющим уже некоторый опыт в данном виде деятельности об общих правилах консервирования, сушки и заморозки овощей, фруктов и ягод. Книга содержит как простые, так и изысканные рецепты консервов из самых разнообразных продуктов.

# Содержание

Общие правила консервирования	5
Заготовки из фруктов, ягод и цветков растений	10
Заготовки из абрикосов	11
Заготовки из айвы	18
Заготовки из акации	20
Заготовки из ананаса	22
Заготовки из апельсинов	24
Заготовки из арбузов	28
Заготовки из боярышника	32
Заготовки из брусники	36
Заготовки из бузины	42
Заготовки из винограда	43
Конец ознакомительного фрагмента.	44

# **Поливалина Любовь Александровна Консервирование**

*Все права защищены. Никакая часть электронной версии этой книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, для частного и публичного использования без письменного разрешения владельца авторских прав.*

# Общие правила консервирования



Процесс консервирования происходит по определенным правилам, которых рекомендуется придерживаться, для того чтобы вы не потратили напрасно время, силы и продукты и смогли насладиться результатом своих стараний и угостить гостей.

Консервированию подвергаются ягоды, фрукты, овощи, а также грибы. Основное требование, которое предъявляется к продуктам, отобраннным для консервирования, заключается в том, что они не должны содержать повреждений, а также

должны быть тщательно вымыты, в некоторых случаях очищены от кожицы и семян. Что касается степени зрелости овощей или фруктов, как правило, это зависит от конкретного рецепта.

Для консервации желательно подбирать плоды одинаковой формы и размеров в том случае, если вы консервируете их целиком, чтобы готовый продукт имел эстетичный вид.

Для консервирования вы можете использовать самую разную посуду (деревянные и металлические кадки и бочки – для соления, маринования и квашения овощей; стеклянные банки разного объема – для консервирования ягод и фруктов, а также овощей), главное, чтобы она была чистая. Для этого, как правило, посуду подвергают тепловой обработке, т. е. стерилизуют. Процесс пастеризации применяется и после того, как овощи или фрукты уложены в посуду. Он заключается в том, что банки с консервированным продуктом ставят в кастрюлю с водой, нагретой до 70–80 °С, на время от 10 мин и дольше в зависимости от объема банок, а также консервированного продукта. Пастеризация применяется тогда, когда консервированные овощи и фрукты рассчитаны на непродолжительное хранение.

Бочки и кадки удобно применять для соления, квашения и маринования овощей, потому что они могут вмещать в себя большой объем продуктов – до 480 л, кроме того, в бочках овощи солят на относительно долгий срок. Перед использованием их подготавливают особым образом.

Если деревянная бочка новая, ее необходимо вымочить в течение 3 недель, периодически меняя воду. Эта процедура проводится для того, чтобы удалить дубильные вещества из древесины. Иногда в воду для этих целей добавляют кальцинированную соду (на 1 л емкости – 2,5 г соды), что значительно ускоряет процесс удаления дубильных веществ. В этом случае горячую воду с содой заливают в бочку на 15–20 мин, затем раствор выливают, а бочку несколько раз промывают холодной водой.

Если бочка имеет специфический запах, перед консервированием продуктов его нужно удалить. Сделать это можно следующим образом: бочку вымойте и налейте в нее раствор хлорной извести (на 1 ведро воды – 500 г извести), через 1–2 ч раствор вылейте, а бочку хорошо промойте горячей водой.

Чтобы соленье не испортилось, внутреннюю сторону бочки, когда она высохла после споласкивания, покрывают слоем парафина, который расплавляют и наносят на бочку при помощи щетки.

Если вы решили консервировать продукты в небольшом количестве, то как нельзя лучше для этого подойдут стеклянные банки, которые закрывают либо металлическими, либо стеклянными, реже пластиковыми крышками. В том случае, если вы используете банки с металлическими крышками, вам необходима специальная машинка для закатки банок, которую можно приобрести в хозяйственном магазине.

При закатке на банку следует наложить резиновое кольцо, сверху крышку, на нее установить закаточную машинку и прижать ее левой ладонью. Правой рукой следует медленно поворачивать рукоятку по часовой стрелке, после 2–3 прокруток процесс будет завершен.

Стеклянные и пластиковые крышки не закатываются.

Обрабатывают стеклянную посуду, перед тем как положить в нее подготовленные продукты, следующим образом: новые банки обрабатывают раствором хлорной извести. Для этого в ведре воды разводят 500 г хлорной извести, раствор отстаивают в течение суток, после чего жидкость сливают, разбавляют водой и нагревают до температуры 40–45 °С, затем заливают его в банки на 10 мин. После того как раствор из банок выливают, их хорошо промывают теплой водой.

В том случае, если банки уже были использованы для солений, перед очередным консервированием их следует обработать 3 %-ным раствором кальцинированной или каустической соды, после чего хорошо промыть теплой водой.

В число необходимого при консервировании инвентаря входят весы, эмалированные тазы, кастрюли разных размеров (широкие кастрюли используют для бланширования плодов, высокие – для стерилизации), скороварка, дуршлаг, мясорубка, сито, терка, ножи, половники, ложки и другой мелкий инвентарь, который всегда найдется на кухне у хозяйки.

Перед тем как приступить к описанию рецептов различ-



ных консервов, следует напомнить о том, что посуду с консервированными продуктами (особенно овощами) следует хранить в прохладных сухих помещениях, в погребах. Оптимальная температура для хранения составляет от 0 до +5 °С; варенья из ягод и фруктов допустимо хранить при более высокой температуре. Поэтому заранее позаботьтесь о том, где вы будете хранить результаты своего труда.

# **Заготовки из фруктов, ягод и цветков растений**



# Заготовки из абрикосов

## Варенье

*Необходимо:* абрикосы – 700 г, сахар – 1 кг, вода – 1 л, лимонная кислота 1 ч. л.

*Приготовление.* Отобрать крупные, правильной формы абрикосы, разделить их на половинки и удалить косточки. Варенье можно также приготовить из плодов мелких сортов. При этом их необязательно делить на половинки.

Чтобы вкус варенья был приятнее и нежнее, с плодов можно удалить кожицу. Этого можно добиться, если вначале абрикосы обдать кипятком и продержать в нем 3–4 мин, а затем быстро охладить. После этого кожицу можно будет легко снять. Затем очищенные плоды нужно обмыть проточной водой.

После этого подготовленные плоды уложить в посуду, в которой будет готовиться варенье, залить сахарным сиропом (на 1 л воды – 1 кг сахара) или просто пересыпать сахарным песком и залить водой (1 кг сахарного песка, 1 л воды), после чего варить до закипания на слабом огне. Когда варенье закипит, его следует проварить еще 7–9 мин, снять с огня и выдержать не менее часа. После этого варенье необходимо уваривать до загустения. Чтобы узнать, достигло ли варенье

нужной консистенции, нужно вылить каплю сиропа на блюдо: если она не расплывается, то варенье готово.

За 3–5 мин до окончания уваривания рекомендуется добавить лимонную кислоту. Затем варенье необходимо охладить и разложить в сухие банки, плотно закрыв крышками.

## **Повидло**

*Необходимо:* абрикосовое пюре – 1 кг, сахар – 1 кг.

*Приготовление.* Вымыть абрикосы и удалить косточки. После этого плоды нужно протереть через сито для удаления кожицы. Чтобы это легче было выполнить, рекомендуется вначале плоды проварить до размягчения в небольшом количестве воды. Затем эту массу поместить в посуду, в которой будет готовиться повидло, пересыпать сахарным песком и уваривать на сильном огне, не допуская пригорания. Уваривание прекратить, когда при помешивании повидла будет оставаться дорожка.

Готовое повидло следует разложить в подготовленные заранее банки в горячем состоянии, после чего хранить в прохладном помещении.

## **Джем**

*Необходимо:* абрикосы – 1 кг, сахар – 250 г, пектин – 5–

6 г, винная кислота — 1 ч. л.

**Приготовление.** Перебрать абрикосы, выбрать спелые неиспорченные плоды, вымыть, разделить на половинки, удалить косточки и уложить в посуду, в которой будет готовиться джем. Затем пересыпать сахаром, влить пектин, предварительно растворенный в воде, и варить до загустения сиропа. Капля сиропа, вылитая на блюдце, должна застыть. За 5 мин до окончания варки в джем нужно добавить винную кислоту. После того как вы закончили уваривание джема, его нужно остудить, а затем разложить в банки.

## Цукаты

**Необходимо:** абрикосы — 700 г, сахар — 1 кг, вода — 1 л.

**Приготовление.** Из абрикосов нужно удалить косточки и варить как обычное варенье, но без лимонной кислоты. Затем, когда варенье будет готово, откинуть горячие плоды на дуршлаг и, когда стечет сироп, поместить в духовой шкаф или печь (температура — не выше 40 °С). Чтобы плоды только подсохли, дверцу духового шкафа закрывать не нужно. В подсушенные плоды завернуть ядро ореха и обваливать в сахаре или сахарной пудре, а затем снова просушить в духовом шкафу.

Приготовленные цукаты можно поместить в коробки. Чтобы предотвратить склеивание, нужно переложить каждый ряд пергаментной бумагой или калькой.

## Мармелад

*Необходимо:* абрикосы – 1 кг, сахар – 0,5–1 кг, вода – 100 г.

**Приготовление.** Выбрать спелые, но неперезревшие абрикосы, удалить из них косточки. Затем обдать кипятком и быстро охладить, для того чтобы удалить кожицу. Подготовленные плоды засыпать сахаром и оставить на 3–4 ч. Потом варить на слабом огне. После того как плоды разварятся, их нужно охладить и протереть через сито.

Полученную массу выложить в формы (лучше деревянные) и поставить в слабо разогретый духовой шкаф. Затем, когда масса подсушится, засыпать ее сахаром, снова поставить в духовой шкаф и довести до готовности.

Приготовленный мармелад рекомендуется хранить в сухом, хорошо проветриваемом месте.

## Желе

*Необходимо:* абрикосы – 2,5 кг, сахар – 500–600 г, пектин – 4–5 г, лимонная или винная кислота – 4–5 г.

**Приготовление.** Вымытые абрикосы порезать на кусочки, поместить в эмалированную (алюминиевую) посуду, залить водой так, чтобы она только покрывала их, и варить до

размягчения. Для того чтобы джем имел красивый цвет и не был замутненным, плоды не следует разваривать. Процедить полученную массу. Отцеженному соку нужно сначала дать отстояться некоторое время, а затем слить и уварить до половины первоначального объема.

Во время уваривания нужно аккуратно влить растворенный в воде пектин, а за 3–5 мин до конца добавить лимонную или винную кислоту.

Желе можно считать готовым, когда оно начинает застывать. Готовое желе следует разливать в банки горячим, а закупоривать их можно после того, как желе остынет.

## **Измельченные абрикосы в сахарном сиропе**

*Необходимо:* абрикосовое пюре – 1 кг, *для сиропа:* сахар – 1,2 кг, вода – 300 г.

**Приготовление.** Вымытые и просушенные абрикосы разделить на половинки, удалить косточки и пропустить через мясорубку.

Приготовить сахарный сироп и горячим залить полученную массу. Все тщательно перемешать и разложить в банки, накрыть пергаментной бумагой, смоченной спиртом, и хорошо укупорить простерилизованными крышками. Затем банки охладить, не переворачивая, и хранить в прохладном месте.

## Пастила

*Необходимо:* абрикосы – сколько потребуется.

**Приготовление.** Приготовить абрикосовое пюре, поместить в эмалированную посуду (кастрюлю, таз) и уваривать на медленном огне до уменьшения объема в 1,5–2 раза, непрерывно помешивая. После уваривания пюре разлить тонким слоем (1,5–2 см) на металлический противень, устланный смазанной прокаленным маслом пергаментной бумагой. Затем поставить сушить на солнце.

Подсушенную пастилу отделить от бумаги, свернуть в трубочки или нарезать любыми формами, разложить в посуду (деревянную или банки), устланную бумагой, и закрыть крышками.

## Компот

*Необходимо:* абрикосы – сколько потребуется, для сиропа: вода – 1 л, сахар – 1,5 кг.

**Приготовление.** При приготовлении компота, чтобы добиться хорошего вкуса, лучше взять зрелые (отобрав недо спелые, и перезревшие и поврежденные) абрикосы правильной формы, аккуратно удалить косточки и, чтобы плоды не потемнели, поместить в холодную воду, куда можно доба-



вить лимонную кислоту. Уложить фрукты в банки. Приготовить сироп и горячим (85–90 °С) залить в банки, так чтобы не оставалось пустот. Поместить банки в посуду с горячей водой и простерилизовать компот 18–20 мин (с момента закипания воды), укупорить металлическими крышками, перевернуть банки и охладить.

## Сок

*Необходимо:* абрикосовое пюре – 1 кг, *для сиропа:* вода – 900 г, сахар – 160 г.

**Приготовление.** Перед приготовлением сока из абрикосов удалить косточки, ошпарить их для размягчения, опустив в дуршлаг в кастрюлю с кипятком или в паровую соковарку на 10 мин. Размягченные плоды протереть через сито.

Абрикосовый сок лучше готовить вместе с мякотью, содержащей большое количество витаминов (каротин). В полученную после этого массу влить горячий профильтрованный сахарный сироп. Затем сок нагреть, не доводя до кипения, до 90–95 °С, разлить в горячие банки, укупорить простерилизованными крышками, перевернуть и охладить.

# Заготовки из айвы

## Компот из айвы

*Необходимо:* айва – сколько потребуется, *для сиропа:* вода – 1 л, сахар – 800 г.

**Приготовление.** Айву тщательно вымыть, отобрать поврежденные или недоспелые плоды, удалить сердцевину и кожицу.

Для того чтобы компот был приятным на вкус и красивым на вид, плоды с темными пятнами внутри мякоти лучше не использовать.

Очищенные плоды порезать не очень толстыми ломтиками (не более 3 см) и сразу же поместить в воду, куда также можно добавить немного соли или винной кислоты.

Подготовленную айву поместить в кипящую воду на 5 мин, затем разложить в банки и залить заранее приготовленным сахарным сиропом, так чтобы до горлышка оставалось не менее 1,5 см. Наполненные банки накрыть крышками, установить в посуду с горячей водой и пастеризовать до тех пор, пока айва не приобретет розоватый оттенок (около 30 мин).

Простерилизованные банки быстро охладить и поставить в прохладное помещение.

## Сок

*Необходимо:* айва – сколько потребуется.

**Приготовление.** Для высокого качества сока его лучше готовить вместе с мякотью. Отобранные для приготовления плоды промыть, удалить семена, порезать на не очень крупные части, поместить в эмалированную посуду и варить в небольшом количестве воды в течение 15–20 мин.

Проваренную, еще не остывшую айву вынуть шумовкой, протереть через сито, а на основе воды, в которой она варилась, приготовить 20 %-ный сахарный сироп, после чего его влить в полученную массу и нагревать в эмалированной посуде, не доводя до кипения, в течение 5 мин.

Готовый сок разлить в простерилизованные горячие банки, плотно закрыть прокипяченными крышками и поставить в прохладное помещение.

# **Заготовки из акации**

## **Варенье из цветков акации белой**

*Необходимо:* цветки акации белой – 400 г, сахар – 1,2 кг, сок виноградный – 1 стакан, вода – 1 стакан.

*Приготовление.* Варенье готовится из очищенных цветочек акации, хорошо промытых, растертых с частью сахара (800 г).

Подготовленный цвет нужно завязать в плотную материю и оставить на 12 ч.

Сварить сироп из воды, сока винограда и оставшейся части сахара (400 г).

Поместить в готовый сироп отстоявшийся цвет акации и варить 30–40 мин.

Готовое варенье следует разлить по банкам и плотно закрыть крышками.

## **Варенье из цветков акации с лимонной кислотой**

*Необходимо:* цветки акации белой – 120 г, для сиропа: сахар – 1 кг, вода – 1 л, лимонная кислота – 1 ч. л.

***Приготовление.*** Цвет акации хорошо промыть, удалить цветоножки и бланшировать в кипящей воде в течение 1 мин, а затем охладить.

В заранее подготовленный сироп поместить охлажденный цвет акации и поставить варить до нужной консистенции. За 3–5 мин до конца варки добавить лимонную кислоту. Готовое охлажденное варенье разлить по банкам и поставить на хранение.

# Заготовки из ананаса

## Варенье

### *Первый способ*

*Необходимо:* ананасы – 400 г, сахар – 800 г, вода – сколько потребуется.

*Приготовление.* Варенье, приготовленное по данному рецепту, сохраняет вкус и аромат ананаса.

Очищенные и нарезанные ананасы поместить рядами в глиняную посуду, пересыпая каждый слой сахаром, плотно закрыть крышкой и поставить в кастрюлю (таз) с кипящей водой на 2 ч. Так как вода выкипает, ее нужно аккуратно доливать. Эту процедуру необходимо повторять 3 дня подряд – и варенье готово.

Если при длительном хранении варенье покрылось плесенью, ее нужно удалить, а варенье переварить, добавив сахар.

### *Второй способ*

*Необходимо:* ананасы – 400 г, для сиропа: сахар – 1,2 кг, вода – 2 стакана.

*Приготовление.* Очистить и порезать ананасы, поместить в банку. Приготовить густой сироп, остудить и залить им ананасы.

Оставить на некоторое время (можно на сутки), а затем

слить сироп в кастрюлю и несколько раз прокипятить. После того как сироп остынет, снова залить им ананасы.

Эту процедуру следует повторить через 2 дня, а всего нужно выполнить такую варку 4 раза. По окончании последней варки варенье поместить в банку горячим.

## **Желе**

*Необходимо:* ананасовый сок – 1 стакан, сахар – 2 стакана.

*Приготовление.* Мелко нарезанные ананасы тщательно растереть, отжать сок через марлю, сложенную в 3–4 раза.

Затем в полученный сок всыпать сахар и варить, закрыв крышкой, до тех пор пока сок не начнет густеть. После этого горячее желе влить в приготовленные банки.

# **Заготовки из апельсинов**

## **Варенье**

*Необходимо:* апельсины – 400 г, для сиропа: сахар – 600 г, вода – 1 стакан.

**Приготовление.** Перед приготовлением варенья апельсины необходимо варить в воде в течение 4–5 ч, при этом периодически доливая горячую воду. Варить их следует до размягчения, чтобы апельсины можно было легко проколоть.

Одновременно приготовить сироп (на 1 стакан воды – 300 г сахара).

Остывшие апельсины нарезать кусочками и залить сиропом, оставить на день. После чего слить сироп, всыпать в него 100 г сахара, довести до кипения, охладить и залить им апельсины, снова оставить на день.

Эту процедуру повторить еще 2 раза. Готовое варенье разложить по банкам, укупорить крышками.

## **Варенье из апельсиновых корок**

*Необходимо:* апельсиновые (или любые цитрусовые) корки – 1 кг, сахар – 800 г, вода – 0,5 л.



**Приготовление.** Для того чтобы приготовить варенье из корок, нужно сначала очистить апельсины (или любые цитрусовые), так чтобы корки были не очень крупными, а затем высушить.

Высушенные корки положить в приготовленную посуду, влить воду, поставить на умеренный огонь на 30 мин и проварить их до размягчения.

Приготовить сахарный сироп и поместить в него размягченные корки, довести до кипения, остудить и разложить в банки.

## Желе

**Необходимо:** апельсиновый сок — 1 л, сахар — 1,2 кг.

**Приготовление.** Сначала приготовить сок апельсина. Он должен быть прозрачным, без мякоти. Затем вылить его в эмалированную посуду (кастрюлю), всыпать сахар. Поставить на огонь и нагревать до тех пор, пока не растворится сахар. После этого горячим профильтровать сок через сложенную в несколько слоев марлю. Затем полученный сок снова слить в кастрюлю и уваривать на  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{5}$  часть от первоначального объема.

После этого немного остывшее желе разлить в подогретые банки, потом плотно закрыть крышками и охладить.

## Цукаты из апельсиновых корок

*Необходимо:* апельсиновые корки – 1 кг, для сиропа: сахар – 1,5 кг, вода – 1 л.

**Приготовление.** По данному рецепту можно приготовить цукаты не только из апельсиновых, но также из лимонных, грейпфрутовых и мандариновых корок.

Нарезать не очень мелко незасохшие корки апельсина, поместить в посуду, влить воду и оставить на 5 дней.

В течение этого времени нужно периодически менять воду.

Затем подготовленные корки нужно отварить в воде (в эмалированной посуде) до размягчения и откинуть на дуршлаг.

Приготовить сироп и залить им корки, варить до тех пор, пока сироп не станет густым.

Затем шумовкой вынуть готовые апельсиновые корки, остудить и поместить рядами в банки, посыпая каждый слой сахаром или сахарной пудрой.

## Сок

*Необходимо:* апельсины – 1,5 кг, вода – 1 л, сахар – 300–400 г.

**Приготовление.** Сок апельсина можно получить разными способами.

При первом способе вымытые апельсины порезать, не удаляя кожицы, уложить в эмалированную посуду (кастрюлю, таз), налить столько воды, чтобы она полностью покрывала плоды.

Варить на медленном огне в течение 25–30 мин.

Затем полученный сок слить и профильтровать через сложенную в несколько слоев марлю.

При другом способе можно просто воспользоваться соковыжималкой или соковаркой.

Приготовленный чистый апельсиновый сок налить в эмалированную посуду, всыпать сахар, прокипятить 10 мин.

Готовый сок разлить в простерилизованные теплые банки, закрыть их прокипяченными крышками, а затем, перевернув, охладить.

# Заготовки из арбузов

## Варенье из арбузных корок

*Необходимо:* арбузные корки – 1 кг, сахар – 1,2 кг, сода – 1,5 ч. л., ванилин – 4 г.

*Приготовление.* Налить в кастрюлю 5 стаканов воды, добавить растворенную питьевую соду и поместить туда очищенные от мякоти и зеленой кожицы не очень крупно нарезанные арбузные корки, которые необходимо проколоть, а затем оставить так на 4 ч.

Приготовить сироп из половины необходимого по рецепту сахара и 3 стаканов воды. Сироп нужно кипятить 10–15 мин.

После того как корки отстоятся, их нужно ополоснуть водой и поместить в кипящий сироп, прокипятить в течение 15 мин, после чего оставить на некоторое время.

Затем всыпать оставшийся сахар и уваривать в течение 3 ч.

За 2 мин до окончания варки в варенье можно добавить немного ванилина.

Готовое варенье разложить по банкам и хранить в прохладном месте.

## Цукаты из арбузных корок

*Необходимо:* арбузные корки – 1,5 кг, сахар – 1,5 кг, вода – 4 стакана, лимонная кислота – 1 ч. л., ванилин – по вкусу.

*Приготовление.* Для приготовления цукатов нужно взять очищенные от мякоти и нарезанные арбузные корки. Затем поместить в кипящую воду, проварить до размягчения и откинуть на дуршлаг.

Одновременно приготовить сахарный сироп из указанного количества воды и сахара, опустить в кипящий сироп размягченные корки, снять с огня и выдержать 8—10 ч.

Затем прокипятить 10 мин и оставить отстояться на 1,5—2 ч, после чего снова прокипятить.

Эту процедуру нужно повторять до тех пор, пока корки не станут прозрачными, после чего добавить ванилин и лимонную кислоту, откинуть на дуршлаг и оставить подсушиться.

Подсушенные корки обвалять в сахарном песке (сахарной пудре) и уложить для хранения в коробочки или банки.

## Арбузный мед

*Необходимо:* арбузы – 16—17 кг.

*Приготовление.* Для приготовления арбузного меда нужно взять спелый, но не перезревший арбуз, тщательно вы-

мыть, разрезать и отделить мякоть от корки. Затем мякоть пропустить через сито, чтобы получить сок, который нужно сначала профильтровать, а потом налить в эмалированную кастрюлю и довести до кипения. Образующуюся при этом пену необходимо удалять. Горячий сок снова профильтровать, поставить на слабый огонь и варить до уменьшения объема в 10 раз.

Готовый мед профильтровать, разлить по банкам и плотно закрыть простерилизованными крышками.

## Соленые арбузы

*Необходимо:* арбузы – сколько потребуется, соль – 600–800 г, вода – 10 л.

*Приготовление.* Арбузы хорошо вымыть, проколоть в нескольких местах и уложить в кадку (бочку). Кадку герметично закрыть крышкой и через шпунтовое отверстие залить рассол 6–8 %-ной концентрации и поставить на 2–3 дня в помещение с температурой воздуха не выше 20 °С.

После этого наполнить кадку доверху рассолом, закупорить шпунтовое отверстие, поставить на хранение (при температуре от + 1 до –1 °С) и следить за тем, чтобы не появлялась плесень.

Также арбузы, залитые рассолом, можно поставить под гнет и добавлять периодически рассол, удаляя плесень.

## **Замораживание арбузов**

*Необходимо:* арбузы – сколько потребуется.

*Приготовление.* При замораживании арбузы не теряют пищевых качеств и сохраняют свою энергетическую ценность. Тщательно вымытые арбузы порезать вместе с коркой, положить в пакеты и поместить в морозильную камеру, где их рекомендуется хранить при температуре  $-18^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности 90 %.

# Заготовки из боярышника

## Варенье

*Необходимо:* боярышник – 1 кг, лимонная кислота – 1,5 г, ванилин – 0,5 г, *для сиропа:* сахар – 1 кг, вода – 300 г.

**Приготовление.** Отобрать неповрежденные ягоды боярышника, удалить плодоножки, хорошо промыть и уложить ягоды в эмалированную посуду (кастрюлю, таз).

Приготовить сироп, залить им подготовленные ягоды, оставить не менее чем на 10 ч, а затем уваривать в течение часа до нужной консистенции.

Для улучшения вкуса в варенье в начале варки рекомендуется добавить лимонную кислоту и ванилин.

Полученное горячее варенье залить в банки, плотно закрыть крышками и поставить на хранение в прохладное место.

## Повидло

*Необходимо:* боярышник – 1 кг, сахар – 500 г, вода – 1 стакан.

**Приготовление.** Отобрать ягоды боярышника, хорошо



промыть в проточной воде, удалить плодоножки, поместить в эмалированную посуду, залить водой так, чтобы она только покрывала ягоды, и проварить до размягчения.

После того как плоды проварились необходимое количество времени, протереть их через сито, всыпать сахар, влить 1 стакан воды и варить до нужной консистенции: должен оставаться след при помешивании, а повидло, вылитое на блюде, должно быстро застывать.

Готовое повидло разложить в подготовленные банки и поставить в прохладное место.

## Цукаты

*Необходимо:* боярышник – 1 кг, сахар – 1,2 кг, вода – 300 г, лимонная кислота – 2 г.

*Приготовление.* Отобрать неповрежденные плоды, удалить плодоножки, хорошо промыть и уложить в эмалированную посуду.

Приготовить сахарный сироп, залить подготовленные плоды, оставить на 8—10 ч.

После этого добавить лимонную кислоту, проварить 15 мин, постоянно помешивая, чтобы не пригорали ягоды и не оседал сахар, и снова оставить на 8—10 ч, после чего снова варить до мягкости плодов, затем вынуть шумовкой и остудить.

Оставшийся сироп можно впоследствии использовать как

варенье.

Остывшие плоды обвалять в сахарном песке или сахарной пудре и оставить сушиться на 5–6 дней.

Готовые цукаты разложить в сухие банки и плотно закрыть крышками.

## **Пастила**

*Необходимо:* пюре из боярышника – 1 кг, сахарный песок – 200 г.

*Приготовление.* Вымытые и отобранные ягоды боярышника обдать кипятком (или проварить в небольшом количестве воды) и протереть через сито, смешать с сахаром.

Полученную массу выложить тонким слоем на металлический противень, устланный промасленной бумагой, сушить на солнце.

Готовую пастилу поместить в коробку, устланную смазанной растительным маслом бумагой.

## **Боярышник, протертый с сахаром**

*Необходимо:* боярышник – 1 кг, сахар – 300 г.

*Приготовление.* Вымытые ягоды боярышника с удаленными косточками бланшировать 2–3 мин в кипящей воде, а затем размягченные плоды протереть через сито, постепен-

но подсыпая сахар.

Полученную массу расфасовать в горячие банки, засыпать сверху сахарным песком, герметично укупорить простерилизованными крышками и поставить в прохладное место.

## Джем

*Необходимо:* брусника – 1 кг, вода – 400 г, сахар – 1,5 кг.

*Приготовление.* Тщательно промыть спелые, но неперезревшие ягоды брусники, поместить в эмалированную посуду, налить 400 г воды, засыпать сахаром (700 г от требуемой нормы) и варить до уменьшения объема на 1/3.

После этого засыпать остальную часть сахара и варить до нужной консистенции (следить, чтобы не пригорало).

Готовый джем разложить по стерилизованным банкам и укупорить крышками.

# Заготовки из брусники

## Варенье

*Необходимо:* брусника – 1 кг, для сиропа: сахар – 2 кг, вода – 3/4 стакана.

*Приготовление.* Перебрать бруснику, тщательно промыть и проварить в небольшом количестве воды в течение 10–15 мин.

Приготовить сахарный сироп, опустить в него размягченные ягоды и варить до готовности.

Готовое варенье разложить в простерилизованные банки и поставить в прохладное место.

## Брусника в сиропе

*Необходимо:* брусника – 1 кг, для сиропа: вода – 2 стакана, сахар – 300 г, лимонная цедра – по вкусу.

*Приготовление.* Подготовить ягоды: отобрать недоспелые или испорченные, промыть, удалить примеси. Приготовить сахарный сироп: в воду насыпать сахар, добавить лимонную цедру и вскипятить, после чего немного охладить и процедить через марлю, сложенную в несколько слоев.

Подготовленную бруснику поместить в банки, залить остывшим сиропом, закрыть крышками (можно накрыть пергаментной бумагой и хорошо обвязать шпагатом или ниткой) и поставить в прохладное место.

## Компот

### *Первый способ*

*Необходимо:* брусника – сколько потребуется, для сиропа: вода – 1 л, сахар – 1,2 кг.

*Приготовление.* Тщательно вымыть ягоды брусники, отобрав непригодные (перезревшие, сухие, испорченные), удалив плодоножки. Затем подготовленные плоды залить водой, так чтобы она только покрывала их, и проварить 15 мин.

Приготовить сахарный сироп (он должен быть очень насыщенным, чтобы варенье не было кислым) и горячим залить бруснику, уложенную в банки. Наполненные банки установить в посуду с горячей водой и пастеризовать 30 мин при температуре 85 °С.

### *Второй способ*

*Необходимо:* брусника – 1 кг, для сиропа: вода – 1 л, сахар – 500 г.

*Приготовление.* Вымытые ягоды поместить в эмалированную посуду, залить водой, так чтобы она только покрывала плоды, закрыть крышкой и нагреть. Затем, когда вода закипит и сока будет выделяться больше, крышку нужно от-

крыть и в таком виде варить 20–25 мин.

После этого всыпать сахар и кипятить 10 мин, следить, чтобы сахар полностью растворился, а не остался на дне посуды.

Простерилизовать банки и разлить горячий компот, герметично закрыть металлическими крышками и, перевернув, поставить в прохладное место.

Готовый компот получается желеобразным.

### ***Третий способ***

*Необходимо:* брусника – сколько потребуется, для сиропа: вода – 1 л, сахар – 1,2 кг.

***Приготовление.*** Ягоды, удалив плодоножки, хорошо промыть в проточной воде, обдать кипятком.

Приготовить сахарный сироп, опустить в него подготовленные плоды и уваривать 15–20 мин.

После этого вынуть ягоды шумовкой и уложить в простерилизованные банки. Сироп же нужно проварить еще 20 мин, а затем вылить в банки.

Заполненные банки установить в посуду с горячей водой и пастеризовать при температуре 85 °С 20 мин. Готовый компот получается умеренно желеобразным.

## **Брусника, варенная с цитрусовой коркой**

### ***Первый способ***

*Необходимо:* брусника – сколько потребуется, кислые яб-

локи – 3 шт., корки цитрусовых – 50 г, для сиропа: сахар – 1 кг, вода – 1 л.

**Приготовление.** Перебрать бруснику, хорошо промыть, удалить примеси.

Приготовить сахарный сироп, залить им ягоды и оставить на 10 мин, а затем довести до кипения.

Вымыть яблоки, очистить кожицу, удалить сердцевину и, чтобы плоды не потемнели, поместить в холодную воду.

Когда доведенный до кипения сироп станет розоватого цвета, добавить в него подготовленные яблоки и цитрусовые корки.

После этого варить до размягчения корок.

Готовое варенье остывшим разлить по банкам и закрыть крышками.

### ***Второй способ***

**Необходимо:** брусника – 400 г, сахар – 600 г, вода – 1,5 стакана, яблоки – 3 шт., корки цитрусовых – 20 г.

**Приготовление.** Тщательно промыть бруснику, поместить в кастрюлю или таз, куда предварительно насыпать половину необходимого сахара.

После этого сверху засыпать оставшейся половиной и варить на слабом огне до полного растворения сахара.

Вымыть яблоки, очистить от кожицы, удалить сердцевину.

Когда сахар полностью растворится, в сироп нужно добавить подготовленные яблоки, цитрусовые корки и варить до

размягчения корок.

Готовое варенье остывшим разлить по банкам и закрыть крышками (можно накрыть пергаментной бумагой и обвязать шпагатом).

## **Брусника, протертая с сахаром**

*Необходимо:* брусника – 1 кг, сахар – 1 кг.

*Приготовление.* Тщательно вымыть бруснику, отобрать непригодные (перезревшие, испорченные) ягоды, удалить примеси, опустить в кипящую воду и бланшировать 10 мин, а затем, остудив, протереть через сито. В полученную массу всыпать сахар и нагреть, не доводя до кипения.

Готовое варенье разложить в банки, накрыть крышками, установить в посуду с горячей водой и стерилизовать 20–30 мин, после чего герметично укупорить крышками и поставить в прохладное место.

## **Брусника маринованная**

*Необходимо:* брусника – 1 кг, яблоки – сколько потребуется, для маринада: вода – 800 г, сахар – 20 г, корица – по вкусу, гвоздика – по вкусу.

*Приготовление.* Подготовленную к маринованию бруснику положить в простерилизованные стеклянные банки или



ошпаренную деревянную бочку, можно добавить порезанные на небольшие части яблоки.

Приготовить маринад: в воду всыпать сахар, прокипятить 10–15 мин, добавить специи и остудить. Остывший маринад залить в банки (бочку) и оставить на 2–3 дня при комнатной температуре.

Для длительного хранения банки (бочку) рекомендуется держать в прохладном помещении.

# Заготовки из бузины

## Компот

*Необходимо:* бузина – сколько потребуется, для сиропа: вода – 1 л, сахар – 1 кг.

**Приготовление.** Хорошо вызревшую бузину тщательно промыть, удалить черешки и посторонние примеси, подождать, пока стечет вода, и поместить в подготовленные банки.

Приготовить сахарный сироп и залить в банки с бузиной, для улучшения аромата можно добавить гвоздику, маленький кусочек лимона, корицу.

Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками, установить в посуду с горячей водой и стерилизовать 25 мин, после чего герметично закрыть крышками.

# **Заготовки из винограда**

## **Варенье**

*Необходимо:* виноград – 1 кг, сахар – 1,2 кг, вода – 600 г, ванилин – 1 г.

# 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.