



**Светлана Олеговна Ермакова
Екатерина Алексеевна Андреева
Домашнее консервирование
Серия «Готовим от души»**

Текст предоставлен правообладателем.

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=295942

*Ермакова С.О., Андреева Е.А. Домашнее консервирование: РИПОЛ классик; Москва; 2007
ISBN 978-5-7905-5359-2*

Аннотация

Консервированные овощи, фрукты и ягоды являются излюбленным лакомством и детей, и взрослых. В данной книге вы найдете описание всевозможных способов консервирования, полезные советы и ответы на самые разные вопросы, связанные с обработкой овощей, фруктов и ягод, и, конечно, разнообразные рецепты, которые пригодятся не только тем, кто осваивает азы консервирования, но и опытным хозяйкам.

Содержание

Введение	5
Технология, правила и приемы домашнего консервирования	6
Виды тепловой обработки консервов	8
Пастеризация	8
Стерилизация	8
Горячий розлив	8
Консервирование фруктов и ягод	10
Виды консервов из фруктов и ягод	10
Компот	10
Пюре	10
Сок	10
Варенье	11
Джем	12
Повидло	12
Желе	12
Мармелад	13
Сироп	13
Цукаты	13
Маринование и квашение (мочение) фруктов и ягод	14
Основные заготовки из фруктов и ягод	15
Клубника	15
Компот	15
Варенье	15
Джем	15
Джем из клубники с красной смородиной	16
Сок	16
Пюре	16
Пюре из клубники и малины	17
Клубника в сиропе	17
Повидло	17
Малина	18
Компот	18
Варенье	18
Джем	18
Сок	19
Пюре	19
Повидло	19
Сироп	20
Желе	20
Смородина	20
Компот	20
Варенье	20
Джем	21
Сок	21
Пюре	21
Повидло	22

Сироп	22
Желе с черной смородиной	22
Желе с красной смородиной	23
Смородина протертая в сахарном сиропе	23
Цукаты	23
Конец ознакомительного фрагмента.	25

Ермакова Светлана Олеговна Андреева Екатерина Алексеевна Домашнее консервирование

Введение

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 обработкой овощей, фруктов и ягод. «Домашнее консервирование» поможет вам более уверенно чувствовать себя на кухне.

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.

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 – это 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.

Перезрелые и мягкие плоды подвергать бланшированию не рекомендуется. Воду после бланширования вы можете использовать для приготовления консервирующих жидкостей – сиропа или маринада.

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.

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°C 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.

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.

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°C и не превышающей 100°C. 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°C 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.

Консервирование фруктов и ягод

Виды консервов из фруктов и ягод

Компот

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.

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.

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 1/4 часть одного яичного белка.

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. Тепловую обработку компота в полулитровых банках проводите в течение 10–15 минут, а в трехлитровых – 25–30 минут. 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 протиранию 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

Перед тем как получить сок, плоды пропустите через мясорубку, измельчите ножом или раздавите специальной 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°C, 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°C и постоянном помешивании. Горячий сок процедите через несколько слоев марли, затем нагрейте до кипения и разлейте по чистым горячим банкам или бутылкам, 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°C 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 варенья рекомендуется использовать специальные широкие медные или латунные тазы. Кроме того, варят варенье 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.

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.

Запомните, что порция варенья не должна быть более 4–6 кг, так как 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.

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.

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 банкам и выставите их на солнце, чтобы на поверхности повидла образовалась защитная пленка.

Желе

Так называют железированное варенье из ягод и фруктов. 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 кисловатого 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 банкам. Закатайте герметично продукт металлическими крышками и пастеризуйте при температуре 85–90°C в течение 15–20 минут. 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 протираания 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.

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 вылейте 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°C. 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.

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°C. 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

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

Варенье

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.

Джем

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 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 полной готовности.
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°C в течение 20 минут.
11. Закатайте герметично металлическими крышками и, не переворачивая, оставьте при комнатной температуре до полного охлаждения.

Сок

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°C, 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.

Пюре

Клубника – 1 кг

1. Подготовленные ягоды выложите в кастрюлю из нержавеющей стали, нагрейте до 90°C 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 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. Разложить 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°C в течение 20–25 минут.
7. Закатайте герметично металлическими крышками и переверните банки вверх дном до полного охлаждения.

Малина

Компот

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°C 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°C 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°C в течение 10 минут.
8. Закатайте банки и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Варенье

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.

Джем

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.

Сок

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°C, 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.

Пюре

Малина – 1 кг

1. Подготовленные ягоды выложите в кастрюлю из нержавеющей стали и нагрейте до 90°C 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°C 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°C.
4. Разлейте горячую массу по прогретым стерилизованным полулитровым банкам, накройте герметичными крышками и закатайте.
5. Охлаждайте консервы медленно, не переворачивая банок вниз горлышком.

Желе

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 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.

Смородина

Компот

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°C 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°C в течение 20 минут.
6. Закатайте банки и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Варенье

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.

Джем

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.

Сок

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°C 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°C, 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.

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°C 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°C.
4. Разлейте горячий сироп по прогретым стерилизованным полулитровым банкам, накройте герметичными крышками и закатайте.
5. Охлаждайте консервы медленно, не переворачивая банок вниз горлышком.

Желе с черной смородиной

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 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 с красной смородиной

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.

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.

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°C в самом конце варки.

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.