



вкусно и просто

варенья разные и вкусные



УДК 641/642
ББК 36.99
В18

В18 Варенья разные и вкусные.— М.: РИПОЛ
классик, 2007.— 64 с— (Вкусно и просто).
ISBN 978-5-7905-4471-2

**УДК 641/642
ББК 36.99**

*Практическое издание
Серия «Вкусно и просто»*

ВАРЕНЬЯ РАЗНЫЕ И ВКУСНЫЕ

Генеральный директор издательства *С.М.Макаренков*

Редактор-составитель *К.С.Якубовская*
Художественное оформление: *Е.Л.Амитон*
Компьютерная верстка: *В.Б.Пягай*
Технический редактор *Е.А.Крылова*
Корректоры: *В.К.Павлова, Н.М.Рубцова*

Подписано в печать с готовых диапозитивов 26.06.2007 г.
Формат 84x108/32. Гарнитура «Garamond».
Печ. л. 2,0. Тираж 10 000 экз. Заказ № 2829-
Адрес электронной почты: info@ripol.ru
Сайт в Интернете: www.ripol.ru

ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик»
109147, г. Москва, ул. Большая Андроньевская, д. 23
Отпечатано с готовых диапозитивов в ОАО «ИПП «Курск».
305007, г. Курск, ул. Энгельса, 109.
E-mail: kursk-2005@yandex.ru www.petit.ru

ISBN 978-5-7905-4471-2

© ООО Группа Компаний «РИПОЛ
классик», 2007

Предисловие

Сколько домашнего тепла, уюта и спокойствия в тихом семейном чаепитии с вареньем! У каждой настоящей хозяйки обязательно найдется рецепт этого лакомства, который ей особенно удастся. Некоторые знают секрет варенья из грецких орехов, другие готовят непревзойденный абрикосовый джем, а третьи — невероятно нежное и ароматное варенье из лепестков роз, привезенное когда-то из солнечной Болгарии.

Варенье не только очень вкусно, но и, как известно, полезно. Малиновое варенье поможет вам снять жар во время простуды, клюквенное и смородиновое — богаты витамином С, черничное — укрепит и сохранит зрение.

Настоящее домашнее варенье в магазине не купишь, а потому пришло время учиться готовить его самим. С нашей книгой вы без труда сможете освоить как известные рецепты варений из клубники, черной смородины, вишни, черешни и многих других плодов и ягод, так и удивительные экзотические из арбуза и дыни, черемухи и одуванчиков.

Если варенье по праву считается нашим российским национальным продуктом (в других странах его попросту не готовят), то джемы довольно широко распространены во всем мире

и являются основным видом консервов из фруктов с сахаром. А потому мы не могли не познакомить вас с некоторыми хитростями создания бесподобных джемов «Нежность», «Каприз», «Удовольствие» и др.

И конечно же, отдельного разговора заслуживает желе. Без него трудно себе представить «сладкую жизнь»! А как здорово холодной вьюжной зимой открыть баночку и вспомнить о лете!

Отдельного упоминания заслуживает великолепный рецепт желе из свежих фруктов, придуманный и созданный великим французским кулинаром Огюстом Эскофье.

Итак, кулинарных фантазий на тему приготовления варений, джемов и желе может быть множество. А потому начинайте волшебство! Удивляйте и радуйте ваших близких, приводите в восторг гостей! Это интересно, радостно и необыкновенно приятно!

Варенья

«Абрикосовая мечта»

1-й способ

Требуется: На 1 кг абрикосов — 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Способ приготовления. Абрикосы обмыть водой, наколоть в нескольких местах тонкой деревянной шпилькой. Сварить сироп, залить им подготовленные абрикосы и в таком виде поставить на сутки. На другой день сироп слить, вторично его прокипятить, вновь залить им абрикосы и еще раз оставить на сутки. На третий день в этом же сиропе абрикосы сварить до готовности, пока они не станут прозрачными.

2-й способ

Требуется: На 1 кг плодов — 1 кг сахара; из этого количества для сиропа взять 800 г сахара на 0,5 л воды.

Способ приготовления. Подготовленные для варки абрикосы залить горячим сиропом и дать постоять два часа. Варить в два-три приема по 4—5 минут, считая от момента кипения, с промежутками между варками по 6—8 часов.

В последнюю варку добавить сахар из расчета 1 стакан на 1 литр сиропа.

«Амбре»

Требуется: 1 кг абрикосов.

Для сиропа: 1,4 кг сахара, 2—2,5 стакана воды, 3 г лимонной кислоты.

Способ приготовления. Отобрать небольшие абрикосы с плотной мякотью, желательно без следов от падения — темных мягких пятен. Хорошо, если плоды будут недоспелыми. Не мыть абрикосы тщательно, просто протереть их влажной салфеткой, потом проткнуть в нескольких местах заостренной спичкой, погрузить в кипяток на 1—2 минуты и быстро остудить в холодной воде. Абрикосы залить сахарным сиропом. Варить это варенье в 2 приема. Чтобы избежать засахаривания, добавить в варенье немного лимонной кислоты.

«Алычка»

Требуется: На 1 кг алычи — 1,4—1,6 кг сахара, 1 стакан воды.

Способ приготовления. В силу своей кислоты варенье из алычи требует повышенного добавления сахара. В стакане воды надо развести 3 столовые ложки сахара, довести до кипения, опустить в полученный сироп алычу на 3 минуты, затем вынуть. Добавить в сироп остальной

сахар, размешать и довести до кипения. В кипящий сироп положить ягоды, довести до кипения и оставить до полного остывания на несколько часов. Повторить все это несколько раз.

Яблочное с лимоном

Требуется: 2 кг яблок

Для сиропа: 2 кг сахара, 4 стакана воды, 4—6 г лимонной кислоты, 1/4 ч.л. ванильного сахара, лимонная цедра от 2—3 лимонов.

Способ приготовления. Сначала сварить очень густой сахарный сироп, потом яблоки (разумеется, уже без сердцевины и кожицы) нарезать небольшими дольками и положить в сироп. Проварить их полчаса, а перед окончанием варки добавить ванилин и лимонную цедру. Качество сваренного варенья определяется его густотой. И еще одна особенность: варенье должно быть совсем светлым!

«Загадочное»

Требуется: 1 кг яблок, 100 г черноплодной рябины.

Для сиропа: 2,5 кг сахара, 3 стакана воды, специи по вкусу.

Для предварительного замачивания яблок 1 л воды, 1 ч. л. соли или 3 г лимонной кислоты.

Способ приготовления. Очистить сладкие яблоки и нарезать их кубиками. Ягоды черно-

плодной рябины промыть и отделить от щитков. Чтобы яблоки не потемнели, подержать их около часа в подкисленной или подсоленной воде. Потом бланшировать яблоки в кипятке 3—15 минут, чтобы они размягчились. Снова погрузить их в подкисленную (подсоленную) воду на 1 час (не дольше!). Довести сироп до кипения, положить в него яблоки и рябину, 5 минут прокипятить и отставить на 6—8 часов. Повторить процедуру еще 2—3 раза. В последний раз варить плоды до их готовности.

«Грушевое лакомство»

Требуется: На 1 кг груш — 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Способ приготовления. Крепкие, неперезрелые груши очистить от кожицы и нарезать на дольки (не забудьте удалить сердцевину).

Положить груши в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она только покрыла плоды, и варить, пока груши не станут мягкими. В посуду для варки варенья положить сахар, залить двумя стаканами отвара, полученного при варке груш, размешать и дать вскипеть. В горячий сироп опустить приготовленные груши и при слабом кипении варить до готовности!

«Грушевое ассорти»

Требуется: груши разрезанные на четвертинки и очищенные от сердцевины и кожицы — 1 кг,

апельсины — 2 штуки (большие), лимоны — 1,5 штуки (средние), орехи — 200 г (лучше миндаль), изюм — 200 г (распаренный), сахар — 1,5 кг.

Способ приготовления. Апельсины и лимоны нарезать кольцами вместе с кожурой, удалить косточки. Очищенные груши и цитрусовые перемолоть на мясорубке сохраняя сок. Полученную массу вместе с соком взвесить и смешать с сахаром 1:1. Оставить на ночь. Утром поставить варить. Варить 45 минут, затем добавить изюм и варить еще 45 минут, добавить орехи, дождаться, когда варенье снова закипит, и снять с огня через 2 минуты. Разлить в банки.

«Неженка»

Требуется: 1 кг груш.

Для сиропа: 1 кг сахара, 3 г лимонной кислоты, 1 ч. л. ванильного сахара или ванилина (на кончике ножа).

Способ приготовления. Взять небольшие твердые груши, нарезать их дольками, предварительно очистив от кожуры и сердцевины. Проварить в кипящей воде 10—15 минут, затем охладить. Воду, которая осталась после бланшировки, использовать для приготовления сиропа. Залить груши приготовленным сиропом и оставить на 3—4 часа.

На слабом огне довести варенье до кипения, прокипятить 5—7 минут и, выдержав 6—8 часов, снова несколько минут поварить. Сделать 3—4 варки. Перед концом последней всыпать

в сироп ванильный сахар или ванилин. Обязательно добавить в варенье лимонную кислоту.

«Кристалбель»

Требуется: На 1 кг айвы — 1,5 кг сахара, 1,5 стакана отвара айвы.

Способ приготовления. Айву очистить от кожицы, разрезать, удалить сердцевину, нарезать ломтиками или дольками, положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она только покрыла айву, и сварить до мягкости. После этого айву вынуть шумовкой, а отвар процедить. В таз для варенья положить сахар, влить 1,5 стакана отвара, полученного при варке айвы, и приготовить сироп. В кипящий сироп положить подготовленную айву, дать сиропу два раза вскипеть и продолжать варить на слабом огне до тех пор, пока айва не делается прозрачной. Варенье получится более вкусным и ароматным, если сначала сварить снятую с айвы и обмытую кожицу, а на полученном отваре сварить саму айву, нарезанную ломтиками или дольками.

«Алый рассвет»

Требуется: На 1 кг земляники (клубники) — 1,5 кг сахара, 1,5 стакана воды.

Способ приготовления. Землянику (клубнику) осторожно перебрать, чтобы не помять ягоды, удалить веточки, листочки и незрелые

ягоды. Приготовить сахарный сироп, снять с огня и осторожно опустить в сироп ягоды. Кастрюлю или таз слегка встряхнуть, чтобы ягоды опустились в сироп, вновь поставить на огонь, дать вскипеть, снять пенку и варить на слабом огне до готовности. Варенье можно приготовить и так. Подготовленную землянику (клубнику) послойно пересыпать полной нормой сахара и оставить в прохладном месте на 3—4 часа. Затем кастрюлю или таз поставить на огонь, массу довести до кипения и снять с огня на 10—15 минут. Так повторить 4—5 раз, пока варенье не будет готово. В конце варки добавить лимонную кислоту по желанию.

«Красавица»



1-й способ

Требуется: На 1 кг клубники — 1 кг сахара, 1/2 стаканаводы.

Способ приготовления. Если ягоды клубники слишком сочны, надо перед варкой положить их на блюдо, засыпать половиной количества сахара, взятого для варки, и поставить на 5—6 часов в прохладное место. После этого слить образовавшийся сок, добавить в него остальное количество сахара и сварить сироп без добавления воды. Приготавливая варенье, клубнику надо перебрать, отделить стебельки вместе с чашечками. Приготовить сироп, снять с огня и опустить в сироп ягоды. Посуду осто-

рожно встряхнуть, чтобы ягоды погрузились в сироп, и на слабом огне варить до готовности.

2-й способ

Требуется: На 1 кг ягод — 1,4 кг сахара.

Способ приготовления. Засыпать ягоды сахаром или залить сиропом, приготовленным из половины всего количества сахара, и дать постоять 3—5 часов до появления сока. Всыпать остальной сахар и варить в два-три приема с промежутками в 5—6 часов.

«Райский сад»

Требуется: 1 кг малины, 1 кг черной смородины, 1 кг вишни, 3 кг сахара.

Способ приготовления. Вишню, смородину промыть. Из вишни удалить косточки. Ягоды засыпать сахаром и оставить на 4 часа. После этого варить на слабом огне 7 минут. Снять и остудить. Через 3—4 часа опять варить 5—7 минут. Снять, остудить и через 2 часа доварить до полной готовности.

«Праздник каждый день»

Требуется: 1 кг вишни, 250—400 г малины, 1,2 кг сахара.

Способ приготовления. Вишни промыть, удалить плодоножки и косточки, соединить

с подготовленными ягодами малины. Смесь залить 65%-ным сахарным сиропом и оставить на 4—5 часов. Затем нагреть до кипения, прокипятить 5—6 минут, снова выдержать в течение нескольких часов и варить до готовности.

«Елизавета»

Требуется: 1 кг спелого крыжовника, 1,3 кг сахара, 1 стакан воды, 15—20 молодых листьев вишни, на 1 кг крыжовника 1 л сиропа.

Способ приготовления. Перебрать и помыть ягоды. Вишневые листья вымыть и на несколько минут бросить в кипящую воду. Остудить, процедить и использовать их для приготовления сиропа. Из сахара и воды приготовить сироп и залить им ягоды на 4—5 часов. После этого варить на слабом огне 7 минут, снять и остудить. После охлаждения варить крыжовник еще раз до полной готовности. Разложить в банки. Для аромата можно добавить ванилин. Остудить варенье и поставить в прохладное место.

«Экзотика»

Требуется: на 1 кг крыжовника — 1 апельсин, сахар (на 1 кг ягоды 1 кг сахара).

Способ приготовления. Ягоды помыть. Апельсин очистить, разделить на дольки. Все прокрутить через мясорубку и засыпать сахаром на 3 часа. После этого варить на слабом огне

7 минут, снять, остудить. Через 4 часа еще раз сварить, но уже до полной готовности. Разложить в банки. Поставить в прохладное место.

Облепиховое

1-й способ

Требуется: На 1 кг облепихи — 1,5 кг сахара, 0,8 л воды.

Способ приготовления. Перебрать облепиху, обрезать плодоножки, промыть, откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Перебранные и промытые ягоды залить горячим 65%-ным сахарным сиропом и поставить в холодное место на 3—4 часа. Слить сироп, довести до кипения, нагреть до температуры 106—107° С, после чего дать немного остыть. Затем в него снова положить ягоды и на слабом огне довести до готовности.

2-й способ

Требуется: 1 кг облепихи, 1,5 кг сахара.

Способ приготовления. Твердые промытые ягоды обсушить, засыпать сахаром и оставить на 8—10 часов на холоде. Когда сок покроет ягоды, слить его, довести до кипения при постоянном помешивании и растворить сахар. В кипящий сироп опустить порциями ягоды и варить до готовности в один прием.

3-й способ

Для сиропа: на 1 кг сахара — 1 стакан воды

Способ приготовления. Ягоды залить сахарным сиропом и варить в два приема, сначала 10 минут на слабом огне, слить сироп, кипятить его 10—15 минут, затем охладить, залить им ягоды и продолжать варить до готовности.

«Призвание»



Требуется: 1 кг свежей клюквы.

Для сиропа: 2 кг сахарного песка, 0,75 стакана воды.

Способ приготовления. Тщательно перебрать клюкву, промыть в глубокой миске. Затем ошпарить ягоду кипятком (лучше это сделать в дуршлаге), сварить сироп и вместе с высыпанной в него клюквой довести до кипения. Варить до загустения при слабом кипении.

«Искус»

Требуется: На 1 стакан клюквы — 1 кг антоновских яблок, 1 стакан очищенных грецких орехов, 3 кг меда или 2,5 кг сахара, 0,5 стакана воды.

Способ приготовления. Перебранную и промытую клюкву положить в кастрюлю, влить половину стакана воды и варить под крышкой до тех пор, пока ягоды не станут мягкими; после

этого ягоды размять и протереть сквозь волосяное сито.

В тазу для варенья вскипятить мед, положить в него протертую клюкву, очищенные от сердцевины и нарезанные дольками яблоки, очищенные от скорлупы грецкие орехи и варить примерно в течение часа.

Такое варенье можно приготовить и на сахаре. Для этого в сахар добавить стакан воды, сварить сироп, а в остальном поступать так же, как указано выше.



«Медовая брусничка»

Требуется: На 1 кг брусники — 500 г меда или сахара, 0,5 стакана воды, корица, гвоздика, лимонная цедра.

Способ приготовления. Бруснику перебрать, положить в миску и залить кипящей водой. Потом перемешать, тотчас же откинуть на решето и дать стечь воде. Затем бруснику положить в таз, засыпать сахаром, добавить 0,5 стакана воды (или залить медом), положить кусочек корицы, 3 зерна гвоздики или немного лимонной цедры и варить до готовности.

Горячее варенье из таза перелить в миску и, когда остынет, переложить в стеклянные банки, закрыть пергаментной бумагой и завязать. Хранить в сухом прохладном месте.

Это варенье подают к жареной птице и дичи, а также к жареной говядине, телятине и баранине.

«Колибри»

Требуется: На 1 кг красной смородины — 1 кг сахара, 0,5 стакана воды.

Способ приготовления. Для варенья взять крупноплодные сорта красной смородины. Ягоды вымыть, снять с кисточек, высушить.

В кипящий сироп опустить ягоды, таз встряхнуть, чтобы ягоды равномерно погрузились, и варить на среднем огне. Через 20 минут с момента закипания ягод в сиропе их снять с огня и взять пробу. Ложку с охлажденным сиропом наклонить: если сироп из ложки не вылился, а удержался в виде желе, варенье готово. В готовое варенье можно добавить немного порошка ванилина.

«Смородинка»



1-й способ

Требуется: на 1 кг черной смородины — 1,5 кг сахара, 1,5 стакана воды.

Способ приготовления. Для варенья пригодны ягоды большинства выращиваемых сортов черной смородины, однако лучшими для этой цели можно считать такие, у которых плоды крупнее, менее кислые, с тонкой и упругой кожицей и высоким содержанием витамина С.

Для варенья отобрать спелые и крупные ягоды, промыть холодной водой, удалить плодоножки и сухие чашечки цветков, пробланшировать

2—3 минуты в кипящей или 3—5 минут в горячей (90—95° С) воде, чтобы кожура стала мягче и ягоды лучше пропитались сахаром. После этого смородину откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. В кипящий сироп опустить ягоды и варить на слабом огне до готовности.

2-й способ

Требуется: На 1 кг ягод — 1,5 кг сахара, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Ягоды черной смородины очистить от веточек и сухих чашечек цветка, залить холодной водой и затем, удалив всплывшие на поверхность остатки сухих чашечек, откинуть ягоды на сито и дать воде стечь. Сварить густой сироп, всыпать в него приготовленные ягоды, дать вскипеть и поставить на слабый огонь на 40—50 минут. Готовое варенье расфасовать в подготовленные банки и укупорить прокипяченными крышками.



«Красотища»

Требуется: На 1 кг черники — 1,2 кг сахара, 2 стакана воды.

Способ приготовления. В кипящий сироп порциями опустить ягоды черники, кипятить 5—7 минут и оставить на 8—10 часов. Затем поставить варенье на слабый огонь и варить до готовности. Готовое варенье разлить в горячем виде в банки и стерилизовать в кипящей воде.

Стерилизовать пол-литровые банки в течение 7 минут, литровые — в течение 10—12 минут.

«Вишневый листик»

Требуется: 1 кг вишни, 1 кг сахара, 1 стакан воды, 2 горсти листьев вишни, можно добавить 1—2 яблока.

Способ приготовления. Листья вишни промыть, залить холодной водой, на небольшом огне довести до кипения, процедить, на полученном настое варить сироп, в горячий сироп высыпать ягоды. Можно либо сразу варить варенье, либо выдержать в сиропе 8 часов, довести до кипения, еще раз выдержать несколько часов и варить до готовности (ягоды должны опуститься на дно посуды). До того как варить варенье, ягоды лучше подержать в холодильнике.

«Черешня моей мечты»

Требуется: 1 кг черешни.

Для сиропа: 1 кг сахара, 200 г воды, 1 ч. л. винной кислоты.

Способ приготовления. Для приготовления этого варенья нужно отобрать крупные, зрелые, без червоточин плоды черешни с плотной мякотью. Освободить ягоды от плодоножек, косточек, предварительно хорошо промыв в проточной воде, постараться не повредить мякоть. Поместить черешню в таз или кастрю-

лю, в которой она будет вариться, засыпать сахаром и выдержать 1—2 часа, чтобы ягоды пустили сок. После этого залить черешню одним стаканом воды и варить сначала на слабом, а затем — на более сильном огне.

Пенку снять шумовкой. Пока варенье варится, периодически перемешивать его, снимая пробу. Добавить винную кислоту. Через 5 минут варенье следует снять с огня и выдержать приблизительно 7—8 часов. Остывшее варенье поместить в простерилизованные стеклянные банки, закупорить крышками или накрыть пергаментной бумагой, перевязав каждую банку капроновой ниткой.



«Цитрус»

Требуется: 1 кг апельсинов.

Для сиропа: 1,25 кг сахарного песка, 1,5 стакана воды.

Способ приготовления. Апельсины очистить от корок, разделить на дольки и удалить из них косточки. В кипящий сахарный сироп опустить дольки апельсина, прокипятить и сразу снять с огня. Час спустя слить сироп и прокипятить его в течение 10 минут. Затем, залив сиропом апельсины, варить варенье 10—15 минут, пока дольки не станут прозрачными. Корочки, оставшиеся после очистки плодов, использовать как ароматизатор. Для этого очень тонко срезанную корку (без белой кожицы, которая может при варке давать горьковатый вкус) надо ошпарить, фигурно нарезать и добавить в горячее варенье.

«Сюрприз»

Требуется: 1 кг лимонов, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Способ приготовления. Лимоны вымыть, острым ножом срезать с них тонкий окрашенный пигментом верхний слой (цедру), погрузить их на 20 минут в кипяток, а затем промыть в холодной воде и нарезать кружочками, удаляя при нарезании косточки.

В кастрюлю влить 2 стакана воды, поставить на огонь и, нагрев воду, постепенно всыпать сахар. Все время помешивая, добиться полного растворения сахара. В приготовленный густой сироп положить кружочки лимонов довести сироп до кипения и снять кастрюлю с огня. Час спустя слить уже остывший сироп в другую посуду, прокипятить его в течение 10—15 минут и вновь залить им лимоны. Еще через час сироп снова слить, опять прокипятить его в течение 10—15 минут, залить кружочки лимонов горячим сиропом и варить 15—20 минут.

«Ассорти»

Требуется: 1 кг груш, 1 кг апельсинов, 2 лимона (крупных), 1,5 кг очищенных грецких орехов (среднего размера), 200 г миндаля или изюма (распаренного), сахар — 1,5 кг.

Способ приготовления. Груши разрезать на четвертинки, очистить от сердцевины и кожицы.

Апельсины и лимоны нарезать кольцами вместе с кожурой, удалить косточки. Очищенные груши и цитрусовые перемолоть на мясорубке, сохраняя сок. Полученную массу вместе с соком взвесить и смешать с сахаром 1:1. Оставить на ночь. Утром поставить варить. Варить 45 минут, затем добавить изюм и варить еще 45 минут, добавить орехи, дожидаться, когда варенье снова закипит, и снять с огня через 2 минуты. Разлить в банки.

«Гроздь»

Требуется: На 1 кг винограда — 1,2 кг сахара, 2 стакана воды, 1—2 г ванилина.

Способ приготовления. Для варенья предпочтительны крупные сорта винограда. Очистить от гребней ягоды, промыть в холодной воде. Если кожица на ягодах слишком плотная, советуем опустить их на 1—2 минуты в горячую воду, затем залить ягоды кипящим сиропом и варить до готовности.



Варенье из арбузных корок

1-й способ

Требуется. На 1 кг арбузных корок — 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Способ приготовления. С корок арбуза снять верхний плотный слой, оставив лишь бе-

лую мякоть. Нарезать на небольшие кусочки и варить в воде до мягкости. В приготовленный сироп опустить корки арбуза и варить, пока они не станут прозрачными. Под конец варки добавить лимонную кислоту.

2-й способ

Требуется: 2 кг арбузных корок, 5 г лимонной кислоты.

Для приготовления сиропа: сахар — 3 кг, вода — 4 стакана.

Способ приготовления. Срезать корку с арбуза, удалить верхнюю зеленую корочку, разрезать на кусочки, залить водой, прокипятить 15 минут и остудить в холодной воде. Потом откинуть кусочки на дуршлаг, опустить в кипящий сироп, проварить 5 минут, затем снять с огня. Так повторить 3 раза, в конце варки добавить лимонной кислоты. Хранить в стеклянных банках.

«Тоназ»

Требуется: 1 кг дыни.

Для сиропа: 700 г сахара, 3 стакана воды, лимонная кислота, имбирь.

Способ приготовления. Для варенья лучше взять недозревшие дыни с плотной мякотью. Дыни очистить от кожуры, удалить внутреннюю волокнистую часть мякоти вместе с семечками. Приготовленную мякоть нарезать

на кусочки прямоугольной формы толщиной около 1,5—2 см или кубики размером 2—3 см. Нарезанную дыню пробланшировать в кипятке 3—8 минут (в зависимости от спелости) и после этого охладить.

Перед тем как варить варенье, залить кусочки дыни сиропом. Варить варенье в три приема с перерывами на 8 часов и добавлением сиропа перед очередной варкой. Перед последней варкой добавить имбирь в порошке (по вашему вкусу) и лимонную кислоту, чтобы варенье, во-первых, не засахарилось, а во-вторых, не было чересчур сладким.



«Лакомство»

1-й способ

Требуется: На 1 кг очищенной дыни — 1,5—2 кг сахара, 2 стакана воды.

Способ приготовления. С полуспелой дыни срезать корку, дыню разрезать пополам, удалить сердцевину с семенами, а мякоть нарезать небольшими кубиками. Подготовленную дыню посыпать сахаром и поставить на 2 часа в холодное место. Из оставшегося сахара сварить сироп и залить им подготовленную дыню. На другой день сироп слить, вторично прокипятить и снова залить дыню. На третий день в этом же сиропе сварить дыню до готовности.

2-й способ

Требуется: На 1 кг подготовленной дыни — 1 кг сахара, 2 стакана воды.

Способ приготовления. Подобрать дыню средней спелости, с твердой мякотью, вымыть ее, разрезать пополам, удалить сердцевину с семенами, срезать корку. Мякоть нарезать кубиками, кружочками или квадратиками. На 1 кг подготовленной дыни взять 1 кг сахара и 2,5 стакана воды.

Сварить густой сироп из сахара и воды, снять с плиты, погрузить в него ломтики дыни и оставить на 15—20 минут. Затем варить варенье до нужной густоты. Перед тем как снять с плиты, добавить 1,5 столовой ложки лимонной кислоты. Расфасовать варенье в холодном виде.

3-й способ

Требуется: На 1 кг дыни — 1,2 кг сахара, 2 стакана воды, ванилин — щепотка по желанию, лимонная кислота — щепотка по желанию.

Способ приготовления. Неперезревшую, с плотной мякотью дыню очистить от кожицы, нарезать на кусочки и опустить их в кипяток на 5—8 минут. Отдельно сварить сироп, залить им вынутые из кипятка кусочки дыни, поставить на огонь, довести до кипения и варить на медленном огне 7—10 минут. Затем снять кастрюлю с огня и оставить на сутки. На третий день дыню проварить до готовности. По желанию можно довести до кипения и варить на медленном огне 7—10 минут. Затем снять кастрюлю с огня и ос-

тавить на сутки. По желанию можно добавить в варенье по щепотке ванилина и лимонной кислоты. Чтобы варенье не сильно загустело, следует в первый раз залить дыню не всем приготовленным сиропом, а его половиной, во второй раз от оставленного сиропа, а в третий — вылить все.

«Тыква по-нормандски»

1-й способ

Требуется: На 1 кг тыквы - 1,5 кг сахара, 1 ст. л. соды, 0,75 стакана воды.

Способ приготовления. Очистить тыкву от кожицы и зерен. В таз или кастрюлю налить холодной воды, положить соду и опустить тыкву, нарезанную крупными кусочками. Оставить на сутки. Затем слить воду, тыкву вымыть в холодной воде и откинуть на решето. Когда вода стечет, нарезать тыкву квадратиками.

Сварить сироп, положить в него тыкву, но не мешать. Когда варенье закипит, снять его с огня на несколько часов, чтобы тыква не разварилась и не получилось повидло. После чего варить до готовности.

2-й способ

Требуется: 1 кг тыквы, 1 стакан воды, 1 стакан сахара, 1 нарезанный лимон.

Способ приготовления. Тыкву очистить от кожицы. Нарезать тыкву кубиками, засыпать сахаром, добавить нарезанный лимон, варить до готовности, снимая пену. Готовая тыква должна быть прозрачной, капелька варенья не расплывется, а сохраняет форму.

«Звезда Востока»

Требуется: На 1 кг кизила — 1,2 кг сахара, 3 стакана воды.

Способ приготовления. Для варенья предпочтителен крупноплодный спелый кизил. При подготовке у кизила удаляют плодоножки, отбирают незрелые и поврежденные плоды. Промытый кизил опускают в нагретую до 80° С воду на 3—4 минуты, затем охлаждают холодной водой. Варенье лучше получается при варке в несколько приемов.

Варенье из зеленых грецких орехов

1-й способ

Требуется: На 1 кг грецких орехов — 1,2 кг сахара, 10 штук гвоздики или кардамона, 1 лимон или 10 г лимонной кислоты.

Способ приготовления. Незрелые орехи замачивают на 2 суток в холодной воде, меняя ее 4 раза в день до тех пор, пока вода не перестанет

окрашиваться. Затем орехи заливают известковой водой, чтобы вода покрывала их, и выдерживают в ней в течение 24 часов, пока орехи не приобретут темно-фиолетовый или почти черный цвет.

Известковую воду для замачивания орехов готовят следующим образом: 0,5 кг гашеной извести заливают 5 л холодной воды, размешивают, дают отстояться, а прозрачный раствор используется для замачивания орехов.

После выдержки в известковой воде орехи промывают холодной водой до тех пор, пока вода не станет бесцветной, после чего орехи наколоть, бланшировать в воде 15—20 минут. Затем охладить в холодной проточной воде и снова бланшировать в течение 20—30 минут и охладить. Подготовленные таким образом орехи погрузить в горячий сахарный сироп, добавить лимонный сок, гвоздику или кардамон и кипятить 5 минут, а через час снова кипятить 5 минут. Это повторить еще раз и затем варить 20—25 минут до готовности.

2-й способ

Требуется: На 100 штук грецких орехов — 2 кг сахара, 10 зерен гвоздики, лимон.

Способ приготовления. Незрелые орехи очистить от покрывающей их верхней зеленой корочки и замочить на 2 суток в холодной воде, сменяя ее 3—4 раза в день.

Затем, слив воду, на сутки залить орехи известковой водой, почаще их перемешивая. После этого орехи промыть холодной водой, проко-

лоть каждый орех в нескольких местах вилкой и снова замочить в холодной воде на 2 суток. На 6-й день орехи вынуть из холодной воды, опустить в кипящую воду и варить в течение 10 минут, а потом откинуть на сито.

Сахарный песок смешать с 2 стаканами воды, вскипятить ее и снять пену. В полученный сироп положить орехи, гвоздику, добавить лимонный сок, прокипятить и снять с огня. Когда варенье остынет, вновь вскипятить его.

Так повторить три раза, после чего варить до готовности. Известковая вода для замачивания орехов получается следующим образом: 1/2 кг гашеной извести залить 5 л холодной воды, размешать, дать настояться в течение 3—4 часов и слить воду в другую посуду через марлю.

«Незнакомка»



Требуется: 125 г лепестков роз или шиповника.

Для сиропа: 1 кг сахара на 0,5 л воды, 1 ч. л. лимонной кислоты.

Способ приготовления. Приготовить сахарный сироп, прокипятить его. Лепестки роз или шиповника (заранее собранные) промыть, на 2 секунды опустить в кипящую воду и тут же перенести в кипящий сахарный сироп. Варить варенье на сильном огне в один прием — до загустения. Перед окончанием варки добавить в варенье лимонную кислоту. Не дожидаясь остывания варенья, разложить его по банкам.

Стоит
приготовить!

«ПОЛЕВЫЕ ЦВЕТЫ»

Требуется: На 1 кг одуванчиков — 1 л сиропа.
Для сиропа: 1 л воды, 2 стакана сахара.

Способ приготовления. У одуванчиков удалить листья и стебли. Сами цветы помыть. Сварить сахарный сироп и залить им одуванчики. Они должны постоять 3 часа, для того чтобы пропитаться сиропом. После этого варить на слабом огне 5 минут, снять, остудить и варить еще 7 минут. Затем остудить и варить в последний раз до готовности. Разложить в банки. Присыпать сахаром и закрыть крышкой.

«ВЕСЕННЕЕ»

Требуется: 1 кг ягод черемухи.
Для сиропа: 1,2 кг сахара, 600 г воды.

Способ приготовления. Отобрать зрелую черемуху (ягоды), оборвать плодоножки, удалить недозревшие, помятые ягоды. Промыть черемуху холодной водой и дать стечь. Подготовленные таким образом ягоды бланшировать в кипящей воде 1—2 минуты, поместить в эмалированный таз и залить горячим сиропом. Сироп готовить на воде, в которой бланшировались ягоды.

После растворения сахара в воде довести сироп до кипения и процедить через 3—4 слоя марли. Профильтрованный сироп слить в эмалированную кастрюлю, довести до кипения и залить им ягоды. Варить варенье в один прием

без предварительного отстаивания, систематически снимая пенку. Уваренное до готовности, горячее варенье расфасовать в сухие подогретые банки, закупорить прокипяченными крышками, перевернуть их вниз горлышком и охладить.

Джемы

Джем состоит из фруктов, сваренных с сахаром. Количество сахара зависит от того, какие фрукты используются и сколько сахара они содержат сами по себе. Если фрукты кислые, вес сахара должен превышать вес фруктов.

Если сахара слишком много, то джем теряет фруктовый аромат и со временем засахаривается. Если же сахара мало, джем приходится варить дольше обычного, из-за чего запах фруктов попросту выпаривается. И наконец, если джем недоварить, он забродит. Можно сказать, что фрукты сами определяют для себя необходимое количество сахара.

Время приготовления джема можно вычислить лишь приблизительно, поскольку оно полностью зависит от пропорций и в большей или меньшей степени от продолжительности выпаривания естественной влаги из фруктов.

Когда от джема идет густой пар или он сильно кипит, это означает, что он достаточно уварился и до конца варки осталось совсем немного времени. Если джем стекает с шумовки медленно, крупными каплями, это верный признак того, что он готов.

После того как джем сварился, его нужно снять с огня, остудить в течение 7—8 минут и расфасовать в подогретые банки.

«Лесной аромат»

1-й способ

Требуется: На 1 кг ежевики — 2 стакана воды, 1 кг сахара.

Способ приготовления. Разделить подготовленные ягоды на 2 равные части. Одну часть после мытья засыпать в кастрюлю с кипятком и, выдержав 5 минут, пересыпать в сито и протереть сквозь него. Полученную массу поместить в таз или в кастрюлю, добавить воды, поставить на огонь и кипятить еще 5 минут. Затем добавить оставшуюся часть подготовленной и промытой ежевики и сахар и уварить до готовности, непрерывно помешивая. Разлить джем по банкам горячим и герметично закупорить.

2-й способ

Требуется: 2 кг ежевики, 5 г лимонной кислоты.

Для приготовления сиропа: сахар — 2 кг, яблочный сироп — 2 стакана.

Способ приготовления. Ежевику промыть, очистить от плодоножек. Положить в горячий сироп и варить до готовности, непрерывно помешивая и снимая пену. В конце варки добавить лимонную кислоту.

«Нежность»

Требуется: Для выхода 1 кг готового джема — 650 г малины, 650 г сахарного песка и 100 г сока.

Способ приготовления. Малиновый джем нежен и вкусен, поэтому добавлять в него другие ягоды не следует. Для этого джема годится слегка мятая малина, но не гнилая и не заплесневелая. Разложить ягоды одним слоем на мелких тарелках, посыпать сахарным песком. Через 2—3 часа переложить их в таз для варки, залить горячим сахарным сиропом и сразу же поставить на сильный огонь.

Чтобы джем приобрел особый вкус и нежность, в конце варки влить 100 г любого фруктового сока (например, виноградного) и размешать.

Готовый джем похож на желе, он красивого цвета, прекрасно сохраняется и хорошо режется ножом.

«Запах леса»

Требуется: На 1 кг земляники - 2—3 стакана воды, 1,2 кг сахара.

Способ приготовления. Сложить в таз промытые и очищенные ягоды, налить воду и, прокипятив 3—5 минут, засыпать сахар и варить до готовности.

«Калинка»

Требуется: На 1 кг калины — 2 стакана воды, 1,2 кг сахара.

Способ приготовления. Калину вымыть холодной водой и пропустить через мясорубку. Поместить в посуду для варки, добавить воду и сахар и уваривать. Готовый джем переложить в сухие подогретые банки, закрутить крышки и поставить вверх дном.

«Сладость»



Требуется: На 1 кг персиков — 1 стакан воды, 1,5 кг сахара, половину лимона.

Способ приготовления. Очищенные от кожицы и косточек персики, нарезанные кусочками или дольками, проварить в небольшом количестве воды. Варить 5—8 минут после закипания на сильном огне до необходимой густоты, постоянно помешивая. Добавить сахар и варить, помешивая, до готовности 25—30 минут с момента закипания.

«Банановый рай»

Требуется: 250 г очищенных бананов, 500 г ревеня, 500 г сахара.

Способ приготовления. Ревень очистить, нарезать кусочками по 2 см, перемешать с сахаром и дать настояться в течение 2 часов.

Добавить нарезанные очень тонкими кружками бананы. Помешивая, довести до кипения и варить в течение 3 минут. Сразу разлить джем в чистые банки с завинчивающейся крышкой и плотно закрыть.

«Каприз»

1-й способ

Требуется: На 1 кг слив — 1 кг сахара, 1 стакан воды или сока.

Способ приготовления. Для приготовления этого джема можно брать сливы мягкие и перезрелые, у них должна хорошо отделяться косточка. Для лучшего желирования можно вместо воды взять сок яблочный, крыжовника или красной смородины.

Очищенные от косточек сливы проваривать с одним стаканом воды или сока 6—8 минут.

Затем добавить весь объем сахара и варить в один прием до готовности. Чтобы джем не пригорал, массу надо часто помешивать. При желании в джем добавить 20 мелко раздробленных ядер косточек (на 1 кг слив).

2-й способ

Требуется: На 1 кг слив — 0,5 кг сахара.

Способ приготовления. Сливы сортируют, разрезают по бороздке на половинки и удаляют косточки.

Половину слив нарезать кусочками и поставить на небольшой огонь для выделения сока. Затем добавить сахар, а после его растворения оставшуюся половину очищенных слив варить на среднем огне при непрерывном помешивании до тех пор, пока масса не загустеет. Готовый джем расфасовать в банки, накрыть крышками и стерилизовать.

«Вишневый десерт»

Стоит
приготовить!

Требуется: На 1 кг вишни — 0,25 л воды, 0,5 кг красной смородины и 0,75 кг сахара.

Способ приготовления. Вишни рассортировать, вымыть, вынуть косточки и варить 10—15 минут в кипящей воде. Количество воды должно составлять 10—15% к весу плодов. Для лучшего желирования рекомендуется добавить красную смородину. Для этого красную смородину рассортировать, удалить плодоножки и веточки, вымыть и измельчить на мясорубке.

Измельченную красную смородину варить до загустения, добавить остаток воды по рецепту, так же поступить с сахаром. Снова варить несколько минут, добавить проваренные вишни и довести джем до готовности.

«Айоли»

Требуется: На 1 кг алычи — 1,3 кг сахара, 2 стакана воды.

Способ приготовления. Плоды алычи надо вначале освободить от косточек. Положить их в таз и долить 150 г воды. Затем влить сахарный сироп, довести до кипения и кипятить джем до готовности. Джем разлить по банкам в горячем виде и закупорить жестяными крышками.

Джем из боярышника

Требуется: На 1 кг боярышника — 0,9 — 1 кг сахара, 2 стакана воды, 3 г лимонной кислоты.

Способ приготовления. Вымыть плоды, сложить их в таз, залить водой, поставить на огонь и прогревать до размягчения. Затем протереть через сито, добавить сахар и уварить до 105° С. В конце варки добавить лимонной кислоты.

Джем получится еще вкуснее, если в пюре из боярышника положить нарезанные кусочками яблоки.

«Изумруд»

Требуется: На 1 кг винограда — 1,2 кг сахара, 1/2 лимона.

Способ приготовления. Ягоды отделить от кистей, вымыть и положить в таз для варки. Подогреть на слабом огне до появления сока. Добавить сахар и нарезанный дольками лимон. Затем прибавить огонь и, постоянно помешивая, варить джем до готовности, периодически снимая пену с семенами.

Вкусно
и просто

Джем клубнично-красносмородиновый

Требуется: На 500 г клубники — 200 г смородины и 500 г сахара.

Способ приготовления. Клубнику отсортировать, вымыть, залить измельченной (пропущенной через мясорубку) красной смородиной, засыпать сахаром и оставить до следующего дня (на 14—16 часов). После этого смесь проварить, клубнику вынуть, а сок продолжать варить до тех пор, пока он не превратится в желе. Тогда опустить в него клубнику и варить до готовности. Джем можно варить и без добавления красной смородины.

Перед расфасовкой джема в банки его следует охладить, в противном случае клубника сконцентрируется в верхней част банки.

«Полянка»

Требуется: На 1 кг облепихи — 1 кг сахара.

Способ приготовления. Облепиху перебрать, промыть, нагреть на водяной бане до 40° С и быстро протереть через сито, удалить семена. Смешать в равных долях (1:1) с сахарным песком, нагреть до температуры 80—90° С, дождаться полного растворения сахара, разлить по банкам и закрыть.

«Удовольствие»



Требуется: 1 кг апельсинов, 1 кг яблок, 1,2 кг сахара, 2 стакана воды.

Способ приготовления. Яблоки тщательно вымыть, разрезать их на дольки, удалить при

этом сердцевину вместе с семечками. В кастрюлю залить 2 стакана воды, довести ее до кипения, поместить в кипящую воду яблочные дольки, варить их до размягчения, а затем откинуть на сито, пропустить через него размягченные яблочные дольки, получить яблочное пюре. Апельсины вымыть, острым ножом аккуратно срезать верхний окрашенный пигментом слой кожуры (цедру), очистить от оставшейся кожуры, очищенную мякоть нарезать дольками или кружочками. Апельсиновую цедру мелко порубить или натереть. В оставшийся яблочный отвар положить сахар, нарезанные апельсины, яблочное пюре и подготовленную апельсиновую цедру. Помешивая, варить джем еще в течение 10—15 минут.

«Солнечная голина»

Требуется: На 8 апельсинов и 2 лимона — 3 кг сахара, 3 л воды.

Способ приготовления. Взять 8 апельсинов и 2 лимона, вымыть их в холодной воде и порезать на тонкие ломтики. Удалить семена, а мякоть и цедру измельчить. Оставить на 1 сутки отмокать в 3 литрах воды. Вылить в кастрюлю и кипятить 1,5—2 часа, пока корки не размокнут. Затем перелить в таз для варенья и добавить 3 кг сахара, постоянно помешивая до загустения.

«Райское яблочко»

Требуется: 20 штук сладких яблок, цедра с 3 лимонов, 4 ст. л. сахара. На 1 стакан смеси — 1,5 стакана сахара и 0,5 стакана воды, измельченная цедра с 1—2 лимонов.

Способ приготовления. Сварить сироп из смеси, как указано в рецепте, и порциями высыпать в него яблоки. Яблоки предварительно очистить от кожицы и сердцевины, нашинковать на терке, снять цедру с лимонов, выжать сок и тщательно перемешать с сахаром - сахара взять 4 столовые ложки. Варить до тех пор, пока яблоки не станут прозрачными. Перед окончанием варки добавить измельченную цедру с 1—2 лимонов.

«Янтарный»



1-й способ

Требуется: На 1 кг абрикосов — 0,5 кг сахара, 0,5 стакана воды.

Способы приготовления. Абрикосы ошпарить кипятком, продержать несколько минут в горячей воде, снять кожицу. Плоды разрезать пополам, удалить косточки. Сложить абрикосы в кастрюлю, добавить воды, закрыть крышкой и на слабом огне подогреть, пока плоды не размякнут. Затем плоды размять толкушкой и варить до готовности, разливать по банкам в горячем виде.

2-й способ

Требуется: На 1 кг абрикосов — 1 кг сахара и 1 стакан воды.

Способ приготовления. Для джема взять мятые и перезрелые плоды, негодные для варенья. Их надо очистить от косточек, залить водой и сварить. Через 10 минут после закипания добавить сахар и варить до готовности.

«Взлет»

1-й способ

Требуется: На 1,3 кг айвы — 1 кг сахара, 1 л воды, 1 г лимонной кислоты.

Способ приготовления. Отобрать крупные плоды с сочной мякотью и небольшим количеством каменистых клеток. С плодов удалить пушок, порезать их на четвертинки и удалить сердцевину. Чтобы айва не потемнела, следует погрузить ее в 2%-ный раствор лимонной кислоты. Затем 1300 г айвы натереть на терке или разрезать кубиками и поместить в сироп, приготовленный из 1 кг сахара и 1 л воды. Варку надо продолжать до тех пор, пока плоды не станут прозрачными, а сироп не загустеет. За 2—3 минуты до снятия джема с огня в него надо добавить 1 чайную ложку лимонной кислоты.

2-й способ

1,3 кг очищенных айвовых четвертинок натереть на терке, засыпать 1 кг сахара, добавить 1 стакан воды и варить полученную смесь вначале на слабом, а потом на сильном огне до загустения. Также за несколько минут до окончания варки всыпать немного лимонной кислоты.

Джем черносмородиновый

1-й способ

Требуется: На 1 кг черной смородины необходимо 1,5 кг сахара, 100—150 г воды. Выход джема 2,3 кг.

Способ приготовления. Черную смородину отсортировать, вымыть, положить в воду и варить до полного размягчения. На 1 кг ягод взять 100—150 г воды, затем добавить сахар, варить джем до готовности, расфасовать в банки, накрыть крышками и стерилизовать.

2-й способ

Требуется: 2 кг черной смородины, 2 кг сахара, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Ягоды промыть, размять, залить водой, засыпать сахаром и варить до готовности. Разложить по банкам. Закрывать крышками.

«Брусничка»

1-й способ

Требуется: На 1 кг брусники — 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Способ приготовления. Созревшие ягоды брусники сполоснуть и положить в таз для варки. Залить воду, добавить половину сахара и варить на небольшом огне, периодически помешивая, пока брусника не уварится на $\frac{2}{3}$ от первоначального объема. Добавить остаток сахара и варить до полной готовности, не забывая помешивать.

2-й способ

Требуется: 2 кг брусники, 3 кг сахара, 4 стакана воды.

Способ приготовления. Бруснику замочить в воде на 2 часа. Затем переложить в эмалированную посуду, залить водой, добавить половину сахара и варить на слабом огне, пока масса не уварится до первоначального объема. Добавить оставшийся сахар и варить до готовности. Разложить в банки. Закрыть крышками. Хранить в холодильнике.

ЖЕЛЕ

Получают желе путем уваривания осветленного фруктового сока с сахаром. При этом большое значение имеет желирующая способность сока: чем больше в соке пектина, тем лучше он желируется. Можно составить перечень плодов и ягод по качеству желирования:

— очень хорошо желируются: черная смородина, айва, кожица и мякоть яблок;

— хорошо желируются: кислые ягоды, клюква, брусника, черника, красная смородина;

— неплохо желируются: вишня, малина, слива, абрикос, земляника;

— плохо желируются: лесная земляника, клубника, груши, черешня.

Чем больше в соке пектина, тем меньше требуется сахарного песка для приготовления желе.

Айвовое



Требуется: На 1 кг айвы — 1 стакан воды. На 1 л сока — 800 г сахара, 4 г лимонной кислоты.

Способ приготовления. В плодах айвы содержится достаточное количество пектиновых

веществ, необходимых для желирования, поэтому айвовое желе получается стойким.

Айву вымыть, нарезать кусочками, сохранив семенную камеру, где содержится больше всего пектина, залить водой и варить 20—30 минут до размягчения. Получившийся сок процедить и дать отстояться 10—12 часов до прозрачности. Затем сок осторожно слить, оставляя на дне осадок. Добавить сахар, смешать до растворения и варить при температуре 104° С, пока не выкипит 1/3 сока. Под конец варки добавить лимонную кислоту. Готовое желе в горячем виде разлить по банкам.

«Милый груз»

Требуется: на 0,8 л брусничного сока — 0,2 л яблочного сока и 500 г сахара.

Способ приготовления. Для приготовления сока взять созревшие, только что собранные ягоды. Размять их, подогреть на слабом огне для того, чтобы сок лучше выделился, и спрессовать. Яблоки тщательно промыть, вырезать испорченные части, пропустить их через шинковку или овощерезку. Яблоки тут же спрессовать, нагреть до 80° С и сразу охладить, поставив посуду с соком в тазик, наполненный холодной водой.

Через 2 часа профильтровать смесь через мешочный фильтр. Затем слить оба сока в общую кастрюлю, добавить сахар, подогреть до полного растворения сахара и уварить приблизительно

но на 1/3 от первоначального объема. Готовое желе разлить по банкам, не дожидаясь его остывания. Пастеризовать желе при температуре 85—90° С. Пол-литровые банки пастеризовать 15 минут, литровые — 20 минут, а трехлитровые—30 минут.

Стоит
приготовить!

«Солнечная Абхазия»

Требуется: На 1 л виноградного сока — 1 кг сахара и 0,5 л воды.

Способ приготовления. Для приготовления желе использовать виноград крупноягодных сортов. Ягоды промыть, сложить, отделив от веточек, в глубокую эмалированную посуду, поставить ее в кипящую воду и выдержать до того момента, когда ягоды пустят сок. Затем процедить сок через частое сито, но так, чтобы не раздавить ягоды.

Смешать сок с сахаром и водой, поставить на слабый огонь, довести до кипения и уварить смесь до готовности. В горячем виде расфасуйте желе в банки и укупорьте их. Оставшиеся ягоды использовать для приготовления джема.

«Сладость неземная»

Требуется: 1 кг вишни, 0,25 л яблочного сока, 500 г сахара.

Способ приготовления. Для приготовления этого желе следует отобрать вишню с не-

крупными косточками, без дефектов и повреждений, отделить плодоножки и косточки, залить небольшим количеством воды, распарить плоды под крышкой. После распаривания выложить вишню в сито или в дуршлаг, протереть. Вишневое пюре смешать с яблочным соком, всыпать сахар и уварить до готовности.

«Аэлима»

Требуется: 1 кг жимолости съедобной, 0,8—1 кг сахара, 20 г желатина.

Способ приготовления. Плоды жимолости осторожно промыть под проточной водой, обсушить, удалить плодоножки, неспелые, мятые и поврежденные ягоды. Раздробить подготовленную жимолость и отделить сок, используя соковарку. Профильтровать полученный сок, после чего смешать его с разбухшим в воде желатином.

Подогреть желе до растворения сахара, довести смесь до кипения и варить до полной готовности. На это у вас уйдет около 15 минут. Фасовать желе в горячем виде. Хранить его следует при температуре не выше 8° С и низкой влажности.

«Алый рассвет»

Требуется: 0,5 л земляничного сока, 0,5 л красносмородинового сока, 500—700 г сахара.

Способ приготовления. Для приготовления данного вида желе использовать белую смородину. Свежеотжатые соки поставить на 4—5 часов в холодильник, с помощью сифона отделить осадок, смешать соки вместе и на небольшом огне сварить до полной готовности, снимая шумовкой накипь. Разлить желе в горячем виде по банкам.

«Заманичивая улыбка»



Требуется: На 1 л свежего земляничного сока — 1,5 кг сахарного песка.

Способ приготовления. Вылить в кастрюлю сок, подогреть до растворения в нем сахара. Потом закрыть кастрюлю крышкой и довести сок до кипения. Таким образом поступить еще три раза. В последний раз доварить желе до готовности на слабом огне. Расфасовать желе в небольшие стеклянные стерильные баночки в горячем виде, после чего закупорить банки.

«Красавица народная»

Требуется: 1 л сока ежевики, 600 г сахарного песка.

Способ приготовления. Перебрать ягоды, вымыть, обсушить, сложить в кастрюлю и поставить на ночь в теплое место, чтобы ягоды пустили сок. Взять чистый кусочек полотняной ткани, закрепить на краях большой кастрюли, вылить

сок и ягоды на ткань, но не выжимать. Отложить в отдельную посуду жмых, а сок, добавив сахар, довести до кипения на сильном огне и варить (на среднем) около 5 минут. Оставшуюся массу использовать для изготовления мармелада или джема.

«Ева»

Требуется: 1 кг абрикосов, 1 стакан яблочного сока, 1 кг сахара.

Способ приготовления. Абрикосы помыть, удалить косточки, залить яблочным соком. Добавить сахар. Варить, постоянно помешивая, до полной готовности. Готовый джем должен быть густым. После охлаждения переложить его в банки и накрыть пергаментной бумагой.

«Шираз»

Требуется: 1,5 кг кизила, 700 г сахара.

Способ приготовления. Зрелые отборные плоды кизила тщательно промыть в глубокой посуде, сложить в сито или дуршлаг, дать стечь воде и высыпать их в кастрюлю. Залить плоды водой до уровня, когда она закроет их на 0,5 см. Сварить кизил до размягчения. Слить сок и дать отстояться. Массу плодов использовать при приготовлении мармелада. Соку дать хорошо отстояться, добавить сахар и варить до готовности желе.

«Язык проглотишь»

Из сока крыжовника можно получить желе хорошей консистенции, так как крыжовник содержит немалое количество пектиновых веществ. Чтобы улучшить вкусовые качества, цвет и аромат желе, готовится купажированный сок, то есть к соку крыжовника добавляется до 35% малины, смородины, вишни или других фруктов.

Требуется: 2 кг ягод крыжовника, 900 г сахарного песка.

Способ приготовления. Осветленный сок из ягод крыжовника или смесь сока крыжовника с другими соками поместить в эмалированную кастрюлю, добавить сахар и подогреть смесь. Горячий сок профильтровать через фланель или 3—4 слоя марли, вновь поместить в эмалированную кастрюлю и уварить до уменьшения первоначального объема на 1/4 - 1/5 часть. Уваренное желе, при температуре не ниже 80° С, расфасовать в горячие сухие банки, герметично закрыть крышками и, не переворачивая, охладить.

«Обещание»

Требуется: 1 кг ягод крыжовника, 850 г сахара, 800 г воды.

Способ приготовления. В эмалированный таз налить воду и погрузить в нее подготовленные ягоды (с обрезанными цветками и стебельками), после чего таз поставить на слабый огонь

и прокипятить в течение 25 минут. Полученный сок профильтровать через капроновый чулок или 3—4 слоя марли, а мезгу уложить в холщовый мешок и слегка отжать.

Отжатый сок вторично профильтровать, слить его в ранее полученный сок и уварить смесь до уменьшения первоначального объема наполовину, постепенно добавляя сахар. Готовое горячее желе расфасовать в нагретые сухие банки и накрыть крышками. Банки поставить в кастрюлю с нагретой до 70° С водой для пастеризации. В процессе обработки кастрюлю накрыть крышкой. Уровень воды в ней должен быть на 3 см ниже верха горлышка банки. После пастеризации банки герметично укупорить и, не переворачивая, охладить.



«Искус»

Требуется: 1 кг клюквы, 500 г сахара, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Высыпать ягоды в эмалированную кастрюлю, залить водой и варить под крышкой до полного их размягчения. Затем отжать сок, подогреть его, добавить сахар в указанном количестве, после чего, помешивая, варить сок на слабом огне до полной готовности, но не более 15 минут. Разлить желе горячим по банкам и плотно закрыть крышками.

«Для двоих»

Требуется: 300 г красной смородины, 200 г малины, 1 стакан сахара, 1 ст. л. желатина, 500 мл воды.

Способ приготовления. Красную смородину освободить от веточек. Переложить в марлю и отжать сок. Сок залить горячей водой и добавить сахар. Желатин замочить в небольшом количестве холодной воды и соединить со смородиновым соком. В полужидкое желе добавить промытые и обсушенные ягоды малины. Поставить желе в холодильник на 1 — 2 часа. Выложить на плоскую тарелку. Подавать с хрустящими вафлями.

«Румяные щечки»

Требуется: 1 кг вишни, 300 г воды, 700 г сахара.

Способ приготовления. Перебрать вишню, удаляя плодоножки и поврежденные ягоды. Промыть вишню и поместить в эмалированную кастрюлю, наполненную водой. Варить ягоды до выделения сока. Профильтровать полученный сок через фланель или 4 слоя марли. Профильтрованный сок вылить в кастрюлю, поставить на огонь, уварить на 2/3 первоначального объема, после чего добавить сахар. Прокипятить желе на слабом огне.

Горячее готовое желе расфасовать в подогретые сухие банки. Поставить банки в кастрюлю с водой, нагретой до 70° С, и пастеризовать при 85° С. Время пастеризации для банок вместимостью 0,5 л — 10 минут, 1 л — 15 минут. В процессе обработки кастрюлю следует прикрывать крышкой, уровень воды в ней должен быть на 3 см ниже верха горлышка банок. После пастеризации охладить банки, но не переворачивать их вверх ногами.

«Минотавр»

Требуется: 1 кг крыжовника, 0,5 л воды, 800 г сахара, корица или 3—4 бутона гвоздики.

Способ приготовления. Отобрать крупные ягоды крыжовника, обрезать цветки и веточки, промыть его. Размять ягоды деревянным пестиком в эмалированной кастрюле или пропустить через мясорубку. Полученную массу залить водой, подогреть до 60° С и выдержать при этой температуре 30 минут или прокипятить в течение 5—10 минут.

Затем охладить массу, сок профильтровать и осветлить. После этого добавить в сок сахар, довести до кипения и варить до готовности приблизительно 20 минут. Незадолго до окончания варки добавить кусочек корицы или несколько бутонов гвоздики.

«Вырви глаз»

Требуется: 700 г лимонов, 1 кг сахара.

Способ приготовления. Тщательно вымыть несколько толстокорых лимонов, опустить их в кипяток на 1—2 минуты и снять цедру при помощи терки. Очищенные лимоны разрезать пополам и выдавить сок. Полученный сок на некоторое время поставить в холодильник.

Отжатые плоды варить до полного размягчения (около 20 минут) в большом количестве воды. Для полного удаления горечи варить лимоны, меняя воду 2—3 раза, каждый раз уменьшая количество воды. Ставшие мягкими лимоны отжать, прокрутить через мясорубку. Массу взвесить, смешать с сахаром и продолжать варить до полной готовности.

Перед окончанием варки прибавить ранее отжатый сок, перемешать и проварить еще несколько минут. Расфасовать в горячем виде. Для длительного хранения пастеризовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 7—10 минут, литровые — 12—15 минут.

«Загадка августа»

Требуется: На 1 л малинового сока — 0,3 л красносмородинового сока, 500—700 г сахара.

Способ приготовления. Отобранные ягоды малины промыть, размять деревянным пестиком и переложить в эмалированную посуду с предварительно подогретой до 60° С водой. Помешивая,

подогреть ягоды до 60° С, снять с огня, накрыть крышкой и через 15 минут профильтровать получившийся сок.

Затем проделать подобную процедуру с красной смородиной. Ягоды потолочь деревянным пестиком, переложить в кастрюлю, на каждый килограмм добавлять 1,5 стакана воды. Вода должна быть подогрета до 80° С. Ягоды с водой подогреть на слабом огне до 60° С и выдержать при этой температуре 30 минут. Затем сок отжать и профильтровать.

Смешать оба сока и нагреть до 70° С. Растворить в соке сахар и варить на сильном огне до готовности. Хранить желе в стеклянных банках в холодном месте.

«Малинка»

Требуется: На 1 кг малины — 1 кг сахара.

Способ приготовления. Малину отжать через марлю. Готовый малиновый сок засыпать сахаром, размешать и поставить на огонь. После того как все закипит, снять образовавшуюся пену и варить 1—2 минуты. Затем выключить, переложить в стерилизованные банки и остудить. Остывшее желе закрыть капроновой крышкой или пергаментной бумагой.

«Головокружительный аромат»

Требуется: 300 г спелой дыни, 50 г лимона, 100 г сахара, 1,5—2 ст. л. желатина, 300—500 г воды.

Способ приготовления. Дыню очистить от кожуры, удалить семечки и мелко порезать. Воду поставить в небольшой кастрюле на средний огонь. В кипящую воду всыпать сахар. Убавить огонь и варить сахарный сироп в течение 1—2 минут. Затем снять с огня, немного остудить и добавить желатин, предварительно замоченный в холодной воде. Помешивать до тех пор, пока желатин полностью не растворится в сиропе. Затем добавить дыню, порезанную на кусочки, и вскипятить. Сняв с огня, процедить через ситечко, разлить по формочкам и поставить на 1—2 часа на холод.

ЖЕЛЕ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ

Желе из черной смородины

Отобрать спелые ягоды, удалить веточки, положить смородину в кастрюлю, добавить воды (300 мл на 2 кг ягод). Поставить кастрюлю на край плиты и оставить там, пока ягоды не станут мягкими. За это время ягоды полопаются и пустят сок. Процедить отвар через сито.

На каждые 2 л сока взять 1,5 сахара.

Положить сахар в кастрюлю, добавить немного воды. На небольшом огне довести до ки-

пения и, помешивая, варить сироп до стадии «маленький шарик».

На каждые 2 л черносмородинового сока взять 450 мл сока белой смородины (этого количества хватает, чтобы улучшить цвет желе). Смешать сироп и сок, варить до готовности.

Сырое желе из красной смородины

Вымыть красную смородину, удалить веточки, истолочь ягоды, отжать сок через сито.

Смешать сок с сахаром (2 кг на 2 л сока). Оставить в холодном месте на 2—3 часа. Периодически перемешивать. Разлить по банкам и оставить без крышек на 2—3 дня.

Потом закрыть банки крышками и оставить еще на 2 дня, выставляя банки на солнце на 2—3 часа ежедневно.

Примечание. Это желе очень нежное и должно храниться в сухом месте.

Апельсиновое желе

500 г апельсинов, 300 мл яблочного сока, 450 г кускового сахара, вода, 1 ст. л. молотого апельсинового сахара (кусковой сахар, растертый с апельсиновой корочкой).

Выжать из апельсинов сок и процедить.

Растворить сахар в небольшом количестве воды, добавить апельсиновый и яблочный сок

и кипятить до готовности. Потом добавить апельсиновую корочку и разлить желе по банкам.

Примечание. В желе можно добавить засахаренные апельсиновые корочки.

Яблочное желе

Яблоки очистить, нарезать на четвертинки, поместить в кастрюлю и залить водой (2 л на 2 кг подготовленных яблок).

Тушить под крышкой на малом огне до тех пор, пока яблоки не разварятся, после чего отжать через полотняную ткань.

В каждые 2 л отвара добавить 1,8 кг сахара и полстручка ванили. Кипятить до готовности, после чего профильтровать.

Примечание. Разваренную яблочную массу можно использовать для приготовления других блюд.

Содержание

Предисловие	3
Варенья	5
«Абрикосовая мечта»	5
«Амбре»	6
«Алычка»	6
Яблочное с лимоном	7
«Загадочное»	7
«Грушевое лакомство»	8
«Грушевое ассорти»	8
«Неженка»	9
«Кристабель»	10
«Алый рассвет»	10
«Красавица»	11
«Райский сад»	12
«Праздник каждый день»	12
«Елизавета»	13
«Экзотика»	13
Облепиховое	14

«Призвание».....	15
«Искус».....	15
«Медовая брусничка».....	16
«Колибри».....	17
«Смородинка».....	17
«Красотища».....	18
«Вишневый листик».....	19
«Черешня моей мечты».....	19
«Цитрус».....	20
«Сюрприз».....	21
«Ассорти».....	21
«Гроздь».....	22
Варенье из арбузных корок.....	22
«Топаз».....	23
«Лакомство».....	24
«Тыква по-нормандски».....	26
«Звезда Востока».....	27
Варенье	
из зеленых грецких орехов.....	27
«Незнакомка».....	29
«Полевые цветы».....	30
«Весеннее».....	30
Джемы	32
«Лесной аромат».....	33
«Нежность».....	33
«Запах леса».....	34
«Калинка».....	34
«Сладость».....	35
«Банановый рай».....	35
«Каприз».....	36

«Вишневый десерт».....	37
«Айоли».....	37
Джем из боярышника.....	38
«Изумруд».....	38
Джем	
клубнично-красносмородиновый.....	38
«Полянка».....	39
«Удовольствие».....	39
«Солнечная долина».....	40
«Райское яблочко».....	41
«Янтарный».....	41
«Взлет».....	42
Джем черносмородиновый.....	43
«Брусничка».....	44
Желе.....	45
Айвовое.....	45
«Милый друг».....	46
«Солнечная Абхазия».....	47
«Сладость неземная».....	47
«Аэлита».....	48
«Алый рассвет».....	48
«Заманчивая улыбка».....	49
«Красавица народная».....	49
«Ева».....	50
«Шираз».....	50
«Язык проглотишь».....	51
«Обещание».....	51
«Искус».....	52
«Для двоих».....	53
«Румяные щечки».....	53

«Минотавр».....	54
«Вырви глаз».....	55
«Загадка августа».....	55
«Малинка».....	56
«Головокружительный аромат».....	57
Желе из черной смородины.....	57
Сырое желе	
из красной смородины.....	58
Апельсиновое желе.....	58
Яблочное желе.....	59

СКАНДИНАВСКИЕ КРОССВОРДЫ №28

ЯПОНСКИЕ КРОССВОРДЫ №35

ДОМИНО №17

РОТЕНОК №12

СЛОУ-СКАНВОРДЫ №38

ЦИФРОВЫЕ СКАНВОРДЫ №37

ЯПОНСКИЕ КРОССВОРДЫ №18

ЯПОНСКИЕ КРОССВОРДЫ №16

ФИРМЕННЫЙ №39

КРОТ

— полный спектр
развлекательной
периодики!

Сторо...
ник о...
стре...

Миллион...
гольфо...
ватый
минирац

Треть...

www.infanata.org

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями!

Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

www.infanata.org