



**БОЛЬШАЯ
КНИГА
ДОМАШНЕГО
КОНСЕРВИРОВАНИЯ**

рипол классик

**Светлана Олеговна Ермакова
Екатерина Алексеевна Андреева
Большая книга домашнего консервирования**

*Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=322952
Большая книга домашнего консервирования / С. О. Ермакова, Е. А. Андреева.: РИПОЛ классик;
Москва; 2007
ISBN 978-5-386-00051-6*

Аннотация

Консервированные овощи, фрукты, грибы и ягоды являются излюбленным лакомством и детей, и взрослых. В данной книге собрано множество разнообразных рецептов, которые пригодятся не только тем, кто осваивает азы консервирования, но и опытным хозяйкам.

Из этого издания вы сможете узнать о способах тепловой обработки плодов и ягод, получите советы по выбору тары, а также научитесь хранить свежие овощи, фрукты и ягоды, сушить и замораживать их.

Содержание

Введение	8
Глава 1	11
Подготовка плодов, ягод и овощей к консервированию	12
Особенности выбора тары	13
Виды тепловой обработки консервов	15
Пастеризация	15
Стерилизация	15
Горячий розлив	15
Глава 2	17
Виды консервов из фруктов и ягод	17
Компот	17
Пюре	18
Сок	18
Варенье	19
Джем	20
Конфитюр	20
Повидло	21
Желе	21
Мармелад	21
Сироп	22
Цукаты	22
Смоква	22
Маринование и квашение (мочение) фруктов и ягод	23
Основные заготовки из фруктов и ягод	24
Клубника	24
Компот (вариант 1)	24
Компот (вариант 2)	24
Компот из клубники с черешней	24
Клубника с сахаром	24
Клубника в собственном соку с сахаром	25
Клубника в собственном соку без сахара	25
Клубника в соке из красной смородины	25
Варенье (вариант 1)	25
Варенье (вариант 2)	25
Варенье (вариант 3)	26
Варенье (вариант 4)	26
Варенье (вариант 5)	26
Джем (вариант 1)	26
Джем (вариант 2)	27
Джем (вариант 3)	27
Джем (вариант 4)	27
Джем из клубники с красной смородиной	27
Сок (вариант 1)	28
Сок (вариант 2)	28
Пюре	28
Пюре из клубники и малины	28

Клубника в сиропе	29
Повидло	29
Клубника в сахаре	29
Смоква из клубники	29
Клубника натуральная	30
Малина	30
Компот (вариант 1)	30
Компот (вариант 2)	30
Компот (вариант 3)	30
Компот (вариант 4)	31
Малина с сахаром	31
Малина в собственном соку без сахара	31
Малина в собственном соку с сахаром (вариант 1)	31
Малина в собственном соку с сахаром (вариант 2)	32
Варенье (вариант 1)	32
Варенье (вариант 2)	32
Варенье (вариант 3)	32
Варенье (вариант 4)	33
Варенье (вариант 5)	33
Варенье (вариант 6)	33
Джем (вариант 1)	33
Джем (вариант 2)	34
Джем (вариант 3)	34
Джем из малины с клубникой	34
Сок (вариант 1)	34
Сок (вариант 2)	35
Пюре	35
Повидло	35
Сироп	35
Желе (вариант 1)	36
Желе (вариант 2)	36
Смоква из малины	36
Малина, протертая с сахаром	36
Пастила (вариант 1)	37
Пастила (вариант 2)	37
Пастила (вариант 3)	37
Смородина	38
Компот (вариант 1)	38
Компот (вариант 2)	38
Компот (вариант 3)	38
Компот (вариант 4)	39
Смородина с сахаром (вариант 1)	39
Смородина с сахаром (вариант 2)	39
Смородина с сахаром (вариант 3)	39
Смородина в собственном соку без сахара (вариант 1)	40
Смородина в собственном соку без сахара (вариант 2)	40
Смородина в собственном соку с сахаром	40

Варенье (вариант 1)	40
Варенье (вариант 2)	41
Варенье (вариант 3)	41
Варенье (вариант 4)	41
Варенье (вариант 5)	41
Варенье (вариант 6)	42
Джем (вариант 1)	42
Джем (вариант 2)	42
Джем (вариант 3)	42
Джем (вариант 4)	43
Сок (вариант 1)	43
Сок (вариант 2)	43
Сок (вариант 3)	44
Пюре	44
Повидло	44
Сироп	45
Желе (вариант 1)	45
Желе (вариант 2)	45
Желе (вариант 3)	45
Желе (вариант 4)	46
Желе (вариант 5)	46
Желе «Ассорти»	46
Смородина протертая в сахарном сиропе	46
Смоква	47
Пастила	47
Смородина в сахарной пудре	47
Конфеты из красной смородины	48
Цукаты	48
Маринованная смородина (вариант 1)	48
Маринованная смородина (вариант 2)	49
Смородина, протертая с сахаром	49
Крыжовник	49
Компот (вариант 1)	49
Компот (вариант 2)	49
Компот (вариант 3)	50
Компот (вариант 4)	50
Компот (вариант 5)	50
Крыжовник в собственном соку с сахаром (вариант 1)	51
Крыжовник в собственном соку с сахаром (вариант 2)	51
Крыжовник в собственном соку без сахара	51
Варенье (вариант 1)	51
Варенье (вариант 2)	52
Варенье (вариант 3)	52
Варенье (вариант 4)	52
Варенье (вариант 5)	52
Джем (вариант 1)	53
Джем (вариант 2)	53

Сок (вариант 1)	53
Сок (вариант 2)	54
Сок (вариант 3)	54
Пюре	54
Повидло	55
Желе (вариант 1)	55
Желе (вариант 2)	55
Желе (вариант 3)	55
Смоква	56
Пастила (вариант 1)	56
Пастила (вариант 2)	56
Пастила (вариант 3)	57
Мармелад	57
Крыжовник, протертый с апельсинами	57
Маринованный крыжовник (вариант 1)	57
Маринованный крыжовник (вариант 2)	58
Маринованный крыжовник (вариант 3)	58
Маринованный крыжовник (вариант 4)	58
Маринованный крыжовник (вариант 5)	58
Крыжовник малосольный	59
Крыжовник соленый	59
Вишня	59
Компот (вариант 1)	59
Компот (вариант 2)	60
Компот (вариант 3)	60
Компот (вариант 4)	60
Компот (вариант 5)	60
Компот (вариант 6)	61
Вишня в собственном соку с сахаром (вариант 1)	61
Вишня в собственном соку с сахаром (вариант 2)	61
Вишня в собственном соку с сахаром (вариант 3)	61
Вишня в собственном соку без сахара	61
Варенье (вариант 1)	62
Варенье (вариант 2)	62
Варенье (вариант 3)	62
Варенье (вариант 4)	63
Джем (вариант 1)	63
Джем (вариант 2)	63
Джем (вариант 3)	63
Сок (вариант 1)	64
Сок (вариант 2)	64
Сироп	64
Пюре	65
Повидло	65
Желе (вариант 1)	65
Желе (вариант 2)	65
Цукаты (вариант 1)	66
Цукаты (вариант 2)	66
Цукаты (вариант 3)	66

Мармелад	67
Засахаренная вишня	67
Маринованная вишня (вариант 1)	67
Маринованная вишня (вариант 2)	67
Маринованная вишня (вариант 3)	68
Маринованная вишня (вариант 4)	68
Вишня по-болгарски	68
Черешня	68
Компот (вариант 1)	68
Компот (вариант 2)	69
Компот (вариант 3)	69
Компот (вариант 4)	69
Компот (вариант 5)	69
Компот (вариант 6)	69
Черешня натуральная	70
Черешня в собственном соку без сахара	70
Варенье (вариант 1)	70
Варенье (вариант 2)	70
Варенье (вариант 3)	71
Пюре	71
Маринованная черешня (вариант 1)	71
Маринованная черешня (вариант 2)	72
Абрикосы	72
Компот (вариант 1)	72
Компот (вариант 2)	72
Компот (вариант 3)	73
Абрикосы в собственном соку с сахаром	73
Абрикосы в собственном соку с медом	73
Абрикосы натуральные	73
Абрикосы в яблочной заливке	74
Абрикосы в собственном соку без сахара	74
Варенье (вариант 1)	74
Варенье (вариант 2)	74
Варенье (вариант 3)	75
Варенье (вариант 4)	75
Варенье из зеленых абрикосов	75
Варенье по-венгерски	76
Варенье по-польски	76
Конфитюр (вариант 1)	76
Конфитюр (вариант 2)	76
Джем (вариант 1)	77
Джем (вариант 2)	77
Джем (вариант 3)	77
Джем по-польски	78
Джем по-словацки	78
Пастила	78
Сок (вариант 1)	78
Сок (вариант 2)	79
Конец ознакомительного фрагмента.	80

Светлана Олеговна Ермакова, Екатерина Алексеевна Андреева

Большая книга домашнего консервирования

Введение

Пищевая ценность плодов, ягод и овощей и способы их хранения

Пищевая ценность овощей, фруктов и ягод заключается в том наборе веществ и химических соединений, источником которых они служат. В большинстве плодов, ягод и овощей менее 1% белков и практически нет жиров. Зато в них много растительных волокон и углеводов. Практически все фрукты и ягоды содержат сахара – глюкозу, фруктозу и сахарозу. Именно сахара в значительной степени влияют на вкусовые качества плодов. Они стремительно всасываются в стенки кишечника, поступают в печень, а выделяющаяся при их окислении энергия способствует улучшению работы сердечно-сосудистой системы, головного мозга, почек, скелетных мышц и других органов. Потребление фруктов, ягод и овощей весьма полезно как для людей, занятых тяжелой физической работой, так и для людей умственного труда. Единственное противопоказание при употреблении фруктов относится к лицам, страдающим сахарным диабетом и ожирением. Они должны ограничить употребление плодов с высоким содержанием сахара – таких, как виноград, инжир, айва, бананы.

Вкус фруктов, ягод и овощей также во многом зависит от присутствия в них органических кислот: яблочной, лимонной, щавелевой и др. Кислоты обладают удивительной способностью активизировать работу кишечника и подавлять развитие микробов, чуждых пищеварительной системе организма. Однако при некоторых заболеваниях желудочно-кишечного тракта органические кислоты оказывают раздражающее действие и ухудшают состояние больных. Поэтому людям, страдающим хроническими заболеваниями печени, желудка, кишечника, поджелудочной железы, следует ограничить употребление плодов, богатых органическими кислотами. Прежде всего к таковым относятся лимоны, апельсины, кислые сорта яблок, вишня, клюква и смородина.

Во всех овощах, ягодах и фруктах присутствуют также растительные волокна. Самое высокое содержание волокон в малине, клубнике, груше, черной смородине, а пектиновых веществ больше всего в яблоках, сливе, айве и той же черной смородине. Ограничивать потребление плодов с высоким содержанием растительных волокон необходимо при воспалительных заболеваниях желудочно-кишечного тракта. Однако при тепловой обработке растительные волокна плодов становятся мягкими и уже не оказывают раздражающего действия на пораженные участки слизистой оболочки желудка и кишечника.

Другой важной составляющей частью плодов являются микроэлементы (железо, медь, цинк и др.) и минеральные соли (кальций, калий, натрий, фосфор и др.). Эти вещества способствуют регуляции обмена веществ и процессу синтеза полезных для организма ферментов.

Овощи, фрукты и ягоды традиционно называют кладовой витаминов, хотя данные вещества сконцентрированы и в других продуктах. Но именно в растительных плодах содержится витамин С, которого практически нет в злаковых и животных продуктах. Даже после

тепловой обработки количество витамина С в овощах, ягодах и фруктах весьма значительно. Особенно высок уровень содержания аскорбиновой кислоты в апельсинах, клубнике и черной смородине. Богатым источником витамина А служат абрикосы, персики, айва, морковь, томаты. Витамины А, В₁, В₂, В₆, С, РР и другие, содержащиеся в плодах, регулируют основные функции нервной и кровеносной систем и усиливают защитную деятельность организма.

Особо необходимо сказать об изменении содержания витамина С в плодах и ягодах в зависимости от различных факторов. Главным образом разрушение витамина С происходит при окислении под воздействием кислорода и некоторых металлов. Так, если пользоваться режущими и измельчающими инструментами, сделанными не из нержавеющей стали, потери витамина С значительно увеличиваются.

Условия хранения фруктов, овощей и ягод также оказывают огромное влияние. Например, при хранении редиса при комнатной температуре в течение суток теряется половина имеющегося в нем витамина С, а если держать его в холодильнике, потери составят только 25%. Щавель, зелень укропа, лука, петрушки утрачивают до 60% витамина С при комнатной температуре. Особенно резко уменьшается количество аскорбиновой кислоты в вымытых овощах и ягодах. Например, в невымытой клубнике за 12 часов содержание витамина С снижается на 30%, а в промытой – на 73%.

Чтобы избежать больших потерь этого важного вещества следует соблюдать некоторые правила.

- Фрукты, ягоды и овощи должны быть зрелыми и не иметь повреждений.
- Сырью для консервирования должно быть ровно столько, сколько может быть использовано за 1-2 часа. (Для зелени и нежных ягод – 30 минут.)
- Для овощей обязательно бланширование.
- Нельзя пользоваться металлической посудой при подготовке сырья (кроме той, что изготовлена из нержавеющей стали).
- Подготовленные зелень и овощи не должны находиться длительное время в воде.

Таким образом, можно подвести некоторые итоги. Фрукты, ягоды и овощи благотворно воздействуют на организм, стимулируя работу желудочно-кишечного тракта, образование пищеварительных соков, способствуют расщеплению белков и жиров, нормализуют водно-солевой обмен и кислотно-щелочное равновесие, препятствуют задержке лишней жидкости в организме. Кроме того, легкая перевариваемость плодов и способность вызывать ощущение сытости обеспечивают значительную разгрузку организма. При этом следует учитывать, что для ежедневного употребления в пищу прекрасно подойдут не только свежие овощи, фрукты и ягоды, но и всевозможные виды консервов из них.

Если говорить о пищевой ценности консервированных плодов, естественно, что их вкусовые качества и содержание в них полезных веществ при приготовлении консервов заметно снижаются. Но тем не менее во всех домашних заготовках сохраняется достаточное количество витаминов, минеральных солей, кислот, микроэлементов и других ценных веществ.

Много витаминов сохраняется в плодах, которые подвергают сушке и замораживанию. При последнем способе хранения практически все питательные вещества и вкусовые свойства фруктов, ягод и овощей остаются на прежнем уровне.

Наиболее популярными домашними заготовками из фруктов считаются варенье, компоты, джем, повидло, а среди овощных консервов самыми распространенными называют маринованные и соленые овощи и только потом салаты, икру и др.

Наверное, ни одно праздничное застолье не обходится без хрустящих огурчиков и острых консервированных томатов, квашеной капусты и различных овощных приправ и фруктовых заготовок. Из поколения в поколение передаются рецепты переработки плодов,

причем заготовка впрок в домашних условиях имеет несомненное преимущество перед промышленной, так как каждая хозяйка консервирует фрукты, овощи и ягоды с учетом вкусов всех членов семьи. Кроме того, дома можно фантазировать и экспериментировать, создавать новые виды консервов или совершенствовать уже давно знакомые технологии.

Первым способом заготовки плодов впрок у наших далеких предков была сушка. С появлением соли и сахара человечество изобрело варение, соление и квашение. Консервирование в герметично закатанных стеклянных емкостях было изобретено лишь в XIX веке.

В данной книге вы найдете описание всевозможных способов консервирования, полезные советы и ответы на самые разные вопросы, связанные с заготовкой овощей, фруктов и ягод. «Большая книга домашнего консервирования» поможет вам более уверенно чувствовать себя на кухне.

Глава 1

Технология, правила и приемы домашнего консервирования

Приступая к консервированию, каждая хозяйка должна строго соблюдать технологию приготовления того или иного продукта, выполнять все данные указания, касающиеся подготовки плодов и тары, способа переработки и последующего хранения продукта. Если все условия не будут соблюдены, это может привести к порче консервов и даже к тяжелому пищевому отравлению.

Строго следуя технологии приготовления продуктов, вы можете по своему усмотрению менять ингредиенты в любом рецепте, заменяя или добавляя их. Например, можно изменить соотношение соли и сахара, количество уксуса, исключить или добавить какие-либо пряности. Здесь ваша фантазия и тяга к экспериментированию ничем не ограничиваются.

О приправах и пряностях, применяемых при консервировании, необходимо сказать особо. Самое главное для хозяйки – умеренность в их использовании, так как излишнее количество специй часто вызывает раздражение слизистой оболочки желудочно-кишечного тракта. Основной приправой для домашних заготовок с давних пор является соль.

Другим незаменимым ингредиентом при консервировании считается уксус. Существует несколько сортов уксуса: яблочный, виноградный, столовый винный, ароматизированный эстрагонный и др. Часто уксус заменяют лимонной кислотой, особенно во фруктовых консервах.

В качестве главной специи в домашних овощных заготовках используется перец: душистый, черный и красный. Красный, в свою очередь, бывает жгучим и сладким (паприка). Не все знают, что в красном перце витамина С больше, чем в лимоне. Душистый перец обладает приятным ароматом, но в отличие от черного не так жгуч.

Лавровый лист не придает консервам никакой остроты, он служит только для ароматизации. Нельзя класть его в заготовки больше, чем того требует рецептура, так как продукт может приобрести горечь и неприятный резкий запах.

Гвоздику, корицу, мускатный орех, ванилин используют в основном при консервировании фруктов, а в овощных заготовках – как ароматизаторы маринадов. Базилик, кориандр, укроп, петрушку, мяту и эстрагон применяют при засолке овощей, квашении и приготовлении маринадов.

Подготовка плодов, ягод и овощей к консервированию

Фрукты, ягоды и овощи, предназначенные для домашних заготовок, должны быть собраны на этапе их оптимальной зрелости. Именно в этот период в них содержится максимальное количество витаминов и минеральных веществ. Консервы из зрелых плодов могут храниться длительное время.

Предварительную обработку плодов при подготовке к консервированию можно проводить несколькими способами, выбор которых зависит от вида фруктов, ягод и овощей. Тем не менее любые плоды надо хорошо мыть, особенно тщательно – корнеплоды и зелень. Только малину, землянику и клубнику можно не мыть в том случае, если они чисто собраны и тут же пущены в переработку. Нежные плоды и ягоды мойте в течение 1-2 минут в дуршлаге под душем с чистой, холодной, проточной водой. Затем дайте ей стечь и очистите плоды от несъедобных частей: семян, косточек и кожицы.

При резке старайтесь, чтобы кусочки овощей и фруктов были одинаковыми – то будет способствовать их равномерному прогреванию в процессе тепловой обработки. Те плоды и ягоды, которые предназначены для консервирования в целом виде, предварительно рассортируйте, чтобы в одной емкости они были примерно одного размера.

Одним из способов предварительной подготовки плодов является бланширование – кратковременная варка (1-3 минуты) на пару или в кипящей воде. После горячей обработки плоды сразу же погрузите в холодную воду. Бланширование способствует разрушению ферментов, вызывающих потемнение некоторых плодов, и уничтожению значительной части микробов. Кроме того, плоды при этом теряют часть своей влаги и несколько уменьшаются в объеме, поэтому после бланширования в подготовленную емкость их можно укладывать плотнее и в большем количестве. Особенно необходима подобная процедура фруктам и овощам, обладающим толстой кожицей. В процессе горячей обработки она покрывается микротрещинами, что облегчает проникновение сиропа или маринада в мякоть плода и предупреждает сильное растрескивание и сползание кожицы.

Перезрелые и мягкие плоды подвергать бланшированию не рекомендуется. Кроме того, помните, что при обработке кипятком происходит большая потеря (15-20%) витаминов, углеводов, кислот и минеральных солей, нежели при воздействии горячего пара (5-7%).

Воду после бланширования вы можете использовать для приготовления консервирующих жидкостей – сиропа или маринада.

Кроме бланширования, плоды можно обрабатывать с помощью обжаривания, пассерования и тушения. Такие виды обработки применяют при изготовлении консервированных закусок, салатов и других заготовок. При обжаривании подготовленные овощи (баклажаны, кабачки, лук, коренья) выкладывают на раскаленную сковороду, где было предварительно прогрето растительное масло. При пассеровании в сковороду добавляют жир, а тушат овощи в собственном соку. Продолжительность этих видов обработки зависит от размеров нарезанных овощей и от температуры нагревания.

Вымытые и обработанные продукты вы можете раскладывать в подготовленную тару, затем заливать сиропом, маринадом или рассолом. Причем наполнять тару следует таким образом, чтобы до верхнего края оставалось свободное пространство не менее 1,5 см.

Особенности выбора тары

Для консервирования продуктов более всего подходят стеклянные банки разной емкости. Также используют различные виды крышек. Это могут быть металлические одноразовые крышки, которыми закрывают банки с помощью закаточных машинок. Кроме того, промышленность выпускает крышки многоразового использования: стеклянные и металлические, снабженные специальными зажимами, а также пластмассовые. В последние годы весьма популярными стали стеклянные банки в комплекте с завинчивающимися крышками. При аккуратном применении такая тара может служить хозяйке много лет. Для многоразового использования пригодны и импортные стеклянные банки с винтовой нарезкой на горлышках и металлическими крышками, снабженными уплотнительной прокладкой. В такой таре лучше всего хранить варенье, джемы, желе и повидло.

Просты в применении и крышки из полиэтилена, но они довольно быстро выходят из строя и не дают гарантии герметичности. Такие крышки целесообразно использовать для закатывания консервов, не требующих стерилизации. Иногда у хозяйки возникает дефицит крышек. Запомните, что надежно закрое банку кусок обычного целлофана, слегка смоченного водой. При высыхании пленка сильно натягивается и обеспечивает герметичность. Рекомендуется накрывать целлофановую пленку обычной бумагой и только потом перевязывать горлышко банки шпагатом. Это предохранит импровизированную крышку от повреждения.

Издавна для герметичного закрывания компотов использовали парафин или воск. При этом в банки наливали компот почти доверху, охлаждали и на поверхность содержимого выливали слой расплавленного парафина или воска толщиной не менее 1,5 см. Сверху банку прикрывали бумагой, предохраняя от попадания пыли.

Для консервирования плодово-ягодных соков вы можете применять стеклянные бутылки. Бутылки тщательно вымойте, а затем вместе с прокладками и крышками обдайте кипятком. После того как вы разольете в бутылки кипящий сок, положите на горлышко резиновую прокладку и крепко завинтите крышку. При охлаждении внутри бутылки образуется разреженный воздух, который плотно прижимает крышку вместе с прокладкой к горлышку.

Для домашнего консервирования лучше всего использовать банки небольшого объема: литровые и полулитровые. В банках большего объема при тепловой обработке плохо прогревается середина и при хранении нередко консервы быстро портятся. Увеличивать время тепловой обработки также не рекомендуется, поскольку при этом возрастают потери ценных веществ и ухудшается внешний вид заготовок.

Любую тару, предназначенную для консервирования, необходимо тщательно подготовить. Все емкости внимательно осмотрите, нет ли на них трещин и сколов. Затем вымойте их теплой мыльной водой либо раствором горчицы или пищевой соды (1 чайная ложка на 1 л воды). После этого банки ополосните проточной водой. Бутылки, бывшие в употреблении, подготовьте следующим образом: положите на дно каждой измельченную яичную скорлупу или картофельные очистки, залейте до половины теплой водой и хорошо встряхните несколько раз, затем тщательно прополощите, сполосните холодной водой и обдайте кипятком.

Вымытую тару просушите в духовке на слабом огне, разместив на решетке рядами и оставив при температуре 120° С на 5-7 минут. Охлаждайте емкости, не вынимая из духовки.

При консервировании способом горячего розлива чисто вымытую тару хорошо прополощите и подержите над паром.

Крышки и уплотнительные кольца вымойте в слабом растворе пищевой соды или мыльной воде и ополосните проточной водой. Затем крышки кипятите на слабом огне в

течение 10-15 минут. Делать это надо не раньше чем за 2 часа до начала закатывания банок. Крышки из полиэтилена также предварительно вымойте в содовом растворе, обдайте кипятком или прогрейте в воде при температуре 80-85° С. Пробки для бутылок непременно кипятите в течение 5-10 минут для придания им эластичности.

Подготовленные фрукты, овощи или ягоды аккуратно уложите в тару, уплотняя, чтобы в емкости оставалось как можно меньше воздуха. Плоды заливайте горячим сиропом или маринадом и начинайте стерилизацию или пастеризацию не позднее чем через 30 секунд после заполнения тары консервирующей жидкостью. При горячем розливе наполняйте банки и бутылки немного через край, чтобы вышел весь лишний воздух.

Чтобы стеклянная тара не лопнула от горячего, наливайте консервирующую жидкость или сок в два приема. Сначала налейте небольшую порцию и хорошо встряхните банку, чтобы стекло немного прогрелось. Тогда можно наливать остальное. Можно поступить и по-другому: обернуть банку снаружи влажной тканью перед самым розливом горячей жидкости.

Для процесса домашнего консервирования вам непременно понадобится следующий кухонный инвентарь:

- ручная закаточная машинка;
- набор ручных терок;
- ножи, вилки и ложки из нержавеющей стали;
- кастрюли для бланширования и стерилизации;
- дуршлаг;
- шумовка;
- металлическое сито;
- мясорубка;
- соковыжималка;
- щипцы для захвата банок при стерилизации;
- таз для варки варенья;
- весы;
- термометр;
- мерный стакан емкостью 200 см³.

Виды тепловой обработки консервов

При нагревании овощей, фруктов и ягод погибают микроорганизмы, которые могут привести к порче продуктов. Кроме того, под воздействием тепла из емкости выходит лишний воздух, а оставшийся подвергается стерилизации. Тепловую обработку плодов можно проводить несколькими способами.

Пастеризация

Этот способ заключается в нагревании консервируемых плодов до температуры не ниже 65° С и не превышающей 100° С. Подвергать пастеризации рекомендуется различные соусы, соки, консервы из фруктов с высоким содержанием органических кислот (черная смородина, красная рябина и т. д.).

Перед началом пастеризации проверьте закатанные банки на герметичность. Для этого поставьте их в большую кастрюлю и наполните водой так, чтобы она закрывала тару вместе с крышками. Если банки закатаны плохо, на поверхность воды начнут выходить воздушные пузырьки. В этом случае консервы закатайте повторно и снова проверьте на герметичность.

После того как вы убедились в качественном закатывании банок, поставьте их в глубокую кастрюлю, наполненную теплой водой. На дно положите деревянную решетку или ткань, сложенную в несколько слоев, чтобы банки при пастеризации не лопнули. Затем кастрюлю поставьте на огонь и нагревайте воду до нужной температуры. Пастеризовать консервы следует от 10 до 60 минут в зависимости от объема банок. Отсчет времени начинайте с момента достижения нужной температуры.

Стерилизация

Стерилизация проходит при температуре 100° С и выше. При этом способе тепловой обработки полностью прекращаются все биохимические процессы в продуктах и погибают все микроорганизмы.

Прикрытые крышками банки, наполненные консервируемыми продуктами, установите в кастрюлю или стерилизатор с теплой водой таким образом, чтобы верхние края банок возвышались над ее уровнем на 1,5-2 см. На дно кастрюли, так же как и при пастеризации, положите ткань, сложенную в несколько раз, или деревянную решетку. Между стенками стерилизатора и банками обязательно должен быть зазор не менее 5 мм.

Доведите воду до кипения и с этого момента производите отсчет времени согласно рецепту. Помните, что нельзя допускать бурного кипения воды. По истечении срока стерилизации банки осторожно выньте с помощью специального захвата (щипцов), поставьте на стол и немедленно закатайте крышки. Затем банки переверните вверх дном и поставьте на крышки до полного остывания. Режим стерилизации тех или иных консервов зависит от емкости тары, консистенции заготовки и уровня ее кислотности.

Горячий розлив

Горячий розлив обычно используется для консервации жидких продуктов: соков, соусов, пюре из фруктов и ягод, а также овощного пюре и икры. При этом продукты в кипящем виде разливайте в подготовленную тару и закатывайте без последующей стерилизации. Затем банки переверните вверх дном и поставьте на крышки до полного остывания.

Чтобы стеклянная тара не пострадала при розливе, нагрейте ее предварительно над паром и ставьте только на деревянный стол или доску.

Способом горячего розлива консервируют овощи и фрукты в целом виде, заливая их маринадом или сиропом. При этом подготовленные и уложенные в банки плоды сначала залейте простым кипятком и выдержите 5-7 минут. Затем слейте воду и залейте кипящий рассол, маринад или сироп. После этого банки немедленно закатайте и также поставьте на крышки до полного охлаждения. Самой подходящей тарой для консервирования таким способом считаются стеклянные банки емкостью 2-3 л.

Глава 2 Консервирование фруктов и ягод

Виды консервов из фруктов и ягод

Компот

Компоты специалисты считают одним из самых лучших видов фруктово-ягодных консервов. В них сохраняется высокий процент ценных веществ: сахаров, витаминов, кислот, минеральных солей и т. д. Плоды, которые вы отбираете для приготовления компотов, должны быть свежесобранными, плотными и не иметь повреждений, чтобы при стерилизации они не разварились, а сироп не помутнел. Перед тем как переложить плоды в тару, обязательно рассортируйте их, вымойте, удалите косточки или семенные гнезда.

Мелкие фрукты и ягоды целесообразно консервировать целиком, а крупные вы можете нарезать дольками или половинками. Если фрукты имеют особенность темнеть после нарезки (яблоки), опустите их в слабый раствор лимонной кислоты, но держите там не дольше 30 минут, так как при этом теряются многие ценные вещества.

Подготовленные плоды подвергните бланшированию в горячей воде с добавлением лимонной кислоты согласно рецепту. Затем уложите фрукты или ягоды в банки и залейте их горячим сахарным сиропом, приготовленным на воде, оставшейся после бланширования. На каждый килограмм консервируемых плодов необходимо добавлять 1 л сиропа. Приготовить сироп нужной концентрации вы можете, пользуясь табл. № 1, где указано точное соотношение сахара и жидкости.

Сахарный сироп для компотов должен быть прозрачным. Если даже после фильтрации он остается мутным, осветлите его с помощью яичного белка. Белок взбейте в пену, перемешайте с сиропом и доведите до кипения. Пену с поверхности снимите шумовкой, а осветленный сироп процедите через 2-3 слоя марли. На 5 л сиропа требуется $\frac{1}{4}$ часть одного яичного белка.

Таблица № 1

Концентрация сиропа, %	В 1 л сиропа		Температура кипения, °С
	вода, мл	сахар, г	
10	930	100	100,4
20	860	220	100,6
30	790	340	101,0
40	700	470	101,5
50	610	610	102,0
60	520	780	103,0
70	410	950	106,5
80	290	1150	115,0

В сироп вы можете добавить немного лимонной кислоты, гвоздики или корицы. Концентрация сиропа всегда зависит от уровня кислотности консервируемых плодов. При заполнении сиропом тары с плодами следите, чтобы уровень его был в небольших банках на 2 см ниже края горлышка, а в крупных – на 5 см.

Вы можете ароматизировать компот путем добавления апельсиновой или лимонной цедры. Кроме того, улучшить вкусовые качества сиропа можно с помощью виноградного вина (2-3 столовые ложки на литровую банку). Тепловую обработку компота в полулитровых банках проводите в течение 10-15 минут, а в трехлитровых – 25-30 минут. Компоты из плодов с плотной кожицей можно консервировать способом горячего розлива. При этом вначале подготовленные плоды залейте простым кипятком и только потом кипящим сиропом. Закатанные банки с компотом переверните и поставьте на крышки. Банки накройте плотной теплой тканью или одеялом и оставьте до полного охлаждения.

Пюре

В виде пюре вы можете консервировать любые плоды. Исключение составляют лишь те, которые имеют очень мелкие семена, проникающие через ячейки сита. Для приготовления пюре можно использовать плоды не самого высокого качества: перезрелые, мятые, битые, мелкие и даже недозрелые. Прежде всего нагревайте на пару или тушите подготовленные плоды до размягчения и только потом приступайте к протираанию через дуршлаг или сито. Без предварительного бланширования вы можете пропускать через сито только малину, клубнику, чернику и голубику. Протирайте плоды с помощью деревянной лопаточки. Если пюре у вас получилось слишком жидким, уварите его на медленном огне. Перед тем как разложить пюре в подготовленную тару, его надо нагреть до кипения. Банки закатывайте металлическими, стеклянными или полиэтиленовыми крышками. Если вы решили подвергнуть пюре стерилизации, полулитровые банки нагревайте в течение 15-20 минут, а литровые – 20-25 минут.

Сок

Соки из фруктов, ягод и овощей очень питательны и полезны, так как в них сохраняется много питательных и полезных веществ, свойственных свежим плодам. Перед тем как получить сок, плоды пропустите через мясорубку, измельчите ножом или раздавите специ-

альной деревянной толкушкой. При получении сока из таких ягод, как брусника, рябина, смородина, к массе добавьте 100 мл холодной кипяченой воды на каждый килограмм сырья и нагрейте до 60° С, выдержав при такой температуре 10-15 минут.

Подготовленную массу поместите в пресс или отожмите через несколько слоев марли. Чтобы получить из плодов максимальное количество сока, к мезге добавьте еще немного кипяченой воды и еще раз отожмите сырье. Полученный сок перелейте в эмалированную кастрюлю и нагревайте в течение 30-35 минут при температуре 40° С и постоянном помешивании. Горячий сок процедите через несколько слоев марли, затем нагрейте до кипения и разлейте по чистым горячим банкам или бутылками, наполняя их до самого верха, чтобы в них не оставалось воздуха.

При пастеризации закатанную тару с соком поместите в горячую воду, нагревайте до 85-90° С в течение 25 минут и оставьте в этой воде до полного охлаждения.

Готовый сок выдерживайте в помещении при комнатной температуре не менее 14 дней, периодически проверяя, не забродил ли он и не появилась ли на его поверхности пленка плесени. Если в течение всего времени сок не замутнел, не забродил и не заплесневел, вы можете убрать его в погреб на длительное хранение. При консервировании сока из кислых плодов рекомендуется добавить в него сахар по вкусу. Плодово-ягодную массу, оставшуюся после отжима сока, вы можете использовать для приготовления повидла.

Варенье

Для варки сахара рекомендуется использовать специальные широкие медные или латунные тазы. Кроме того, варят сахар и в посуде из нержавеющей стали, считающейся наиболее гигиеничной. Эмалированные тазы и кастрюли не подходят для этого процесса, так как сахар в них легко пригорает к дну. Посуда должна быть идеально чистой. На латунной или медной поверхности таза не должно быть никаких участков с зеленоватыми пятнами окиси. Перед началом варки таз необходимо почистить наждачной бумагой или песком, а затем промыть горячей водой и просушить. Сахарный сироп варите всегда на ровном и сильном огне при постоянном помешивании. Пену с сиропа постарайтесь снять до того, как положите в него плоды.

Чтобы у вас получилось хорошее варенье, сырье для него должно быть качественным: выбирайте спелые, здоровые плоды, не поврежденные заболеваниями и вредителями. Фрукты и ягоды сортируйте, промойте в холодной воде и, если это предусмотрено рецептом, обдайте кипятком. При варке точно соблюдайте весовые пропорции сахара, воды и плодов – для каждого вида варенья свои. В зависимости от уровня содержания кислоты на 1 кг подготовленного сырья может быть использовано до 2 кг сахара и 500 мл воды.

Готовый сахарный сироп снимите с огня и осторожно опустите в него ягоды или фрукты, равномерно распределяя их по всей емкости. После этого посуду вновь поставьте на слабый огонь и варите содержимое согласно тому или иному рецепту. Варенье не должно сильно кипеть. Если такое случилось, добавьте в него чайную ложку холодной воды. Периодически снимайте пену с поверхности варенья и выкладывайте ее в глубокую посуду, что позволит вам потом слить обратно сироп, собравшийся под пеной.

Чтобы избежать сморщивания фруктов и ягод, варенье варите в несколько приемов. Доведите массу до кипения, а через 15-20 минут снимите таз с огня и оставьте на 8-10 часов, чтобы сироп успел впитаться в плоды. Затем снова доведите до кипения и варите еще в течение 10-15 минут. Выдержав варенье еще 2-3 часа, доведите его на слабом огне до готовности. Такой способ варки ягод и плодов в сиропе позволяет сохранить в них витамины и получить прозрачное, светлое варенье.

Варенье из таких нежных ягод, как земляника, клубника и малина, вы можете сварить следующим способом. Выложите ягоды в таз слоями, пересыпая их сахаром, поставьте в темное прохладное место на 10-12 часов, чтобы образовался сок. Затем сварите ягоды в 2-3 приема на слабом огне.

Можно приготовить варенье еще одним способом, который получил название «бесконтактный». Он заключается в том, что свежие ягоды или фрукты заливают густым сахарным сиропом и выдерживают в течение 2-5 часов. Затем сироп сливают, кипятят и снова заливают им плоды. Этот прием повторяют 4-5 раз. В самом конце варенье доводят до кипения и варят 5-10 минут. Если вы решите воспользоваться этим способом, то полностью сохраните аромат, цвет и вкус ягод и фруктов.

Запомните, что порция варенья не должна быть более 4-6 кг, так как большее количество не позволит вам получить качественный продукт и доставит лишь массу неудобств и хлопот. При значительной массе варенья ягоды мнутся, сироп темнеет, теряется аромат.

Ягоды и фрукты в процессе приготовления должны стать прозрачными, пропитавшись сиропом. Как только это произойдет, варку следует немедленно прекратить, даже если по рецепту полагается еще раз нагревать варенье. Готовность продукта вы можете определить старинным способом, капнув на блюдце каплю сиропа. Если она, остывая, не расплывается, а держит форму, варенье готово. Его сразу необходимо перелить из таза в другую тару и накрыть чистой бумагой или простерилизованными полиэтиленовыми крышками. Варенье не требуется герметично закатывать и пастеризовать. При достаточном количестве сахара и соблюдении всех условий приготовления этот продукт может храниться долго, не подвергаясь порче.

Джем

Для приготовления джема отберите зрелые плоды, в том числе и слегка мятые, но ни в коем случае не гнилые. Более всего для этого вида заготовок подойдут фрукты и ягоды с высоким содержанием пектина (желирующего вещества). Среди таковых можно назвать смородину черную и красную, малину, клюкву, кислые сорта яблок. Если вы хотите приготовить джем из других плодов, добавьте к ним сок вышеперечисленных ягод. При подготовке к консервации все фрукты и ягоды непременно пробланшируйте, затем засыпьте сахаром или залейте сиропом 70%-ной концентрации и варите в течение 10-15 минут после закипания. При условии добавления сока богатых пектином ягод и фруктов воду в джем не добавляйте, только сахар. За 3 минуты до конца варки введите лимонную кислоту, если это предусмотрено рецептом.

Джем расфасовывайте горячим, выбрав для этого банки емкостью не более 500 мл. Закатывать их следует герметично и обязательно переворачивать, поставив на крышки до полного охлаждения.

Конфитюр

Это разновидность джема, приготовленная из полностью разваренных ягод, по своим вкусовым качествам и питательной ценности очень близка к джему. Конфитюр вы можете приготовить из малины, земляники, клубники, крыжовника, черной смородины, яблок и слив. Плоды при этом могут быть недозрелыми и мятыми. Плодовую массу готовят так же, как и для джема, но сахар в нее добавляют по вкусу. Готовность продукта определяют способом, аналогичным тому, что используется для варенья и джема. Горячий конфитюр разливайте по небольшим стеклянным банкам и закатывайте прокипяченными крышками. После

того как продукт остынет, его можно переставить на длительное хранение в прохладное место.

Повидло

Чаще всего повидло готовят из яблок, груш, абрикосов и айвы. Иногда плоды смешивают друг с другом. Для приготовления этого продукта можно взять перезрелые мягкие фрукты и ягоды. К повидлу из ягод рекомендуется добавлять яблоки, чтобы придать ему желеобразную консистенцию. В процессе подготовки плодов к переработке ягоды раздавите деревянной толкушкой, а фрукты нарежьте ломтиками. Положите их в таз, налив на дно немного воды (500 мл на 1 кг массы), доведите до кипения, накройте крышкой и варите 15-20 минут. Затем плодовую массу немного остудите, протрите через сито. Полученное пюре выложите в широкую и не очень глубокую посуду емкостью 4-5 л и варите на слабом огне при непрерывном помешивании. В конце варки добавьте по 800 г сахара на каждый килограмм плодовой массы. Если вы хотите, чтобы повидло было более плотным и резалось ножом, увеличьте норму сахара до 900 г на 1 кг плодового пюре.

Готовый продукт в горячем виде разложите по сухим прогретым банками и выставьте их на солнце, чтобы на поверхности повидла образовалась защитная пленка. Для ускорения этого процесса вы можете поместить банки с повидлом в духовку и подержать при среднем огне. Крышки для закатывания тары с повидлом необязательны, их можно закрыть целлофаном или бумагой и поставить на хранение в прохладное место. Однако, если в консервах мало сахара, банки следует герметически закатать, предварительно простерилизовав.

Желе

Так называют железированное варенье из ягод и фруктов. Это приятный на вкус продукт, в котором сохраняются все минеральные соли и витамины. Для этого вида консервов наиболее пригодны недозрелые яблоки кислых сортов, смородина всех видов, черника, малина, земляника. Желе готовят из соков плодов, богатых пектином. Чтобы желе получилось более крепким, в сок вы можете добавить желатин согласно рецепту. Для придания приятного кислотного вкуса добавьте на 1 л сока 5-6 г лимонной кислоты.

Готовность желеобразного варенья проверьте, капнув немного массы на холодное блюдце. Остывшая капля должна быть студенистой и легко отделяться от блюдца. С поверхности готового желе необходимо снять пену и в горячем виде разлить его по сухим прогретым банками. Закатайте герметично продукт металлическими крышками и пастеризуйте при температуре 85-90° С в течение 15-20 минут. Затем банки охладите и поставьте для хранения в прохладное место. Можно накрыть заполненные банки чистой тканью, а после полного охлаждения обернуть горлышки пергаментной бумагой, смоченной водкой или спиртом, и завязать шпагатом.

Мармелад

Для приготовления мармелада используют обычно перезревшие и очень спелые яблоки и косточковые плоды. Вымойте их, переберите, удалите повреждения, косточки и семена. Затем варите плоды до мягкости с добавлением 250 мл воды на 1 кг массы. Протрите полученное пюре через сито, добавьте к нему сахар в пропорции 1 : 1 и держите до загустения на слабом огне при непрерывном помешивании деревянной ложкой. Обычно этот процесс длится 15-20 минут с момента закипания. Готовность мармелада определяют с помощью

деревянной лопаточки, проведя ею по дну посуды, в которой он варится. Если остается отчетливая борозда, значит, пора продукт снимать с огня.

Готовый мармелад разложите по сухим прогретым банкам и накройте бумагой. Можно выложить мармелад на противень, предварительно застелив его целлофаном. Когда масса остынет и загустеет, нарежьте ее ромбиками, разложите кусочками по банкам и пересыпьте их сахаром или сахарной пудрой.

Сироп

Сиропами называются сгущенные фруктовые или ягодные соки с содержанием сахара в них не менее 65%. Соки для сиропов из ягод вы можете извлекать путем протирания и прессования, а из фруктов – при длительном отваривании и процеживании через марлю. Все сиропы рекомендуется готовить на сильном огне, чтобы они не успевали загустеть. Для получения светлого, прозрачного сиропа не кладите в него сразу сахар, а делайте это только после того, как часть сока выпарится. При этом добавьте и немного лимонной кислоты.

Готовность сиропа определяйте следующим образом: в стакан с холодной водой опустите остывшую каплю сиропа. Если она утонет, а при помешивании быстро растворится, продукт готов. Если капля растает, не достигнув дна, продолжите варку. А если же капля не растворится, это будет означать, что вы переварили сироп.

Готовый продукт в горячем виде разливайте по бутылкам, но закатывать не спешите. Делать это надо только после полного охлаждения сиропа. Хранить данный вид заготовок следует в сухом, прохладном месте.

Некоторые хозяйки готовят сироп холодным способом. Для этого во фруктово-ягодный сок добавьте сахар согласно рецепту и тщательно размешивайте, пока он весь не растворится. Затем сироп процедите через несколько слоев марли и разлейте по бутылкам. В таком продукте сохраняется много витаминов и питательных веществ, но он долго не хранится. Как только вы обнаружите признаки брожения, прокипятите сироп, добавив на каждый литр по 250 г сахара, и снова разлейте.

Цукаты

Этот вид заготовок называют еще сухим вареньем. Цукаты вы можете приготовить из любых фруктов, овощей и ягод, но более всего для этого подходят яблоки, груши, лимоны, апельсины, арбузные корки и рябина. При этом можно смешивать фрукты и ягоды друг с другом. Подготовка плодов ничем не отличается от их обработки для варенья. Сварите их точно так же в сахарном сиропе в несколько приемов. В конце варки добавьте ванилин, цедру лимона, гвоздику или корицу.

Готовую массу выложите на сито или дуршлаг и выдержите 1-1,5 часа, чтобы стек весь сироп. Затем плоды разложите на сите равномерным слоем и подсушите в духовке при температуре 40° С. Подсушенные цукаты обсыпьте сахаром и снова подсушите в теплой духовке.

Готовый продукт разложите по стеклянным банкам и тщательно закройте их целлофаном или пергаментной бумагой. Оставшийся после приготовления цукатов сироп вы можете использовать для других заготовок: повидла, джема, варенья.

Смоква

По способу приготовления и вкусовым качествам этот продукт считается разновидностью мармелада.

Чтобы приготовить смокву, доведите фрукты или ягоды до мягкости на умеренном огне и протрите их через сито. Полученное пюре смешайте с сахаром и варите, непрерывно помешивая его деревянной лопаткой. Когда масса начнет отставать от стенок посуды и тянуться за лопаткой, разложите ее на фаянсовые тарелки, смазанные сливочным маслом или смоченные водой. Толщина слоя не должна быть больше, чем 1 см. Подсушивайте продукт в течение 2-3 суток на открытом воздухе или 10 часов в духовке при температуре 50° С с открытой дверцей.

Подсушенную смокву нарежьте кубиками, обсыпьте сахарной пудрой и разложите по банкам. Закрывать их рекомендуется целлофаном или пергаментной бумагой.

Маринование и квашение (мочение) фруктов и ягод

Маринады для фруктов и ягод готовят так же, как и для овощей, используя при этом уксусную кислоту. Для придания аромата и вкуса в маринад согласно рецептам добавляют лавровый лист, перец, гвоздику, корицу, сахар. Маринуют обычно яблоки, вишню, сливу, черешню, виноград, смородину, кизил, крыжовник. Плоды при этом должны иметь плотную мякоть, быть свежими, не перезрелыми и не поврежденными какими-либо заболеваниями и вредителями.

Суть квашения (мочения) заключается в том, что под влиянием дрожжей и молочнокислых бактерий часть сахара, содержащаяся в плодах и ягодах, преобразуется в молочную кислоту и спирт, что и консервирует заготовленные таким образом продукты. Укладывают их обычно в деревянные бочки, заливают рассолом, накрывают тканью и ставят гнет на деревянную подставку.

Молочная кислота, накапливаясь в моченых фруктах и ягодах, придает им кисло-сладкий вкус, а спирт и углекислота – освежающий. При несоблюдении условий приготовления и хранения эти продукты могут приобрести неприятный привкус. Такое происходит при заквашивании плодов слишком горячим рассолом. Запомните, что его температура не должна превышать 30° С. Для мочения традиционно используют яблоки, груши, сливы и виноград. Уход за этими заготовками заключается в периодическом снятии пены и плесени с поверхности рассола и еженедельном промывании салфетки, на которой лежат деревянный круг и гнет.

Основные заготовки из фруктов и ягод

Клубника

Компот (вариант 1)

Клубника – 1 кг Сахар – 500 г Вода – 300 мл

1. Выложите подготовленные ягоды клубники в эмалированную широкую посуду.
2. Смешайте сахар с водой, поставьте на огонь и доведите до кипения.
3. После полного растворения сахара процедите сироп через 2-3 слоя марли.
4. Нагрейте его до 50° С и залейте клубнику.
5. Выдерживайте клубнику в сиропе в течение 3-4 часов. Откиньте ягоды на дуршлаг и плотно уложите в подготовленные банки.
6. Сироп варите при температуре 104° С в течение 10-15 минут, слегка остудите и влейте в банки с клубникой.
7. Накройте компот лакированными металлическими крышками, установите в емкость с водой и пастеризуйте при температуре 85° С.
8. Закатайте банки и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Компот (вариант 2)

Клубника – 1 кг Сахар – 250 г Вода – 500 мл

1. Обдайте кипятком подготовленные ягоды, дайте воде стечь.
2. Уложите клубнику в банки, наполнив их по плечики.
3. Сварите сахарный сироп и кипящим влейте в банки с ягодами. Выдержите 7 минут, слейте сироп.
4. Вновь доведите его до кипения и заполните банки доверху.
5. Закатайте банки крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Компот из клубники с черешней

Клубника – 1 кг Черешня – 1 кг Сахар – 320 г Вода – 0,7 л

1. Уложите подготовленные черешню и клубнику в сухие чистые стеклянные банки.
2. Сварите сахарный сироп, охладите его до температуры 60° С и залейте им ягоды.
3. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с теплой водой.
4. Стерилизуйте компот при температуре 100° С в течение 10-15 минут.
5. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Клубника с сахаром

Клубника – 1 кг Сахар – 500 г

1. Выложите подготовленные ягоды в эмалированный таз, пересыпая сахаром.
2. Выдерживайте их в течение 3-4 часов.
3. Поставьте таз на огонь, доведите до кипения и варите 5-7 минут при постоянном помешивании.

4. Разлейте кипящую массу по подготовленным и прогретым стеклянным банкам, наполняя их доверху.

5. Закатайте консервы лакированными металлическими крышками, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Клубника в собственном соку с сахаром

Клубника – 1 кг Сахар – 250 г

1. Выложите ягоды в таз, пересыпав их сахаром, и поставьте на 6-7 часов в прохладное место.

2. Слейте образовавшийся сок, а клубнику разложите в полулитровые банки, наполняя их до плечиков.

3. Сок нагрейте до температуры 90° С и залейте им ягоды.

4. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.

5. Тепловую обработку проводите при температуре 80° С в течение 7-8 минут.

6. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Клубника в собственном соку без сахара

Клубника – 1 кг

1. Выложите клубнику в дуршлаг и промойте холодной проточной водой.

2. Оставьте на 30 минут, чтобы хорошо стекла вода.

3. Плотно уложите ягоды в сухие простерилизованные полулитровые банки и слегка утрамбуйте с помощью деревянной лопатки.

4. Накройте лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой и стерилизуйте при температуре 100° С в течение 10 минут.

5. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Клубника в соке из красной смородины

Клубника – 1 кг Сок красной смородины – 200 мл Сахар – 300 г

1. Клубнику переберите, промойте холодной водой.

2. Залейте соком красной смородины и выдерживайте 2 часа.

3. Добавьте сахар и доведите всю массу до кипения при непрерывном помешивании.

4. Чистые банки простерилизуйте и по горячим разлейте кипящий сироп с ягодами.

5. Закатайте банки и переверните их вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 1)

Клубника – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 100 мл

1. Подготовленные ягоды выложите в медный или латунный таз, пересыпав сахаром.

2. Добавьте воду после того, как выделится сок, и поставьте таз на слабый огонь.

3. Доведите массу до кипения при постоянном помешивании. Варите в течение 40-45 минут.

4. Кипящее варенье разлить по чистым прогретым банкам. Закатайте герметично металлическими крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 2)

Клубника – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 275 мл

1. Из сахара и воды сварите сироп и процедите его через 3-4 слоя марли.
2. Подготовленные ягоды поместите в таз, залейте горячим сиропом, охлажденным до 80° С, и оставьте на 3-4 часа. Доведите массу до кипения на слабом огне и варите 15 минут.
3. Через 2 часа снова кипятите варенье в течение 15 минут.
4. Еще через 2 часа доведите варенье до готовности.
5. Разложите продукт по подготовленным банкам, закатайте герметично металлическими крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 3)

Клубника – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 175 мл

1. Сварите сироп из сахара и воды и залейте им подготовленные ягоды.
2. Встряхните емкость, чтобы клубника полностью погрузилась в сироп.
3. Поставьте таз на слабый огонь, доведите массу до кипения, снимите пену и отставьте в сторону на 2-3 минуты.
4. Повторите предыдущий прием еще 2 раза, а затем доведите варенье до готовности.
5. Разлейте готовый продукт по хорошо прогретым банкам и закатайте их герметично металлическими крышками.
6. Переверните банки с вареньем вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 4)

Клубника – 1 кг Сахар – 1,7 кг Вода – 300 мл Лимонная кислота – 1 г

1. Сварите сироп из сахара и воды и залейте им подготовленные ягоды.
2. Через 3-5 часов сварите массу в 2-3 приема с кипячением в течение 10-15 минут и перерывами по 3-5 часов.
3. Перед тем как довести варенье до готовности, добавьте лимонную кислоту.
4. Горячий продукт разлейте по хорошо прогретым банкам.
5. Закатайте их герметично металлическими крышками и переверните вверх дном, оставив так до полного охлаждения.

Варенье (вариант 5)

Клубника – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 125 мл

1. Подготовленные ягоды выложите в таз, пересыпав их сахаром (500 г).
2. Поставьте массу на холод и выдерживайте 8-10 часов.
3. Слейте образовавшийся сок, добавьте воду и вторую половину сахара (500 г) и приготовьте сироп. Погрузите в него ягоды и варите до готовности.
4. Горячее варенье разлейте по хорошо прогретым банкам.
5. Закатайте их герметично металлическими крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем (вариант 1)

Клубника – 1 кг Сахар – 800 г Вода – 300 мл

1. Сварите сахарный сироп и погрузите в него подготовленные ягоды. Уваривайте джем до готовности, не снимая с огня.
2. Разлейте продукт в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам.
3. Закатайте их герметично металлическими крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем (вариант 2)

Клубника – 1 кг Сахар – 1 кг

1. Подготовленные ягоды выложите в таз, пересыпав сахаром (500 г), и выдерживайте 16 часов.
2. Досыпьте оставшийся сахар (500 г) и варите джем до готовности на слабом огне при постоянном помешивании.
3. Готовый продукт разлейте в горячем виде по чистым хорошо прогретым банкам.
4. Закатайте герметично металлическими крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем (вариант 3)

Клубника – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 200 мл Лимонная кислота – 1 г

1. Выложите клубнику в таз, налейте воду и варите 5-7 минут с момента закипания.
2. Раздавите ягоды, оставшиеся целыми, с помощью деревянной лопатки.
3. Добавьте сахар, доведите массу до кипения.
4. Варите джем до готовности в течение 20 минут, постоянно помешивая и удаляя пену.
5. В конце процесса положите лимонную кислоту.
6. Горячий продукт разлейте по хорошо прогретым банкам.
7. Закатайте герметично металлическими крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем (вариант 4)

Клубника – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 225 мл

1. Бланшируйте ягоды клубники в кипящей воде в течение 10-15 секунд. Добавьте к ним сахар и воду, доведите до кипения и варите до готовности.
2. Горячий джем разлейте по стерилизованным, хорошо прогретым банкам.
3. Закатайте герметично металлическими крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем из клубники с красной смородиной

Клубника – 1 кг Красная смородина – 400 г Сахар – 1,5 кг

1. Подготовленные ягоды клубники выложите в таз.
2. Пропустите красную смородину через мясорубку и тщательно отожмите сок через 3-4 слоя марли.
3. Добавьте его к клубнике одновременно с сахаром.
4. Выдерживайте хорошо перемешанную массу в течение 16 часов.
5. Доведите до кипения и варите 10-15 минут.
6. Извлеките из таза клубнику с помощью шумовки, а сироп продолжайте варить до готовности (см. главу 2).
7. В готовое желе опустите клубнику и доведите массу до кипения.
8. Джем охладите и разлейте по полулитровым банкам.
9. Накройте банки лакированными металлическими крышками и поставьте в емкость с теплой водой для пастеризации.
10. Тепловая обработка джема должна продолжаться при температуре 85° С в течение 20 минут.

11. Закатайте герметично металлическими крышками и, не переворачивая, оставьте при комнатной температуре до полного охлаждения.

Сок (вариант 1)

Клубника – 2 кг

Сахар – 100 г

1. Подготовленные ягоды пропустите через мясорубку.
2. Поместите массу в пресс и в 2-3 приема отожмите сок.
3. Процедите сок через 3-4 слоя марли и слейте его в эмалированную посуду.
4. Добавьте сахар и поставьте на слабый огонь.
5. Нагревайте при непрерывном помешивании до температуры 95° С, не давая соку закипеть.
6. Горячий продукт перелейте в подготовленную тару и герметично закатайте.
7. Переверните банки вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Сок (вариант 2)

Клубника – 1 кг Сахар – 2 кг Вода – 500 мл

1. Ягоды переберите, разомните деревянным пестиком и протрите через сито.
2. Добавьте в полученное пюре сахар и тщательно перемешайте.
3. Влейте в массу воду и поставьте на лед на 2-3 суток.
4. Перемешивайте сок по 2-3 раза в день, чтобы сахар быстрее растворился.
5. Разлейте продукт по бутылкам из темного стекла, предварительно вымытым и простерилизованным.
6. Укупорьте бутылки прокипяченными пробками и залейте горлышки парафином.
7. Храните сок с мякотью в темном прохладном месте при температуре 2-4° С.

Пюре

Клубника – 1 кг

1. Подготовленные ягоды выложите в кастрюлю из нержавеющей стали, нагрейте до 90° С при постоянном помешивании.
2. Протрите массу через сито с помощью деревянной ложки или лопатки.
3. Полученное пюре снова в переложите ту же кастрюлю, поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 5-7 минут.
4. Кипящее пюре разлейте по сухим, хорошо прогретым банкам и герметично закатайте их лакированными металлическими крышками.
5. Переверните консервы вверх дном и оставьте для медленного охлаждения при комнатной температуре.
6. Храните пюре в прохладном месте.

Пюре из клубники и малины

Клубника – 1 кг Малина – 1 кг

1. Подготовленные ягоды протрите через сито.
2. Нагрейте массу на слабом огне до кипения и варите 1-2 минуты.
3. Разложите кипящий продукт в стерилизованные, хорошо прогретые банки и герметично закатайте.

4. Переверните консервы вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Клубника в сиропе

Клубника – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 300 мл

1. Клубнику поместите в дуршлаг и промойте холодной проточной водой, дайте ей стечь.
2. Протрите ягоды через сито с помощью деревянной лопатки.
3. Приготовьте сироп из воды и сахара и доведите его до кипения.
4. Залейте им протертую массу и перемешайте.
5. Разложите клубнику в прогретые стерилизованные банки, накройте кружками пергаментной бумаги и металлическими крышками.
6. Простерилизуйте продукт и закатайте крышками.
7. Охлаждайте консервы медленно, не переворачивая банок вниз горлышком.

Повидло

Клубника – 1 кг Сахар – 750 г

1. Промойте спелые ягоды клубники холодной проточной водой, дайте стечь и слегка обсушите.
2. Протрите клубнику через сито и переложите в таз.
3. Поставьте массу на слабый огонь, доведите до кипения и уваривайте в течение 25 минут при постоянном помешивании.
4. Разложите продукт в горячем виде в хорошо прогретые банки.
5. Накройте их крышками и установите в емкость с горячей водой для стерилизации.
6. Тепловую обработку проводите при температуре 100° С в течение 20-25 минут.
7. Закатайте герметично металлическими крышками и переверните банки вверх дном до полного охлаждения.

Клубника в сахаре

Клубника – 1 кг Сахар – 1,5 кг

1. Промойте ягоды холодной водой в дуршлаге и слегка их обсушите.
2. На дно стерилизованных полулитровых банок насыпьте сахар, затем уложите слоями клубнику, пересыпая сахаром. Причем верхний слой ягод должен быть на 1 см ниже горлышка банки.
3. Накройте тару лакированными металлическими крышками и установите консервы в емкость с холодной водой для стерилизации.
4. Тепловую обработку проводите в течение 10 минут с момента закипания.
5. Закатайте банки и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Смоква из клубники

Клубника – 1 кг Сахар – 1,2 кг Грецкие орехи – 100 г Сахарная пудра – 100 г

1. Подготовленные ягоды выложите в таз, пересыпав сахаром, и оставьте на 2-3 часа.
2. Поставьте таз на слабый огонь и варите массу при постоянном помешивании.
3. Слейте часть горячего сока в прогретые стеклянные бутылки.
4. Остальную массу продолжайте варить до тех пор, пока она не будет легко отделяться ото дна таза.

5. Добавьте нарубленные грецкие орехи, выложите продукт на плоские тарелки, смоченные холодной водой или смазанные сливочным маслом, разровняйте ножом и охладите.

6. Нарезьте посушенную смокву квадратиками или ромбиками, обсыпьте сахарной пудрой и уложите в стеклянные банки.

7. Закройте готовый продукт пергаментной бумагой, обвяжите горлышки банок бечевкой и поставьте на хранение в прохладное место.

Клубника натуральная

Клубника – 1 кг

1. Подготовленные ягоды разложите по стерилизованным полулитровым банкам, наполняя их доверху.

2. Залейте ягоды клубники кипятком, накройте лакированными металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой для стерилизации.

3. Тепловую обработку проводите в продолжение 9-10 минут с момента закипания воды в емкости.

4. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Малина

Компот (вариант 1)

Малина – 1 кг Сахар – 550 г Вода – 450 мл

1. Выложите подготовленные ягоды малины в кастрюлю из нержавеющей стали.

2. Смешайте сахар с водой, поставьте на огонь и доведите до кипения.

3. После полного растворения сахара процедите сироп через 2-3 слоя марли.

4. Нагрейте его до 50° С и залейте им малину.

5. Выдерживайте ягоды в сиропе в течение 3-4 часов.

6. Откиньте их на дуршлаг и плотно уложите в подготовленные полулитровые банки.

7. Сироп уваривайте при температуре 104° С в течение 10-15 минут, слегка остудите и залейте им клубнику. Накройте банки лакированными металлическими крышками, установите в емкость с водой и стерилизуйте при температуре 100° С в течение 10 минут.

8. Закатайте банки и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Компот (вариант 2)

Малина – 1 кг Сахар – 250 г Вода – 500 мл

1. Уложите малину в банки, пересыпая сахаром, наполнив их с горкой высотой 1-2 см над горлышком.

2. Накройте тару марлей и держите при комнатной температуре в течение 4-5 часов.

3. Прикройте банки прокипяченными лакированными металлическими крышками и установите их в емкость с теплой водой для стерилизации.

4. Проводите тепловую обработку компота в течение 10 минут с момента закипания.

5. Закатайте крышки и переверните банки вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Компот (вариант 3)

Малина – 1 кг Сахар – 200 г Вода – 700 мл

1. Уложите подготовленную малину в сухие чистые полулитровые стеклянные банки.

2. Сварите сахарный сироп, слегка охладите его (до температуры 90° С) и залейте им ягоды.
3. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой.
4. Пастеризуйте компот при температуре 85° С в течение 7-10 минут.
5. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Компот (вариант 4)

Малина – 1 кг Малиновый сок – 1 л

1. Малину выложите в дуршлаг и промойте под проточной водой.
2. Уложите подготовленные ягоды в полулитровые банки, наполнив их по плечики.
3. Залейте малину холодным соком, который можно приготовить из отбракованных ягод.
4. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с холодной водой.
5. Доведите температуру воды до 80° С и выдерживайте компот в течение 8 минут.
6. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Малина с сахаром

Малина – 1 кг Сахар – 500 г

1. Выложите подготовленные ягоды в таз, пересыпав сахаром.
2. Выдерживайте их в течение 3-4 часов.
3. Поставьте таз на огонь, доведите до кипения и варите 5-7 минут при постоянном помешивании.
4. Разлейте кипящую массу по подготовленным и прогретым стеклянным банкам, наполняя их доверху.
5. Закатайте консервы лакированными металлическими крышками, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Малина в собственном соку без сахара

Малина – 1 кг Малиновый сок – 1 л

1. Поместите малину в дуршлаг и промойте под холодной проточной водой.
2. Оставьте на 30 минут для того, чтобы стекла вода.
3. Плотнo уложите ягоды в сухие простерилизованные полулитровые банки.
4. Нагрейте сок из отбракованных ягод малины до температуры 40-50° С и разлейте по банкам с малиной.
5. Накройте банки лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой.
6. Стерилизуйте при температуре 100° С в течение 10 минут.
7. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Малина в собственном соку с сахаром (вариант 1)

Малина – 1 кг Сахар – 250 г

1. Поместите ягоды в таз, пересыпав их сахаром, и поставьте на 6-7 часов в холодное место.

2. Слейте образовавшийся сок, а малину разложите по полулитровым банкам, наполняя их до плечиков.

3. Сок нагрейте до температуры 90° С и залейте им ягоды.

4. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.

5. Тепловую обработку проводите при температуре 80° С в течение 7-8 минут.

6. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Малина в собственном соку с сахаром (вариант 2)

Малина – 1 кг Сахар – 400 г

1. Малину переберите, переложите в таз, пересыпая сахаром. Выдерживайте ее в течение 12 часов в прохладном месте.

2. Когда выделится сок, слейте его и нагрейте до 85° С.

3. Ягоды разложите по банкам, наполнив по плечики, и залейте горячим соком.

4. Накройте тару металлическими лакированными крышками и поставьте в емкость с горячей водой для стерилизации.

5. Тепловую обработку проводите при температуре 100° С в течение 3 минут с момента закипания воды. Закатайте банки и переверните их вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 1)

Малина – 1 кг Сахар – 1,5 кг

1. Подготовленные ягоды поместите в таз, пересыпая сахаром.

2. Выдерживайте в течение 8 часов, пока не выделится сок, и поставьте таз на слабый огонь.

3. Когда сахар растворится, усильте огонь, доведите массу до кипения при постоянном помешивании.

4. Варите в течение 20-25 минут.

5. Кипящее варенье разлейте по чистым прогретым банкам.

6. Закатайте банки герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 2)

Малина – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 800 мл

1. Из сахара и воды сварите сироп и процедите его через 3-4 слоя марли.

2. Подготовленные ягоды поместите в таз, залейте горячим сиропом, охлажденным до 80° С, и выдерживайте 3-4 часа.

3. Слейте сироп в другую емкость, дайте закипеть и варите 5-7 минут. Снова залейте им малину, доведите до кипения на слабом огне и варите 15 минут до готовности.

4. Разлейте горячий продукт по прогретым стеклянным банкам, закатайте герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 3)

Малина – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 500 мл

1. Сварите сироп из сахара и воды и залейте им подготовленные ягоды.

2. Встряхните посуду, чтобы малина полностью погрузилась в сироп.

3. Поставьте таз на слабый огонь, доведите до кипения, снимите пену и охладите до температуры 20-25° С.

4. Снова варите ягодную смесь 8-10 минут с момента закипания и охлаждайте в течение 10-15 минут.

5. Доведите варенье до готовности.

6. Разлейте продукт по хорошо прогретым банкам и закатайте их герметичными крышками.

7. Переверните тару с вареньем вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 4)

Малина – 1 кг Сахар – 500 г Вода – 150 мл

1. Выложите подготовленные ягоды в таз, пересыпая сахаром (250 г), и оставьте в прохладном месте на 5-6 часов.

2. Слейте образовавшийся сок, добавьте в него оставшийся сахар (250 г), воду и сварите сироп.

3. Залейте горячим сиропом ягоды и доведите варенье за один прием до готовности.

4. Горячий продукт разлейте по хорошо прогретым банкам.

5. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 5)

Малина – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 175 мл

1. Сварите из сахара и воды сироп и погрузите в него подготовленные ягоды.

2. Поставьте массу на средний огонь, доведите до кипения и сварите до готовности.

3. Горячее варенье разлейте по стерилизованным и хорошо прогретым банкам.

4. Закатайте их герметичными крышками, переверните вверх дном и оставьте так до полного охлаждения.

Варенье (вариант 6)

Малина – 1 кг Сахар – 1,5 кг

1. Выложите малину в таз в два слоя, пересыпав сахаром, и держите на холоде в течение 2-3 часов.

2. Поставьте таз на средний огонь, доведите содержимое до кипения и варите 20 минут.

3. Горячее варенье разлейте по стерилизованным и хорошо прогретым банкам.

4. Закатайте их металлическими лакированными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем (вариант 1)

Малина – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 430 мл

1. Сварите сахарный сироп и погрузите в него подготовленные ягоды.

2. Уваривайте джем до готовности, не снимая с огня.

3. Разлейте в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам.

4. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем (вариант 2)

Малина – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 150 мл Лимонная кислота – 1 г

1. Выложите малину в таз, налейте воду и варите 5-7 минут с момента закипания.
2. Добавьте сахар и снова доведите массу до кипения.
3. Варите джем до готовности в течение 15 минут, постоянно помешивая и удаляя пену.
4. В конце процесса введите лимонную кислоту.
5. Горячий джем разлейте по хорошо прогретым банкам. Закатайте герметичными крышками и переверните банки вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем (вариант 3)

Малина – 1 кг Сахар – 1 кг

1. Подготовленные ягоды выложите в таз, пересыпая сахаром (0,5 кг), и выдерживайте 4-6 часов.
2. Слейте образовавшийся сок, добавьте оставшийся сахар (0,5 кг) и варите в течение 5 минут с момента закипания.
3. Погрузите в кипящий сироп ягоды и уваривайте джем до готовности на слабом огне при постоянном помешивании.
4. Разлейте продукт в горячем виде по чистым, хорошо прогретым банкам и накройте их металлическими лакированными крышками.
5. Установите банки в емкость с горячей водой для стерилизации и проводите тепловую обработку при температуре 100° С в течение 10 минут.
6. Закатайте банки и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем из малины с клубникой

Малина – 1 кг Клубника – 1 кг Сахар – 2 кг

1. Подготовленные ягоды малины выложите в таз.
2. Пропустите клубнику через мясорубку и добавьте к малине одновременно с сахаром.
3. Выдерживайте хорошо перемешанную массу в течение 10 часов.
4. Доведите до кипения и варите 20-25 минут до готовности.
5. Джем охладите и разложите по полулитровым банкам.
6. Накройте банки лакированными металлическими крышками и поставьте в емкость с теплой водой для пастеризации при температуре 85° С в течение 20 минут.
7. Закатайте джем герметичными крышками и, не переворачивая банок, оставьте при комнатной температуре до полного охлаждения.

Сок (вариант 1)

Малина – 2 кг Сахар – 100 г Вода – 400 мл

1. Подготовленные ягоды пропустите через мясорубку.
2. С помощью пресса в 2-3 приема отожмите из ягодной массы сок.
3. Добавьте воду, размешайте и процедите сок через 3-4 слоя марли. Слейте его в эмалированную посуду.
4. Положите сахар и поставьте сок на слабый огонь.
5. Нагревайте при непрерывном помешивании до температуры 85° С, не давая соку кипеть.

6. Горячий продукт разлейте по стерилизованным бутылкам и немедленно герметично укупорьте.

7. Переверните бутылки вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Сок (вариант 2)

Малина – 1 кг Вода – 120 мл

1. Ягоды переберите, разомните деревянным пестиком и протрите через сито.
2. Добавьте в полученное пюре воду и тщательно перемешайте.
3. Поставьте массу на средний огонь, нагрейте до температуры 70-75° С и выдерживайте 15-20 минут.
4. Отожмите с помощью пресса сок и процедите его.
5. Поставьте посуду с полученным продуктом на огонь и нагрейте его до 95° С.
6. Не дав соку закипеть, разлейте его по бутылкам из темного стекла, предварительно вымытым и стерилизованным.
7. Укупорьте бутылки прокипяченными пробками и залейте горлышки парафином.
8. Храните сок с мякотью в темном прохладном месте при температуре 2-4° С.

Пюре

Малина – 1 кг

1. Подготовленные ягоды выложите в кастрюлю из нержавеющей стали и нагрейте до 90° С при постоянном помешивании.
2. Протрите массу через сито с помощью деревянной ложки или лопатки.
3. Полученное пюре снова переложите в ту же кастрюлю, поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 5-7 минут.
4. Кипящее пюре разлейте по сухим, хорошо прогретым банкам и закатайте их лакированными металлическими крышками.
5. Переверните консервы вверх дном и оставьте для медленного охлаждения при комнатной температуре.

Повидло

Малина – 1 кг Сахарный песок – 850 г

1. Протрите малину через сито и выложите в таз.
2. Добавьте сахарный песок и тщательно размешайте.
3. Поставьте массу на слабый огонь, доведите до кипения и уваривайте в течение 20 минут при постоянном помешивании.
4. Разложите продукт в горячем виде по хорошо прогретым банкам.
5. Накройте их крышками и установите в емкость с горячей водой для стерилизации.
6. Тепловую обработку проводите при температуре 100° С в течение 15-20 минут.
7. Закатайте банки герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Сироп

Малиновый сок – 1 л Сахар – 1,5 кг

1. Протрите ягоды через сито с помощью деревянной лопатки и отожмите сок, воспользовавшись прессом.

2. Поставьте сок на огонь, добавьте сахар и нагревайте при непрерывном помешивании.
3. Процедите смесь через 3-4 слоя марли и доведите ее до 90° С.
4. Разлейте горячую массу по прогретым стерилизованным полулитровым банкам, накройте герметичными крышками и закатайте.
5. Охлаждайте консервы медленно, не переворачивая банок вниз горлышком.

Желе (вариант 1)

Малиновый сок – 1 кг Сахар – 800 г

1. Протрите малину через сито и отожмите сок с помощью пресса.
2. Добавьте сахар и тщательно размешайте.
3. Поставьте массу на средний огонь и уварите на $\frac{1}{3}$ часть объема. Готовое желе в горячем виде разлейте по стерилизованным стеклянным банкам.
4. Закатайте их металлическими лакированными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Желе (вариант 2)

Малина – 1 кг Вода – 1 л Сахар – 1,5 кг Желатин – 50 г

1. Ягоды залейте водой и на слабом огне доведите до кипения.
2. Варите малину в течение 15 минут.
3. Слейте отвар в холщовый мешочек и тщательно отожмите сок.
4. Положите в сок сахар и размешайте.
5. Уваривайте смесь до тех пор, пока капля на холодной тарелке не будет растекаться.
6. Перед концом варки в желе добавьте 50 г предварительно замоченного желатина.
7. Готовое желе в горячем виде разлейте по стерилизованным стеклянным банкам.
8. Закатайте их металлическими лакированными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Смоква из малины

Малина – 1 кг Сахарный песок – 1,5 кг Сахарная пудра – 100 г

1. Подготовленные ягоды выложите в эмалированный таз, пересыпая сахарным песком, и оставьте на 4 часа.
2. Поставьте таз на слабый огонь и варите содержимое при постоянном помешивании.
3. Слейте часть горячего сока в прогретые стеклянные бутылки, герметично их укупутив.
4. Остальную массу продолжайте уваривать до тех пор, пока она не будет легко отделяться ото дна таза.
5. Выложите продукт на плоские тарелки, смоченные холодной водой или смазанные сливочным маслом, разровняйте ножом и охладите.
6. Подсушенную смокву нарежьте квадратиками или ромбиками, обсыпьте сахарной пудрой и уложите в стеклянные банки.
7. Накройте тару пергаментной бумагой, обвяжите бечевкой и поставьте на хранение в прохладное место.

Малина, протертая с сахаром

Малина – 1 кг Сахар – 2 кг

1. Подготовленные ягоды протрите через сито, добавьте сахар и тщательно перемешивайте до тех пор, пока он не растворится.

2. Разложите малиновую массу по сухим стерилизованным банкам и закройте их пергаментной бумагой.

Пастила (вариант 1)

Малина – 1 кг Сахар – 250 г Сахарная пудра – 100 г

1. Малину промойте холодной водой, поместите в широкую кастрюлю и поставьте в духовку на 40-50 минут.

2. Горячие ягоды протрите через сито с помощью деревянной лопатки.

3. Полученное пюре поставьте на слабый огонь, добавьте сахар и уварите на половину объема.

4. Горячую пастилу перелейте в подготовленную тару, выстланную пергаментной бумагой, смазанной растительным маслом.

5. Пастилу высушите на солнце или в духовке при температуре 70° С.

6. Нарезьте готовый продукт кусочками, обваляйте в сахарной пудре и разложите по сухим прокипяченным банкам, закрыв их пергаментной бумагой.

Пастила (вариант 2)

Малина – 1 кг Сахар – 500 г Сахарная пудра – 100 г

1. Малину выложите в кастрюлю, накройте крышкой и поставьте в духовку на 40-50 минут.

2. Горячие ягоды протрите через сито с помощью деревянной лопатки.

3. Полученное пюре смешайте с сахаром и поставьте на слабый огонь. Уваривайте до густоты желе.

4. Горячую пастилу разлейте по подготовленным фигурным формочкам, смоченным водой, или выложите ее на противень, выстланный пергаментной бумагой, смазанной растительным маслом.

5. Пастилу сушите в духовке при температуре 75° С.

6. Нарезьте готовый продукт кусочками, обваляйте в сахарной пудре и разложите по сухим прокипяченным банкам, закрыв их пергаментной бумагой.

Пастила (вариант 3)

Малина – 1 кг Сахар – 500 г Сахарная пудра – 100 г

1. Малину выложите в кастрюлю, накройте крышкой и поставьте в духовку на 40-50 минут.

2. Горячие ягоды откиньте на сито или дуршлаг, дайте стечь соку.

3. Оставшуюся ягодную массу протрите через сито.

4. Полученное пюре смешайте с сахаром и выбивайте деревянной лопатки в течение 1 часа. Поставьте на слабый огонь и уваривайте до густоты желе.

5. Горячую пастилу выложите на подготовленный противень, выстланный пергаментной бумагой, смазанной растительным маслом.

6. Пастилу сушите в духовке при температуре 75° С.

7. Нарезьте готовый продукт кусочками, обваляйте в сахарной пудре и разложите по сухим прокипяченным банкам, закрыв их пергаментной бумагой.

Смородина

Компот (вариант 1)

Черная или красная смородина – 1 кг Сахар – 600 г Вода – 400 мл

1. Подготовленные ягоды смородины плотно уложите в стерилизованные полулитровые банки.
2. Смешайте сахар с водой, поставьте на огонь и доведите до кипения.
3. После полного растворения сахара процедите сироп через 2-3 слоя марли.
4. Нагрейте сироп до 90° С и залейте им смородину. Выдерживайте ягоды в сиропе в течение 3-4 часов.
5. Накройте банки с компотом лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой и пастеризуйте при температуре 90° С в течение 20 минут.
6. Закатайте банки и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Компот (вариант 2)

Черная смородина – 1 кг Сахар – 150 г Вода – 500 мл

1. Подготовленные ягоды бланшируйте в кипящей воде в течение 2-3 минут, охладите в холодной воде и слегка обсушите.
2. Плотно уложите смородину в банки.
3. Приготовьте сахарный сироп и им при кипении залейте ягоды.
4. Накройте банки прокипяченными лакированными металлическими крышками и установите их в емкость с теплой водой для стерилизации.
5. Проводите тепловую обработку компота при температуре 100° С в течение 8-9 минут с момента закипания воды.
6. Закатайте банки металлическими крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Компот (вариант 3)

Черная или красная смородина – 1 кг Сахар – 300 г Вода – 1 л

1. Выложите подготовленную смородину в таз.
2. Сварите сироп из воды и сахара (200 г), слегка охладите его до температуры 90° С и залейте им ягоды.
3. Доведите массу до кипения, снимите таз с огня и выдерживайте 8-10 часов.
4. Слейте сироп, а ягоды разложите по стерилизованным банкам.
5. Добавьте в сироп оставшийся сахар (100 г), доведите смесь до кипения и залейте ею смородину.
6. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой (80° С).
7. Пастеризуйте компот при температуре 90° С: в полулитровых банках в течение 20 минут, а в литровых 25 минут.
8. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения, после чего уберите на хранение.

Компот (вариант 4)

Белая смородина – 1 кг Сахарный песок – 400 г Вода – 1 л

1. Уложите подготовленные ягоды в банки, наполнив их по плечики.
2. Приготовьте сироп из воды и сахарного песка, остудите и залейте им белую смородину.
3. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с холодной водой.
4. Доведите температуру воды до 100° С и стерилизуйте полулитровые банки в течение 15-20 минут, а литровые 20-25 минут.
5. Закатайте банки, переверните вниз горлышком, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Смородина с сахаром (вариант 1)

Черная смородина – 1 кг Сахар – 2 кг

1. Подготовленные ягоды черной смородины пропустите через мясорубку, добавьте сахар и хорошо перемешайте.
2. Разложите массу по стерилизованным сухим полулитровым банкам.
3. Накройте их пергаментной бумагой, смоченной в спирте, и обвяжите шпагатом.
4. Храните такие консервы при температуре не выше 1° С.

Смородина с сахаром (вариант 2)

Черная смородина – 1 кг Сахар – 1 кг

1. Подготовленные ягоды пропустите через мясорубку, добавьте сахар и хорошо перемешайте.
2. Поставьте массу на слабый огонь и при постоянном помешивании нагрейте до температуры 60-70° С.
3. Когда сахар полностью растворится, горячий продукт разлейте по стеклянным банкам, накройте металлическими лакированными крышками и установите в емкость с водой, нагретой до 70° С.
4. Стерилизуйте консервы при температуре 100° С: в полулитровых банках в течение 15 минут, а в литровых 20 минут.
5. После тепловой обработки закатайте крышки, переверните тару вверх дном и оставьте до полного охлаждения.

Смородина с сахаром (вариант 3)

Черная смородина – 1 кг Сахар – 1 кг

1. Подготовленные ягоды пропустите через мясорубку, добавьте сахар и хорошо перемешайте.
2. Поставьте массу на огонь и при постоянном помешивании доведите до кипения.
3. Варите в течение 6-8 минут и в горячем виде разлейте по стеклянным, хорошо прогретым банкам.
4. Закатайте их герметичными крышками и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Смородина в собственном соку без сахара (вариант 1)

Черная смородина – 1 кг Смородиновый сок – 1 л

1. Выложите смородину в дуршлаг и промойте холодной проточной водой.
2. Ягоды слегка обсушите и плотно уложите в сухие стерилизованные полулитровые банки.
3. Нагрейте сок до температуры 40-50° С и разлейте по банкам.
4. Накройте их лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой.
5. Стерилизуйте при температуре 100° С в течение 20 минут.
6. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Смородина в собственном соку без сахара (вариант 2)

Черная смородина – 1 кг Вода – 1 л

1. Выложите ягоды в дуршлаг и промойте холодной проточной водой.
2. Смородину слегка обсушите и плотно уложите в сухие стерилизованные полулитровые банки.
3. Нагрейте воду до температуры 50-60° С и разлейте по банкам.
4. Накройте их лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой.
5. Стерилизуйте при температуре 100° С в течение 20 минут.
6. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Смородина в собственном соку с сахаром

Смородина – 1 кг Сахар – 700 г

1. Смородину выложите в таз, пересыпая сахаром.
2. Слегка раздавите небольшое количество ягод для образования сока на дне таза.
3. Поставьте таз на слабый огонь, накройте крышкой и нагрейте содержимое до 85° С при периодическом помешивании.
4. Прогревайте при данной температуре всю массу в течение 5 минут, а затем разлейте ее по предварительно прогретым стерилизованным банкам.
5. Накройте тару металлическими лакированными крышками и поставьте в емкость с горячей водой для стерилизации.
6. Тепловую обработку проводите при температуре 100° С в течение 3 минут с момента закипания воды.
7. Закатайте банки и переверните их вверх дном, оставив так до полного охлаждения.

Варенье (вариант 1)

Черная смородина – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 500 мл

1. Подготовленные ягоды выложите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 5 минут.
2. Смородину слегка обсушите и поместите в таз.
3. Приготовьте сироп, используя воду после бланширования, доведите его до кипения и процедите через 3-4 слоя марли. Снова нагрейте сироп до кипения и погрузите в него ягоды.
4. Сварите варенье в один прием и в горячем виде разлейте по стерилизованным, хорошо прогретым банкам.

5. Закатайте их герметичными крышками, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Варенье (вариант 2)

Черная смородина – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 300 мл

1. Подготовленные ягоды выложите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в продолжение 5 минут.
2. Смородину слегка обсушите и поместите в таз.
3. Приготовьте сахарный сироп и им при кипении залейте ягоды.
4. Выдерживайте их в течение 3-4 часов.
5. Доведите массу до кипения и варите до готовности.
6. Разлейте горячий продукт по прогретым стеклянным банкам, закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 3)

Красная смородина – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 350 мл

1. Подготовленные ягоды красной смородины промойте в холодной воде, слегка обсушите и выложите в таз.
2. Сварите сироп из сахара и воды, процедите его через 3-4 слоя марли и залейте им ягоды.
3. Встряхните емкость, чтобы смородина полностью погрузилась в сироп. Выдерживайте 10 часов при комнатной температуре.
4. Поставьте таз на слабый огонь, дайте содержимому закипеть и доведите варенье до готовности в один прием.
5. Разлейте горячий продукт по хорошо прогретым банкам и закатайте их герметичными крышками. Переверните тару с вареньем вверх дном и оставьте до полного охлаждения.

Варенье (вариант 4)

Черная смородина – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 200 мл

1. Бланшируйте подготовленные ягоды в кипящей воде в течение 4-5 минут.
2. Переложите смородину в таз и поставьте в прохладное место.
3. Используя воду после бланширования, сварите сахарный сироп.
4. Залейте им ягоды, доведите до кипения и варите 5 минут.
5. Через 2-3 минуты снова вскипятите смородиновую смесь и варите еще 5-6 минут.
6. Спустя 2-3 минуты вновь поставьте массу на огонь и доведите варенье до готовности.
7. Горячий продукт разлейте по хорошо прогретым банкам.
8. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 5)

Черная смородина – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 400 мл

1. Залейте подготовленные ягоды горячей водой, поставьте на огонь и доведите до кипения.
2. Через 2 минуты воду слейте и добавьте в нее сахар.

3. Вскипятите сироп и погрузите в него ягоды. Сварите варенье в один прием.
4. Горячий продукт разлейте по стерилизованным и хорошо прогретым банкам.
5. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном до полного охлаждения.

Варенье (вариант 6)

Черная смородина – 1 кг Сахар – 1,6 кг Вода – 450 мл

1. Сварите сироп из воды и 400 г сахара.
2. Доведите до кипения, опустите в него подготовленные ягоды и варите 6 минут.
3. После этого постепенно при постоянном помешивании добавляйте в кипящую массу сахар.
4. Уваривайте в течение 20 минут.
5. За 5 минут до готовности уменьшите огонь до минимума.
6. Варенье в горячем виде разложите по сухим, стерилизованным и хорошо прогретым банкам.
7. Закатайте их металлическими крышками, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Джем (вариант 1)

Черная смородина – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 400 мл

1. Подготовленные ягоды поместите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 2-3 минут.
2. Выложите смородину в таз и слегка раздавите ее деревянной лопаткой, добавьте сахар и воду.
3. Массу хорошо перемешайте, поставьте на слабый огонь и варите при постоянном помешивании до готовности.
4. Джем разлейте в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам.
5. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем (вариант 2)

Черная смородина – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 400 мл

1. Подготовленные ягоды поместите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 2-3 минут.
2. Выложите смородину в таз и слегка раздавите ее деревянной лопаткой, добавьте сахар (700 г) и воду.
3. Массу хорошо перемешайте, поставьте на слабый огонь и варите при постоянном помешивании 15 минут с момента закипания.
4. Снимите смесь с огня и выдерживайте в течение 8 часов.
5. Снова поставьте массу на слабый огонь и уваривайте джем до готовности.
6. В горячем виде разлейте продукт по чистым, хорошо прогретым банкам и накройте металлическими лакированными крышками.
7. Закатайте банки и, не переворачивая, оставьте до полного охлаждения.

Джем (вариант 3)

Красная смородина – 500 г Черная смородина – 500 г Сахар – 1,5 кг Вода – 400 мл

1. Подготовленные ягоды черной смородины поместите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 2-3 минут.
2. Красную смородину промойте холодной водой и слегка обсушите.
3. Выложите всю смородину в таз и слегка раздавите ее деревянной лопаткой, добавьте сахар (700 г) и воду. Массу хорошо перемешайте, поставьте на слабый огонь и варите при постоянном помешивании 15 минут с момента закипания. Снимите смесь с огня и выдерживайте в течение 8 часов.
4. Снова поставьте массу на слабый огонь и уваривайте джем до готовности.
5. Разлейте продукт в горячем виде по чистым, хорошо прогретым банкам и накройте металлическими лакированными крышками.
6. Закатайте банки и, не переворачивая, оставьте до полного охлаждения.

Джем (вариант 4)

Белая смородина – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 300 мл

1. Подготовленные ягоды промойте холодной проточной водой и слегка обсушите.
2. Выложите белую смородину в таз и слегка раздавите ее деревянной ложкой, добавьте сахар (500 г) и воду.
3. Массу хорошо перемешайте, поставьте на слабый огонь и варите при постоянном помешивании 15 минут с момента закипания.
4. Снимите смесь с огня и выдерживайте в течение 5 часов. Снова поставьте массу на слабый огонь и уваривайте джем до готовности.
5. Разлейте продукт в горячем виде по чистым, хорошо прогретым банкам и накройте металлическими лакированными крышками.
6. Закатайте банки и, не переворачивая, оставьте до полного охлаждения.

Сок (вариант 1)

Черная смородина – 2 кг Вода – 120 мл

1. Подготовленные ягоды пропустите через мясорубку.
2. Поместите массу в кастрюлю, добавьте воду, размешайте и поставьте на огонь.
3. Нагрейте до 70° С и выдерживайте при этой температуре в течение 15-20 минут.
4. Отожмите с помощью пресса сок, дайте ему отстояться 2-3 часа.
5. Процедите сок через 3-4 слоя марли, слейте его в эмалированную посуду и поставьте на слабый огонь.
6. Нагревайте при непрерывном помешивании до температуры 95° С, не давая соку закипеть.
7. Горячий продукт разлейте по стерилизованным бутылкам и немедленно герметично закупорьте.
8. Переверните бутылки вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Сок (вариант 2)

Смородина – 2 кг Вода – 120 мл Сахар – 210 г

1. Ягоды переберите и пропустите через мясорубку.
2. Добавьте в полученное пюре воду и тщательно перемешайте.
3. Поставьте массу на средний огонь, нагрейте до температуры 70-75° С и выдерживайте 15-20 минут.
4. Отожмите с помощью пресса сок и процедите его.

5. Добавьте сахар, поставьте посуду с полученным продуктом на огонь и нагрейте его до 75° С.
6. Добейтесь полного растворения сахара и еще раз процедите сок.
7. Не дав закипеть, разлейте продукт по стерилизованным и прогретым бутылкам из темного стекла.
8. Укупорьте бутылки прокипяченными пробками и залейте горлышки парафином.
9. Храните сок с мякотью в темном прохладном месте при температуре 2-4° С.

Сок (вариант 3)

Черная смородина – 2 кг Вода – 200 мл Сахар – 250 г

1. Выложите подготовленные ягоды в таз, залейте водой и поставьте на огонь.
2. Варите до выделения сока, затем процедите всю массу через марлю и отожмите остатки.
3. Оставьте сок на 2-3 часа, аккуратно слейте и нагрейте до температуры 75° С.
4. Процедите полученный продукт и нагрейте до 95° С.
5. Разлейте сок по чистым, хорошо прогретым бутылкам, герметично их укупорьте и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Пюре

Черная смородина – 1 кг

1. Подготовленные ягоды выложите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 4-5 минут.
2. Протрите массу через сито с помощью деревянной ложки или лопатки.
3. Полученное пюре переложите в кастрюлю, поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 5-7 минут.
4. Кипящее пюре разлейте по сухим, хорошо прогретым банкам и закатайте их лакированными металлическими крышками.
5. Переверните консервы вверх дном и оставьте для медленного охлаждения при комнатной температуре.

Повидло

Черная смородина – 1,5 кг Сахар – 1 кг

1. Подготовленные ягоды выложите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 4-5 минут.
2. Протрите массу через сито с помощью деревянной ложки или лопатки.
3. Полученное пюре переложите в кастрюлю, добавьте сахар, размешайте и поставьте на медленный огонь.
4. Доведите до кипения и уваривайте в течение 20 минут при постоянном помешивании.
5. Разложите продукт в горячем виде по хорошо прогретым банкам.
6. Накройте их крышками и установите в емкость с горячей водой для стерилизации.
7. Тепловую обработку полулитровых банок проводите при температуре 100° С в течение 15-20 минут, а литровых 20-25 минут.
8. Закатайте банки герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Сироп

Сок черной или красной смородины – 1 л Сахар – 1,5 кг

1. Протрите ягоды через сито с помощью деревянной лопатки и отожмите с помощью пресса сок.
2. Поставьте сок на огонь, добавьте сахар и нагревайте при непрерывном помешивании.
3. Процедите смесь через 3-4 слоя марли и нагрейте ее до 90° С.
4. Разлейте горячий сироп по прогретым стерилизованным полулитровым банкам, накройте герметичными крышками и закатайте.
5. Охлаждайте консервы медленно, не переворачивая банок вниз горлышком.

Желе (вариант 1)

Черная смородина – 1 кг Сахар – 800 г

1. Пропустите смородину через мясорубку и отожмите сок с помощью пресса.
2. Добавьте сахар и тщательно размешайте.
3. Поставьте массу на средний огонь и нагревайте до тех пор, пока полностью не растворится сахар.
4. Смесь в горячем виде процедите через фланель и слейте в ту же емкость.
5. Снова поставьте на огонь, доведите до кипения и уварите на $\frac{1}{4}$ часть объема.
6. Разлейте готовое желе по стерилизованным стеклянным банкам.
7. Закатайте их металлическими лакированными крышками и, не переворачивая, оставьте до полного охлаждения.

Желе (вариант 2)

Красная смородина – 2 кг Сахар – 1,5 кг

1. Ягоды залейте водой и на слабом огне нагрейте до появления пара.
2. В горячем состоянии протрите смородину через сито с помощью деревянной лопатки.
3. В протертую массу положите сахар и размешайте.
4. Поставьте на огонь, доведите до кипения и снимите с плиты на 15-20 минут.
5. Затем уваривайте смесь до тех пор, пока на поверхности не перестанет образовываться пена.
6. Перед концом варки добавьте 50 г предварительно замоченного желатина.
7. Готовое желе в горячем виде разлейте по стерилизованным стеклянным банкам и оставьте их открытыми на 24 часа.
8. Закатайте банки металлическими лакированными крышками или закройте пергаментной бумагой.

Желе (вариант 3)

Черная смородина – 1 кг Сахарная пудра – 500 г

1. Подготовленные ягоды промойте проточной холодной водой и слегка обсушите. Отожмите из смородины сок, не протирая через сито.
2. Постепенно подсыпайте в полученный сок сахарную пудру и взбивайте его деревянной лопаткой.

3. Когда смесь загустеет, разложите ее по стеклянным стерилизованным банкам и закройте пергаментной бумагой, смоченной спиртом.

4. Храните такое желе на холоде.

Желе (вариант 4)

Черная смородина – 1 кг Сахар – 800 г Вода – 200 мл

1. Подготовленные ягоды выложите в кастрюлю, налейте воду и поставьте на средний огонь.

2. Нагрейте массу до температуры 70° С, превратив ее в кашу.

3. Горячие ягоды быстро протрите через сито, добавьте в несколько приемов при постоянном помешивании сахар.

4. После закипания варите желе еще в течении 10 минут.

5. Разлейте продукт горячим по стерилизованным прогретым банкам, накройте их металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой.

6. Стерилизуйте полулитровые банки при температуре 100° С в течение 7 минут, а литровые 10 минут.

7. Крышки закатайте и переверните банки вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Желе (вариант 5)

Сок красной смородины – 1 л Сахар – 1,2 кг

1. Отожмите сок из подготовленных ягод красной смородины с помощью пресса или соковыжималки.

2. Всыпьте порциями сахар при непрерывном помешивании и оставьте массу на 4-5 часов при комнатной температуре.

3. Периодически помешивайте желе, поднимая со дна сахар.

4. Когда сахар растворится, разложите продукт по небольшим банкам и накройте их пергаментной бумагой.

5. Поставьте желе в прохладное место. Оно прекрасно сохранится до весны.

Желе «Ассорти»

Красная смородина – 1 кг Пюре из малины – 500 г Сахар – 1,7 кг Вода – 300 мл

1. Подготовленные ягоды смородины выложите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 2-3 минут.

2. Протрите их через сито в горячем виде.

3. Добавьте к массе готовое малиновое пюре без сахара и перемешайте.

4. Приготовьте сахарный сироп, остудите до 80° С и влейте его в ягодное пюре.

5. Всю массу тщательно перемешайте, разложите по стерилизованным прогретым банкам и поставьте на 4-5 дней на открытое солнечное место, защитив от насекомых марлей в один слой.

6. Накройте каждую банку кружком из пергаментной бумаги, смоченной спиртом, и закатайте герметичной крышкой.

Смородина протертая в сахарном сиропе

Черная смородина – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 300 мл

1. Подготовленные ягоды пропустите через мясорубку.

2. Приготовьте сахарный сироп, прогревая его до полного растворения сахара.
3. Горячий сироп процедите через 3-4 слоя марли.
4. Доведите его до кипения и залейте им массу из смородины.
5. Все тщательно перемешайте и разложите готовый продукт по стеклянным стерилизованным банкам, наполняя их доверху.
6. Накройте каждую банку кружком из пергаментной бумаги, смоченным спиртом, и закатайте герметичной металлической крышкой.
7. Храните консервы в прохладном месте.

Смоква

Черная смородина – 2,5 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 75 мл Сахарная пудра – 100 г

1. Подготовленные ягоды выложите в таз, засыпьте сахаром, налейте воду и перемешайте.
2. Поставьте таз на слабый огонь и варите содержимое при постоянном помешивании.
3. Массу продолжайте уваривать до тех пор, пока она не будет легко отделяться ото дна таза и тянуться за деревянной лопаткой.
4. Выложите продукт на плоские тарелки, смоченные холодной водой или смазанные сливочным маслом, разровняйте ножом и охладите.
5. Подсушенную смокву нарежьте квадратиками или ромбиками, обсыпьте сахарной пудрой и уложите в стеклянные банки.
6. Накройте тару пергаментной бумагой, обвяжите бечевкой и поставьте на хранение в прохладное место.

Пастила

Черная смородина – 1 кг Сахарная пудра – 100 г

1. Бланшируйте подготовленные ягоды в кипящей воде в течение 4-5 минут и в горячем виде протрите через сито.
2. Полученное пюре поставьте на слабый огонь и уварите в несколько приемов на половину объема при непрерывном помешивании.
3. Готовое пюре снимите с огня и охладите.
4. Теплую пастилу разложите в подготовленную тару (ящички), выстланную пергаментной бумагой, смазанной растительным маслом.
5. Сушите продукт на солнце или в духовке при температуре 70° С.
6. Нарежьте пастилу кусочками, обваляйте в сахарной пудре и разложите по сухим прокипяченным банкам, закрыв их пергаментной бумагой.

Смородина в сахарной пудре

Черная смородина – 1 кг Сахарная пудра – 1 кг Яичные белки – 2 штуки

1. Подготовленные ягоды промойте холодной водой и обсушите, разложив их в один слой на бумаге.
2. Слегка взбейте яичные белки и погрузите в эту массу смородину, стараясь перемешать так, чтобы белками была покрыта вся кожица ягод.
3. Поместите смазанные ягоды в дуршлаг, чтобы стекла лишняя белковая масса.
4. Выложите смородину в глубокую тарелку и обсыпьте ее сахарной пудрой.
5. Ягоды должны покрыться тонкой белой корочкой. После этого оставьте их на тарелке для подсушивания.

6. Готовые ягоды разложите по стерилизованным сухим стеклянным банкам и накройте пергаментной бумагой. Храните их в прохладном месте.

Конфеты из красной смородины

Красная смородина – 500 г Сахарная пудра – 200 г Вода – 20 мл Лимонный сок – 15 мл

1. Сахарную пудру смешайте с водой и лимонным соком и разотрите до бела. Масса должна загустеть.
2. Окуните в смесь ягоды красной смородины и выложите их на блюдо, смазанное пчелиным воском.
3. Когда конфеты подсохнут, сложите их в сухие стерилизованные банки, пересыпая сахарной пудрой, и закройте пергаментной бумагой.
4. Храните продукт не дольше 30 дней в прохладном месте.

Цукаты

Смородина – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 300 мл

1. Вымойте ягоды холодной водой, слегка обсушите и поместите в таз.
2. Приготовьте сахарный сироп, прокипятив его до полного растворения сахара.
3. Процедите сироп через 3-4 слоя марли и снова нагрейте до кипения.
4. Залейте сиропом ягоды и поставьте таз на огонь.
5. Доведите смесь до кипения, варите 5 минут и оставьте на 8-10 часов.
6. Уваривайте массу до готовности, то есть до достижения температуры 108° С в самом конце варки.
7. Выложите смесь в дуршлаг и дайте сиропу стечь.
8. Оставшиеся в дуршлаге ягоды разложите на плоских тарелках или противне, обсыпанных сахаром, и подсушивайте при комнатной температуре в течение 5-6 суток или в духовке при температуре 35-40° С 3-4 часа.
9. Скатайте вручную небольшие шарики из 10-12 ягод. Обваляйте их в сахаре и досушивайте при комнатной температуре еще 5-6 суток.
10. Готовые цукаты уложите в сухие стерилизованные банки и закатайте герметичными металлическими крышками.

Маринованная смородина (вариант 1)

Смородина – 3,5 кг Вода – 1,5 л Сахар – 1 кг Уксусная 70%-ная кислота – 15 мл Гвоздика – 5 штук Душистый перец – 5 горошин Корица – 1 чайная ложка

1. Спелую красную, белую или черную смородину промойте холодной водой, слегка обсушите и плотно уложите в полулитровые банки.
2. Налейте воду в кастрюлю, добавьте сахар, пряности и нагрейте смесь до кипения.
3. Процедите и снова нагрейте до температуры 85-90° С. Добавьте уксусную кислоту и залейте горячим маринадом ягоды.
4. Накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.
5. Проводите тепловую обработку при температуре 85° С в течение 15 минут.
6. Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Маринованная смородина (вариант 2)

Черная смородина – 1 кг Яблочный уксус – 200 мл Смородиновый сок – 200 мл Мед – 400 г Гвоздика – 10 штук Корица – 10 г Душистый перец – 15 горошин Лавровый лист – 3 штуки

1. Подготовленные крепкие ягоды черной смородины плотно уложите в стерилизованные полулитровые стеклянные банки.
2. Приготовьте маринад, смешав сок, уксус и специи.
3. Поставьте смесь на слабый огонь и добавьте мед. Нагревайте до полного его растворения.
4. Вскипятите маринад и залейте им смородину.
5. Накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.
6. Проводите тепловую обработку при температуре 85° С в течение 15 минут.
7. Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Смородина, протертая с сахаром

Черная смородина – 1 кг Сахар – 2 кг

1. Подготовленные ягоды черной смородины пропустите через мясорубку.
2. Положите сахар и тщательно перемешайте.
3. Оставьте массу при комнатной температуре на 4-5 часов и периодически перемешивайте ее, чтобы весь сахар растворился.
4. Разложите смородину по стеклянным стерилизованным банкам и накройте пергаментной бумагой.
5. Храните эту заготовку в прохладном месте.

Крыжовник

Компот (вариант 1)

Крыжовник – 1 кг Сахар – 600 г Вода – 400 мл

1. Подготовленные ягоды слегка проколите заостренной деревянной палочкой и поместите в небольшой таз.
2. Приготовьте сироп, нагрейте до температуры 85° С и залейте им крыжовник.
3. Поставьте таз на огонь, доведите массу до кипения и варите в течение 5 минут.
4. Откиньте ягоды на дуршлаг и плотно уложите их в стеклянные стерилизованные банки. Залейте горячим сиропом.
5. Накройте банки с компотом лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой и пастеризуйте: полулитровые банки при температуре 90° С в течение 15 минут, а литровые 20 минут.
6. Закатайте банки и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Компот (вариант 2)

Крыжовник – 1 кг Сахар – 450 г Вода – 500 мл

1. Подготовленные ягоды бланшируйте в кипящей воде в течение 3-5 минут, охладите в холодной воде и слегка обсушите.

2. Плотно уложите крыжовник в банки.

3. Приготовьте сахарный сироп и им при кипении залейте ягоды. Накройте банки прокипяченными металлическими крышками и установите их в емкость с теплой водой для стерилизации.

4. Проводите тепловую обработку компота в полулитровых банках при температуре 100° С в течение 15 минут с момента закипания, а в литровых 20 минут. Закатайте крышками и переверните банки вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Компот (вариант 3)

Крыжовник – 1 кг Сахар – 500 г Вода – 1 л

1. Подготовленные крупные ягоды крыжовника проколите заостренной спичкой в нескольких местах, чтобы не лопнули.

2. Плотно уложите их в стерилизованные стеклянные банки.

3. Сварите сироп из воды и сахара, полностью охладите его и залейте им ягоды.

4. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с холодной водой.

5. Нагрейте ее до 80° С и пастеризуйте компот в полулитровых банках в течение 15 минут, а в литровых 20 минут.

6. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Компот (вариант 4)

Крыжовник – 1 кг Сахар – 450 г Вода – 1 л

1. Подготовленные крупные ягоды крыжовника проколите заостренной спичкой в нескольких местах, чтобы не лопнули.

2. Плотно уложите их в стерилизованные стеклянные банки выше уровня плечиков.

3. Сварите сироп из воды и сахара, доведите его до кипения и залейте им ягоды.

4. Накройте банки крышками и оставьте на 3 минуты.

5. Слейте сироп, снова доведите его до кипения и залейте им ягоды.

6. Через 3 минуты слейте сироп и, в третий раз вскипятив его, вновь залейте крыжовник.

7. Немедленно закатайте банки, переверните вниз горлышком, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Компот (вариант 5)

Крыжовник – 800 г Вишня – 200 г Малина – 200 г Сахар – 700 г Вода – 1 л

1. Подготовленные крупные ягоды крыжовника и вишни проколите заостренной спичкой в нескольких местах, чтобы не лопнули.

2. Плотно уложите их в стерилизованные стеклянные банки, добавьте подготовленную малину.

3. Сварите сироп из воды и сахара и им, горячим, залейте ягоды.

4. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с теплой водой.

5. Нагрейте ее до 80° С и пастеризуйте компот в полулитровых банках в течение 10 минут, а в литровых 15 минут.

6. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Крыжовник в собственном соку с сахаром (вариант 1)

Крыжовник – 1 кг Сахар – 500 г Вода – 100 мл

1. Подготовленный крыжовник выложите в таз и засыпьте сахаром, добавьте воду.
2. Нагрейте массу до температуры 85° С при постоянном помешивании.
3. Через 5 минут снимите таз с огня и перелейте его содержимое в хорошо прогретую тару.
4. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Крыжовник в собственном соку с сахаром (вариант 2)

Крыжовник – 1 кг Сахар – 250 г Вода – 1 л

1. Выложите крыжовник в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 3-5 минут. Охладите в холодной проточной воде и слегка обсушите.
2. Ягоды плотно уложите в сухие стерилизованные полулитровые банки.
3. Приготовьте сироп, доведите его до кипения и разлейте по банкам.
4. Накройте их лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой.
5. Стерилизуйте при температуре 100° С в течение 20 минут.
6. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Крыжовник в собственном соку без сахара

Крыжовник – 1 кг Вода – 1 л

1. Выложите крыжовник в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 3-5 минут. Охладите в холодной проточной воде и слегка обсушите.
2. Ягоды плотно уложите в сухие, стерилизованные полулитровые банки.
3. Вскипятите воду и разлейте по банкам.
4. Накройте их лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой.
5. Стерилизуйте при температуре 100° С в течение 20 минут.
6. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Варенье (вариант 1)

Крыжовник – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 700 мл Листья вишни – 12 штук Ванилин – 0,5 г

1. Слегка незрелые ягоды зеленого крыжовника очистите от плодоножек и нарежьте каждую сбоку.
2. Через надрез с помощью шпильки удалите семена и поместите ягоды в холодную воду на 20-30 минут.
3. Откиньте крыжовник на дуршлаг.
4. В воду опустите вишневые листья и кипятите в течение 5 минут.
5. Листья удалите, а в отвар положите сахар (450 г) и доведите до кипения.
6. В полученный горячий сироп погрузите ягоды и выдерживайте в течение 5 часов.
7. Затем снова извлеките ягоды, а сироп кипятите в течение 10 минут, добавив сахар (450 г).

8. Еще дважды повторите этот прием. При последней варке ягоды не извлекайте и добавьте в варенье ванилин. Разлейте горячий продукт по стерилизованным, хорошо прогретым банкам.

9. Закатайте их герметичными крышками, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Варенье (вариант 2)

Крыжовник – 1 кг Сахар – 1,3 кг Вода – 200 мл Водка – 50 мл

1. Подготовленные ягоды проколите заостренной спичкой и сбрызните водкой.
2. Выдерживайте крыжовник на холоде в течение 4-6 часов.
3. Сварите сироп и опустите в него при кипении ягоды. Снимите таз с огня и охладите. Дайте смеси закипеть и доведите варенье до готовности.
4. Разлейте горячий продукт по прогретым стеклянным банкам, закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 3)

Крыжовник – 700 г Малина – 300 г Сахар – 1,3 кг Вода – 300 мл

1. Сварите сироп из сахара и воды, процедите его через 3-4 слоя марли и залейте им подготовленные крыжовник и малину.
2. Встряхните емкость, чтобы ягоды полностью погрузились в сироп.
3. Поставьте таз на слабый огонь, дайте содержимому закипеть и доведите варенье до готовности в один прием.
4. Разлейте горячий продукт по хорошо прогретым банкам и закатайте их герметичными крышками.
5. Переверните тару с вареньем вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 4)

Крыжовник – 1 кг Сахар – 2 кг Вода – 200 мл Листья вишни – 12 штук Спирт или водка

1. Подготовленные ягоды залейте спиртом или водкой, накройте крышкой и оставьте на 1 час. Затем откиньте ягоды на дуршлаг.
2. Надрежьте каждую ягоду и выньте семена с помощью шпильки.
3. Положите в кастрюлю вишневые листья, залейте водой, доведите до кипения и варите 30 минут.
4. Облейте горячим отваром вишневых листьев крыжовник, лежащий в дуршлаге. Затем облейте его холодной водой.
5. Сварите сахарный сироп, залейте им ягоды, трижды доводите до кипения с интервалом 3-4 минуты.
6. Дайте варенью остыть, а затем вновь поставьте массу на огонь и доведите до готовности.
7. Горячий продукт разлейте по хорошо прогретым банкам.
8. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив так до полного охлаждения.

Варенье (вариант 5)

Крыжовник – 1 кг Сахар – 2 кг Вода – 600 мл Лимонный сок – 100 мл

1. Подготовленные ягоды нарежьте и очистите от семян с помощью шпильки.
2. Вскипятите воду, снимите с огня и погрузите в нее крыжовник.
3. Когда ягоды побелеют, откиньте их на сито или дуршлаг и облейте холодной водой.
4. Залейте крыжовник ледяной водой и поставьте в холодильник на 2 суток.
5. Ягоды извлеките из воды, приготовьте сироп из половины сахара (1 кг) и залейте им крыжовник.
6. Доводите массу до кипения 2-3 раза с перерывом в 5-6 минут. Каждый раз добавляйте сахар.
7. В последний раз вместе с сахаром добавьте лимонный сок и доведите варенье до готовности.
8. Горячее варенье разлейте по стерилизованным и хорошо прогретым банкам.
9. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем (вариант 1)

Крыжовник – 1 кг Сахар – 1,4 кг Вода – 450 мл

1. Подготовленные ягоды поместите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 5-7 минут.
2. Выложите крыжовник в таз и слегка раздавите ягоды деревянной лопаткой, добавьте сахар и воду.
3. Массу хорошо перемешайте, поставьте на слабый огонь и варите при постоянном помешивании до готовности.
4. Разлейте джем в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам.
5. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем (вариант 2)

Крыжовник – 500 г Черная смородина – 500 г Сахар – 1,5 кг Вода – 400 мл

1. Подготовленные ягоды черной смородины и крыжовника поместите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 4-5 минут.
2. Выложите ягоды в таз и слегка раздавите их деревянной лопаткой, добавьте сахар (700 г) и воду.
3. Массу хорошо перемешайте, поставьте на слабый огонь и варите при постоянном помешивании 15 минут с момента закипания.
4. Выдерживайте, сняв с плиты, в течение 8 часов.
5. Снова поставьте массу на слабый огонь и уваривайте джем до готовности.
6. Разлейте продукт в горячем виде по чистым, хорошо прогретым банкам и накройте металлическими лакированными крышками.
7. Закатайте банки и, не переворачивая, оставьте до полного охлаждения.

Сок (вариант 1)

Крыжовник – 2 кг Вода – 200 мл

1. Подготовленные ягоды пропустите через мясорубку.
2. Выложите массу в кастрюлю, добавьте воду, размешайте и поставьте на огонь.
3. Нагрейте до 70° С и держите при этой температуре в течение 15-20 минут.
4. Отожмите с помощью пресса сок, дайте ему отстояться 2-3 часа.

5. Процедите сок через 3-4 слоя марли, слейте его в эмалированную посуду и поставьте на слабый огонь.

6. Нагревайте при непрерывном помешивании до температуры 95° С, не давая соку закипеть.

7. Горячий продукт разлейте по стерилизованным бутылкам и немедленно герметично укупорьте.

8. Переверните бутылки вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Сок (вариант 2)

Крыжовник – 2 кг Вода – 150 мл Сахар – 200 г

1. Ягоды переберите и пропустите через мясорубку.

2. Добавьте в полученное пюре воду и тщательно перемешайте.

3. Поставьте массу на средний огонь, нагрейте до температуры 70-75° С и выдерживайте 15-20 минут.

4. Отожмите с помощью пресса сок и процедите его.

5. Добавьте сахар, поставьте посуду с полученным продуктом на огонь и нагрейте его до 75° С.

6. Добейтесь полного растворения сахара и еще раз процедите сок.

7. Не дав закипеть, разлейте продукт по стерилизованным и прогретым бутылкам.

8. Укупорьте бутылки прокипяченными пробками.

9. Храните сок с мякотью в темном прохладном месте при температуре 2-4° С.

Сок (вариант 3)

Крыжовник – 2 кг Вода – 200 мл Сахар – 250 г

1. Выложите подготовленные ягоды в таз, залейте водой и поставьте на огонь.

2. Варите до выделения сока, затем процедите всю массу через марлю и отожмите остатки.

3. Оставьте сок на 2-3 часа, аккуратно слейте, добавьте сахар и нагрейте до температуры 75° С.

4. Процедите полученный продукт и доведите его температуру до 95° С.

5. Разлейте сок по чистым, хорошо прогретым бутылкам, герметично укупорьте и переверните вниз горлышком, оставив так до полного охлаждения.

Пюре

Крыжовник – 1,5 кг Сахар или мед – 1 кг

1. Подготовленные ягоды поместите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 4-5 минут.

2. Протрите массу через сито с помощью деревянной ложки или лопатки.

3. Полученное пюре переложите в кастрюлю, добавьте сахар или мед, поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 5-7 минут.

4. Кипящее пюре разлейте по сухим, хорошо прогретым банкам и закатайте их лакированными металлическими крышками.

5. Переверните консервы вверх дном и оставьте для медленного охлаждения при комнатной температуре.

Повидло

Крыжовник – 1,5 кг Сахар – 1 кг

1. Подготовленные ягоды поместите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 4-5 минут.
2. Протрите массу через сито с помощью деревянной ложки или лопатки.
3. Полученное пюре переложите в кастрюлю, добавьте сахар, размешайте и поставьте на огонь.
4. Доведите до кипения и уваривайте в течение 20-25 минут при постоянном помешивании.
5. Разложите продукт в горячем виде по хорошо прогретым банкам.
6. Накройте их крышками и установите в емкость с горячей водой для стерилизации.
7. Тепловую обработку полулитровых банок проводите при температуре 100° С в течение 15-20 минут, а литровых 20-25 минут.
8. Закатайте банки герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Желе (вариант 1)

Сок крыжовника – 1 л Сахар – 700 г

1. Пропустите вымытые и обсушенные ягоды крыжовника через мясорубку и отожмите сок с помощью пресса.
2. Добавьте сахар и тщательно размешайте.
3. Поставьте массу на средний огонь и нагревайте до тех пор, пока полностью не растворится сахар.
4. Смесь в горячем виде процедите через фланель и слейте в ту же емкость.
5. Снова поставьте на огонь, доведите до кипения и уварите на $\frac{1}{4}$ часть объема.
6. Разлейте готовое желе по стерилизованным стеклянным банкам.
7. Закатайте их металлическими лакированными крышками и, не переворачивая, оставьте до полного охлаждения.

Желе (вариант 2)

Сок крыжовника – 1 л Сок черной смородины – 200 мл Сахарная пудра – 1,2 кг

1. Смешайте соки крыжовника и черной смородины. Поставьте таз на слабый огонь и нагрейте смесь соков до 40-50° С.
2. Постепенно подсыпайте сахарную пудру, продолжайте нагревать и взбивайте массу деревянной лопаткой.
3. Когда смесь загустеет, разложите ее по стеклянным стерилизованным банкам и закройте пергаментной бумагой, смоченной спиртом.
4. Храните такое желе на холоде.

Желе (вариант 3)

Крыжовник – 2 кг Сахар – 1,5 кг

1. Подготовленные ягоды залейте водой и на слабом огне варите до полного размягчения.
2. Отвар процедите и дайте отстояться.
3. В сок положите сахар и размешайте.

4. Поставьте на огонь, доведите до кипения и снимите с огня на 15-20 минут.
5. Затем уварите смесь на половину объема.
6. Готовое желе в горячем виде разлейте по стерилизованным стеклянным банкам.
7. Закатайте их металлическими лакированными крышками или закройте пергаментной бумагой и, не переворачивая, оставьте до полного охлаждения.

Смоква

Крыжовник – 2,5 кг Сахар – 2 кг Вода – 75 мл Сахарная пудра – 100 г

1. Подготовленные ягоды выложите в таз, налейте воду и перемешайте.
2. Поставьте таз на слабый огонь и варите содержимое при постоянном помешивании.
3. Массу протрите через сито, добавьте сахар и продолжайте уваривать до тех пор, пока она не будет легко отделяться от дна таза и тянуться за деревянной лопаткой.
4. Выложите продукт на плоские тарелки, смоченные холодной водой или смазанные сливочным маслом, разровняйте ножом и охладите.
5. Подсушенную смокву нарежьте квадратиками или ромбиками, обсыпьте сахарной пудрой и уложите в стеклянные банки. Накройте тару пергаментной бумагой, обвяжите бечевкой и поставьте на хранение в прохладное место.

Пастила (вариант 1)

Крыжовник – 1 кг Сахарная пудра – 100 г

1. Бланшируйте подготовленные ягоды в кипящей воде в течение 4-5 минут, затем в горячем виде протрите через сито.
2. Полученное пюре поставьте на слабый огонь и уварите в несколько приемов при непрерывном помешивании на половину объема на половину объема.
3. Готовое пюре снимите с огня и охладите.
4. Теплую пастилу переложите в подготовленную тару (ящики), выстланную пергаментной бумагой, смазанной растительным маслом.
5. Сушите продукт на солнце или в духовке при температуре 70° С в течение 12 часов.
6. Нарежьте готовую пастилу кусочками, обваляйте в сахарной пудре и разложите по сухим прокипяченным банкам, закрыв их пергаментной бумагой.

Пастила (вариант 2)

Крыжовник – 1,5 кг Сахар – 2 кг Вода – 300 мл Сахарная пудра – 100 г

1. Подготовленные ягоды поместите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 4-5 минут.
2. Протрите крыжовник через сито с помощью деревянной ложки или лопатки.
3. Полученное пюре переложите в кастрюлю, добавьте сахар (1 кг), поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 5-7 минут.
4. Приготовьте сахарный сироп из сахара (1 кг) и воды.
5. Кипящее пюре взбивайте деревянной лопаткой, добавьте сироп и продолжайте нагревать.
6. Разлейте массу по формам и поставьте в духовку для запекания.
7. Готовую пастилу охладите, обсыпьте сахарной пудрой и уложите в ящики, перекладывая пергаментной бумагой.

Пастила (вариант 3)

Крыжовник – 1 кг Сахар или мед – 1,4 кг Сахарная пудра – 100 г

1. Зрелыми ягодами наполните доверху кастрюлю, накройте крышкой и поставьте в горячую духовку.
2. После полного размягчения крыжовника протрите массу через сито.
3. Полученное пюре взбейте венчиком или деревянной лопаткой до пышности, добавьте мед или сахарный сироп и продолжайте взбивать.
4. Разлейте смесь по формам и поставьте в духовку запекать.
5. Охладите пастилу, обсыпьте сахарной пудрой и оберните пергаментной бумагой.

Мармелад

Крыжовник – 1 кг Сахар – 550 г Вода – 50 мл

1. Недозрелые ягоды крыжовника положите в кастрюлю, добавьте немного воды, доведите до кипения и хорошо разварите.
2. Полученную массу протрите через металлическое сито.
3. Уварите пюре до половины первоначального объема, постепенно добавляя сахар (500 г) и постоянно помешивая.
4. Готовый мармелад выложите в эмалированную форму, смоченную водой.
5. Застывший мармелад разрежьте на небольшие кусочки, обсыпьте их сахаром и разложите по сухим банкам, накрыв их пергаментной бумагой.

Крыжовник, протертый с апельсинами

Крыжовник – 1 кг Апельсины – 500 г Сахар – 2 кг

1. Подготовленные ягоды крыжовника и очищенные апельсины пропустите через мясорубку.
2. Положите сахар и тщательно перемешайте.
3. Оставьте массу при комнатной температуре на 4-5 часов и периодически перемешивайте ее, чтобы весь сахар растворился.
4. Разложите продукт по стеклянным стерилизованным банкам и накройте пергаментной бумагой.
5. Храните эту заготовку в прохладном месте.

Маринованный крыжовник (вариант 1)

**Крыжовник – 3,5 кг Вода – 1,3 л Сахар – 850 г Уксусная 70%-ная кислота – 15 мл
Гвоздика – 25 штук Душистый перец – 25 горошин Корица – 1 чайная ложка**

1. Спелый крыжовник промойте холодной водой, слегка обсушите, проколите заостренной спичкой. На дно полулитровых банок насыпьте специи и плотно уложите ягоды.
2. Налейте воду в кастрюлю, добавьте сахар и доведите до кипения.
3. Процедите и снова нагрейте до температуры 85-90° С. Добавьте уксусную кислоту и залейте горячим маринадом ягоды.
4. Накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.
5. Проводите тепловую обработку при температуре 85° С в течение 15 минут.
6. Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Маринованный крыжовник (вариант 2)

Крыжовник – 1 кг Уксус 6%-ный – 1 л Вода – 1 л Сахар – 1 кг Гвоздика – 5 штук Корица – 5 г Душистый перец – 10 горошин Лавровый лист – 2 штуки Соль – 5 г

1. Подготовленные крепкие ягоды крыжовника выложите в таз.
2. Приготовьте маринад, смешав воду, уксус, соль и специи.
3. Поставьте смесь на слабый огонь и добавьте сахар. Нагревайте до его полного растворения.
4. Вскипятите маринад и залейте им ягоды крыжовника.
5. Всю массу доведите до кипения и варите 5-6 минут.
6. Разлейте продукт по стерилизованным полулитровым банкам и закатайте их металлическими лакированными крышками.
7. Переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного остывания, после чего храните в прохладном месте.

Маринованный крыжовник (вариант 3)

Крыжовник – 1,5 кг Вода – 1 л Сахар – 500 г Душистый перец – 5 горошин Гвоздика – 4 штуки Лавровый лист – 1 штука Корица – 3 г Уксус 9%-ный – 100 мл

1. Крупные ягоды крыжовника проколите заостренной спичкой и плотно уложите в банки.
2. Приготовьте маринад из воды, специй и сахара и доведите его до кипения, охладите и добавьте уксус.
3. Залейте холодным маринадом крыжовник, накройте банки крышками и установите в емкость с холодной водой.
4. Нагрейте воду до кипения и стерилизуйте полулитровые банки в течение 15 минут, а литровые 20 минут.
5. Закатайте крышки и переверните банки вниз горлышком. Оставьте до полного охлаждения.

Маринованный крыжовник (вариант 4)

Крыжовник – 1,5 кг Сок красной смородины – 600 мл Сахар – 400 г Душистый перец – 5 горошин Гвоздика – 5 штук Корица – 3 г Уксус 9%-ный – 60 мл

1. Подготовленные зрелые ягоды крыжовника наколите заостренной спичкой и плотно уложите в стеклянные банки.
2. Добавьте в сок красной смородины сахар, специи и доведите до кипения. Снимите с огня и влейте уксус.
3. Охладите маринад и залейте им ягоды крыжовника.
4. Накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с холодной водой.
5. Нагрейте воду до кипения и стерилизуйте полулитровые банки в течение 3-5 минут, а литровые 7-8 минут.

Маринованный крыжовник (вариант 5)

Крыжовник – 1,5 кг Сахар – 1 кг Вода – 1,5 л Уксус 9%-ный – 60 мл Специи по вкусу

1. Недозрелые ягоды бланшируйте в кипящей воде в течение 1-2 минут и плотно уложите в банки.
2. Приготовьте сахарный сироп, добавьте уксус. Горячим сиропом залейте ягоды.
3. В каждую банку добавьте по вкусу пряности.
4. Установите банки, накрытые крышками, в емкость с теплой водой.
5. Нагрейте воду до 85° С и пастеризуйте полулитровые банки 15 минут, а литровые 20 минут.
6. Закатайте крышки и переверните банки вниз горлышком. Оставьте до полного охлаждения.

Крыжовник малосольный

Крыжовник – 2 кг Вода – 1 л Соль – 50 г Специи по вкусу

1. Приготовьте рассол, вскипятив воду с солью и пряностями.
2. Недозрелые ягоды крыжовника плотно уложите в банки и залейте холодным рассолом.
3. Выдерживайте в течение 3-5 суток в прохладном месте.
4. Слейте рассол, доведите его до кипения и кипятите в течение 10-15 минут.
5. Залейте кипящим рассолом ягоды и герметично закройте банки.
6. Переверните их вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Крыжовник соленый

Крыжовник зеленых сортов – 2 кг Вода – 2 л Соль – 40 г Специи по вкусу

1. Зрелый крыжовник уложите в эмалированную кастрюлю слоем не более 30 см.
2. Приготовьте рассол, вскипятив воду с солью и специями.
3. Залейте крыжовник холодным рассолом и положите сверху деревянный круг и гнет.
4. Через 1-1,5 месяца продукт можно использовать в качестве приправы к рыбным и мясным блюдам. Готовый крыжовник вы можете уложить в сухие стерилизованные банки.
5. Рассол нагрейте до температуры 75° С, залейте ягоды, накройте банки крышками и установите в емкость с теплой водой.
6. Стерилизуйте полулитровые банки в течение 15 минут после закипания воды, а литровые 20 минут.
7. После тепловой обработки закатайте крышки, переверните банки и оставьте до полного охлаждения.

Вишня

Компот (вариант 1)

Вишня – 1 кг Сахар – 600 г Вода – 400 мл

1. Подготовленные ягоды плотно уложите в стерилизованные банки, при этом периодически встряхивая их.
2. Приготовьте сироп, нагрейте до температуры 85° С и залейте им вишню.
3. Накройте компот лакированными металлическими крышками, установите в емкость с горячей водой.
4. Стерилизуйте полулитровые банки при температуре воды 100° С в течение 10-15 минут, а литровые 20 минут.
5. Закатайте банки и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Компот (вариант 2)

Вишня – 1 кг Сахар – 500 г Вода – 1 л

1. Удалите косточки из подготовленных ягод вишни. Плотно уложите их в стерилизованные стеклянные банки.
2. Сварите сироп из воды и сахара и им при кипении залейте ягоды.
3. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой.
4. Пастеризуйте компот при 80° С в полулитровых банках в течение 10 минут, а в литровых 15 минут.
5. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Компот (вариант 3)

Вишня – 1 кг Сахар – 400 г Вода – 1 л

1. Свежесобранные ягоды промойте холодной водой и слегка обсушите.
2. Плотно уложите вишню в банки до самых плечиков.
3. Приготовьте сахарный сироп и полностью охладите его.
4. Залейте ягоды холодным сиропом.
5. Накройте банки прокипяченными лакированными металлическими крышками и установите их в емкость с холодной водой.
6. Пастеризуйте компот в полулитровых банках при температуре 85° С в течение 12 минут, а в литровых – 18 минут.
7. Закатайте крышками и переверните банки вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Компот (вариант 4)

Вишня – 500 г Черешня – 500 г Сахар – 280 г Вода – 800 мл

1. Подготовленные ягоды вишни и черешни плотно уложите вперемешку в стерилизованные стеклянные банки. Сварите сироп из воды и сахара и им, горячим, залейте ягоды.
2. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с теплой водой.
3. Нагрейте ее до 100° С и стерилизуйте компот в полулитровых банках в течение 15 минут, а в литровых 20 минут.
4. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Компот (вариант 5)

Вишня – 1 кг Вишневый сок – 1 л

1. Подготовленные ягоды вишни очистите от косточек и плотно уложите в стерилизованные стеклянные банки.
2. Поставьте сок на слабый огонь, доведите до кипения и залейте им ягоды.
3. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с холодной водой.
4. Нагрейте ее до 85° С и пастеризуйте компот в полулитровых банках в течение 10 минут, а в литровых 15 минут.
5. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Компот (вариант 6)

Вишня – 500 г Абрикосы – 500 г Сахар – 350 г Вода – 800 мл

1. Подготовленные ягоды вишни и плоды абрикосов плотно уложите вперемешку в стерилизованные стеклянные банки.
2. Сварите сироп из воды и сахара и им, горячим, залейте ягоды.
3. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с теплой водой.
4. Нагрейте ее до 100° С и стерилизуйте компот в полулитровых банках в течение 15 минут, а в литровых 20 минут.
5. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Вишня в собственном соку с сахаром (вариант 1)

Вишня – 1 кг Сахар – 400 г Вода – 50 мл

1. Подготовленную вишню очистите от косточек, поместите в таз и засыпьте сахаром.
2. Добавьте воду и нагрейте массу до температуры 85° С при постоянном помешивании.
3. Через 5 минут снимите таз с огня и перелейте содержимое в хорошо прогретую тару, наполняя ее по самое горлышко.
4. Закатайте банки, переверните и оставьте до полного охлаждения.

Вишня в собственном соку с сахаром (вариант 2)

Вишня – 1 кг Вишневый сок – 1 л Сахар – 300 г

1. Добавьте в сок сахар и нагрейте до кипения.
2. Ягоды вишни очистите от косточек и уложите в стеклянные банки.
3. Залейте вишню кипящим соком и накройте банки лакированными металлическими крышками.
4. Установите их в емкость с теплой водой и стерилизуйте при температуре 100° С: полулитровые банки в течение 10 минут, а литровые 15 минут.
6. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Вишня в собственном соку с сахаром (вариант 3)

Вишня – 1 кг Сахар – 500 г

1. Подготовленную вишню очистите от косточек, выложите в таз, пересыпая сахаром.
2. Выдерживайте массу в течение 4-5 часов в прохладном месте.
3. Доведите вишню с сахаром на слабом огне до кипения и варите 5-7 минут при постоянном помешивании, не допуская пригорания.
4. Кипящую массу перелейте в хорошо прогретую тару. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Вишня в собственном соку без сахара

Вишня – 1 кг Вишневый сок – 1 л

1. Очистите подготовленную вишню от косточек и плотно уложите в стерилизованные банки.
2. Вскипятите сок и сразу же разлейте его по банкам.

3. Накройте их лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой.

4. Стерилизуйте при температуре 100° С: полулитровые банки в течение 10 минут, а литровые 15 минут.

5. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Варенье (вариант 1)

Вишня – 1 кг Сахар – 1,7 кг Вода – 500 мл

1. Из подготовленных ягод удалите косточки.

2. Сварите сироп из воды и части сахара (500 г) и залейте им при кипении вишню.

3. Выдерживайте 5 часов, затем откиньте ягоды на дуршлаг.

4. Добавьте в сироп 500 г сахара, доведите до кипения, уваривайте 15 минут и погрузите в него ягоды.

5. Выдерживайте еще 5 часов и снова слейте сироп, добавьте в него оставшийся сахар (500 г), вскипятите и положите ягоды.

6. Дайте закипеть и доведите варенье до готовности.

7. Разлейте горячий продукт по прогретым стеклянным банкам, закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного остывания.

8. Храните в прохладном месте.

Варенье (вариант 2)

Вишня – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 250 мл

1. Удалите косточки из подготовленных ягод и выложите их в таз.

2. Сварите сироп из сахара и воды, процедите его через 3-4 слоя марли и залейте им вишню.

3. Выдерживайте в течение 3 часов, а затем поставьте массу на средний огонь и доведите до кипения.

4. Сварите варенье за один прием.

5. Разлейте горячий продукт по хорошо прогретым банкам и закатайте их герметичными крышками.

6. Переверните тару с вареньем вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 3)

Вишня – 1 кг Сахар – 1,4 кг Вода – 700 мл

1. Подготовленные ягоды бланшируйте в кипящей воде в течение 1-1,5 минуты. Косточки не удаляйте.

2. Приготовьте сироп из воды и 400 г сахара.

3. Залейте кипящим сиропом ягоды вишни и оставьте на 5-7 часов.

4. Добавьте в сироп 500 г сахара, доведите до кипения, уваривайте 10-15 минут и погрузите в него ягоды.

5. Выдерживайте еще 5-7 часов и снова слейте сироп, добавьте в него оставшийся сахар (500 г), вскипятите, варите 5 минут и положите ягоды.

6. После семичасовой выдержки поставьте варенье на огонь, дайте закипеть и доведите до готовности.

7. Разлейте горячий продукт по прогретым стеклянным банкам, закатайте их герметичными крышками, переверните вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Варенье (вариант 4)

Вишня – 800 г Малина – 200 г Сахар – 1,4 кг Вода – 400 мл

1. Удалите косточки из подготовленных ягод вишни. Сварите сироп из сахара и воды, процедите его через 3-4 слоя марли и залейте им вишню, добавьте малину.
2. Выдерживайте массу в течение 3-4 часов, а затем поставьте на огонь и доведите до кипения.
3. Сварите варенье за один прием.
4. Разлейте горячий продукт по хорошо прогретым банкам и закатайте их герметичными крышками.
5. Переверните тару с вареньем вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Джем (вариант 1)

Вишня – 1 кг Сок крыжовника – 150 мл Сахар – 1,2 кг Вода – 150 мл

1. Удалите косточки из подготовленных ягод вишни и пропустите через мясорубку.
2. Поместите массу в таз, добавьте воду и вскипятите.
3. Положите сахар, хорошо перемешайте, убавьте огонь до минимума и уваривайте при постоянном помешивании до готовности.
4. В конце варки добавьте натуральный сок крыжовника, чтобы джем лучше желировался.
5. Джем разлейте в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам.
6. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем (вариант 2)

Вишня – 1 кг Красная смородина – 500 г Сахар – 850 г Вода – 100 мл

1. Подготовленные ягоды красной смородины пропустите через мясорубку.
2. Добавьте воду, перемешайте и процедите, а затем варите до загустения.
3. Удалите косточки из подготовленных ягод вишни и пропустите через мясорубку.
4. Переложите вишневую массу в таз, поставьте на слабый огонь и доведите до кипения.
5. Добавьте сахар, массу хорошо перемешайте, убавьте огонь до минимума и уваривайте при постоянном помешивании до готовности.
6. В конце варки добавьте в джем желе из красной смородины, чтобы он лучше желировался.
7. Джем разлейте в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам.
8. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем (вариант 3)

Вишня – 1 кг Красная смородина – 500 мл Сахар – 1,3 кг Вода – 250 мл

1. Подготовленные ягоды красной смородины пропустите через мясорубку.
2. Влейте воду, перемешайте и процедите.
3. Добавьте сахар (500 г) и уварите до загустения.
4. Удалите косточки из подготовленных ягод вишни и пропустите через мясорубку.

5. Переложите вишневую массу в таз, поставьте на слабый огонь и доведите до кипения.

6. Положите оставшийся сахар (800 г), влейте джем из красной смородины, хорошо перемешайте.

7. Поставьте смесь на слабый огонь и уваривайте при постоянном помешивании до готовности.

8. Разлейте джем в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам.

9. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Сок (вариант 1)

Вишня – 2 кг

1. Удалите косточки из подготовленных ягод и пропустите их через мясорубку.

2. Отожмите с помощью пресса сок, слейте его в кастрюлю и дайте отстояться в течение 2-3 часов.

3. Процедите сок через 3-4 слоя марли, перелейте его в эмалированную посуду и поставьте на слабый огонь.

4. Нагрейте сок до 90° С и выдерживайте при этой температуре в течение 15-20 минут.

5. Горячий продукт разлейте по стерилизованным бутылкам и немедленно герметично укупорьте.

6. Переверните бутылки вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Сок (вариант 2)

Вишня – 2 кг Вода – 400 мл Сахар – 100 г

1. Ягоды переберите, промойте, очистите от косточек и пропустите через мясорубку.

2. Добавьте в полученное пюре воду и тщательно перемешайте.

3. Поставьте массу на средний огонь, нагрейте до температуры 70° С и выдерживайте в прохладном месте 2-3 часа.

4. Отожмите с помощью пресса сок и процедите его.

5. Добавьте сахар, поставьте посуду с полученным продуктом на огонь и нагрейте его до 85° С.

6. Не дав закипеть, разлейте сок по стерилизованным и прогретым бутылкам.

7. Укупорьте бутылки прокипяченными пробками и положите их на бок, оставив так до полного охлаждения.

Сироп

Вишня – 1,5 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 150 мл

1. Ягоды переберите, промойте, очистите от косточек и пропустите через мясорубку.

2. Добавьте к массе воду и тщательно перемешайте.

3. Нагрейте до температуры 70° С, отожмите с помощью пресса сок и процедите его.

4. Оставьте сок на 2-3 часа, добавьте сахар и нагрейте сироп до температуры 75-85° С.

5. Процедите полученный продукт в горячем виде и слейте его в эмалированную кастрюлю.

6. Снова нагрейте сироп до 95° С и разлейте его по чистым, хорошо прогретым бутылкам, герметично укупорьте, переверните вниз горлышком и накройте плотной тканью, оставив так до полного остывания.

7. Храните в прохладном месте.

Пюре

Вишня – 1,5 кг Сахар – 500 г Вода – 100 мл

1. Удалите косточки из подготовленных ягод и пропустите их через мясорубку.
2. Полученную массу переложите в кастрюлю, добавив воду.
3. Поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 10 минут.
4. В горячем виде протрите пюре через сито, всыпьте сахар и снова поставьте на огонь.
5. Кипящее пюре разлейте по сухим, хорошо прогретым банкам и закатайте их лакированными металлическими крышками. Переверните консервы вверх дном и оставьте для медленного охлаждения при комнатной температуре.

Повидло

Вишня – 1,3 кг Яблочное пюре – 500 г Сахар – 1 кг Вода – 150 мл

1. Удалите косточки из подготовленных ягод вишни и пропустите их через мясорубку.
2. Полученную массу переложите в кастрюлю, добавив воду.
3. Поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 10 минут.
4. В горячем виде протрите пюре через сито, добавьте яблочное пюре и сахар.
5. Доведите массу до кипения и уваривайте в течение 20-25 минут при постоянном помешивании. Разлейте продукт в горячем виде по хорошо прогретым банкам.
6. Накройте их крышками и установите в емкость с горячей водой для стерилизации.
7. Тепловую обработку полулитровых банок проводите при температуре 100° С в течение 15-20 минут, а литровых 20-25 минут.
8. Закатайте банки герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Желе (вариант 1)

Вишня – 1,3 кг Вода – 300 мл Сахар – 700 г

1. Подготовленные слегка незрелые ягоды залейте водой и варите до появления сока.
2. Отожмите сок и процедите его через 3-4 слоя марли.
3. Налейте сок в кастрюлю и поставьте на средний огонь.
4. Уваривайте до уменьшения объема на $\frac{1}{3}$.
5. Постепенно добавляйте сахар и кипятите желе до полного его растворения.
6. Разлейте готовое желе по стерилизованным прогретым стеклянным банкам, накройте их металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой.
7. Пастеризуйте желе при температуре 85° С: в полулитровых банках в течение 10 минут, а в литровых 15 минут.
8. После тепловой обработки закатайте крышки и оставьте банки с желе, не переворачивая, до полного охлаждения.

Желе (вариант 2)

Вишня – 1 кг Яблочный сок – 250 мл Сахар – 500 г Вода – 100 мл

1. Удалите косточки из подготовленных ягод вишни, поместите их в таз, налейте воду.
2. Поставьте массу на слабый огонь и распарьте при постоянном помешивании.

3. Протрите полученное пюре через сито, добавьте яблочный сок, сахар и продолжайте уваривать до готовности.

4. Разлейте желе по стерилизованным прогретым стеклянным банкам и закатайте их металлическими лакированными крышками.

5. Оставьте банки с желе, не переворачивая, до полного охлаждения.

Цукаты (вариант 1)

Вишня – 1 кг Сахар – 2,2 кг Вода – 500 мл

1. Приготовьте сироп из воды и 400 г сахара.

2. Удалите из ягод косточки. Залейте вишню кипящим сиропом и оставьте на 2 суток.

3. Откиньте ягоды на дуршлаг.

4. В сироп добавьте 300 г сахара, доведите до кипения и снова отставьте на несколько часов.

5. Такой прием повторяйте 4-5 раз, добавляя понемногу сахар.

6. Последний раз оставьте вишни в сиропе на 10-12 дней.

7. Слейте сироп, а ягоды разложите на сите и подсушите в духовке при температуре не выше 45° С.

8. Обсыпьте подсушенные цукаты сахаром и разложите по стеклянным банкам.

9. Закатайте их герметичными крышками.

Цукаты (вариант 2)

Вишня – 1 кг Сахар – 500 г Вода – 100 мл

1. Сварите из сахара и воды сироп.

2. Удалите из промытых ягод косточки и погрузите вишню в кипящий сироп.

3. Оставьте массу на ночь, а утром слейте сироп, доведите до кипения и снова залейте им ягоды.

4. Повторяйте этот прием до тех пор, пока ягоды не покроются кристаллами сахара.

5. После этого подсушите вишню в теплой духовке и остудите ее.

6. Разложите цукаты по пакетам из фольги или пергаментной бумаги.

Цукаты (вариант 3)

Вишня – 1 кг Сахар – 1,2 кг Сахарная пудра – 100 г Вода – 200 мл

1. Удалите косточки из подготовленных ягод и поместите их в таз.

2. Сварите сироп из воды и сахара и залейте им при кипении вишню.

3. Выдерживайте ягоды в течение 5-6 часов, после чего доведите до кипения и варите их 15 минут.

4. Снова оставьте все на 5-6 часов и доварите цукаты до готовности при температуре сиропа

108° С.

5. Охладите ягоды и обсыпьте их сахарной пудрой.

6. Выложите цукаты на сито в один слой и подсушивайте при комнатной температуре в течение 5-6 суток.

7. Готовые цукаты разложите по стеклянным сухим банкам и закатайте герметичными крышками.

Мармелад

Вишня – 1 кг Сахар – 550 г Вода – 50 мл

1. Удалите косточки из подготовленных слегка недозрелых ягод, поместите их в таз и подлейте воду.
2. Поставьте на огонь и подогрейте так, чтобы вишня выделила сок.
3. Полученную массу в горячем виде протрите через сито.
4. Пюре уварите на половину первоначального объема, постепенно добавляя сахар и постоянно помешивая.
5. Готовый мармелад разложите горячим по стеклянным прогретым банкам.
6. Закатайте герметичными крышками или накройте пергаментной бумагой.

Засахаренная вишня

Вишня – 1 кг Сахар – 2 кг

1. Подготовленные ягоды вишни очистите от косточек и поместите в таз.
2. Пересыпайте их сахаром и слегка разминайте деревянной толкушкой.
3. Всю массу тщательно перемешайте.
4. Разложите продукт по стеклянным стерилизованным банкам и накройте пергаментной бумагой.
5. Храните эту заготовку в прохладном месте.

Маринованная вишня (вариант 1)

Вишня – 3,5 кг Вода – 1,2 л Сахар – 820 г Уксусная 70%-ная кислота – 17 мл Гвоздика – 15 штук Душистый перец – 20 горошин Корица – 1 чайная ложка

1. Спелую вишню промойте холодной водой, слегка обсушите, проколите заостренной спичкой каждую ягоду.
2. На дно сухих стерилизованных банок поместите специи и плотно уложите ягоды.
3. Налейте воду в кастрюлю, добавьте сахар и нагрейте смесь до кипения.
4. Процедите через 3-4 слоя марли и снова нагрейте до температуры 85-90° С. Добавьте уксусную кислоту и залейте горячим маринадом ягоды.
5. Накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.
6. Проводите тепловую обработку при температуре 85° С: полулитровых банок в течение 15 минут, а литровых 20 минут.
7. Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Маринованная вишня (вариант 2)

Вишня – 1 кг Уксус 6%-ный – 270 мл Вода – 420 мл Сахар – 300 г Гвоздика – 5 штук Корица – 5 г Душистый перец – 10 горошин Лавровый лист – 2 штуки

1. Подготовленные крепкие ягоды вишни поместите в стеклянные банки.
2. Приготовьте маринад, смешав воду, уксус и специи. Поставьте смесь на слабый огонь и добавьте сахар. Нагревайте до его полного растворения.
3. Вскипятите маринад и полностью охладите.
4. Залейте вишню холодным маринадом.

5. Закройте банки полиэтиленовыми крышками. Продукт будет готов спустя 1-1,5 месяца. Храните маринованную вишню в прохладном месте.

Маринованная вишня (вариант 3)

Вишня – 1 кг Винный уксус – 500 мл Сахар – 500 г Гвоздика – 4 штуки Корица – 3 г

1. Подготовленные ягоды поместите в эмалированную кастрюлю и залейте винным уксусом на 24 часа.

2. Уксус слейте и удалите из вишни косточки.

3. Засыпьте ягоды сахаром, влейте 100 мл слитого уксуса, специи и варите до мягкости.

4. Вишню откиньте на дуршлаг и плотно уложите в банки.

5. Оставшийся винный уксус (400 мл) доведите до кипения и залейте им ягоды в банках.

6. Закройте тару пергаментной бумагой, смоченной спиртом, и храните маринованную вишню в прохладном месте.

Маринованная вишня (вариант 4)

Вишня – 1 кг Сахар – 700 г Вода – 1 л Уксус 9%-ный – 200 мл

1. Зрелые ягоды очистите от косточек и плотно уложите в банки.

2. Приготовьте сахарный сироп, добавьте уксус и этим горячим маринадом залейте вишню.

3. Установите банки, накрытые крышками, в емкость с теплой водой.

4. Нагрейте воду до 85° С и пастеризуйте полулитровые банки 15 минут, а литровые 20 минут.

5. Закатайте крышки и переверните банки вниз горлышком. Оставьте до полного охлаждения.

Вишня по-болгарски

Вишня – 400 г Сахар – 10 г Соль – 20 г Щавель – 3 листа Гвоздика – 4 штуки

1. Удалите косточки из подготовленных ягод и плотно уложите их в стеклянные банки.

2. Добавьте соль, сахар, гвоздику и щавель.

3. Залейте вишню холодной кипяченой водой и закатайте банки.

4. Несколько раз переверните их, чтобы быстрее растворились соль и сахар.

5. Такие консервы храните в прохладном месте.

Черешня

Компот (вариант 1)

Черешня – 1 кг Сахар – 350 г Вода – 650 мл

1. Подготовленные ягоды плотно уложите в стерилизованные банки, при этом периодически встряхивая их.

2. Приготовьте сироп, нагрейте до температуры 60° С и залейте им черешню.

3. Накройте банки с компотом лакированными металлическими крышками, установите в емкость с горячей водой.

4. Стерилизуйте полулитровые банки при температуре воды 100° С в течение 15-20 минут, а литровые 30 минут.

5. Закатайте банки и переверните вниз горлышком, оставив так до полного охлаждения.

Компот (вариант 2)

Черешня – 1 кг Сахар – 300 г Вода – 800 мл

1. Свежесобранные ягоды промойте холодной водой и слегка подсушите. Плотнo уложите черешню в банки до самых плечиков.
2. Приготовьте сахарный сироп и им, горячим, залейте ягоды.
3. Накройте банки прокипяченными лакированными металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой.
4. Пастеризуйте компот в полулитровых банках при температуре 85° С в течение 20 минут, а в литровых 30 минут.
5. Закатайте крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Компот (вариант 3)

Черешня – 1 кг Сахар – 600 г Вода – 600 мл Лимон – 1 штука

1. Удалите косточки из подготовленных ягод и плотно уложите их в стерилизованные стеклянные банки, предварительно поместив на дно каждой кружок лимона.
2. Сварите сироп из воды и сахара и им при кипении залейте ягоды.
3. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой.
4. Пастеризуйте компот в полулитровых банках при температуре 80° С в течение 10 минут, а в литровых 15 минут.
5. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Компот (вариант 4)

Черешня – 1 кг Вода – 1 л Сахар – 400 г

1. Подготовленные ягоды черешни уложите в стерилизованные стеклянные банки, заполнив их на $\frac{1}{3}$ часть.
2. Приготовьте сироп из сахара и воды и сразу же разлейте его по банкам.
3. Немедленно закатайте компот металлическими лакированными крышками, переверните банки вверх дном и оставьте до полного охлаждения.

Компот (вариант 5)

Черешня – 1 кг Сахар – 300 г Вода – 1 л Лимонная кислота – 3 г

1. Подготовленные ягоды черешни плотно уложите в стерилизованные стеклянные банки.
2. Сварите сироп из воды и сахара и им, горячим, залейте ягоды.
3. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с теплой водой.
4. Нагрейте ее до 80° С и пастеризуйте компот: в полулитровых банках в течение 10 минут, а в литровых 15 минут.
5. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Компот (вариант 6)

Черешня – 2 кг Сахар – 300 г Вода – 200 мл

1. Подготовленные ягоды черешни очистите от косточек. Уложите в стерилизованные банки, пересыпая сахаром и добавляя воду.
2. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с холодной водой.
3. Нагрейте ее до 85° С и пастеризуйте компот: в полулитровых банках в течение 15 минут, а в литровых 20 минут.
4. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Черешня натуральная

Черешня – 1 кг Вода – 1 л Лимонная кислота – 1 г

1. Подготовленную черешню плотно уложите в сухие чистые банки.
2. Залейте ягоды горячей (60° С) водой, добавьте лимонную кислоту, накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с водой, нагретой до температуры 50° С.
3. Доведите температуру воды в посуде для стерилизации до 100° С и проводите тепловую обработку полулитровых банок в течение 15 минут, а литровых 25 минут.
4. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Черешня в собственном соку без сахара

Черешня – 1 кг Черешневый сок – 1 л

1. Очистите подготовленную черешню от косточек и плотно уложите в стерилизованные банки.
2. Вскипятите сок и сразу же разлейте его по банкам.
3. Накройте их лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой.
4. Пастеризуйте при температуре 85° С: полулитровые банки в течение 15 минут, а литровые 20 минут.
5. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Варенье (вариант 1)

Черешня – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 200 мл Лимонная кислота – 2 г Ванилин – 1 г

1. Удалите косточки из подготовленных ягод черешни и выложите их в эмалированную кастрюлю.
2. Приготовьте сироп из воды и сахара и им при кипении залейте черешню. Выдерживайте 3-4 часа.
3. Доведите варенье до кипения, уваривайте 10 минут и снова выдерживайте 5 часов.
4. Вновь поставьте варенье на огонь и доведите до готовности. В конце варки добавьте лимонную кислоту и ванилин.
5. Разлейте горячий продукт по прогретым стеклянным банкам, закатайте герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 2)

Черешня – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 350 мл Ванилин – 1 г

1. Удалите косточки из подготовленных ягод.
2. Сварите сироп из сахара и воды, процедите его через 3-4 слоя марли и залейте им черешню.

3. Выдерживайте в течение 2 часов, а затем поставьте на огонь дайте закипеть.
4. Доведите варенье до готовности за один прием. В конце варки положите ванилин.
5. Разлейте горячий продукт по хорошо прогретым банкам и закатайте их герметичными крышками.
6. Переверните тару с вареньем вверх дном, оставив до полного остывания.
7. Храните в прохладном месте.

Варенье (вариант 3)

Черешня – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 200 мл Лимонная кислота – 2 г

1. Подготовленные ягоды проколите заостренной спичкой и бланшируйте в кипящей воде в течение 2-3 минут. Косточки не удаляйте.
2. Приготовьте сироп из воды и 600 г сахара.
3. Залейте кипящим сиропом ягоды черешни и оставьте на 4-6 часов.
4. Слейте сироп, добавьте 600 г сахара, доведите до кипения, уваривайте 10 минут, а затем погрузите в него ягоды.
5. Выдерживайте еще 5 часов и снова слейте сироп, 5 минут его варите и положите ягоды.
6. После четырехчасовой выдержки поставьте варенье на огонь, дайте закипеть, добавьте лимонную кислоту и доведите до готовности.
7. Разлейте горячий продукт по прогретым стеклянным банкам, закатайте их герметичными крышками, переверните вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Пюре

Черешня – 1,5 кг Сахар – 500 г Вода – 100 мл Лимонная кислота – 3 г

1. Удалите косточки из подготовленных ягод и пропустите их через мясорубку.
2. Полученную массу переложите в кастрюлю, добавив воду.
3. Поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 10 минут.
4. В горячем виде протрите пюре через сито, добавьте сахар, лимонную кислоту и снова поставьте на огонь.
5. Кипящее пюре разлейте по сухим, хорошо прогретым банкам и закатайте их лакированными металлическими крышками.
6. Переверните консервы вверх дном и оставьте для медленного охлаждения при комнатной температуре.

Маринованная черешня (вариант 1)

Черешня – 3,5 кг Вода – 3 л Сахар – 1 кг Уксусная 70%-ная кислота – 25 мл Специи по вкусу

1. Спелую черешню промойте холодной водой, слегка обсушите, проколите каждую ягоду заостренной спичкой.
2. На дно сухих стерилизованных банок насыпьте специи и плотно уложите ягоды.
3. Налейте воду в кастрюлю, добавьте сахар и нагрейте смесь до кипения.
4. Процедите через 3-4 слоя марли и снова нагрейте до температуры 65° С. Добавьте уксусную кислоту и залейте горячим маринадом ягоды.
5. Накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.

6. Проводите тепловую обработку при температуре 85° С: полулитровых банок в течение 15 минут, а литровых 20 минут.

7. Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Маринованная черешня (вариант 2)

Черешня – 1,5 кг Уксус 70%-ный – 15 мл Вода – 1 л Сахар – 600 г Гвоздика – 5 штук Корица – 5 г Душистый перец – 10 горошин

1. Подготовленные крепкие ягоды черешни поместите в стеклянные банки, предварительно уложив на дно специи.

2. Приготовьте маринад, смешав воду, сахар и уксус.

3. Поставьте смесь на слабый огонь и нагревайте до полного растворения сахара.

4. Вскипятите маринад и залейте им черешню.

5. Накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.

6. Проводите тепловую обработку при температуре 85° С: полулитровых банок в течение 15 минут, а литровых 20 минут.

7. Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Абрикосы

Компот (вариант 1)

Абрикосы – 1 кг Сахар – 400 г Вода – 1 л Лимонная кислота – 3 г

1. Подготовленные абрикосы плотно уложите в стерилизованные банки.

2. Приготовьте сироп, вскипятите его и залейте им плоды.

3. Накройте компот лакированными металлическими крышками и выдерживайте 3 минуты.

4. Слейте сироп, доведите до кипения, залейте им абрикосы и оставьте еще на 3 минуты.

5. Опять слейте сироп, добавьте в него лимонную кислоту, доведите до кипения и разлейте по банкам.

6. Немедленно закатайте банки и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Компот (вариант 2)

Абрикосы – 1 кг Сахар – 350 г Вода – 1 л Лимонная кислота – 2-3 г

1. Свежесобранные абрикосы промойте холодной водой и слегка обсушите. Проколите их заостренной спичкой.

2. Плотно уложите плоды в банки до самых плечиков.

3. Приготовьте сахарный сироп и им при кипении залейте абрикосы.

4. Накройте банки прокипяченными лакированными металлическими крышками и через 3 минуты слейте сироп.

5. Снова нагрейте его до кипения и опять налейте в банки на 3 минуты.

6. Еще раз слейте сироп и доведите его до кипения, добавьте лимонную кислоту и залейте им абрикосы.

7. Немедленно закатайте банки и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Компот (вариант 3)

Абрикосы – 1 кг Сахар – 200 г Вода – 1 л

1. Удалите косточки из абрикосов, разрезая их на половинки.
2. Плотно уложите плоды в стерилизованные стеклянные банки.
3. Засыпьте сахаром и залейте холодной кипяченой водой.
4. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой.
5. Пастеризуйте компот при 80° С: в полулитровых банках в течение 6 минут, а в литровых 8 минут.
6. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Абрикосы в собственном соку с сахаром

Абрикосы – 1 кг Сахар – 400 г

1. Подготовленные абрикосы разрежьте на половинки и удалите косточки, поместите плоды в таз и пересыпьте сахаром. Оставьте на 6-7 часов.
2. После этого абрикосы плотно уложите в банки и залейте образовавшимся соком.
3. Накройте тару прокипяченными металлическими крышками и установите в емкость с холодной водой.
4. Пастеризуйте при температуре 85° С: полулитровые банки в течение 15 минут, а литровые 20 минут.
5. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Абрикосы в собственном соку с медом

Абрикосы – 3 кг Мед – 750 г Вода – 2 л

1. Спелые абрикосы очистите от косточек, плотно уложите в стеклянные банки.
2. Воду соедините с медом и нагревайте до его полного растворения.
3. Доведите смесь на слабом огне до кипения и горячим сиропом залейте абрикосы.
4. Банки накройте крышками и установите в емкость с горячей водой. Стерилизуйте при температуре 100° С: полулитровые банки в течение 8 минут, а литровые 12 минут.
5. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Абрикосы натуральные

Абрикосы – 2 кг Вода – 1,5 л

1. Разрежьте абрикосы на половинки и удалите косточки.
2. Плоды плотно уложите в чистые сухие банки и залейте холодной кипяченой водой.
3. Накройте банки лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой.
4. Стерилизуйте при температуре 100° С: полулитровые банки в течение 20 минут, а литровые 30 минут.
5. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Абрикосы в яблочной заливке

**Абрикосы – 1 кг Яблоки кислых сортов – 1 кг Сахар – 200 г Гвоздика – 4 штуки
Вода – 50 мл**

1. Нарезьте яблоки дольками, удалив плодоножки, положите в кастрюлю, добавьте воду и нагревайте до полного размягчения.
2. Протрите яблочную массу через сито, добавьте сахар. Доведите пюре до кипения, положите гвоздику.
3. Абрикосы разрежьте на половинки, удалите косточки, уложите в стеклянные банки и залейте плоды кипящим пюре.
4. Накройте банки лакированными металлическими крышками, установите в емкость с горячей водой. Стерилизуйте при температуре 100° С: полулитровые банки в течение 10 минут, а литровые 15 минут.
5. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Абрикосы в собственном соку без сахара

Абрикосы – 1 кг Вода – 100 мл

1. Абрикосы разрежьте на половинки и удалите косточки.
2. Поместите плоды в кастрюлю, добавьте воду и поставьте на слабый огонь.
3. Нагревайте при постоянном помешивании до тех пор, пока не выделится сок и не покроет абрикосы.
4. Переложите половинки плодов в стеклянные банки и залейте образовавшимся соком.
5. Накройте их лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой.
6. Стерилизуйте при температуре 100° С: полулитровые банки в течение 10 минут, а литровые 15 минут.
7. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Варенье (вариант 1)

Абрикосы – 1 кг Сахар – 1,3 кг Вода – 400 мл Лимонная кислота – 3 г

1. Абрикосы разрежьте на половинки и удалите косточки.
2. Сварите сироп из воды и сахара и в него при кипении опустите половинки плодов.
3. Снимите массу с огня и полностью охладите.
4. Нагревайте варенье до кипения еще трижды с интервалом 5-6 часов.
5. В конце варки добавьте лимонную кислоту и при достижении температуры 105° С снимите варенье с огня.
6. Разлейте горячий продукт по прогретым стеклянным банкам, закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 2)

Абрикосы – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 200 мл Лимонная кислота – 3 г

1. Разрежьте абрикосы на половинки и удалите косточки.
2. Сварите сироп из сахара и воды, процедите его через 3-4 слоя марли, нагрейте его до кипения и залейте им плоды.
3. Выдерживайте в течение 24 часов, а затем слейте сироп и доведите его до кипения.

4. Залейте абрикосы и снова оставьте на сутки.
5. На третий день варите продукт до готовности в течение 30-40 минут. В конце варки добавьте лимонную кислоту.
6. Разлейте горячее варенье по хорошо прогретым банкам и закатайте их герметичными крышками.
7. Переверните тару с вареньем вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 3)

Абрикосы – 1 кг Сахарный песок – 1,5 кг Вода – 500 мл Лимонная кислота – 3 г

1. Абрикосы разрежьте на половинки и удалите косточки. Поместите плоды в таз.
2. Приготовьте сироп из воды и сахарного песка.
3. Залейте кипящим сиропом абрикосы и поставьте на слабый огонь.
4. Постепенно усиливайте огонь и варите смесь в течение 40 минут с момента закипания. При этом каждые 10 минут таз снимайте с огня для удаления пены и тщательного перемешивания содержимого.
5. В конце варки положите лимонную кислоту.
6. Разлейте горячий продукт по прогретым стеклянным банкам, закатайте герметичными крышками, переверните вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Варенье (вариант 4)

Абрикосы – 1 кг Сахар – 400 г Вода – 400 мл

1. Удалите из абрикосов косточки и расколите их с помощью молотка или щипцов.
2. Ядра вы можете снова вставить в плоды или просто положите в таз при варке варенья.
3. Сварите сироп из сахара и воды, процедите его через 3-4 слоя марли и залейте им абрикосы с ядрами.
4. Выдерживайте массу в течение 24 часов, а затем поставьте на огонь и доведите до кипения.
5. Оставьте абрикосы в сиропе еще на одни сутки, а затем варите до готовности.
6. Разлейте горячий продукт по хорошо прогретым банкам и закатайте их герметичными крышками.
7. Переверните тару с вареньем вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Варенье из зеленых абрикосов

Абрикосы (с мягкой косточкой) – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 600 мл Ванилин – 2 г

1. Зеленые абрикосы обрежьте с обоих концов, промойте холодной водой, проколите заостренной спичкой, поместите в дуршлаг и трижды бланшируйте в кипящей воде по 20-30 секунд.
2. Сварите сироп из сахара и воды и опустите в него при кипении плоды.
3. Варенье доведите до готовности в один прием. В конце варки добавьте ванилин.
4. Разлейте продукт по хорошо прогретым банкам, закатайте металлическими крышками, переверните их вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Варенье по-венгерски

Абрикосы – 1 кг Сахар – 1 кг

1. Зрелые абрикосы положите в кастрюлю, залейте горячей водой и доведите до кипения.
2. Выньте плоды из воды и охладите.
3. С помощью ножа снимите с абрикосов кожицу.
4. Поместите их в эмалированную миску, пересыпая сахаром. Закройте крышкой и поставьте на холод на 10-12 часов.
5. Поставьте миску на огонь и варите абрикосы в течение 20 минут с момента закипания.
6. Разлейте варенье по хорошо прогретым банкам и закатайте металлическими крышками.
7. Переверните тару с вареньем вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Варенье по-польски

Абрикосы – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 200 мл

1. Зрелые плотные абрикосы разрежьте на половинки и удалите косточки.
2. Сварите сироп из сахара и воды, процедите его и немного уварите на слабом огне.
3. Опустите подготовленные плоды в кипящий сироп и варите 15 минут с момента закипания при постоянном помешивании. Выньте абрикосы и уложите в стерилизованные банки, заполняя их на $\frac{3}{4}$.
4. Сироп уваривайте до тех пор, пока капля на тарелке не перестанет расплываться. Кипящим сиропом залейте ягоды, закройте банки пергаментной бумагой и оставьте до полного охлаждения.
5. Храните такое варенье в прохладном месте.

Конфитюр (вариант 1)

Абрикосы – 1 кг Сахар – 2 кг Вода – 500 мл

1. Абрикосы опустите в кипяток на 2-3 минуты, после чего снимите с них кожицу, разрежьте пополам и удалите косточки.
2. Сварите сироп из воды и сахара, процедите его и полностью остудите.
3. Погрузите половинки абрикосов в холодный сироп и поставьте на слабый огонь.
4. Доведите массу до кипения и снимите с огня, удалив пенку.
5. Поставьте в холодное место на 10-12 часов.
6. Затем еще дважды нагревайте массу до кипения и охлаждайте в течение 10-12 часов.
7. Доведите конфитюр до готовности, при этом абрикосы уже должны полностью погрузиться в сироп.
8. Разложите продукт по хорошо прогретым банкам, закатайте металлическими крышками, переверните их вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Конфитюр (вариант 2)

Абрикосы – 500 г Яблоки кислых сортов – 1 кг Сахар – 350 г Вода – 400 мл Корица – 3 г

1. Яблоки нарежьте дольками, поместите в кастрюлю, залейте водой и поставьте на слабый огонь.
2. Доведите до кипения и проварите 15 минут.
3. Слейте отвар и процедите его через марлю.
4. Добавьте сахар и варите сироп в течение 30 минут с момента закипания.
5. Абрикосы разрежьте на половинки, удалите косточки, погрузите в кипяток и снимите кожицу.
6. Опустите плоды в кипящий сироп, доведите снова до кипения, добавьте корицу и снимите с огня.
7. Разложите готовый конфитюр в горячем виде по хорошо прогретым банкам, закатайте металлическими крышками, переверните их вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Джем (вариант 1)

Абрикосы – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 200 мл

1. Из мятых и перезрелых абрикосов удалите косточки.
2. Поместите плоды в таз, добавьте воду и вскипятите. Варите в течение 10 минут.
3. Положите сахар, массу хорошо перемешайте, поставьте на слабый огонь и уваривайте при постоянном помешивании до готовности.
4. Разлейте джем после его полного охлаждения по стерилизованным банкам.
5. Закройте пергаментной бумагой и храните в прохладном месте.

Джем (вариант 2)

Абрикосы – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 400 мл

1. Сварите сироп из воды и 200 г сахара.
2. Очень спелые абрикосы очистите от косточек и опустите в кипящий сироп. Варите в течение 20 минут.
3. Оставьте плоды в сиропе на 12-14 часов.
4. Добавьте оставшийся сахар (800 г) и варите джем до готовности.
5. Разлейте джем в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам.
6. Установите их в емкость с горячей водой и стерилизуйте при 100° С: полулитровые банки в течение 20 минут, а литровые 25-30 минут.
7. Закатайте банки герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем (вариант 3)

Абрикосы – 1 кг Сахарный песок – 1 кг

1. Удалите косточки из абрикосов и пропустите их через мясорубку.
2. Переложите массу в таз, поставьте на слабый огонь и доведите до кипения.
3. Добавьте сахарный песок и хорошо перемешайте.
4. Поставьте абрикосовую смесь на слабый огонь и уваривайте при постоянном помешивании до готовности (20-25 минут).
5. В кипящем виде разлейте джем по стерилизованным прогретым банкам.
6. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем по-польски

Абрикосы – 1 кг Сахар – 500 г

1. Возьмите абрикосы разной степени зрелости, причем спелых плодов должно быть $\frac{3}{4}$, а зеленых – $\frac{1}{4}$.
2. Зрелые абрикосы бланшируйте в кипящей воде в течение 20 секунд. Снимите с них кожицу и удалите косточки. Засыпьте плоды сахаром и оставьте на 3-4 часа.
3. Поставьте массу на огонь, доведите до кипения и варите до готовности.
4. Недозрелые абрикосы нарежьте кусочками и опустите в кипящий джем. Варите до тех пор, пока зеленые абрикосы не станут прозрачными.
5. Разлейте готовый джем в горячем виде по стеклянным прогретым банкам, герметично закройте их и оставьте под плотной тканью до полного остывания.

Джем по-словацки

Абрикосы – 1 кг Сахар – 900 г

1. Абрикосы разрежьте на половинки, удалите косточки и $\frac{3}{4}$ всех плодов пропустите через мясорубку.
2. Массу доведите до кипения, добавьте сахар и варите на слабом огне до загустения при постоянном помешивании. Оставшиеся половинки абрикосов нарежьте кубиками, добавьте в джем и доведите его до готовности.
3. Готовый продукт охладите и в теплом виде разложите по сухим стерилизованным банкам.
4. Закройте их пергаментной бумагой и оставьте до полного охлаждения.

Пастила

Абрикосы – 2,3 кг Сахар – 300 г

1. Мягкие спелые абрикосы очистите от косточек и поместите в кастрюлю.
2. Варите при непрерывном помешивании до загустения и в горячем виде протрите через сито.
3. В полученное пюре положите сахар, тщательно размешайте и варите до готовности.
4. Выложите пастилу тонким слоем на противень, покрытый пергаментной бумагой, смазанной растительным маслом.
5. Поставьте противень в теплую духовку и подсушите пастилу.
6. Охлажденный продукт сверните в рулон и поместите в стеклянную банку, закрыв ее пергаментной бумагой.

Сок (вариант 1)

Абрикосы – 2 кг Вода – 400 мл

1. Удалите косточки из спелых абрикосов и пропустите их через мясорубку.
2. Нагрейте массу в кастрюле до кипения, протрите через сито, добавьте воду и снова вскипятите.
3. Горячий продукт разлейте по прогретым стерилизованным банкам, накройте металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой.
4. Стерилизуйте при температуре 100° С: полулитровые банки в течение 15 минут, а литровые 20 минут.

5. Закатайте крышки, переверните банки вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Сок (вариант 2)

Абрикосы – 2 кг Сахар – 250 г

1. Удалите косточки из абрикосов, поместите их в таз или кастрюлю и пересыпьте сахаром. Оставьте на 12 часов.

2. Нагрейте плоды и, помешивая, дождитесь, пока не выделится достаточно сока.

3. Выложите массу на полотенце и отожмите сок в подготовленную емкость.

4. Поставьте посуду на огонь и нагрейте сок до 85° С.

5. Не дав закипеть, разлейте продукт по стерилизованным и прогретым банкам, накройте их металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой.

6. Стерилизуйте при температуре 100° С: полулитровые банки в течение 15 минут, а литровые 20 минут.

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.