

Ягоды и фрукты

заготовки
по-деревенски



Агафья Тихоновна Звонарева
Ягоды и фрукты. Заготовки по-деревенски
Серия «Советы бабушки Агафьи»

Издательский текст

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=2376275

Ягоды и фрукты. Заготовки по-деревенски: Центрполиграф; М.; 2007

ISBN 978-5-9524-3522-3

Аннотация

Это поистине бесценная книга для любителей запасать впрок садовые и лесные фрукты и ягоды. Наша бабушка Агафья собрала множество оригинальных рецептов заготовок этих даров природы. Вы узнаете, как мариновать сливы, научитесь делать земляничный джем на яблочном соке, виноградный мед, яблочный сыр... Оригинальные сочетания ягод и фруктов дают потрясающий вкусовой эффект!

Содержание

АБРИКОСЫ	5
Компот из абрикосов ускоренным способом	5
Компот из половинок абрикосов	6
Компот из абрикосов и вишни	7
Компот с медом	8
Напиток с абрикосами	9
Абрикосы в собственном соку 1	10
Абрикосы в собственном соку 2	11
Абрикосы в собственном соку 3	12
Абрикосы в собственном соку натуральные	13
Пюре из абрикосов	14
Сок абрикосовый с мякотью	15
Сок абрикосовый с мякотью без стерилизации	16
Абрикосы в яблочном пюре	17
Пюре абрикосово-яблочное	18
Варенье из половинок абрикосов	19
Джем абрикосовый 1	20
Джем абрикосовый 2	21
Джем абрикосово-крыжовенный	22
Конфитюр абрикосовый	23
Сироп абрикосовый и конфитюр абрикосово-яблочный	24
Мармелад абрикосово-яблочный	25
Мармелад абрикосово-морковный	26
Пастила абрикосовая 1	27
Пастила абрикосовая 2	28
Засахаренные сушеные абрикосы	29
Абрикосы, высушенные половинками	30
Абрикосы вяленые	31
Абрикосы, замороженные с сахаром	32
Абрикосы, замороженные в сахарном сиропе	33
Замороженное пюре из абрикосов	34
АЛЫЧА	35
Компот из алычи 1	35
Компот из алычи 2	36
Компот из алычи ускоренным способом	37
Напиток с алычой	38
Варенье из алычи 1	39
Варенье из алычи 2	40
Сушеная алыча	41
Пастила из алычи	42
БРУСНИКА	43
Компот из брусники	43
Компот из брусники с яблоками или грушами	44
Компот из брусники с лимонной кислотой	45
Брусника, протертая с сахаром	46
Брусника в собственном соку с яблоками	47

Брусника в собственном соку со сливами	48
Брусника в собственном соку с сахаром	49
Брусника в собственном соку в духовке	50
Приправа бруснично-яблочная	51
Сок брусничный натуральный	52
Варенье из брусники	53
Варенье из брусники на меду	54
Варенье из брусники с грушами	55
Варенье из брусники с яблоками 1	56
Варенье из брусники с яблоками 2	57
Джем из брусники	58
Джем из брусники с яблоками	59
Джем из брусники с лимоном	60
Джем из брусники со сливой	61
Джем из брусники с морковью	62
Джем из брусники со столовой свеклой	63
Повидло брусничное	64
Повидло бруснично-черничное	65
Желе из брусники	66
Мармелад из брусники	67
Мармелад из брусники и яблок	68
Моченая брусника	69
Хранение брусники	70
ВИНОГРАД	71
Компот из винограда	71
Сок виноградный	72
Варенье из винограда 1	73
Варенье из винограда 2	74
Варенье виноградное с водой	75
Джем виноградный с лимоном	76
Сироп виноградный	77
Желе виноградное	78
Мармелад виноградный	79
Мармелад виноградный с айвой	80
Бекмес (виноградный мед)	81
Маринованный виноград	82
Виноград, маринованный без пастеризации	83
Виноград, маринованный с солью	84
Конец ознакомительного фрагмента.	85

Агафья Тихоновна Звонарева

Ягоды и фрукты.

Заготовки по-деревенски

АБРИКОСЫ

Компот из абрикосов ускоренным способом

Состав заливки: на 1 л воды 200–500 г сахара.

Подготовленными плодами заполнить банки по плечики и залить кипящим сиропом по края горлышка. Через 5–7 минут сироп слить и вновь довести до кипения. Кипящим сиропом вновь залить банки таким образом, чтобы он слегка пролился через горлышко. Сразу же укупорить и перевернуть банки вверх дном до полного остывания.

Компот из половинок абрикосов

Состав заливки: на 1 л воды 200–600 г сахара. 2–3 ядра из косточек абрикосов.

Крупные, зрелые, одномерные плоды разрезать на половинки, удалить косточки и сразу же положить в холодную воду, чтобы абрикосы не потемнели на срезе. Подготовленные плоды бланшировать, опустив на 2–3 минуты в кипящую воду, охладить в проточной воде, снять кожицу, после чего уложить в банки. Консервировать.

Компот из абрикосов и вишни

Состав заливки: на 1 л воды 250–600 г сахара.

Абрикосы и вишню очистить от косточек и уложить в банки, чередуя два ряда абрикосов с одним рядом вишен. Таким же образом можно уложить и целые плоды. Консервировать.

Компот с медом

Состав заливки: на 1 л воды 375 г меда.

Небольшие абрикосы вымыть и уложить в литровые банки. Мед растворить в горячей воде, довести до кипения, залить сиропом абрикосы и дать остыть. Затем полулитровые и литровые банки стерилизовать 8 минут. Укупорить банки и охладить в кастрюле с водой, подливая холодную воду.

Этот компот можно консервировать и ускоренным способом.

Напиток с абрикосами

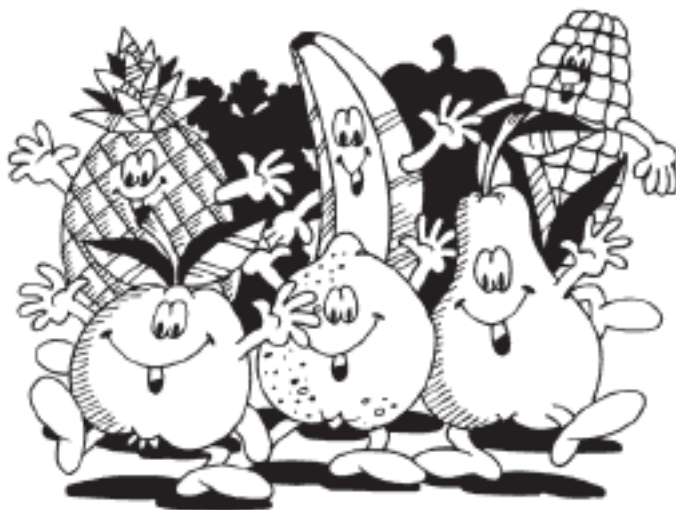
Состав заливки: на 1 л воды 200–250 г сахара.

Крупные плоды разрезать на половинки, мелкие и средние консервировать целиком. Подготовленными плодами заполнить банки на треть. Затем консервировать.

Абрикосы в собственном соку 1

1 кг абрикосов, 300 г сахара.

Зрелые абрикосы разрезать на половинки и удалить косточки. Подготовленные плоды уложить в банки, послойно пересыпая сахаром. Чтобы плоды плотно уложились, банку периодически постукивать по дну. Заполненные плодами банки поставить на ночь в холодное место, чтобы абрикосы пустили сок. На следующий день дополнить их по плечики плодами с сахаром и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут. Сразу же закатать крышками, перевернуть вверх дном и выдержать под одеялом до полного остывания.



Такие плоды использовать на десерт, для украшения кремов, тортов, для приготовления желе, сок – для напитков, коктейлей, компотов, киселей.

Абрикосы в собственном соку 2

1 кг половинок абрикосов, 200 г сахарного песка.

Спелые твердые абрикосы вымыть, разрезать на половинки, косточки удалить. Половинки уложить в литровые банки разрезом вниз, засыпать сверху сахаром и залить холодной кипяченой водой. Стерилизовать 8 минут. Укупорить банки и охладить в кастрюле с водой, подливая холодную воду.

Абрикосы в собственном соку 3

1 кг абрикосов, 400 г сахарной пудры.

Абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. Положить абрикосы в эмалированную миску, пересыпать сахаром и оставить на 24 часа. Затем переложить абрикосы вместе с выделившимся соком в литровые банки и стерилизовать 10 минут. Закатать крышками и дать остыть банкам в кастрюле с водой, подливая холодную воду.

Абрикосы в собственном соку натуральные

1 кг абрикосов, полстакана воды.

Абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить, плоды положить в кастрюлю. Добавить воду и подогревать под крышкой на слабом огне до тех пор, пока плоды не покроются соком. Периодически помешивать. Переложить абрикосы с соком в подготовленные банки, заполняя их по плечики. Стерилизовать.

Пюре из абрикосов

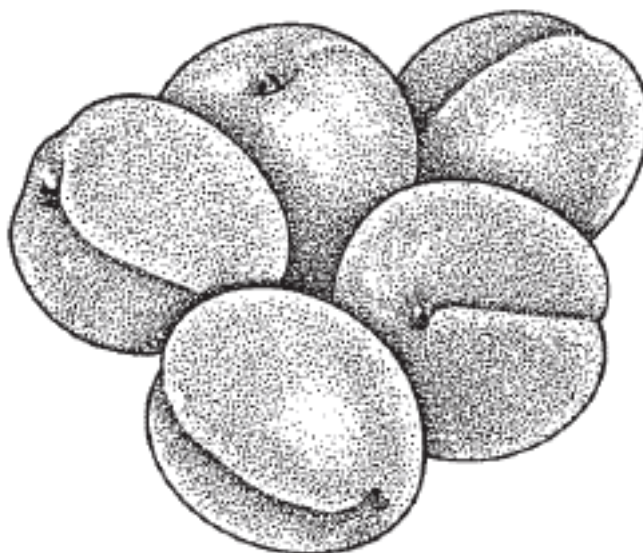
1 кг абрикосов, 250 г сахара, 1 стакан воды.

Зрелые абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. Подготовленные плоды положить в кастрюлю, добавить воду, накрыть крышкой и на слабом огне довести до кипения. Кипятить примерно 10 минут. Пропаренные абрикосы протереть через сито и вновь переложить в кастрюлю. В полученную массу добавить сахар, тщательно перемешать и на слабом огне довести до кипения. Дав соку прокипеть еще в течение 10 минут, разлить его в подготовленную посуду. Стерилизовать.

Сок абрикосовый с мякотью

1 кг абрикосового пюре, 70–100 г сахара, 0,5 л воды.

Зрелые, тщательно промытые абрикосы ошпарить паром до размягчения в течение 10 минут. Для этого положить их в марлевый мешочек или сетчатую корзинку, повесить над кастрюлей или эмалированным ведром с кипящей водой и накрыть крышкой. Воды взять в 4 раза меньше, чем плодов. Из прошпаренных плодов удалить косточки. Плоды протереть через сито.



Приготовить 15 %-й сироп на воде, в которой шпарились абрикосы.

Для этого в 1 л воды растворить 70 г сахара.

На 1 л абрикосового пюре взять 0,5 л сиропа, тщательно перемешать, довести до кипения, немедленно разлить в стерильные банки до края горлышка и сразу же укупорить. Перевернуть банки вверх дном, укутать одеялом и оставить так до полного остывания.

Сок абрикосовый с мякотью без стерилизации

1 кг абрикосов, 250 г сахара, 1 стакан воды. Кипящий сок быстро разлить в горячие банки и сразу же закатать крышками. Укупоренные банки перевернуть вверх дном, укутать одеялом и выдержать в нем до полного остывания.

Абрикосы в яблочном пюре

1 кг абрикосов, 1 кг кислых яблок, 100–200 г сахара, 3–4 бутона гвоздики.

Яблоки разрезать на дольки, удалив только плодоножки, положить в кастрюлю, добавить 2–3 ст. л. воды и подогреть под крышкой до полного размягчения яблок. Протереть яблоки в горячем виде через густое сито. В полученном пюре растворить сахар, тщательно перемешивая, довести до кипения и добавить гвоздику.

Абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. Заполнить банки абрикосами по плечики, залить кипящим пюре из яблок. Стерилизовать.

Пюре абрикосово-яблочное

1 кг абрикосов, 150 г яблок, 100–150 г сахара, полстакана воды.

Приготовить пюре из яблок. Так же приготовить пюре из абрикосов: плоды разрезать на половинки, удалив косточки, положить в кастрюлю, добавить воду и подогреть под крышкой на слабом огне до полного размягчения; протереть через густое сито в горячем виде. Абрикосовое и яблочное пюре смешать, добавить сахар и при помешивании довести до кипения. Кипящее пюре разлить в банки и стерилизовать.

Варенье из половинок абрикосов

1 кг абрикосов, 1 кг сахара, полтора стакана воды.

Для приготовления этого варенья берут абрикосы крупноплодных сортов с хорошо отделяющейся косточкой.

Плоды по бороздке разрезать на половинки, косточки удалить. Подготовленные плоды опустить в кипящий сироп, довести до кипения, варить 2–3 минуты, после чего отставить в холодное место на ночь. Для аромата бросить в варенье 3–4 ядра из абрикосовых косточек. На следующий день сварить варенье до готовности.

Джем абрикосовый 1

1 кг абрикосов, 500 г сахара.

Джем можно варить из различных по степени зрелости плодов.

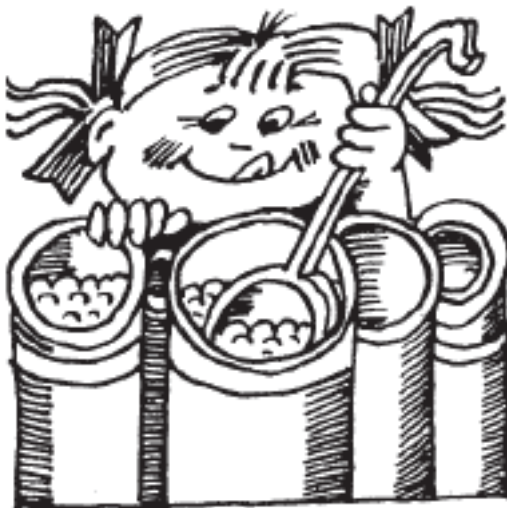
Твердые абрикосы на 2–3 минуты опустить в кипящую воду, после чего снять кожицу, разрезать плоды на половинки, косточки удалить.

Из мягких абрикосов вынуть косточки, положить плоды в кастрюлю, добавить 3–4 ст. л. воды, закрыть крышкой и на слабом огне подогреть до размягчения. Затем плоды тщательно размять, добавить сахар и продолжать подогреть при помешивании. Твердые плоды, очищенные от кожицы, нарезать на мелкие кусочки и высыпать в горячее пюре. Варить до готовности. Фасовать в горячем виде.

Джем абрикосовый 2

1 кг абрикосов, 900 г сахара.

Подготовленные зрелые абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. Три четверти абрикосов пропустить через мясорубку, затем варить при постоянном помешивании до загустения. Добавить сахар и довести до растворения. Оставшиеся абрикосы нарезать кусочками, добавить в кипящую массу и варить до готовности. Фасовать в полуохлажденном виде.



Джем абрикосово-крыжовенный

500 г абрикосов без косточек, 500 г крыжовенного пюре, 800 г сахара.

Этот джем варят небольшими порциями.

Абрикосы нарезать кусочками, удалив косточки. Приготовить крыжовенное пюре. В горячее пюре положить три четверти подготовленных абрикосов, быстро довести до кипения и варить 3 минуты. Добавить 200 г сахара и продолжать варку на сильном огне. Через 10–15 минут частями добавить остальной сахар и оставшиеся абрикосы. Варить до готовности при постоянном помешивании. Разлить в горячем виде до краев банок, укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Конфитюр абрикосовый

1 кг абрикосов, 2 кг сахара, полтора стакана воды.

Сварить сахарный сироп, профильтровать и охладить. Подготовленные абрикосы опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, после чего снять кожицу, разрезать плоды пополам, удалив косточки. Положить абрикосы в холодный сироп и поставить на слабый огонь. Периодически снимать пенку. Как только конфитюр закипит, снять его с огня и поставить в холодное место на 10–12 часов. Затем на слабом огне вновь довести до кипения и оставить для охлаждения. Эту операцию повторить 2–3 раза до готовности (в готовом конфитюре плоды не всплывают). Фасовать в горячем виде, укупорить после охлаждения.

Сироп абрикосовый и конфитюр абрикосовояблочный

500 г абрикосов, 1 кг кислых яблок, 1 кг сахара, кусочек корицы.

Подготовленные абрикосы на 2–3 минуты опустить в кипящую воду, после чего снять кожицу, разрезать плоды на половинки, косточки удалить. Переложить абрикосы в варочный тазик или в кастрюлю с широким дном, засыпать 700 г сахара и оставить на ночь. На следующий день на слабом огне довести до кипения и кипятить 5–7 минут. Снять пенку. Тазик или кастрюлю периодически потряхивать круговыми движениями для перемешивания содержимого. Отставить с огня на 3–4 часа для охлаждения. Операции с 5–7-минутной варкой и 3–4-часовым охлаждением повторить еще 2–3 раза. Когда абрикосы хорошо пропитаются сиропом и проварятся, отделить их от сиропа на дуршлаге. Сироп довести до кипения, разлить и сразу же укупорить. Этот сироп можно также использовать для приготовления других видов варенья или конфитюров, в зимнее время – для приготовления напитков.

Яблоки нарезать дольками, удалив только плодоножки, положить в кастрюлю, наполовину залить водой и на слабом огне довести до кипения. Процедить через марлю, в полученный сок добавить сахар и кипятить 30 минут. В кипящий сироп добавить абрикосы, проваренные в сахарном сиропе, довести до кипения; для вкуса бросить кусочек корицы. Разлить конфитюр в горячем виде и укупорить.

Мармелад абрикосово-яблочный

1 кг абрикосов, 300 г яблок, 700 г сахара, 1 стакан воды.

Приготовить отдельно яблочное и абрикосовое пюре, смешать, добавить сахар и варить до готовности.

Мармелад абрикосово-морковный

1,5 кг абрикосового пюре, 500 г моркови, 1 кг сахара.

Приготовить пюре из абрикосов. Морковь очистить, вымыть и измельчить на крупной терке. Добавить морковь в горячее абрикосовое пюре и варить до размягчения. Размять и варить до загустения. Добавить сахар и при постоянном перемешивании варить до готовности.

Пастила абрикосовая 1

1 кг абрикосов, 800 г сахара, 1 стакан воды.

Приготовить абрикосовое пюре. В полученное пюре добавить сахар и варить до готовности на слабом огне. Для определения готовности ложечкой набрать массу и выложить на холодное блюдо; остывшая масса должна иметь густоту желе.

Готовую массу выложить на полотно и тщательно выровнять, чтобы толщина слоя составляла 1–1,5 см. Остывшую массу разрезать на фигурные кусочки (квадратики, кружочки, ромбы и пр.), посыпать сахаром и сложить по два вместе. Пастила готова. Ее хранят в закрытой посуде в сухом месте.

Пастила абрикосовая 2

1 кг абрикосового пюре, 150 г сахара.

Из перезревших абрикосов приготовить пюре и при непрерывном перемешивании варить до загустения. Добавить сахар и варить до готовности. На противень положить пергаментную бумагу, слегка смазать ее растительным маслом и размазать на ней горячую массу слоем 2 см. Медленно высушить в духовке на слабом огне. Высушенную пастилу свернуть рулоном, уложить в банки, накрыть целлофаном и завязать или закрыть полиэтиленовыми крышками.

Засахаренные сушеные абрикосы

Подготовленные половинки абрикосов уварить в сахарном сиропе, а затем дать стечь сиропу, а плоды выложить на подносе. Сушить при температуре 70 °С до готовности.

Абрикосы, высушенные половинками

Зрелые здоровые абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. Положить плоды в подкисленную лимонной кислотой воду, чтобы не потемнели, затем дать им обсохнуть. Проварить абрикосы 5–10 минут в сахарном сиропе (1 кг сахара на 1 л воды). Затем посуду отставить с плиты на сутки, после чего абрикосы вынуть, дать стечь воде и сушить на солнце или в сушилке сначала при 50 °С, потом при 65, а заканчивать при 60 °С.

Абрикосы вяленые

Подготовленные абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. Абрикосы положить в таз, засыпать сахаром, отставить на ночь, потом довести до кипения. Абрикосы вынуть, дать стечь соку. Разложить абрикосы на противни и сушить в духовке на слабом огне с приоткрытой дверцей. Получаются желтые и чистые, как узбекский урюк, плоды. Хранят их в стеклянных банках под крышкой.

Абрикосы, замороженные с сахаром

1 кг абрикосов, 150–200 г сахара, 3–5 г лимонной кислоты.

Для замораживания берут плоды наилучшего качества.

Вымытые абрикосы опустить на 30 секунд в кипящую воду и затем сразу же охладить в холодной воде. Снять кожицу, разрезать на половинки, косточки удалить. Смочить абрикосы небольшим количеством воды, в которой растворена лимонная кислота. Подготовленные таким образом абрикосы смешать с сахаром, уложить в формочки и заморозить.

Абрикосы, замороженные в сахарном сиропе

Состав сиропа: 0,6 л воды, 400 г сахара, 6–7 г лимонной кислоты.

Отдельно подготовить плоды и сахарный сироп. Плоды уложить в формочки, залить холодным сиропом и заморозить.

Замороженное пюре из абрикосов

1 кг пюре, 250 г сахара, 6–7 г лимонной кислоты. Приготовить абрикосовое пюре, добавить сахар и лимонную кислоту, охладить, разлить в формочки и заморозить.

АЛЫЧА

Компот из алычи 1

Состав заливки: на 1 л воды 200–500 г сахара.

Плоды наколоть заостренной спичкой в 2–3 местах и плотно уложить в банки по плечики. Залить холодным сахарным сиропом несколько выше уровня плодов, затем пастеризовать или стерилизовать. Укупорить и охладить в кастрюле с водой, доливая холодную воду.

Компот из алычи 2

Состав заливки: на 1 л воды 1 кг сахара.

Тщательно промытую алычу опустить на 3–5 минут в нагретую до 30 °С воду, а затем сразу же охладить в холодной воде. Подготовленную алычу уложить в банки по плечики и залить сиропом. Для приготовления сиропа использовать воду, в которой бланшировались плоды. Стерилизовать.

Компот из алычи ускоренным способом

Состав заливки: на 1 л воды 0,8–1 кг сахара.

Тщательно промытую алычу плотно уложить в банки по плечики и залить кипящим сахарным сиропом по края банки. Через 3–5 минут сироп слить и довести в кастрюле до кипения. Кипятим сиропом вновь залить алычу в банках так, чтобы он слегка переливался через края, и сразу же закатать крышками. Банки перевернуть вверх дном до полного остывания.

Напиток с алычой

Состав заливки: на 1 л воды 250–500 г сахара.

Тщательно промытыми плодами заполнить банки наполовину. Через 3–5 минут сироп слить и довести в кастрюле до кипения. Кипящим сиропом вновь залить алычу в банках так, чтобы он слегка переливался через края, и сразу же закатать крышками. Банки перевернуть вверх дном до полного остывания.

Варенье из алычи 1

1 кг алычи, 1,4–1,6 кг сахара, 1 стакан воды.

Приготовить 25 %-й сироп (в 1 стакане воды растворить 3 ст. л. сахара). Довести сироп до кипения, опустить в него алычу на 3 минуты, затем вынуть. В сироп добавить остальной сахар, размешать и довести до кипения. В кипящий сироп положить алычу, довести до кипения и отставить на несколько часов. Варить способом многократной варки.

Варенье из алычи 2

1 кг алычи, 1,4 кг сахара, 3 стакана воды.

Тщательно вымытые плоды опустить на 2–3 минуты в нагретую до 80 °С воду, затем сразу же охладить холодной водой и наколоть заостренной спичкой в 2–3 местах. Подготовленную таким образом алычу положить в кастрюлю и залить кипящим сиропом, для этого использовать две трети сиропа. Поставить на несколько часов в холодное место, затем на слабом огне подогреть до 90 °С, выдержать еще 5 минут и вновь отставить в холодное место. Через 8–10 часов добавить остальной сироп, довести до кипения, вновь оставить на 8 часов и после этого варить до готовности.

Сушеная алыча

Полностью созревшую алычу сортировать по размеру, отбраковывая поврежденную. Плоды тщательно вымыть, затем опустить на 10–15 минут в 0,5 %-й кипящий раствор пищевой соды (5 г соды на 1 л воды), после чего сразу же охладить в холодной воде. Бланширование ускоряет процесс сушки, так как смывается восковой налет на поверхности плодов и прекращается деятельность ферментов. Подготовленные плоды укладывают на подносы в один ряд.

Сначала сушить алычу при температуре 40–45 °С в течение 3–4 часов. Когда кожица на плодах начнет морщиться, сушку прервать и выдерживать плоды при комнатной температуре 4–6 часов. Затем сушить при температуре 55–60 °С в течение 4–5 часов и снова прервать сушку на несколько часов. Досушивать алычу 12–16 часов при температуре 75–80 °С.

Пастила из алычи

Из плодов удалить косточки, раздавить алычу в ступках или кадках пестами до получения однородной кашеобразной массы. Разлить ее тонким слоем на противни, подносы и сушить на солнце. Готовая пластина напоминает блин толщиной около 0,5 см. Пластины пастилы хранить в сухом месте.

Можно приготовить пастилу и другим способом. Плоды без косточек нагревать в кастрюле на слабом огне. Сок отделить, а массу протереть через сито. В пюре добавить сахар, разложить тонким слоем на противни, смазанные растительным маслом, и высушить.

Из пастилы готовят начинки для пирогов, приправы к мясным блюдам и др.

БРУСНИКА

Компот из брусники

Состав заливки: на 1 л воды 0,4–1 кг сахара.

Зрелые, равномерно окрашенные ягоды брусники вымыть и засыпать в подготовленные банки по плечики. На дно и сверху ягод положить по 2–3 дольки нарезанного лимона. Залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать.

Компот из брусники с яблоками или грушами

Состав заливки: на 1 л воды 300–400 г сахара.

Сладкие яблоки или груши очистить и нарезать дольками. Ягоды брусники и дольки плодов уложить в банки слоями или попеременно. На дно банки и сверху ягод для аромата положить по 2–3 дольки нарезанного лимона. Залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать.



Компот из брусники с лимонной кислотой

Состав заливки: на 350 мл воды 400 г сахара, пол чайной ложки лимонной кислоты.

Сварить сахарный сироп. В кипящий сироп партиями опускать мытые и обсушенные ягоды брусники и варить по 4 минуты, после чего засыпать в банки. Когда будут подготовлены все ягоды, в сироп добавить лимонную кислоту и снять пенку. Сиропом залить ягоды в банках. Пастеризовать при 85 °С.

Брусника, протертая с сахаром

1 кг брусники, 1 кг сахара.

Зрелые, интенсивно окрашенные ягоды брусники вымыть и опустить на 5–6 минут в кипящую воду. В горячем виде ягоды протереть через сито или дуршлаг и смешать с сахаром. Полученную массу подогреть до полного растворения сахара и сразу заполнить ею банки. Стерилизовать.

Брусника в собственном соку с яблоками

1 кг брусники, 500 г яблок. Состав заливки: 1 л брусничного сока, 300 г сахара.

Яблоки очистить от кожицы и, удалив сердцевину, нарезать дольками. Бланшировать в кипящей воде 2–3 минуты. В варочный таз высыпать зрелые ягоды брусники, добавить яблоки и залить все брусничным соком. Для получения сока ягоды залить 3 стаканами воды, довести до кипения и варить, пока ягоды не полопаются; отжать сок и развести в нем сахар. Нагреть массу в варочном тазу, не доводя до кипения, разлить в банки и стерилизовать.

Брусника в собственном соку со сливами

Состав заливки: на 1 л брусничного сока 300–400 г сахара.

Вымытые ягоды брусники и разрезанные на половинки сливы без косточек уложить вперемешку в банки. Приготовить сок-заливку: ягоды залить 3 стаканами воды, довести до кипения и варить, пока ягоды не полопаются; отжать сок и развести в нем сахар. Банки с ягодами заполнить горячей заливкой. Пастеризовать.

Брусника в собственном соку с сахаром

1 кг брусники, 500 г сахара.

Вымытые и обсушенные ягоды брусники разогреть в кастрюле под крышкой с несколькими ложками воды, пока не пустят сок. Уваривать при постоянном помешивании. Частями добавлять сахар и варить еще 10 минут. Собрать пенку. Ягоды извлечь и разложить в банки. Сироп довести до кипения и залить им ягоды. Сразу же укупорить банки и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Брусника в собственном соку в духовке

1 кг брусники, 450 г сахара.

Вымытые и обсушенные ягоды перемешать с сахаром и подогреть в духовке, пока не пустят сок. Когда ягоды станут «стекловидными», переложить их в банки. Сироп довести до кипения и залить им ягоды. Банки укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Приправа бруснично-яблочная

1 кг брусники, 1 кг яблок, 250 г сахара, 1 стакан воды, 3–4 бутона гвоздики, кусочек корицы.

Яблоки очистить от кожицы и нарезать дольками, удалив сердцевину. Дольки высыпать в варочный тазик, залить водой и подогреть на слабом огне до размягчения. Протереть через сито.

Зрелые, ярко окрашенные ягоды брусники опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, затем выложить в варочный таз. Добавить яблочное пюре и сахар, варить 20–25 минут, постоянно помешивая. Разложить в банки в горячем виде и стерилизовать.

Сок брусничный натуральный

Для приготовления сока берут только полностью созревшие свежесобранные ягоды.

Ягоды размять, подогреть на слабом огне для лучшего выделения сока и прессовать. Сок довести до кипения и сразу же укупорить.

Брусничный сок можно консервировать и способом пастеризации.

Варенье из брусники

1 кг брусники, 500 г сахара, полстакана воды, кусочек корицы, 3 бутона гвоздики или чайная ложка лимонной цедры.

Перебранные и промытые ягоды брусники для удаления горечи опустить на 2–3 минуты в кипящую воду и выложить в варочный тазик. Добавить воду, сахар и варить на слабом огне до готовности в один прием. Перед окончанием варки добавить приправы.

Варенье из брусники на меду

1 кг брусники, 700 г меда, кусочек корицы, 3 бутона гвоздики, 1 чайная ложка лимонной цедры, полстакана воды.

Перебранные и промытые ягоды брусники для удаления горечи опустить на 2–3 минуты в кипящую воду и выложить в варочный тазик. Добавить воду, мед и варить на слабом огне до готовности в один прием. Перед окончанием варки добавить приправы.

Варенье из брусники с грушами

1 кг брусники, 0,8–1 кг груш, 1,2–1,4 кг сахара.

Груши очистить от кожицы, нарезать дольками, удалив сердцевину, и бланшировать 3–5 минут в кипящей воде.

Варить варенье как обычно, а примерно за 15 минут до окончания варки добавить дольки груш.

Варенье из брусники с яблоками 1

1 кг брусники, 400–500 г яблок, 1,2–1,4 кг сахара.

Для варенья берут твердые и кислые яблоки. Готовить так же, как варенье с грушами.

Варенье из брусники с яблоками 2

1 кг брусники, 1 кг яблок, 2,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Ягоды перебрать, вымыть, опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, дать стечь воде. Твердые и кислые яблоки очистить и нарезать дольками, удалив сердцевину. Приготовить сахарный сироп, довести до кипения. В кипящий сироп выложить бруснику и яблоки. Варить до готовности в один прием.

Фасовать в горячем виде, укупорить полиэтиленовыми крышками.

Джем из брусники

1 кг брусники, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Зрелые, интенсивно окрашенные ягоды брусники вымочить и положить в варочный тазик. Залить водой, добавить половину сахара и варить на слабом огне, постоянно помешивая, пока масса не уварится до трети первоначального объема. Добавить оставшийся сахар и варить до готовности, постоянно помешивая.

Джем из брусники с яблоками

1 кг брусники, 500 г яблок, 3 кг сахара, 4 стакана воды.



Из кислых и твердых яблок приготовить пюре. Перелить пюре в тазик, добавить бруснику и сахар и варить на слабом огне до готовности.

Джем из брусники с лимоном

1 кг брусники, 1 кг яблок, 1 кг груш, 1 лимон, 1 кг сахара.

Промытые и обсушенные ягоды брусники нагревать 10 минут, постоянно помешивая. Добавить нарезанные дольками яблоки и груши и варить еще 10 минут. Добавить порциями сахар и, продолжая помешивать, варить до готовности. Перед окончанием варки добавить лимон, нарезанный мелкими кубиками. Фасовать джем полуохлажденным.

Джем из брусники со сливой

500 г брусники, 500 г сливы без косточек, 750 г сахара.

Сливу сорта венгерка разрезать на половинки, удаляя косточки. Измельчить сливу в мясорубке, смешать с вымытыми и обсушенными ягодами и варить с несколькими ложками воды в кастрюле с широким дном. Когда масса загустеет, добавить сахар и варить еще 3 минуты. Фасовать джем горячим.

Джем из брусники с морковью

1 кг брусники, 500 г моркови, 300–500 г сахара.

Бруснику перебрать, вымыть, опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, переложить в варочный тазик и засыпать сахаром. На слабом огне довести до кипения и варить 8–10 минут. Морковь тщательно вымыть, очистить, нарезать кубиками или кружочками толщиной 4–5 мм. Нарезанную морковь опустить на 10 минут в кипящую воду, затем выложить в варочный тазик с брусникой. Перемешать и варить до готовности. Разложить джем по банкам в горячем виде и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки – 15 минут, литровые – 20.

Джем из брусники со столовой свеклой

1 кг брусники, 500 г столовой свеклы, 300–500 г сахара.

Бруснику перебрать, вымыть, опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, переложить в варочный тазик и засыпать сахаром. На слабом огне довести до кипения и варить 8–10 минут. Свеклу тщательно вымыть, очистить, нарезать кубиками или кружочками толщиной 4–5 мм. Нарезанную свеклу опустить на 10 минут в кипящую воду, затем выложить в варочный тазик с брусникой. Перемешать и варить до готовности.

Повидло брусничное

1 кг брусники, 500 г сахара, 1 стакан воды.

Зрелые вымытые ягоды брусники положить в варочный тазик, добавить воду и на слабом огне прогреть до полного размягчения ягод. Разваренные ягоды в горячем виде протереть через сито. Полученное пюре выложить в варочный тазик, добавить сахар и варить до готовности, пока масса не уварится до трети первоначального объема. Горячее повидло разложить в сухие и подогретые банки, остудить и закрыть полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой в 2 слоя.

Повидло бруснично-черничное

500 г брусники, 500 г черники, 500 г сахара, 1 стакан воды.

Из брусники и черники приготовить пюре, смешать их, добавить сахар и варить до готовности, пока масса не уварится до трети первоначального объема. Горячее повидло разложить в сухие и подогретые банки, остудить и закрыть полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой в 2 слоя.

Желе из брусники

0,8 л брусничного сока, 0,2 л яблочного сока, 500 г сахара.

Отжать сок из ягод брусники и из яблок, вылить тот и другой в кастрюлю, добавить сахар, подогреть до полного растворения сахара и уварить примерно на треть первоначального объема. Готовое желе горячим разлить в банки и пастеризовать при температуре 85–90 °С: полулитровые банки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые – 25.

Мармелад из брусники

1 кг брусники, 400 г сахара.

Спелые ягоды варить до размягчения с несколькими ложками воды, затем размять пестиком или на дуршлаге. Пюре смешать с сахаром. После того как сахар растворится, уварить массу до готовности.

Мармелад из брусники и яблок

1 кг брусники, 1 кг очищенных яблок, 800 г сахара, немного корицы, сок из половины лимона.

Вымытые и обсушенные ягоды вместе с нарезанными на дольки яблоками разварить при помешивании. Протереть на дуршлаге. Полученное пюре смешать с сахаром, лимонным соком и корицей. После растворения сахара варить до готовности.

Моченая брусника

Состав заливки: на 1 л воды 10–30 г соли, 30–50 г сахара.

Свежесобранные ягоды перебрать, вымыть в холодной воде и высыпать в подготовленную посуду. В воде растворить сахар и соль, довести до кипения, охладить и залить ягоды. Для улучшения вкуса можно добавить очищенные дольки ароматных яблок, душистый перец, корицу. Сверху накрыть льняной тканью, положить кружок и гнет. Выдерживать 6–7 дней при температуре 18–20 °С или 8–9 дней при температуре 12–15 °С, после чего посуду с брусникой перенести в холодное место. Через 25–30 дней брусника готова к употреблению.

Хранение брусники

Ягоды перебрать, промыть и высыпать в дубовый бочонок или керамический сосуд из обожженной глины; залить охлажденной кипяченой водой. Укупорить и опустить для хранения в колодец или водоем с проточной водой. Таким образом бруснику можно сохранить до весны.

ВИНОГРАД

Компот из винограда

Состав заливки: на 1 л воды 250 г сахара.

Тщательно промытые грозди или обрезанные ножницами ягоды уложить в банки и залить кипящим сиропом по края. Через 5–6 минут сироп слить, вновь довести до кипения и вторично залить виноград в банках так, чтобы сироп слегка пролился через края. Банки сразу же укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Сок виноградный

Руками отделить зрелые ягоды от гребня и тщательно размять. Мезгу от винограда белых сортов сразу же прессовать. У винограда красных (окрашенных) сортов красящие вещества находятся в кожице, поэтому мезгу для лучшего выделения красящих веществ надо сначала нагреть, помешивая, до 60–65 °С, охладить до 40 °С и затем прессовать. Полученный сок поставить на несколько часов в холодное место, дать отстояться. После отстоя с помощью резиновой трубки слить сок с осадка и профильтровать. Осветленный сок нагреть до 90–95 °С и сразу же разлить в подготовленные горячие бутылки или банки, укупорить и положить на бок до полного остывания.

Варенье из винограда 1

1 кг ягод винограда, 1,2 кг сахара, 1 стакан воды.

Ягоды срезать ножницами с тупыми концами, тщательно вымыть, на 2–3 минуты опустить в воду, нагретую до 80 °С, после чего сразу же охладить в холодной воде. Положить ягоды в варочный тазик, залить кипящим сахарным сиропом и варить не более 20 минут на умеренном огне. Отставить на 8–10 часов и снова варить 40 минут. Затем отделить ягоды от сиропа на дуршлаге и разложить по банкам.



Сироп варить еще 15 минут, затем залить им ягоды в банках. Заполненные банки укупорить.

Варенье из винограда 2

1 кг ягод винограда, 1 кг сахара, 2 стакана воды, 1 чайная ложка лимонной кислоты.

Ягоды отделить от гребней. Булавкой извлечь семена. Опустить ягоды в холодный сахарный сироп и варить варенье до готовности в один прием. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту.

Варенье виноградное с водой

1 кг ягод винограда, 1 кг сахара, 1 стакан воды.

Выбрать виноград с крупными мясистыми ягодами и прочной кожицей. Ягоды отрезать от гребней, положить на 30 минут в горячий сахарный сироп, затем варить в нем на слабом огне до готовности. Перед снятием с огня добавить в варенье щепотку ванильного сахара. В готовом варенье ягоды не должны быть разварены.

Джем виноградный с лимоном

1 кг ягод винограда, 200 г сахара, половина лимона.

Ягоды отделить от гребней, вымыть, положить в варочный таз и подогреть до появления сока. Затем добавить сахар и лимон, нарезанный дольками. Усилить огонь и варить джем, постоянно помешивая, до готовности. Периодически удалять пену со всплывшими семенами.

Сироп виноградный

1 л виноградного сока, 1 кг сахара, 1 стакан воды, половина лимона.

Ягоды белых высокосахаристых сортов винограда вымыть, измельчить, отжать сок, профильтровать. Отдельно приготовить сахарный сироп с небольшим количеством воды. Влить в сироп виноградный сок, добавить очищенный лимон и варить несколько минут. Сироп сразу же процедить, разлить в чистые бутылки, укупорить.

Желе виноградное

1 л виноградного сока, 1 кг сахара, 0,5 л воды.

Для желе берут виноград крупноягодных сортов. Ягоды вымыть, положить в глубокую посуду, поставить ее в кипящую воду и держать до тех пор, пока ягоды не пустят сок. Отцедить сок через частое сито так, чтобы не раздавить ягоды. Перемешать сок с сахаром и водой и уварить смесь до готовности. Фасовать в горячем виде, укупорить. Оставшиеся ягоды можно использовать для приготовления джема.

Мармелад виноградный

Ягоды отделить от гребня, хорошо вымыть, опустить в кипящую воду с содой (на 5 кг винограда – 0,5 ст. л. пищевой соды). Остывшие ягоды размять и протереть через дуршлаг, чтобы отделить мякоть от кожицы и семян. Протертую массу уварить на слабом огне, постоянно помешивая, до готовности.

Мармелад виноградный с айвой

1 кг ягод винограда, 200 г айвы, 100 г сахара.

Разварить ягоды винограда, протереть их через дуршлаг или сито. В протертую массу добавить сахар, мелко наструганную неочищенную айву и уварить на слабом огне, помешивая, до готовности.

Бекмес (виноградный мед)

Свежеотжатый, снятый с осадка и профильтрованный виноградный сок уварить в водяной бане. Для этого на дно большой кастрюли поместить деревянные прокладки, налить в нее воду. На прокладки поставить меньшую кастрюлю с соком. Воду в большой кастрюле довести до кипения, по мере выкипания доливать горячей водой. Сок в меньшей кастрюле постоянно помешивать, пока он не загустеет и не уварится до трети первоначального объема. Готовый бекмес разлить в стеклянную посуду и укупорить.

Бекмес употребляют как мед, а также для приготовления пряников, коврижек, сладких пирогов, восточных сладостей и т. д.

Маринованный виноград

Состав заливки: на 1 л воды— 700 г сахара, две трети стакана уксуса, 5–8 бутонов гвоздики, кусочек корицы.

Свежесобранные грозди очистить от поврежденных ягод, тщательно вымыть и уложить в банки. Предварительно положить на дно банок пряности.

Для приготовления заливки воду довести до кипения, добавить приправы и сахар, профильтровать, затем добавить уксус. Горячей заливкой заполнить банки с виноградом и пастеризовать при температуре 85 °С: полулитровые банки – 20 минут, литровые – 30, трехлитровые – 40–50. После пастеризации охладить укуренные банки в воде (постепенно добавляя в горячую воду холодную).

Виноград, маринованный без пастеризации

Состав заливки: на 1 л воды 200 г сахара, 20 г уксусной эссенции. На литровую банку 5–8 бутонов гвоздики, кусочек корицы, 7–10 горошин черного перца, 1 г порошка горчицы, лавровый листик.

Приготовить заливку, охладить и залить банки, заполненные виноградом. Для предупреждения плесени маринад залить сверху тонким слоем растительного масла. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками (или целлофаном, пергаментной бумагой). Хранить в холодном месте.

Виноград, маринованный с солью

Состав заливки: на 1 л воды 2 ст. л. сахара, 2 ч. л. соли, 0,5 л фруктового или столового уксуса 6 %-го, 10–12 горошин душистого перца, 4–6 лавровых листьев, кусочек корицы, 2–3 бутона гвоздики.

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.