

ОЧЕНЬ ВКУСНО!

50

самых
лучших
рецептов

A glass jar filled with a vibrant red sauce, likely tomato-based, sits on a wooden surface. In the foreground, a white plate is piled with sautéed cabbage, which is coated in a light, golden-brown sauce and garnished with small pieces of red pepper. The background is a warm, orange-toned gradient.

**ДОМАШНИЕ
ЗАГОТОВКИ**

Серия основана в 2004 году

Автор-составитель Л. Смирнов

Охраняется законом об авторском праве. Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

Д 65 Домашние заготовки/Авт.-сост. Л. Смирнова.—М.: АСТ; Мн.: Харвест, 2006.— 64 с.— (50 самых лучших рецептов).

ISBN 5-17-034036-2(000 «АСТ»).

ISBN 985-13-6428-2 (ООО «Харвест»).

В книге описаны многочисленные способы консервирования, маринования фруктов и ягод, приготовления варенья, джемов, компотов и соков.

УДК 641.4
ББК 36.9 1

ISBN 5-17-034036-2
(ООО «АСТ»)

ISBN 985-13-6428-2
(ООО «Харвест»)

© Подготовка и оформление
«Харвест», 2005

АРОНИЯ (ЧЕРНОПЛОДНАЯ РЯБИНА)

ВАРЕНЬЕ

Черноплодная рябина уже завоевала репутацию отличного сырья для варки варенья.

Плоды рябины не развариваются. Очевидно, этим и объясняется многообразие способов приготовления варенья из черноплодной рябины.

Ягоды отделяют от гребней и плодоножек. Моют, бланшируют в кипящей воде 6—8 минут, наблюдая за тем, чтобы кожица не потрескалась. Воду после окончания бланшировки используют для приготовления сахарного сиропа.

После бланшировки ягоды заливают горячим сиропом 50%-ной концентрации (1 кг сахара на 1 л воды) из расчета на 1 кг ягод — 1 л сиропа. После этого плоды два часа выдерживают, затем варят на малом огне 10 минут и оставляют на 6—9 часов. Перед второй варкой в тазик добавляют 800—850 г сахара. Общий расход сахара 1,4—1,45 кг на 1 кг ягод. Варку продолжают с десятиминутными перерывами до полной готовности (когда плоды начнут опускаться на дно таза, а температура кипящего варенья поднимается до 104—105°)

* * *

Вымытые (без бланшировки) плоды засыпают в горячий сироп, приготовленный из расчета на 1 кг ягод — 1,5 кг сахара и 0,5 л воды. Выдерживают 6—7 часов. Затем таз ставят на огонь, сироп доводят до кипения, снимают с огня и выдерживают еще 8 часов. После второй выстойки варенье варят до готовности.

* * *

Ягоды перебирают, моют, бланшируют в кипящей воде в течение 3 минут. После этого сразу переносят в горячий сахарный сироп, подогревают до кипения, на малом огне кипятят 5—8 минут, снимают с огня и ставят на 8 часов. После выдержки варенье доваривают. В конце варки добавляют по 1 г лимонной кислоты на каждый килограмм плодов. Варенье расфасовывают только после остывания в сухие пастеризованные банки.

На 1 кг ягод берут 1,2 кг сахара. Из него готовят 60 %-ный сироп.

* * *

Из замороженных ягод

Варенье получается вкуснее, если ягоды предварительно подвергнуть замораживанию.

Ягоды черноплодной рябины насыпают нетолстым слоем на металлический лист и помещают на 2—4 часа в морозильное отделение холодильника. При замерзании вода в клеточном соке превращается в кристаллики льда, которые своими острыми гранями разрывают нежные стенки клеток. Через многочисленные образующиеся при этом микротрещины значительно ускоряется и облегчается проникновение сахара из сиропа в ягоды при варке варенья. Замороженные ягоды сразу же, не размораживая, загружают в кастрюлю, заливают сиропом и варят при слабом кипении в течение 15 минут. Затем снимают с огня, выдерживают 6—9 часов и снова варят до готовности.

На 1 кг ягод берут 1,5 кг сахара.

КОМПОТ

Плоды перебирают, моют, отбрасывают на решето, чтобы стекла вода. Затем засыпают в горячие пастеризованные банки, заливают горячим (90 °С) 40 %-ным сахарным сиропом и пастеризуют в кипящей воде: поллитровые банки — 20 минут, литровые — 25 минут, 3-литровые — 50 минут.

* * *

Поскольку вкус черноплодной рябины довольно специфический, ее лучше заготавливать в смеси с кислыми плодами и ягодами.

С яблоками

Яблоки моют, удаляют остатки чашечки и плодоножку, разрезают на половинки или четвертинки, вынимают семенное гнездо и бланшируют в кипящей воде в течение 3 минут. Разваривающиеся сорта яблок бланшируют в горячем 30 %-ном сахарном сиропе (90 °С) в течение 5 минут. После бланшировки банки пастеризуют в кипящей воде: поллитровые — 20 минут, литровые — 25 минут, 3-литровые — 50 минут.

Рецептура компота: 40 % подготовленных яблок, 20 % плодов аронии черноплодной и 40 % сахарного сиропа 45 %-ной концентрации.

* * *

С яблоками и шиповником

Подготовка яблок и аронии черноплодной описана выше. Плоды шиповника моют, срезают верхушку плода с чашелистиками. Ложечкой из нержавеющей стали удаляют семена и волоски, после чего еще раз промывают в воде. В остальном поступают так же, как и при приготовлении компота из яблок и аронии черноплодной.

Рецептура компота: яблоки — 30 %, арония черноплодная — 15%, шиповник — 15 %, 45 %-ный сахарный сироп — 40 %.

* * *

С яблочным соком

Ягоды перебирают, промывают, заливают холодной водой на двое суток, периодически меняя воду. Затем рябину укладывают в стерильные банки, заливают горячим яблочным соком и стерилизуют, литровые банки — 20 минут, 3-литровые — 40 минут.

Можно также использовать другие соки, например сок красной смородины.

Можно приготовить компоты из аронии в смеси со сливой, малиной, алычой.

ПЮРЕ

Ягоды перебирают, моют, бланшируют в кипящей воде в течение 3—6 минут и протирают или пропускают через мясорубку с крупной решеткой, потом — с мелкой. Измельченную массу смешивают с сахаром в равных количествах, нагревают при перемешивании до полного растворения сахара. Затем кипятят 5 минут и расфасовывают в стеклянные банки. Так как кислотность полученного продукта невысокая, поллитровые банки следует стерилизовать в кипящей воде 20 минут, а затем укупорить.

Для вкуса в пюре добавляют немного лимонной кислоты. Сахар в той же пропорции.

* * *

Ягоды отделяют от гребней, моют, бланшируют в кипящей воде в течение 2—5 минут. Затем добавляют сахар из

расчета на 1 кг ягод — 0,5 кг сахара. Ставят на сильный огонь, все время помешивая деревянной ложкой, чтобы не пригорело. Не доводя до кипения, снимают с огня, разливают в сухие горячие банки и закупоривают.

* * *

С яблоками

К 1 кг протертых плодов черноплодной рябины добавляют 1 кг протертых яблок и 800 г сахара. Пастеризуют в кипящей воде: поллитровые банки — 20 минут, литровые — 25 минут.

* * *

Со сливами

Лучше всего подходят сливы сорта Венгерка обыкновенная.

Сливы моют, бланшируют в кипящей воде 3—5 минут, удаляют косточки, протирают через сито из нержавеющей стали. К 1 кг протертого пюре добавляют 800 г протертых плодов черноплодной рябины и 800 г сахара. Пастеризуют в кипящей воде: поллитровые банки — 20 минут, литровые — 25 минут.

* * *

С клюквой

Протертую аронию (1 кг) смешивают с 1 кг протертой клюквы и добавляют 1,5 кг сахара. Пастеризуют в кипящей воде: поллитровые банки — 20 минут, литровые — 25 минут.

ДЖЕМ

Плоды черноплодной рябины заливают водой (0,5 стакана воды на 0,5 кг плодов), ставят на огонь и варят до размягчения. Отвар отцеживают, а сваренные плоды разминают, хорошо перемешивают и протирают через дуршлаг. В протертую массу добавляют сахар (1 кг на 1 кг массы). Полученную смесь уваривают до густоты сметаны.

Джем получается сладким, поэтому его рекомендуется подкислить соком кислых ягод (смородины, клюквы, брусники и др.), добавив его во время варки.

СУШЕНАЯ АРОНИЯ

Для сушки используют плоды аронии, убранные осенью, до заморозков.

Ягоды отделяют от плодоножек, моют в холодной воде, бланшируют в кипящей воде в течение 2—3 минут. Бланшированные плоды охлаждают в холодной воде, отбрасывают их на решето, дают стечь воде, а затем помещают в духовку или печь.

Сушат при температуре 60 °С. Хорошо высушенные плоды морщинистые, сохраняют блеск и приятный аромат, при сжатии не сбиваются в комок.

ЗАМОРОЖЕННАЯ АРОНИЯ

Для замораживания берут хорошо вызревшие ягоды. Отделяют их от гребней, моют и обсушивают. Затем ссыпают в тару для замораживания, осторожно встряхивают и ставят в морозильную камеру на 1—2 дня. Слой ягод должен быть не более 2—3 см. Замороженные ягоды ссыпают в полиэтиленовые мешочки и завязывают.

СОК АРОНИИ НАТУРАЛЬНЫЙ

Ягоды перебирают, промывают, опускают в кипящую воду на 2—3 минуты, протирают через сито или дуршлаг. Полученный сок доводят до кипения, кипятят 3—5 минут, горячим разливают в стерильные банки и закупоривают. Для надежности сок можно еще простерилизовать 10 минут.

* * *

Сок аронии с сахаром

Для улучшения вкуса к соку аронии можно добавить 35 %-ный сахарный сироп (на 600 мл сока — 400 мл сиропа), перемешать. Затем сок подогревают до температуры 75—80 °С, разливают в банки и пастеризуют при температуре 85 °С поллитровые банки — 15 минут, литровые — 20 минут.

КРАСНАЯ РЯБИНА

ВАРЕНЬЕ

Плоды отделяют от плодоножек, перебирают, моют в холодной воде. Для уменьшения горечи плоды погружают на 3—5 минут в кипящий 2,5—3 %-ный раствор поваренной соли. Плоды, подвергшиеся действию мороза, бланшируют в растворе соли той же концентрации не

более 2 минут. После бланшировки плоды промывают в холодной воде.

На 1 кг подготовленных плодов следует брать 1,5 кг сахара. Половину требуемого количества сахара расходуют для приготовления 50 %-ного сахарного сиропа.

Подготовленные плоды заливают горячим сахарным сиропом и ставят на 3—4 часа для выстойки, после чего сироп отделяют от плодов, нагревают до кипения и кипятят 5—6 минут. Горячим уваренным сиропом заливают плоды и снова оставляют на 4—5 часов. Оставшееся количество сахара добавляют к сиропу в два приема — во время второй и третьей варки (между ними перерыв 4—5 часов). Окончательное уваривание плодов вместе с сиропом производят во время четвертой варки.

* * *

Ягоды промывают, бланшируют 5—10 минут в кипящей воде. Используя эту же воду, готовят сироп: 1 кг сахара на 0,5 л воды. Затем сироп доводят до кипения и засыпают туда ягоды. Снимают с огня и выдерживают 12 часов. После этого варят примерно 1 час на медленном огне. Готовность варенья определяется видом ягод: они должны равномерно распределиться в сиропе и выглядеть «стеклянными».

* * *

Отбирают крупные ягоды рябины, промывают их в холодной воде и заливают охлажденным сахарным сиропом. На другой день сливают сироп, кипятят его, охлаждают и снова заливают ягоды. На третий день варенье доводят до готовности при медленном кипении.

На 1 кг рябины берут 1,5 кг сахара, 2,5 стакана воды.

* * *

Для варенья используют снятую после первых заморозков рябину, когда она не имеет горького привкуса. Плоды выдерживают в духовке при невысокой температуре в течение 1—2 часов, затем 5 минут бланшируют в очень горячей воде. Варят сироп: на 1 кг ягод берут 1,5 кг сахара и 3 стакана воды. Ягоды опускают в горячий сироп и оставляют на 6—8 часов, потом варят. Как только варенье закипит, его на 10—15 минут снимают с огня, повторяя процедуру 4—5 раз. Так как рябина очень медленно

впитывает сахар, варенье после последней варки выдерживают еще 12 часов. Затем сироп сливают и уваривают до нужной густоты без ягод. Ягоды раскладывают в банки и заливают горячим сиропом.

* * *

С яблоками

Отбирают крупные, зрелые, неисторченные плоды, отделяют кисти. 1 кг плодов бланшируют 5—7 минут в кипящей воде, откидывают на решето. На этой же воде прямо в варочном тазу готовят сироп из расчета 3 стакана воды на 1 кг сахара. Доводят его до кипения. В сироп опускают подготовленную рябину и 500 г яблок (лучше не разваривающихся сортов). Нарезанные дольками яблоки предварительно бланшируют 2—3 минуты в кипящей воде, а затем ополаскивают в холодной. Сироп с рябиной и яблоками оставляют на 10 часов в тазу, накрыв полотенцем. После этого нагревают до кипения и снова оставляют на 8 часов. Наконец, варят на слабом огне в три приема по 8—10 минут с промежутками по 8 часов. Перед второй варкой добавляют 500 г сахара.

КОМПОТ

Подготовленную рябину в дуршлаге опускают на 3—5 минут в кипящую воду, затем быстро охлаждают холодной водой. Предварительно готовят сахарный сироп из расчета 700 г сахара на 1 л воды. В охлажденный сироп опускают рябину и оставляют на 18—20 часов. Затем сироп сливают, рябину плотно укладывают в банки и заливают этим же сиропом. Банки накрывают крышками и стерилизуют с момента закипания воды: поллитровые — 20 минут, литровые — 25 минут и закатывают. В поллитровые банки укладывают 350 г, в литровые — 650 г рябины.

ДЖЕМ

Рябину перебирают, отбраковывают больные и мягкие ягоды, моют, очищают от гребней и листьев.

Подготовленные плоды бланшируют в подсоленной воде и снова промывают. Затем рябину помещают в варочный таз, добавляют воду (1 стакан на 1 кг плодов), сахар (1,5 кг на то же количество ягод). Все тщательно перемешивают и разминают. После этого смесь на слабом огне нагревают до кипения и варят до готовности. Во время варки джем необходимо постоянно помешивать.

Готовый джем горячим расфасовывают в сухие нагретые банки и стерилизуют в кипящей воде: поллитровые банки — 15 минут, литровые — 20 минут.

После охлаждения джема и появления на поверхности корочки банки можно укупорить.

Такой джем можно приготовить с добавлением яблок или груш.

МАРМЕЛАД

Ягоды рябины на 10—15 минут заливают кипятком, откидывают на дуршлаг, перекладывают в кастрюлю и разминают деревянным пестиком. Затем добавляют воду и на слабом огне доводят до кипения. После этого рябину протирают через сито, смешивают с сахаром и варят до готовности. Массу остуживают, перекладывают на противень, покрытый пергаментом, посыпают сахарным песком и помещают в горячую духовку, чтобы образовалась корочка. Подсохший мармелад обсыпают сахарной пудрой, смешанной с ванилином, и нарезают фигурными кусочками. Хранят в закрытой таре.

На 1 кг плодов рябины берут 600 г сахара, 1 стакан воды, щепотку ванильного сахара.

ПАСТИЛА

Плоды рябины бланшируют в растворе поваренной соли в течение 3—5 минут. Затем промывают в холодной воде. Бланшированные плоды перекладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют немного воды (стакан на каждый килограмм плодов), нагревают до кипения и варят до размягчения. Размягченные плоды протирают через сито из нержавеющей стали или дуршлаг. К пюре добавляют сахар (1 кг на 1 кг пюре) и уваривают, перемешивая до тех пор, пока масса не приобретет консистенции густой сметаны. В дальнейшем поступают, как при изготовлении пастилы из яблок.

РЯБИНА В САХАРЕ

Варят слабый сироп (на стакан воды стакан сахара) и, оставив его на маленьком огне, погружают в сироп каждую гроздь рябины отдельно. Затем нужно обвалить рябину в мелком сахарном песке и подсушить в нежаркой духовке.

СУШЕНАЯ РЯБИНА

Отбирают зрелые, неповрежденные ягоды, удаляют плодоножки. Производят первичную подготовку ягод, как и при

консервировании, затем моют, высыпают на сито и сушат в духовке или на солнце.

Температура в духовке должна быть не выше 40—50 °С. В конце высушивания можно поднять ее до 60 °С. Ягоды сохнут 2—4 часа. Во время сушки сита периодически встряхивают, не допуская слипания и пересушивания ягод. Солнечная сушка продолжается 3—5 дней.

СМОКВА

Смоквой называют пюре, сильно уваренное с сахаром и высушенное на воздухе или в духовке. Ее можно готовить не только из рябины, но и из других ягод.

После первых морозов отбирают крупные ягоды рябины, промывают их в холодной воде, кладут в кастрюлю, плотно накрывают крышкой и ставят в духовку на 4—5 часов. Температура духовки должна быть не выше 50 °С. Когда ягоды станут мягкими, их перекладывают в таз для варенья, заливают горячей водой так, чтобы она слегка их покрыла, и варят. Когда ягоды разварятся, их протирают через тонкое сито. Добавляют в полученное пюре сахар из расчета на 1 кг пюре 1,2 кг сахара. Затем ставят на слабый огонь и варят до тех пор, пока масса не загустеет и не будет легко отделяться от дна таза. При варке пюре все время следует помешивать, чтобы оно не пригорело. Готовую смокву выкладывают на блюдо, смоченное кипяченой водой, и ставят в теплое место. Через 2—3 дня, когда она высохнет, нарезают кусками и обсыпают сахарной пудрой. Кусочки смоквы складывают в стеклянную банку, накрывают пергаментной бумагой и плотно перевязывают веревочкой. Хранят смокву в сухом прохладном помещении.

РЯБИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ

Отбирают неповрежденные зрелые ягоды, моют в проточной воде и просушивают. Затем замораживают на картонном поддоне с бортами высотой 2—2,5 см. Замороженные ягоды пересыпают в полиэтиленовые мешочки и хранят в морозильнике.

* * *

С сахаром

Подготовленные ягоды смешивают с сахаром (примерно 200 г сахара на 1 кг ягод), укладывают в тару и замораживают.

РЯБИНА НА МЕДУ

Рябину после первых заморозков перебирают, обрывают с веточек. Каждую ягоду прокалывают, опускают в кипяток, накрывают кастрюлю крышкой и держат до тех пор, пока рябина не размякнет. Затем откидывают ягоды на решето. Кипятят 200 г меда (на 400 г ягод), всыпают рябину и варят, снимая пену, до густоты.

КАЛИНА

ВАРЕНЬЕ

Ягоды моют, помещают в кастрюлю, закрывают крышкой, ставят в духовку, нагретую до 160—170 °С, и упаривают. Когда калина станет мягкой, ее заливают кипящим сиропом (800 г сахара, 200 мл воды на 1 кг калины). Затем варят на слабом огне в 2 приема. Перерыв между варками 8 часов. Готовое варенье расфасовывают в горячем виде в простерилизованные банки и герметически укупоривают.

ПЮРЕ

Подготовленные плоды засыпают в посуду, накрывают крышкой, ставят в жарочный шкаф или печь, нагретые до 160—170 °С, и упаривают. После того как калина хорошо упарится, ее охлаждают и пропускают через мясорубку. В полученную массу добавляют сахарный песок (1—2 ст. ложки на стакан пюре) и хорошо перемешивают. Пюре укладывают в чистые ошпаренные кипятком поллитровые банки и стерилизуют 13—15 минут, затем герметично укупоривают.

МАРМЕЛАД

Из калины с яблоками

Ягоды калины кладут в кастрюлю, накрывают крышкой и распаривают в духовке. Затем протирают через сито и добавляют печеные кисло-сладкие протертые яблоки. На 1 кг получившегося пюре добавляют 1 кг сахара и варят, пока не загустеет. После этого разливают в посуду нетолстым слоем и сушат в остывающей духовке при температуре 50—60 °С. Готовый мармелад разрезают на кусочки.

ПОВИДЛО

Из калины с рябиной

Берут в одинаковых количествах рябину и калину. На стакан ягод вливают 2 стакана воды и варят, чтобы вода наполовину выкипела. Протирают, в пюре всыпают сахар (на 1 кг пюре — 0,5 кг сахара) и варят, пока не загустеет. Потом перекладывают в банки и ставят в негорячую духовку, чтобы сверху образовалась корочка.

ЖЕЛЕ

Для желе используют плоды, собранные после первых заморозков. Для уменьшения горечи их бланшируют в кипящей воде в течение 8—10 минут. Проваренные плоды вынимают из кипятка, перекладывают в кастрюлю, добавляют теплой воды (2 стакана на 1 кг плодов) и варят до размягчения. Разваренную массу протирают через сито из нержавеющей стали, дуршлаг или на протирачном устройстве универсальной кухонной машины. Пюре смешивают с сахаром (на 1 кг протертых плодов — 1,2 кг сахара), уваривают в течение 45—50 минут. После этого желе расфасовывают в горячие стеклянные банки.

* * *

Из калины с яблоками

Для желе берут в одинаковых количествах яблоки, калину и сахар: 1 кг калины, 1 кг яблок, 1 кг сахара.

Кислые незрелые яблоки разрезают на дольки и разваривают с ягодами калины в небольшом количестве воды. Переносят в полотняный мешок и оставляют на ночь для стекания сока самотеком. (Не отжимать!) В сок добавляют сахар из расчета на 1 л сока 1 кг сахара и варят до готовности. Раскладывают в банки в горячем виде, укупоривают и выдерживают под одеялом до остывания.

КАЛИНА, ПРОТЕРТАЯ С САХАРОМ

Плоды прогревают в духовке в течение 1,5 часа при температуре 120 °С. Можно использовать подмороженные плоды, которые отличаются значительно меньшей горечью. Плоды протирают и смешивают с сахаром в соотношении 1:1. Затем пастеризуют в воде при температуре 95 °С: поллитровые банки — 20 минут, литровые — 25—30 минут.

СМОКВА

Готовят повидло, затем его перекладывают на фаянсовое блюдо, смоченное кипяченой водой, подсушивают в негорячей духовке при температуре 50—60 °С, нарезают на куски, обсыпают сахаром и хранят в сухом прохладном месте.

КАЛИНА В САХАРНОМ СИРОПЕ

Плоды калины перебирают, моют, обсушивают и укладывают в прогретые банки. Затем их осторожно заливают 45 %-ным сахарным сиропом (450 г сахара и 550 мл воды). Банки стерилизуют в кипящей воде поллитровые — 15 минут, литровые — 25 минут.

ПАСТИЛА

Плоды тщательно моют в холодной воде, затем в течение 3—4 минут бланшируют. После этого воду сливают, а плоды заливают холодной водой и варят до приобретения ими мягкой консистенции. Размягченные плоды протирают через сито, добавляют 1 кг сахара на 1 кг плодов и уваривают, помешивая, до получения консистенции жидкого теста. Затем пастилу перекладывают в лотки для подсушивания в духовке.

КОНФЕТЫ ИЗ КАЛИНЫ

Плоды перебирают, моют в холодной воде, откидывают на решето или дуршлаг для стекания. Затем ягоды слегка обсушивают на воздухе, обваливают в сахарной пудре и раскладывают тонким слоем на противень, смазанный тонким слоем жира. Высушивают в негорячей духовке. Хранят конфеты в стеклянной банке или картонной коробке.

ОБЛЕПИХА

ВАРЕНЬЕ

Плоды перебирают, обрезают плодоножки, моют в холодной воде и для ее стекания отбрасывают на решето. На 1 кг подготовленных плодов берут 1, 5 кг сахара. Из сахара готовят 65 %-ный сироп (650 г сахара и 350 г воды). Горячим сиропом заливают плоды и оставляют в нем на 3—4 часа. После

этого их отделяют от сиропа. Сироп нагревают до температуры 107 °С, затем несколько охлаждают, кладут в него плоды и доваривают на малом огне до готовности (не допуская бурного кипения).

* * *

Из плодов облепихи лучше готовить пастеризованное варенье. Его варят до температуры кипения сиропа 105 °С, расфасовывают в горячие простерилизованные стеклянные банки и пастеризуют в кипящей воде: поллитровые — 15 минут, литровые — 20 минут и сразу же закатывают.

КОМПОТ

Ягоды перебирают, моют в холодной воде и откидывают для стекания на решето. Когда вода стечет, ссыпают их в стеклянные банки и заливают сахарным сиропом (на 1 кг ягод — 400 г сахара). Банки стерилизуют 20—30 минут в зависимости от объема и закатывают.

* * *

С яблоками и грушами

Зрелые свежесобранные плоды облепихи перебирают, обрезают плодоножки, промывают в холодной воде, обсушивают. Яблоки и груши нарезают на части, удаляя сердцевину, бланшируют 3—5 минут в кипящей воде и сразу же охлаждают. Укладывают в подготовленные стеклянные банки слоями, чередуя фрукты с плодами облепихи. Затем заливают кипящим сахарным сиропом и пастеризуют при 85 °С: поллитровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут.

Берут 1 кг облепихи, 1 кг яблок, 1 кг груш, 1—1,2 кг сахара, 3 л воды.

ПЮРЕ

Ягоды прогревают в небольшом количестве воды или на пару, протирают через мелкое сито. На 1 кг пюре добавляют 600—700 г сахара, тщательно перемешивают, прогревают массу при 80—85 °С в течение 5 минут, раскладывают в горячие просушенные банки и сразу же укупоривают.

Пюре можно готовить и другим способом — с последующей стерилизацией в слабокипящей воде: поллитровые банки — 10 минут, литровые — 15—20 минут.

ДЖЕМ

Подготовленные ягоды помещают в эмалированную посуду, добавляют сахар (1,2 кг на 1 кг ягод) и варят на слабом огне при постоянном помешивании. Варку джема заканчивают при температуре 107 °С и укупоривают в банки после того, как на поверхности образуется корочка.

ОБЛЕПИХА В САХАРЕ

Спелые ягоды облепихи, не протирая, пересыпают равным по весу количеством сахара, перекладывают в чистые поллитровые банки, наполняя их на 3/4 объема, а сверху насыпают еще слой сахара, закрывают пергаментом или крышками. В таком виде облепиха может храниться в прохладном месте, не потеряв своего вкуса и целебных качеств.

ОБЛЕПИХА, ПРОТЕРТАЯ С САХАРОМ

Плоды перебирают, моют в холодной воде, высыпают на решето тонким слоем и дают обсохнуть. Затем протирают через сито из нержавеющей стали. К 1 кг пюре добавляют 1 кг сахара, тщательно перемешивают, подогревают до 70 °С и сразу же расфасовывают в горячие сухие стеклянные банки. Пастеризуют в кипящей воде: поллитровые банки — 20 минут, литровые — 25—30 минут.

Облепиха и боярышник, протертые с сахаром

Плоды облепихи перебирают, моют в холодной воде, дают обсохнуть, затем протирают через сито из нержавеющей стали. Мякоть плодов боярышника бланшируют в течение 1—2 минут в кипящей воде и также протирают через сито из нержавеющей стали. К 1 кг протертой облепихи добавляют 0,5 кг протертого боярышника и 0,5 кг сахара. Расфасовывают в горячие сухие стеклянные банки. Банки пастеризуют в кипящей воде: поллитровые — 20 минут, литровые — 25—30 минут.

ОБЛЕПИХА ЗАМОРОЖЕННАЯ

Ягоды перебирают, замораживают россыпью и ссыпают в полиэтиленовые мешочки. Хранят в морозильной камере.

СОК И МАСЛО ОБЛЕПИХИ

Плоды собирают не ранее середины сентября, к началу их перезревания и размягчения, когда они накапливают

наибольшее количество масла. Затем их промывают теплой водой и подсушивают до высыхания всей воды, после чего выжимают сок и отдельно собирают жом. Сок консервируют или засыпают сахаром в соотношении 1:1 или 1:1,5, получая сырой джем.

Жом с семенами раскладывают тонким слоем и высушивают, периодически перемешивая его, чтобы он не заплесневел. Затем сухой жом вместе с семенами измельчают в электрофемолке или в электросоковыжималке. Чем лучше измельчена мезга, тем полнее извлекается масло.

Мезгу помещают в стеклянный сосуд и заливают рафинированным растительным маслом, подогретым предварительно до 40—50 °С. Масло должно слегка закрывать мезгу сверху. Сосуд ставят в темное место на 5—7 дней при комнатной температуре.

Затем масло отжимают, фильтруют, дают отстояться в темном месте, пока оно окончательно не станет прозрачным, и сливают его с осадка. Чем лучше очищено масло, тем дольше оно хранится. Хранят масло в холодильнике.

КРЫЖОВНИК

ВАРЕНЬЕ

Для варенья используют немного незрелый крыжовник. Если крыжовник мелкий, его варят целиком с зернами. У крупного крыжовника перед варкой иногда удаляют семена. Для этого ягоды надрезают сбоку ножом и через разрез шпилькой вынимают семена вместе с частью мякоти. (Однако следует заметить, что удаление семян мало отражается на качестве варенья.) Затем ягоды выдерживают в холодной воде в течение 12—14 часов в зависимости от их зрелости.

Применяется также бланширование крыжовника в воде с добавлением вишневых листьев для того, чтобы лучше сохранить зеленый цвет ягод.

На 1 кг крыжовника расходуется 1,5 кг сахара.

Из 1 кг сахара с добавлением 2 стаканов воды готовят сироп, заливают им подготовленные ягоды и выдерживают 4—5 часов. Затем нагревают до кипения, кипятят 5—7 минут, снимают и выдерживают до охлаждения. Из остального

сахара готовят густой сироп (на 500 г сахара — 1 стакан воды) и добавляют его перед второй варкой, которую проводят на слабом огне до готовности. Если при этом получается много лопнувших или сморщенных ягод, рекомендуется в дальнейшем варить такой крыжовник в 3—4 приема с выдержками.

В конце варки для улучшения аромата добавляют ванилин. Чтобы зеленый цвет крыжовника сохранился лучше, готовое варенье после варки следует как можно быстрее охладить. Для этого можно таз или кастрюлю опустить в холодную воду и перемешать варенье.

Варенье быстрого приготовления

Ягоды перебирают, обрезают плодоножки, моют, вынимают семена. На 1 кг подготовленных плодов берут 1—1,2 кг сахара. Готовят сироп, добавляя к каждому килограмму сахара 1,5 стакана воды. В горячий сироп опускают ягоды и варят до готовности.

Если варенье готовят из ягод сладких сортов крыжовника, то на каждый килограмм подготовленных плодов добавляют 1—2 г лимонной кислоты.

* * *

Из зеленого крыжовника

Для варенья отбирается зеленый, недозревший крыжовник. Ягоды перебирают, промывают, накалывают 4—5 раз булавкой. Затем опускают в кипящий сироп и варят при медленном кипении, периодически встряхивая и снимая пенку.

По готовности варенье охлаждают.

Если есть водка, то хорошо сбрызнуть ею ягоды за 4—6 часов до варки и поставить их в прохладное место. На 1 кг крыжовника берут 1,5 кг сахара, 3/4 стакана воды.

* * *

Изумрудное варенье

1 кг недозревших ягод очищают при помощи шпильки от семян. Затем берут полную пригоршню свежесорванных вишневых листьев, заливают холодной водой. Воду с листьями надо вскипятить и кипящим раствором залить крыжовник. После этого раствору дают остыть. На ночь его помещают в холодильник. Утром 1,5 кг сахара заливают 2 стаканами образовавшегося сока (процеженного, без ягод и листьев) и доводят до кипения. В образовавшийся сироп кладут вынутые из

отвара ягоды и кипятят около 15 минут (не дольше), пока ягоды не станут прозрачно-зелеными. За 4—5 минут до конца варки добавляют с десяток свежих вымытых вишневых листьев (они уже так и останутся в варенье), дают снова закипеть — изумрудное варенье готово.

СТАРИННЫЕ РЕЦЕПТЫ

Крупные ягоды зеленого цвета, собранные между 10 и 15 июня, перекладывают в глиняном горшке вишневыми листьями и заливают водкой или спиртом. Посуду накрывают крышкой или хлебной коркой, вырезанной по размеру горлышка. После этого крышку обмазывают тестом и ставят на всю ночь в теплую печь. На следующий день крыжовник помещают в холодную воду с медом. Через час воду меняют и один раз кипятят ягоды. Отцеживают, затем ягоды снова помещают в холодную воду с медом. Эту процедуру отваривания и закаливания крыжовника повторяют еще раз. Затем ягоды промывают в воде и оставляют в ней, чтобы удалить спиртовой запах. Наконец отцеженный крыжовник раскладывают на салфетке, чтобы она хорошо впитала воду. Из 1,5 кг сахара и 800 г воды (на 1 кг ягод) готовят сироп, варят, собирая с него пенку, затем в горячий бросают ягоды. Когда варенье начнет кипеть, засыпают остальной сахар (0,5 кг), трижды доводят до кипения и варят варенье на слабом огне.

* * *

В кастрюлю наливают чистую воду, доводят до кипения, затем засыпают крыжовник, очищенный от семян. Если ягоды поднимаются вверх, их следует перемешивать ложкой. Когда ягоды немного побелеют, их сразу же откидывают на решето и как можно быстрее охлаждают ледяной водой. После этого ягоды засыпают в очень холодную воду и ставят на двое суток в холодильник.

Через 2 дня перекладывают крыжовник в решето, дают стечь воде. Половину сахара, т. е. 0,5 кг, разводят в 2 стаканах воды. Когда сироп закипит, туда помещают крыжовник. Один раз закипятив, посуду снимают с огня и засыпают сверху четвертую часть оставленного сахара, мелко потолченного. Снова ставят кастрюлю на огонь, а когда ягоды поднимутся, снимают с огня и добавляют остальное 250 г сахара. Так варят и досыпают четыре раза, пока не будет использован весь сахар. Добавляя его последний раз, все ягоды равномерно

поливают соком, выжатым из двух лимонов. Доваривают варенье на слабом огне, все время снимая пенку. При этом нельзя крыжовник мешать ложкой, нужно только встряхивать кастрюлю.

Посыпая ягоды сахаром, следите, чтобы он не попал на стенки кастрюли, потому что сахар начнет подгорать и может испортить цвет сиропа.

* * *

Зеленый крыжовник в форме роз. или шишек хмеля

Крыжовник надрезают возле плодоножки на четыре части так, чтобы они держались вместе. Зернистую середину удаляют ножом, а ягоды нанизывают по четыре или пять на веточки от смородины, чтобы «лепестки» крыжовника, размещенные один напротив другого наподобие чешуи карпа, образовывали шишечку, похожую на хмелевую. Затем их следует переложить вишневыми листьями, залить сиропом и варить, как описано в предыдущем рецепте, с большой осторожностью, чтобы не раздавить и не помять розочки.

Рекомендуется в крыжовник добавить немного ванилина. Его кладут в сироп.

КОМПОТ

Ягоды перебирают, сортируют, удаляют чашелистики и плодоножки, моют и наполняют ими банки, заливая сиропом 50—60 %-ной крепости. Стерилизуют в поллитровых или литровых банках в течение 15—20 минут.

При консервировании крыжовник часто ломается и имеет непривлекательный вид. Для того чтобы ягоды лучше сохранились, их можно наколоть булавкой или заостренной деревянной спичкой, а затем, немного проварив в сахарном сиропе, разлить в банки вместе с сиропом, укупорить и стерилизовать.

Сиропа для варки ягод надо брать совсем немного, только чтобы покрыть дно кастрюли и не допустить пригорания ягод. При варке ягоды сами выделяют сок, поэтому к концу варки общее количество сиропа увеличивается.

ЗАГОТОВКА ИЗ КРЫЖОВНИКА

Отбирают спелые ягоды, моют, а затем разминают в эмалированной посуде деревянным пестиком, заливают горячей

водой (на 1 кг ягод четверть стакана), ставят на огонь и, непрерывно помешивая, нагревают (не доводя до кипения) 30 минут. После этого, пока масса не остыла, отжимают сок. Его можно тут же использовать или разлить в банки, простерилизовать и закатать. Оставшуюся массу, добавив по вкусу сахар (можно и без сахара), снова подогревают почти до кипения, сразу же перекладывают в банки, закатывают, переворачивают вверх дном и дают остыть. Такой крыжовник — прекрасная начинка для пирогов. Из него получаются вкусные кисели и компоты.

ДЖЕМ

Крыжовник промывают, очищают от плодоножек и остатков чашечки цветка, каждую ягоду накалывают, помещают в кастрюлю, добавляют немного воды и постепенно доводят до кипения, постоянно помешивая. После этого всыпают сахар и варят до загустения. Полуохлажденный джем разливают в подготовленные банки. На 1 кг крыжовника берут 800 г сахара и 0,1 л воды.

ПОВИДЛО

Для повидла используется крыжовник любого сорта. Ягоды перебирают, промывают, всыпают в эмалированную посуду. Вливают стакан кипятка и варят 10 минут. После этого снимают с огня и через 5—8 минут еще горячим протирают сквозь редкое сито. В полученное пюре добавляют сахар, перемешивают и уваривают на водяной бане до готовности. Горячее повидло расфасовывают в прогретые стеклянные банки, дают остыть, накрывают пергаментной бумагой и ставят на хранение.

Если при варке крыжовника добавить мелко нарезанные нектислые яблоки, повидло получится нежнее на вкус. Его можно употреблять вместо крема для прослойки и украшения торта, а также для бутербродов к чаю. На 1 кг пюре из крыжовника берут 800 г сахара.

МАРМЕЛАД

Для приготовления мармелада пригодны не очень спелые ягоды. Ягоды перебирают, очищают от плодоножек, помещают в эмалированную кастрюлю, заливают водой (на 3/4 высоты слоя плодов) и кипятят до полного размягчения ягод. Затем воду сцеживают, крыжовник протирают через сито для удаления семян. Одновременно готовят сахарный сироп из

расчета 700 г сахара и 3/4 стакана воды (отвара) на 1 кг пюре. В горячий сироп кладут протертое пюре и уваривают до нужной густоты, постоянно помешивая. Горячую массу укладывают в банки, посыпают сверху сахаром и закрывают пергаментной бумагой.

ЖЕЛЕ

Для приготовления желе используют не очень зрелые ягоды.

Ягоды перебирают, промывают, помещают в эмалированную посуду и варят до размягчения. Отвар процеживают и дают отстояться. Сок осторожно сливают, измеряют количество и уваривают до половинного объема, снимая пену. После этого добавляют сахар и варят до готовности. Готовность определяется, как у варенья. Готовое желе разливают в банки и закатывают. На 1 кг сока крыжовника берут 750 г сахара.

СТАРИННЫЕ РЕЦЕПТЫ

Белое желе

Крыжовник, собранный до 15 июня, очищают от плодоножек и остатков чашелистиков, заливают водой, чтобы она только покрыла ягоды, и варят, пока ягоды не разварятся. После этого разминают их ложкой, кипятят еще раз, процеживают через марлю, не нажимая на ягоды. Осадок выливают снова на натянутую марлю и повторяют это, пока не начнет стекать прозрачная жидкость. Затем добавляют сахар (вдвое больше, чем сока) и варят. Уровень сока определяют палочкой.

Розовое желе

Все делают, как описано выше, но крыжовник собирают не до 15 июня, а после 20-го. Сахар и сок берут в одинаковых количествах

Желе из крыжовника на меду

Спелые ягоды крыжовника заливают водой, чтобы она только покрыла их, и разваривают. Затем разминают и процеживают через марлю, сильно отжимая. После этого добавляют на 1 л полученного сока сироп, приготовленный из 1 кг меда, и кипятят, пока не начнет загустевать. В последнем легко убедиться, остудив небольшое количество массы в тарелочке на льду. Горячее желе разливают в банки, но не обвязывают их, пока оно полностью не охладится.

ПАСТИЛА

Для приготовления пастилы используют спелые ягоды.

Ягоды перебирают, моют, помещают в кастрюлю, плотно закрывают ее крышкой и ставят в духовку или в горячую печь. Когда ягоды станут мягкими, их протирают через сито. Полученное пюре с соком взбивают до пенообразного состояния, добавляют на 1 кг массы 1 кг 75 %-ного сахарного сиропа и снова взбивают. Смесь разливают в лотки или формы и ставят в печь для запекания. Готовую пастилу посыпают сахарной пудрой или мелким сахарным песком, обертывают пергаментной бумагой или целлофаном. Хранят в сухом месте.

КРЫЖОВНИК С САХАРОМ

Ягоды пересыпают сахаром, подогревают примерно 5 минут, чтобы ягоды пустили сок, перемешивают. Нагревают до 85 °С, затем горячую массу разливают в нагретые банки, укупоривают и переворачивают вверх дном до остывания. На 1 кг крыжовника берут 500 г сахара.

КРЫЖОВНИК НАТУРАЛЬНЫЙ

Ягоды очищают от плодоножек, перебирают, промывают в холодной воде и опускают в горячую (90—95 °С) воду для бланширования на 3—5 минут. Затем на 1—2 минуты опускают в холодную воду и дают ей стечь. Ягоды плотно укладывают в подготовленные банки и заливают кипятком. Банки закрывают прокипяченными крышками и стерилизуют: поллитровые — 10 минут, литровые — 15 минут. Затем закупоривают и охлаждают.

КРЫЖОВНИК МАЛОСОЛЬНЫЙ

Используют недозрелые ягоды.

Ягоды моют, перебирают, заливают рассолом с пряностями и выдерживают 3—5 суток. После этого рассол сливают, кипятят 10—15 минут, затем кипящим рассолом заливают ягоды и укупоривают. Расфасовку необходимо проводить в баллоны емкостью не менее 3 л для дополнительной стерилизации. Консервация обеспечивается молочной кислотой, образовавшейся в рассоле.

КРЫЖОВНИК МАРИНОВАННЫЙ

Используют крупные недозрелые ягоды.

Ягоды перебирают, моют, накалывают в нескольких местах заостренной спичкой, раскладывают в банки и заливают

холодным маринадом. Затем прикрывают крышками, банки ставят в большую кастрюлю или бак с холодной водой и нагревают почти до кипения. Через 15—30 минут банки закатывают.

Для приготовления маринада берут на 1 л воды 0,5 кг сахара, несколько штук душистого перца и гвоздики, 1 лавровый лист, немного корицы. Маринад доводят до кипения, охлаждают и добавляют 0,5 стакана 9 %-ного уксуса. Маринованный крыжовник используют для салатов, как гарнир к мясным блюдам. Его кладут в капусту провансаль вместо винограда или клюквы.

* * *

Ягоды очищают от плодоножек и остатков чашелистиков, промывают в холодной воде, засыпают в банку и заливают крутым кипятком. Затем воду сливают и готовят на ее основе маринад (пряности, лавровый лист, листья смородины, вишни, укроп, столовая ложка соли и 2 ст. ложки сахара, 0,5 стакана 9 %-ного уксуса на 1 л заливаемого раствора).

КРЫЖОВНИК ЗАМОРОЖЕННЫЙ

Крыжовник замораживают россыпью, как и рябину.

СУШЕНЫЙ КРЫЖОВНИК

Спелые ягоды крыжовника красного сорта очищают от плодоножек и остатков чашелистиков, сушат на жести в тепловой печи или духовке в несколько приемов. На зиму оставляют в глиняных горшках, ящиках, застланных бумагой, или в матерчатых мешочках.

Употребляют для мясных и рыбных соусов.

СОК ИЗ КРЫЖОВНИКА

Для получения сока годятся как крупные, так и мелкие ягоды, но обязательно богатые желеобразующими веществами и не совсем зрелые.

Ягоды перебирают, сортируют, моют, бланшируют в кипящей воде (1 стакан воды на 1 кг ягод) в течение 5—8 минут, непрерывно помешивая, а затем дробят.

Горячую мезгу сразу же прессуют. Прессование производят трехкратное. После второго прессования массу извлекают из-под пресса, добавляют на каждый килограмм отжатой мезги 1 стакан воды, доводят массу до кипения

при перемешивании и снова прессуют под небольшим давлением.

Сок фильтруют, подогревают и расфасовывают в горячем виде.

СОК ИЗ КРЫЖОВНИКА, НАПОМИНАЮЩИЙ ЛИМОННЫЙ (старинный рецепт)

Недозрелые ягоды крыжовника перебирают, очищают от плодоножек и остатков чашелистиков, промывают и толкут в деревянной ступе. Выжимают сок и сливают в большую бутыл или банку, прибавив 2—3 лимона, нарезанные ломтиками и без зерен. Завязав бутыл или банку тряпочкой, ставят ее на солнце на 12—15 дней. Потом осторожно сливают сверху чистый сок, процеживают его, дают отстояться и разливают по бутылкам, опустив в каждую немного лимонной цедры; закупоривают бутылки, смолят их, ставят в холодное место.

Такой сок может храниться 2—3 года, если стоит в сухом и холодном помещении; с течением времени он становится только лучше.

СМОРОДИНА (ЧЕРНАЯ, КРАСНАЯ, БЕЛАЯ)

ВАРЕНЬЕ

Из черной смородины

Для варенья используют полностью созревшие, сладкие ягоды.

Ягоды перебирают, сортируют, моют и бланшируют 2—3 минуты в кипящей воде. При бланшировке кожица ягод становится более проницаемой для сахара, и варенье получается лучшего качества. На 1 кг ягод берут 1,5 кг сахара, а если смородина очень кислая, то количество сахара увеличивают до 1,75 кг. Готовят сироп из расчета 1,5 кг сахара, 2 стакана воды на 1 кг ягод, заливают им ягоды и сразу без выстойки варят до готовности, снимая лишь время от времени с огня на 3—5 минут и удаляя образовавшуюся пенку.

* * *

Из красной смородины

Ягоды отделяют от кистей, промывают холодной водой, заливают 60 %-ным сиропом, выдерживают около 10 часов

и варят, чередуя краткое (5—8 минут) кипячение на слабом огне и 5—10-минутные выдержки до полной готовности. Во время выдержек снимают пенку.

На 1 кг ягод берут 1,5 кг сахара и 2,5 стакана воды, а при варке кислой смородины — 1,75 кг сахара.

Варенье-пятиминутка из черной смородины

Ягоды перебирают, промывают холодной водой, помещают в эмалированную посуду, добавляют сахар и на медленном огне, непрерывно помешивая, нагревают до закипания. Как только появятся первые пузырьки, снимают с огня. Ягоды выкладывают в горячие стеклянные банки и закатывают крышками.

На 1 кг ягод берут 200 г сахара.

«Сырое» варенье

В домашних условиях из черной смородины лучше и проще готовить так называемое «сырое» варенье.

Ягоды перебирают, удаляя стебельки и по возможности засохшие чашечки цветка, промывают, несколько раз погрузив в большое количество воды. Когда ягоды обсохнут, их дают деревянным пестиком. Только не проворачивайте ягоды через мясорубку. В этом случае варенье будет недолго храниться и в нем останется мало витамина С. Размятые ягоды засыпают сахарным песком из расчета 2 кг на 1 кг ягод, перемешивают и плотно укладывают в сухие стеклянные банки — лучше маленькие. Сверху насыпают еще немного сахара, плотно закупоривают крышками (стеклянными, пластмассовыми, жестяными) или обвязывают бумагой и помещают в темное прохладное место. Проследите, чтобы и руки, и посуда были безупречно чистыми, — иначе варенье быстро прокиснет. Банки, крышки, миски, пестик хорошо вымойте и ошпарьте кипятком. Но если вы хотите хранить такое варенье — имейте в виду, даже при комнатной температуре оно хорошо сохраняется в течение года.

Варенье из зеленой смородины

Варить так же, как и варенье из зеленого крыжовника.

КОМПОТ

Из черной смородины

Ягоды черной смородины следует консервировать осторожно, чтобы не повредить их и не ухудшить их цвет.

Ягоды перебирают, сортируют, отделяя веточки, засохшие листочки и другие примеси. Для этого можно использовать наклонную плоскость — стол, один край которого поднят на 30—40 см. По обоим боковым сторонам стола делают ограждения из полотенец, чтобы ягоды не рассыпались в стороны. Смородину высыпают на верхнюю часть стола, откуда она сама скатывается в подставленный под нижний край стола таз. На столе задерживаются все примеси. Их периодически собирают, чтобы они не мешали ягодам скатываться вниз. Затем ягоды сортируют, отбирая для компота крупные и средние, а мелкие используют для пюре, соков и т. д.

Отсортированные ягоды моют, погружая в кастрюлю с водой. Если ягоды были сильно загрязнены, то промывать их следует 2—3 раза. После мойки и стекания воды смородину расфасовывают в банки, слегка потряхивая для уплотнения или утрямбовывая рукой, и заливают 60 %-ным сиропом, нагретым до 90 °С. Банки пастеризуют при 90 °С поллитровые — 15 минут, литровые — 20 минут.

Укупоривать банки можно только стеклянными или лакированными жестяными крышками, так как при соприкосновении с металлом смородина (особенно сироп) приобретает фиолетовый цвет, напоминающий цвет чернил.

* * *

Ягоды сортируют, промывают холодной водой, заливают 15—20 %-ным сахарным сиропом и вместе с ним доводят до кипения. Снимают кастрюлю с ягодами с огня и оставляют на ночь, не сливая сиропа. На следующий день сироп сливают, а ягоды раскладывают по банкам. На каждый литр сиропа, слитого с ягод, добавляют 100 г сахара. Сироп доводят до кипения, чтобы весь сахар растворился, затем фильтруют и заливают им ягоды в банках.

Укупоривают банки и пастеризуют при 90 °С: поллитровые — 15—18 минут, литровые — 20 минут.

* * *

Из белой смородины

Ягоды перебирают, промывают в холодной воде. Наполняют банки до «плечиков», уплотняя постукиванием. Затем заливают охлажденным сиропом из расчета 0,5 кг сахара на 1 л воды. Банки ставят в кастрюлю с водой, накрывают крышками и,

медленно нагревая, стерилизуют 15—20 минут. После этого закатывают. Для того чтобы компот выглядел красивее, а также был полезнее, в него добавляют немного плодов шиповника.

* * *

Из красной смородины

Используют свежесобранные крупные, равномерно окрашенные ягоды.

Ягоды перебирают, отделяют от кистей, моют в холодной воде, перекладывают в решето, чтобы стекла вода, и насыпают в подготовленные банки. При наполнении ягодами банку слегка встряхивают для лучшего уплотнения плодов.

Ягоды, уложенные в банки, заливают горячим 60 %-ным сахарным сиропом (на 1 кг ягод — 700 мл сиропа). Банки стерилизуют в кипящей воде: поллитровые — 10 минут, литровые — 15 минут.

ПЮРЕ

Из черной смородины

Ягоды перебирают, сортируют и моют. Затем на 2—3 минуты опускают в кипящую воду (на 1 кг ягод — 1 стакан воды) и в горячем виде пропускают через протирачное сито. Протертые ягоды снова подогревают до кипения и сразу же расфасовывают в 3-литровые банки, которые герметически укупоривают.

ДЖЕМ

Из черной смородины

Ягоды сортируют, моют и проваривают в кипящей воде 3—5 минут. Не полностью разварившиеся ягоды раздавливают деревянным пестиком или ложкой. На 1 кг ягод берут 1,4 кг сахара. Сахар добавляют к проваренным ягодам в виде песка или густого сахарного сиропа и варят до готовности.

* * *

Из черной и красной смородины

В кипящий сироп партиями засыпают ягоды черной и красной смородины, доводят до кипения и оставляют. На следующий день доводят массу до кипения и варят до готовности. Расфасовывают в горячем виде и выдерживают под одеялом до остывания.

Берут 1 кг черной смородины, 250 г красной смородины, 800 г сахара, стакан воды.

* * *

Из красной смородины и малины

Ягоды красной смородины отделяют от кистей, перебирают, моют в холодной воде, дают стечь и протирают через сито или отжимают сок на электросоковыжималке. К полученному пюре добавляют 1,3—1,5 кг сахара, тщательно перемешивают и, помешивая, нагревают до кипения.

Ягоды малины делят на две части, откладывая отдельно плоды меньших размеров, которые протирают через сито или дуршлаг. К горячему смородиновому пюре с сахаром добавляют протертую малину и начинают варку. Через 2—3 минуты туда же всыпают целые ягоды и продолжают кипячение, перемешивая массу. Варят быстро. При достижении температуры кипения 104,5 °С нагревание прекращают. Джем расфасовывают в подготовленные поллитровые банки и стерилизуют 15 минут в кипящей воде. После этого сразу же закатывают.

Ягоды красной смородины и малины берут в одинаковых количествах: по 1 кг.

ПОВИДЛО

Для повидла используют свежесобранные зрелые ягоды.

Ягоды перебирают, промывают холодной водой, разминают деревянным пестиком и протирают через эмалированный дуршлаг или сито из нержавеющей стали. Полученную массу уваривают в эмалированной широкой кастрюле. На 1 кг протертой массы добавляют 600—700 г сахара. Варят при сильном кипении. Горячее повидло укладывают в подготовленную прогретую тару и после остывания закрывают.

МАРМЕЛАД

Из черной или красной и белой смородины

Ягоды перебирают, промывают в холодной воде, высыпают в эмалированную кастрюлю, добавляют немного воды и хорошо проваривают. Протирают сквозь сито, добавляют сахар и варят до готовности.

1 кг пюре из ягод черной или красной и белой смородины, 600 г сахара для черной смородины и 450 г — для красной и белой смородины.

СМОКВА ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

Ягоды перебирают, моют, высыпают на решето для стекания воды. На 1 кг ягод — 600 г сахара и 200 мл воды. Все это смешивают, ставят на слабый огонь и варят, перемешивая, до тех пор, пока масса не будет отставать от дна и стенок посуды. После этого ее выкладывают на плоское блюдо, смоченное холодной водой, разравнивают ножом и высушивают на воздухе. В массу можно добавить измельченные грецкие орехи. Когда смква подсохнет, ее разрезают на полоски, квадратики, ромбики, обсыпают сахарным песком или пудрой и перекладывают в стеклянные банки для хранения.

ЖЕЛЕ

Варенье-желе из красной смородины

Размять 1 кг красной смородины, влить стакан воды, вскипятить, процедить сквозь марлю, хорошо отжать сок. В сок всыпать 1,25 кг сахара и варить на сильном огне 30 минут (с момента закипания). После этого сделать пробу: вылить ложку сока на тарелку; если сок через 10 минут сгустится, значит, желе готово; если же сок останется жидким, то нужно варку продолжать. Желе должно получиться густое, как обычное желе с желатином. Готовое желе охладить и переложить в банки.

* * *

Берут свежесобранные, немного недоспелые ягоды красной или белой смородины. Разминают их деревянным пестиком, выжимают сок. Сок выливают в глиняную миску, засыпают сахар и медленно мешают, пока он не растворится. Разливают в чистые баночки и завязывают пергаментом. На 1 кг сока берут 1 кг сахара.

* * *

Из черной смородины

Смородину перебирают, моют, несколько раз сливая воду. Ягоды помещают в кастрюлю, заливают водой (0,5 л на 1 кг ягод), подогревают до температуры 80—85 °С, выдерживают 5—6 минут и отжимают сок. Ставят его в прохладное место и дают отстояться. Через сутки сок сливают с осадка, фильтруют через холст или четыре слоя марли до прозрачности. Вливают в таз и при бурном кипении добавляют

сахар (1 кг на 1 л сока) небольшими порциями и варят до готовности.

* * *

Из красной смородины в меду

Зрелые ягоды смородины разминают деревянным пестиком и процеживают через марлевый мешочек или салфетку, не выжимая, чтобы сок медленно вытекал. Затем на 1 л сока берут 1 кг меда и варят, пока не начнет густеть. Горячее желе разливают в банки. После того как желе остынет, банки обвязывают пергаментной бумагой.

ПАСТИЛА

Из черной или красной смородины

Ягоды перебирают, удаляют плодоножки, после чего моют в холодной воде и отбрасывают на решето для стекания воды. Затем ягоды перекладывают в эмалированную посуду, добавляют воду (15 % от веса ягод) и проваривают. Проваренные плоды протирают через сито из нержавеющей стали. Пюре смешивают с сахаром (на 1 кг пюре — 500—600 г сахара) и хорошо взбивают, после чего варят, часто перемешивая, до консистенции густой сметаны. Потом массу перекладывают в фанерные лотки, выстланные чистой бумагой, смазанной маслом, и помещают в духовку, чтобы масса подсохла. Пастилу хранят в тех же лотках.

СМОРОДИНА В САХАРЕ

Чашку мелкого сахара растворяют в сыром белке, вливают столовую ложку лимонного сока и растирают до бела, пока масса не загустеет. Обваливают в ней ягоды, укладывают на блюдо, посыпанное мелким сахаром или сахарной пудрой, дают обсохнуть и складывают в банки.

КРАСНАЯ СМОРОДИНА, ПРОТЕРТАЯ С САХАРОМ

Ягоды перебирают, несколько раз промывают в холодной воде, затем высыпают на решето тонким слоем и дают обсохнуть. После этого растирают с сахаром в большой фарфоровой ступке или эмалированной кастрюле деревянным пестиком, одновременно добавляя сахар. На 1 кг ягод берут 1,75—2 кг сахара.

Полученный продукт расфасовывают в чистые, ошпаренные кипятком и высушенные в духовке банки, засыпают сверху

сахаром и укупоривают картонными кружками, подкладывая под них пергаментную бумагу. Хранят в холодном месте.

СМОРОДИНА ЦЕЛЬНАЯ

Ягоды перебирают, моют в холодной воде, укладывают в банки, пересыпая каждый слой сахаром. Сверху насыпают побольше сахара и закрывают любыми крышками или бумагой, целлофаном.

Черную смородину можно заготавливать и без сахара: свежесобранные ягоды плотнее укладывают в чистые сухие бутылки, укупоривают прокипяченными пробками, обвязывают шпагатом и заливают сургучом. Такая смородина полностью сохраняет вкус и аромат свежих ягод. Из нее можно готовить компоты, соки, сиропы, кисели, начинки для пирогов.

Бутылки хранят в холодильнике.

СМОРОДИНА В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Ягоды перебирают, моют и часть их слегка раздавливают. Помещают в эмалированную посуду, пересыпая сахарным песком, и оставляют на 6—8 часов. Затем ягоды ставят на небольшой огонь, нагревают до 80—85 °С, выдерживают при этой температуре 5—8 минут и расфасовывают в горячем виде в банки. Банки готовят заранее: тщательно моют и прокаливают в духовке. Заполненные банки накрывают крышками, быстро закатывают, переворачивают вверх дном, укрывают полотенцем и оставляют до остывания.

* * *

Ягоды перебирают, моют, удаляют плодоножки и после этого снова моют в проточной воде. Затем ягоды насыпают в дуршлаг или в решето для стекания воды. После этого пересыпают в подготовленные стеклянные банки, встряхивая их для лучшего уплотнения ягод. Банки стерилизуют в кипящей воде: поллитровые — 10—12 минут, литровые — 15 минут.

* * *

Крупные ягоды моют, обсушивают, помещают в эмалированную посуду, в которую наливают сок или воду из расчета 50 мл на 1 кг ягод, и, непрерывно помешивая, медленно нагревают до 96 °С. Затем быстро перекладывают ягоды

в стерилизованные 3-литровые или литровые банки, накрывают горячими стерильными крышками и закатывают. Банки ставят вверх дном.

СМОРОДИНА В СВЕКОЛЬНОМ СОКЕ

Ягоды перебирают, моют, заливают свекольным соком, доводят до кипения, разливают в стерильные банки и закатывают. На 1 кг ягод черной смородины берут 200 мл сока красной свеклы.

СМОРОДИНА НАТУРАЛЬНАЯ

Ягоды перебирают, сортируют, отбирая крупные, моют, обсушивают и кладут в стеклянные банки, закрывают крышками, ставят в кастрюлю с водой комнатной температуры, положив на ее дно решетку или ткань. Кастрюлю держат на слабом огне. Когда вода нагреется и ягоды дадут сок, содержимое банок уменьшится в объеме вдвое. Пересыпают ягоды из двух банок в одну, накрывают крышками и снова нагревают в кастрюле с водой уже до 80—85 °С. Банки стерилизуют: поллитровые — 20 минут, литровые — 25 минут. Затем банки вынимают из воды, закупоривают и переворачивают вверх дном до полного охлаждения.

ГОРЯЧЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ СМОРОДИНЫ С САХАРОМ

Ягоды перебирают, промывают, обсушивают и слегка раздавливают каждую ягодку. Смесь сахара с раздавленной смородиной ставят на огонь и сразу же начинают непрерывно мешать, чтобы не пригорела. Как только смородина начнет «пыхтеть» (но не кипеть), ее снимают, разливают по банкам, а когда остынет, закрывают плотной бумагой и завязывают. Заготовленная таким способом смородина сохраняется, не киснет, у нее отличный аромат, вкус и цвет. В большой мере сохраняется витамин С.

На 1 кг ягод берут 1,3—1,5 кг сахара.

СМОРОДИНА (ЧЕРНАЯ, КРАСНАЯ, БЕЛАЯ) МАРИНОВАННАЯ

Ягоды отделяют от кистей, удаляют плодоножки и моют в дуршлаге в холодной проточной воде до полного удаления загрязнений и различных примесей. Плоды черной смородины очищают от гребней. Промытые ягоды бланшируют в кипящей воде 1—2 минуты, сразу же охлаждают в холодной и укладывают в стеклянные банки. На дно банок заранее

кладут кусочек корицы, 2—3 бутона гвоздики, 3—4 горошины душистого перца. Наполненные банки заливают горячим (85—90 °С) 40 %-ным раствором сахара. В каждую литровую банку вливают несколько больше 1/2 ч. ложки (3 мл) уксусной эссенции или 2 неполные столовые ложки (27 мл) 9 %-ного уксуса.

Банки пастеризуют в горячей (85—90 °С) воде: поллитровые — 15 минут, литровые — 20 минут, 3-литровые — 25 минут в кипящей воде. После пастеризации банки закатывают и охлаждают.

СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ СУШЕНАЯ

Используют зрелые, свежесобранные ягоды.

Ягоды перебирают, промывают, рассыпают тонким слоем на сите и сушат в русской печи или духовке при температуре 50—60 °С. Необходимо следить, чтобы они не пересохли и не подгорели. Черная смородина сохнет быстро (за 2—4 часа). Сушку можно считать законченной, если ягоды при сжатии не слипаются. Пересушенная смородина становится очень хрупкой, при варке не набухает и для лечебных целей малопригодна. Высушенные ягоды расфасовывают в коробки, банки, пакеты и хранят в сухом помещении не более двух лет.

СМОРОДИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ

Ягоды перебирают, сортируют, отбраковывая поврежденные, незрелые, высыпают на тарелку и помещают ее в морозильную камеру. Замороженные ягоды пересыпают в полиэтиленовые мешочки, укладывают в картонные коробки и сохраняют в морозильной камере.

Во время размораживания холодильника коробки с замороженными ягодами вынимают и закутывают в ватное одеяло, чтобы не допустить потери холода замороженным продуктом.

СОК ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

Для изготовления сока используют вполне зрелые ягоды сладких сортов черной смородины.

Ягоды надо обязательно перед прессованием проварить в кипящей воде. Для этого берут промытые, отсортированные ягоды, помещают в кастрюлю, заливают водой из расчета 2 стакана воды на 1 кг ягод, нагревают до кипения при помешивании и кипятят в течение 5 минут. Чаще всего производят

двукратное прессование, но для лучшего отжима сока мезгу после второго прессования извлекают из мешка, заливают горячей водой (1 стакан воды на 1 кг отжатой мезги) и нагревают до кипения, непрерывно помешивая. После нагревания мезгу снова прессуют.

Сок всех отжимов сливают вместе, профильтровывают, подогревают до 100 °С и расфасовывают в горячем виде.

Натуральные соки из черной смородины можно подслащивать, прибавляя от 200 до 300 г сахара на 1 литр сока.

* * *

Ягоды содержат большое количество пектиновых веществ и очень плохо отдают сок. Поэтому их бланшируют паром 4—6 минут, а потом дробят и прессуют. Мезгу перед прессованием лучше подогреть до 60—70 °С. Чтобы сохранить в соке витамин С, нагревать следует целые ягоды. Если, несмотря на все принятые меры, не сможете отпрессовать достаточное количество сока, протрите жом через мелкое сито, смешайте протертую массу с соком — получится сок с мякотью. Подсахаривать его нужно из расчета на 1 л натурального черносмородинового сока — 500 мл сахарного сиропа крепостью 50 %. В этом случае в готовом соке будет 20 % сахара и 1,9 % кислот. Его можно пить пополам с водой.

МАЛИНА

ВАРЕНЬЕ

Малину очищают от листочков и плодоножек. Свежесобранные чистые ягоды можно не мыть. Если на ягодах замечены мелкие белые личинки малинового жука, ягоды погружают на 10—15 минут в холодный раствор поваренной соли крепостью 1,5—2 %. При этом личинки всплывают и их легко снять.

Подготовленные ягоды помещают в сироп, доводят до кипения, варят на слабом огне 5 минут и охлаждают до 20—25 °С. Второй раз варят 8—10 минут, снова охлаждают варенье (10—15 минут) и третий раз варят до готовности.

На 1 кг ягод берут 1,5 кг сахара и 2,5 стакана воды.

* * *

Ягоды, залитые сиропом (см. предыдущий рецепт), выдерживают 3—4 часа. Затем их отделяют от сиропа на сите или в дуршлаге, а сироп уваривают до температуры его кипения — 108 °С. Ягоды осторожно высыпают в этот сироп и уваривают варенье при небольшом кипении до готовности.

* * *

Ягоды пересыпают сахарным песком и выдерживают 6—8 часов. Затем варят, чередуя краткое (5—8 минут) кипячение на слабом огне и 5—10 минутные выдержки, до полной готовности. Во время выдержек снимают пенку.

Чтобы во время варки малина не потемнела и не потеряла цвет, варку не следует особенно затягивать. Поэтому на очень слабом огне малину варить не рекомендуется.

Если варенье готово, его быстро охлаждают, помещая варочную посуду в холодную проточную воду.

* * *

Из малины с черникой или голубикой

На 1 кг подготовленных ягод малины добавляют 0,15 кг ягод черники или голубики, заливают горячим 65—70 %-ным сахарным сиропом, ставят на 3—4 часа, после чего варят до готовности.

На 1 кг смеси ягод берут 1,2 кг сахара

* * *

Из малины с ежевикой и голубикой

На 1 кг подготовленных ягод малины добавляют по 0,2 юг ежевики и голубики. Варят так же, как варенье из малины с черникой или голубикой.

КОМПОТ

Ягоды сортируют, удаляя мятые, поврежденные, незрелые, выкладывают в дуршлаг, погружают в ведро с водой, дают стечь, очищают от чашелистиков. Ягоды с личинками малинового жука обрабатывают раствором соли. Укладывают малину в банки и пересыпают сахаром из расчета 7—8 ст. ложек на поллитровую банку. Банки наполняют на 1 см выше горлышка, накрывают марлей

и выдерживают 4—5 часов. В это время малина выделяет сок, сахар частично растворяется, содержимое банки самоуплотняется и оседает.

Как только малина и сахар осядут вровень с верхом горлышка банки, ее накрывают жестяной крышкой и погружают в кастрюлю с подогретой до 40 °С водой. Банки стерилизуют: поллитровые — 15 минут, литровые — 20 минут.

* * *

С голубикой

На 1 кг малины добавляют 0,5 кг голубики. Ягоды укладывают слоями в банки, заливают горячим 60 %-ным сиропом и стерилизуют в кипящей воде: поллитровые банки — 10—15 минут, литровые — 15—20 минут.

ПЮРЕ

Ягоды перебирают, помещают в дуршлаг, осторожно промывают остуженной прокипяченной водой, удаляют излишки влаги, просушивают на бумажном полотенце, протирают через дуршлаг или сито, перекладывают в неокисляющуюся посуду — фаянсовую, фарфоровую, стеклянную, эмалированную. Затем добавляют сахар, перемешивают и ставят в холодное место на 6 часов. Время от времени помешивают. После полного растворения сахара пюре разливают в сухие, предварительно прошпаренные стеклянные бутылки, которые закрывают обычными прошпаренными пробками. Для длительного хранения горлышко закупоренных бутылок окунают в расплавленный сургуч, смолу или воск. Хранят в затемненном прохладном месте.

На 1 кг пюре берут 2,5 кг сахарного песка.

ДЖЕМ

Ягоды подготавливают так же, как и для варенья. Помещают их в варочный таз, пересыпают сахаром (на 1 кг ягод берут 1,4 кг сахара), добавляют немного воды (1 стакан на 1 кг ягод) и нагревают на слабом огне до кипения. После этого огонь усиливают до умеренного и варят джем до готовности. В конце варки добавляют желатин (3 г на 1 кг малины), предварительно растворенный в воде.

МАРМЕЛАД

Ягоды подогревают на слабом огне, пока они не пустят сок. Горячую массу протирают через сито. Сок смешивают

с сахаром и варят на сильном огне до готовности, постоянно помешивая. На 1 кг ягод берут 500 г сахара.

ЖЕЛЕ

Спелую промытую малину помещают в кастрюлю, вливают в нее 2 стакана воды (на каждый килограмм ягод). Все это проваривают, затем процеживают через дуршлаг, в который предварительно постлана марля. В полученный малиновый сок добавляют сахар из расчета 250 г на 1 л сока. Кипятят 40—45 минут. Желе считается готовым, когда проба через 10 минут застынет на тарелке.

* * *

Ягоды кладут в эмалированную кастрюлю, которую ставят в ведро с теплой водой. К 1 кг ягод добавляют 0,5 стакана воды. Нагревают до кипения и кипятят до полного размягчения плодов. Сок, образовавшийся при разваривании ягод, сливают. Разваренную массу дополнительно отжимают через марлю или чистое полотно и этот сок добавляют к основной его массе.

Сок в кастрюле нагревают до температуры 70–75 °С. Затем всыпают сахар, вливают раствор желатина, помешивают до полного растворения сахара, после чего усиливают нагревание до кипения и уваривают до готовности, постепенно уменьшая силу огня. Для определения готовности каплю желе переносят на холодное блюдце или тарелку. Если желе готово, капля его не расплывается и быстро застывает. Практически установлено, что варку следует производить в течение 30—35 минут (в кастрюле должно остаться примерно $\frac{2}{3}$ первоначального количества).

Горячее желе разливают в сухие стеклянные банки и сразу же закатывают. После охлаждения банки с желе переносят в холодное место. Для повышения устойчивости при хранении можно желе пастеризовать при температуре 85 °С: поллитровые банки — 15 минут, литровые — 20 минут.

На 1 л сока малины берут 0,5—0,7 кг сахара.

* * *

К соку, отжатому из размятых ягод, добавляют сок красной смородины (1,5 стакана на 1 л малинового сока). Готовят, как в предыдущем рецепте.

ПАСТИЛА

Свежесобранную зрелую малину перебирают, насыпают в эмалированную кастрюлю и ставят в духовку. Хорошо прогретые, размягченные ягоды протирают через сито или дуршлаг и смешивают с сахарным песком (на 1 кг пюре — 0,5 кг сахара). Смесь пюре с сахаром уваривают, перекладывают полученную массу в лотки и ставят в русскую печь или духовку, чтобы масса подсохла. Готовую пастилу хранят в тех же лотках.

МАЛИНА, ПРОТЕРТАЯ С САХАРОМ

Ягоды перебирают, промывают в чистой воде и протирают через сито. Полученную массу помещают в эмалированную кастрюлю, добавляют сахар из расчета 1,5 кг на 1 кг ягод и размешивают, чтобы сахар полностью растворился. Раскладывают в чистые сухие банки, закрывают бумагой и обвязывают. Можно банки закатать жестяными крышками.

МАЛИНА В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Подготовленные ягоды укладывают в простерилизованные бутылки, закрывают, ставят в объемную посуду с теплой водой, подогревают до кипения и кипятят 10 минут. Охлаждают, затем снова доводят до кипения и кипятят 10 минут. Бутылки вынимают из воды, укупоривают и пробки заливают смолой.

СУШЕНАЯ МАЛИНА

Все испорченные и перезрелые ягоды перед сушкой удаляют. Лучше брать не вполне созревшую малину. Мыть ее не нужно. Сушку начинают при температуре 35—40 °С, затем ее увеличивают до 60—65 °С. Имейте в виду, что зрелая малина при сушке легко раскисает. На солнце ягоды малины сохнут 10—12 дней, в духовке — 2—4 часа.

ЗАМОРОЖЕННАЯ МАЛИНА

Свежую малину раскладывают в формы (можно также пересыпать ее сахарным песком) и замораживают. Если в ягодах обнаружены личинки малинового жука, ягоды надо выдержать 10—15 минут в холодном 1,5—2 %-ном растворе поваренной соли, чтобы все личинки всплыли и их можно было удалить.

СОК ИЗ МАЛИНЫ

Ягоды перебирают, разминают деревянным пестиком в миске. Затем сливают в эмалированную посуду. На 1 кг малины

добавляют 0,5 стакана воды, ставят на огонь и греют в течение 5—10 минут, не доводя до кипения. После этого массу сливают в мешочек из редкой ткани и дают стечь соку, сдвигая мешочек. Затем сок ставят на огонь, нагревают до 90 °С, разливают в бутылки и закупоривают.

ЕЖЕВИКА

ВАРЕНЬЕ

Свежесобранные спелые ягоды перебирают, промывают, пересыпают сахаром из расчета на 1 кг ягод — 800 г сахара. Затем ставят в глиняной посуде под крышкой в прохладное место. На другой день варят при сильном кипении 20 минут. Теплым разливают варенье в банки и закупоривают.

* * *

Подготовленные ягоды помещают в горячий сироп и варят до готовности. В конце добавляют немного лимонной кислоты. Для сиропа берут на 1 кг ягод 1 кг сахара и 280—300 мл воды.

КОМПОТ

Подготовленную ежевику заливают горячим 50—60 %-ным сиропом и выдерживают 3—4 часа. После выстойки сироп нагревают до кипения и кипятят 6—8 минут. Горячим сиропом заливают плоды, уложенные в банки. Компот стерилизуют в кипящей воде: поллитровые банки — 10—15 минут, литровые — 15—20 минут.

* * *

Подготовленные ягоды укладывают в банки, пересыпая сахарным песком (по 0,1 кг на поллитровую банку), и оставляют в темном прохладном месте на 3—4 часа. Затем в банки наливают горячую воду, накрывают крышками и стерилизуют в кипящей воде: поллитровые банки — 15 минут, литровые — 20 минут.

ПЮРЕ

Ягоды перебирают, промывают и протирают сквозь сито. Пюре доводят на слабом огне до кипения, добавляют сахар (2,5 кг на 1 кг пюре), размешивают до полного растворения сахара и варят 1—2 минуты. После этого пюре расфасовывают в сухие горячие банки и герметично закупоривают.

ДЖЕМ

Ягоды очищают от чашелистиков и плодоножек, проваривают 3—5 минут с момента закипания в небольшом количестве воды (1 стакан воды на 1 кг ягод) при непрерывном помешивании до полного разваривания ягод. Не разварившиеся в кипящей воде ягоды раздавливают ложкой, добавляют просеянный сахарный песок (на 1 кг ягод берут 1 кг сахара) и массу варят при помешивании до готовности, удаляя при этом пену. Длительность варки — 15—25 минут с момента закипания. Более длительная варка на сильном огне заметно ухудшает окраску и вкус джема. Температура кипения готового джема — 107 °С.

К концу варки для сохранения натуральной окраски полезно добавлять 1—2 г лимонной кислоты. Джем расфасовывают в горячем виде.

МАРМЕЛАД С яблоками

Подготовленную ежевику разминают в эмалированной посуде деревянным пестиком; яблоки нарезают на 4 части, удаляют сердцевину и тушат до размягчения. Затем яблочное пюре разминают, смешивают с ежевичным, добавляют сахар (1,4 кг на 1 л пюре из ежевики и 1 кг кислых яблок), перемешивают, дают ему раствориться. Варят до готовности, разливают в горячие банки.

ЖЕЛЕ

Ягоды промывают, помещают в тазик и ставят на огонь, влив несколько ложек воды, чтобы не пригорели. Помешивают ягоды, пока они не выделяют сок. Затем сразу же протирают их деревянной ложкой через сито или дуршлаг. В получившуюся кашу добавляют сахар (на 1 кг пюре — 700 г сахара), доводят до кипения, заливают в стерильные банки и закатывают.

ЕЖЕВИКА В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Ягоды послойно пересыпают сахаром (на 1 кг ягод — 400 г сахара), ставят на 4—6 часов в холодное место. Затем перекладывают их в банки, а сок подогревают, заливают ягоды, прикрывают банки крышками и пастеризуют.

ЕЖЕВИКА СУШЕНАЯ

Готовится так же, как и сушеная малина.

ЕЖЕВИКА ЗАМОРОЖЕННАЯ

Отбирают крупные, зрелые, чистые ягоды, удаляют плодоножки. Замораживают россыпью на плоских тарелках или картонном поддоне. Замороженные ягоды ссыпают в полиэтиленовые пакеты и хранят в морозильнике.

ЗЕМЛЯНИКА САДОВАЯ (КЛУБНИКА)

ВАРЕНЬЕ

Свежесобранные зрелые ягоды земляники перебирают, промывают в холодной воде, дают ей стечь и после этого пересыпают послойно сахаром из расчета 1,2 кг сахара на 1 кг ягод. Затем ставят на несколько часов в холодное место. После этого на слабом огне нагревают ягоды до кипения (очень осторожно перемешивая до полного растворения сахара в соке) и через несколько минут снимают таз с огня на 20—25 минут. Повторяют эту операцию 1—2 раза, после чего доваривают до готовности.

Чтобы варенье не засахарилось, незадолго до конца варки прибавляют к нему немного лимонной кислоты (1—2 г на 1 кг ягод).

КОМПОТ

Ягоды перебирают, высыпают на решето и окунают в ведро с водой. Дают стечь воде, а затем перекладывают ягоды в кастрюлю и заливают горячим, но не кипящим сиропом. Для приготовления 1 л сиропа берут 750 г сахара и 0,5 л воды. В сиропе ягоды оставляют на 4—5 часов, затем его сливают, ягоды перекладывают в стеклянные поллитровые банки, заливают тем же сиропом. Банки ставят, закрыв крышками, на 10—15 минут в воду с температурой 85 °С, а затем закатывают.

* * *

Подготовленные ягоды помещают в эмалированную кастрюлю и засыпают сахаром (на 1 кг ягод — 250 г сахара). Через 2—3 часа перекладывают ягоды в банки вместе с соком и заливают кипящей водой, не доливая до горлышка 2 см. Пастеризуют при температуре 85 °С: поллитровые банки — 15 минут, литровые — 20 минут, трехлитровые — 30 минут.

* * *

Подготовленные ягоды помещают в кипящий сахарный сироп (на 1 л воды — 600—800 г сахара), доводят до кипения и варят 5 минут. Оставляют до полного остывания, сливают сироп, ягоды перекладывают в банки. Доводят сироп до кипения, Переливают в банки с ягодами, сразу же закатывают крышками и переворачивают вверх дном до полного остывания.

ПЮРЕ

Ягоды перебирают, очищают от чашелистиков и протирают в холодном виде через волосяное сито. Протертую массу подогревают на слабом огне до кипения. Кипятят 1—2 минуты, раскладывают в горячем виде в простерилизованные горячие банки емкостью 2—3 л и герметически укупоривают.

ДЖЕМ

Подготовленные ягоды садовой или лесной земляники заливают водой (1 стакан воды на 1 кг ягод), ставят на огонь и варят 3—5 минут с момента закипания. В кипящую воду добавляют сахар (1 кг сахара на 1 кг ягод) и варят до готовности (15—25 минут), помешивая и снимая пену. Более длительная варка на сильном огне ухудшает окраску и вкус джема. Температура кипения готового джема — 107 °С. За 3—4 минуты до готовности добавляют 1—2 г лимонной кислоты для сохранения натуральной окраски.

* * *

На 1 кг ягод — 1 кг сахара, 1 стакан сока (яблочный, сливовый, красносмородиновый).

Из сахара и сока готовят сироп, нагревают. В горячий сироп опускают ягоды и варят до готовности, помешивая и снимая пену. Через 30—35 минут с момента закипания джем готов. В конце добавляют 2—3 г лимонной кислоты. Горячим разливают в сухие банки, после остывания закрывают целлофаном, смоченным в водке, плотно завязывают. Если джем получится жидким, нужно простерилизовать банки 15—20 минут и закатать крышками.

ПОВИДЛО

Ягоды перебирают, промывают в холодной воде, дают ей стечь и протирают сквозь сито. Затем немного проваривают без сахара в собственном соку. В кипящую массу добавляют сахар (на 1 кг ягод — 750 г сахара) и варят 25 минут от начала кипения. Повидло теплым разливают по банкам, завязывают их пергаментом и ставят на 30 минут в кастрюлю с кипящей водой.

МАРМЕЛАД

Подготовленные ягоды распаривают и протирают через сито. Пюре смешивают с сахаром и варят на слабом огне, помешивая. Когда мармелад загустеет, добавляют яблочный сок. Варят до готовности. Расфасовывают в горячем виде и укупоривают.

На 1 кг земляники берут 800 г сахара, 1 стакан яблочного сока или 100 г яблочной пектиновой заготовки, 2—4 г лимонной кислоты.

ЖЕЛЕ

Готовится так же, как и желе из малины. В связи с тем что земляничный сок слабо желатирует, нужно добавить к нему яблочный, крыжовниковый или красносмородиновый сок (1—1,5 стакана на 1 л земляничного сока) или желатин (10—12 г на 1 л).

* * *

1 л клубничного сока смешивают с 250 г сахара, всыпают 2 ст. ложки сухого красного фруктового чая, 8 г лимонной кислоты. При постоянном помешивании доводят до кипения и кипятят на сильном огне ровно 1 минуту. Затем процеживают и сразу же разливают в подготовленные банки. Плотно закрывают крышками и закатывают.

КОНФИТЮР

Ягоды клубники нарезают малыми кусочками. Снимают с лимона тонкий слой цедры и нарезают полосками. Выжимают из лимона сок. Перемешивают клубнику с сахаром, лимонным соком, цедрой и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Варят 3 минуты, затем вливают ликер и, уложив в банку с закручивающейся крышкой, сразу же плотно закрывают. На 1 кг клубники берут 1 лимон, 500 г сахара, 3 ст. ложки ликера.

СМОКВА ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ

Свежесобранные очищенные ягоды земляники засыпают в кастрюлю, пересыпая сахаром (на 1 кг ягод — 700 г сахара), и оставляют на 3—4 часа. Когда ягоды выделяют сок, их перекладывают в таз и варят на слабом огне, все время помешивая. Часть горячего сока можно слить и использовать для других целей.

Массу в тазу варят до тех пор, пока она не будет легко отделяться от дна и стенок. Тогда ее выкладывают на плоское блюдо, смоченное холодной водой, разравнивают ножом и высушивают на воздухе. В массу можно добавить размельченные грецкие орехи. Когда смоква подсохнет, ее нарезают на полоски, квадратики, ромбики, обсыпают сахарным песком или пудрой и перекладывают в стеклянные банки для хранения.

КЛУБНИКА В МЕДУ

Берут одинаковое количество ягод и меда, перемешивают, не разминая. Затем раскладывают ягоды на тарелках и подсушивают в теплой духовке или на солнце. Выкладывают в тщательно вымытую и высушенную посуду, закупоривают.

КЛУБНИКА В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Ягоды перебирают, очищают, промывают в холодной воде, дают ей стечь. Затем клубнику плотно укладывают в банки, пересыпая сахарным песком (400 г на литровую банку), накрывают крышками и стерилизуют в кипящей воде 10—15 минут. Затем закупоривают. Если брать на каждый килограмм ягод 2 кг сахара, то клубника хорошо сохранится без стерилизации.

Банки хранят в темном месте.

ЗЕМЛЯНИКА В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Ягоды перебирают, очищают от чашелистиков, моют и помещают в эмалированную кастрюлю. Добавляют немного сахара (на 1 кг ягод — 0,5 стакана сахара). Как только ягоды дадут сок, их подогревают, не доводя до кипения, и раскладывают в банки. Прикрывают крышками, ставят в подогретую до 50 °С воду, доводят до кипения и стерилизуют в кипящей воде: поллитровые банки — 15 минут, литровые — 20 минут.

* * *

Подготовленные ягоды плотно укладывают в чистые банки, добавляют немного сахара (0,5 стакана сахара на 1 кг ягод), накрывают металлической крышкой и стерилизуют 10 минут (поллитровые банки). Когда ягоды осядут, банки оказываются незаполненными. Тогда берут простерилизованные ягоды из одной банки и дополняют ими остальные. Чтобы уровень воды в кастрюле в это время не менялся, вместо взятой банки ставят временно банку с водой. Стерилизуют 15 минут, закатывают.

ЗЕМЛЯНИКА В СОКЕ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

Ягоды перебирают, моют, пересыпают сахаром, заливают соком красной смородины и оставляют на 2 часа. Затем ягоды доводят до кипения на слабом огне, разливают в стерильные банки и закатывают.

На 1 кг ягод земляники берут 200 г сока красной смородины, 300 г сахара.

ЗЕМЛЯНИКА НАТУРАЛЬНАЯ

Ягоды промывают холодной водой, укладывают в чистые банки, накрывают крышками и стерилизуют: поллитровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут. Закатывают и охлаждают.

* * *

Ягоды перебирают, очищают от чашелистиков, промывают в холодной воде, укладывают в сухие тщательно вымытые банки. Добавляют 3—4 г лимонной кислоты или 2—3 таблетки

аспирина. Затем заливают чистой некипяченой водой под горлышко и закатывают. Вода из-под крана должна обязательно отстояться. Ягоды в банку кладут в таком количестве, чтобы она не была набита. Перед употреблением добавляют сахар по вкусу. Хранят в прохладном месте.

* * *

Подготовленные ягоды промывают в холодной воде, плотно укладывают в банки, заливают кипящей водой, накрывают крышками, прокипяченными не менее 5 минут, и ставят в кастрюлю с подогретой водой. Банки стерилизуют: поллитровые — 10 минут, литровые — 15 минут. После стерилизации банки сразу же укупиривают и охлаждают.

СОЛНЦЕ В БАНКЕ (рецепт Г. Шарстук)

Берут спелые очищенные ягоды клубники, промывают проточной водой в дуршлаге, откидывают на сухое чистое полотенце.

Поллитровые банки заполняют клубникой, пересыпая сахаром (2 кг на 1 кг ягод). Банки ставят наклонно, так, чтобы прямые солнечные лучи попадали в открытое горлышко банки. Под влиянием света и тепла появляется сок, сахар растворяется. С изменением положения солнца меняют и положение банок.

Банки закатывают прокипяченными крышками. Хранят в темном прохладном месте.

КЛУБНИКА В КОНЬЯКЕ

1 кг клубники моют, обсушивают салфеткой. 500 мл коньяка смешивают с 350 г сахара. Клубнику засыпают в банку с закручивающейся крышкой и заливают коньячным сиропом так, чтобы он полностью покрывал содержимое банки. При необходимости доливают немного коньяка.

СУШЕНАЯ ЗЕМЛЯНИКА

Перед сушкой землянику не моют.

Ягоды насыпают на сито и сушат в духовке при температуре 40—50 °С. К концу высушивания температуру повышают до 60 °С. Ягоды сохнут 4—6 часов. Во время сушки необходимо тщательно наблюдать, чтобы не допустить пригорания, излишнего слипания и пересушивания.

ЗАМОРОЖЕННАЯ ЗЕМЛЯНИКА (КЛУБНИКА)

Целые, сухие ягоды земляники (клубники) замораживают на дощечке или на мелкой тарелке, выкладывая их в один ряд. После заморозки ягоды переносят в картонные коробки, надевают на коробки полиэтиленовые чехлы (чтобы влага из ягод не вымораживалась) и снова помещают в морозильную камеру. Перед замораживанием ягоды можно посыпать сахарной пудрой.

БРУСНИКА

ВАРЕНЬЕ

Ягоды перебирают, промывают, засыпают в эмалированную кастрюлю, заливают крутым кипятком и оставляют на 3—4 минуты. Затем процеживают через сито. В кастрюле для варенья готовят сироп, помещают туда ягоды и варят до готовности в один прием. В конце варки в варенье можно положить несколько штук гвоздики и кусочек корицы.

На 1 кг ягод берут 1,5 кг сахара, 600 мл воды.

* * *

С яблоками или грушами

Ягоды перебирают, моют, засыпают в эмалированную кастрюлю, заливают крутым кипятком и оставляют на 2—3 минуты. Затем процеживают через сито. В кастрюле для варенья готовят сироп. Яблоки или груши очищают от кожуры и сердцевин, нарезают небольшими дольками и помещают вместе с брусникой в приготовленный сироп. Варят на небольшом огне до готовности.

На 1 кг ягод берут 1 кг яблок или груш, 1,5 кг сахара, 600 мл воды.

* * *

С морковью или свеклой

Бруснику перебирают и моют в холодной воде. Очищенную морковь или свеклу измельчают на крупной терке. После этого ягоды бланшируют 3 секунды в кипящей воде (можно вместо этого «потомить» их в духовке до появления сока), добавляют морковь (свеклу) (примерно 300 г на 1 кг

ягод), сахар (400 г на 1 кг брусники). Варят до готовности при постоянном помешивании.

КОМПОТ

Ягоды перебирают, моют, дают стечь воде. Бруснику плотно укладывают в простерилизованные банки, заливают 35—40 %-ным горячим сиропом (80—90 °С).

Закрытые банки пастеризуют при 90 °С: поллитровые — 15 минут, литровые — 20 минут.

* * *

Ягоды перебирают, промывают в холодной воде, перекладывают в решето, чтобы вода стекла, и всыпают в подготовленные банки. При наполнении ягодами банку слегка встряхивают для лучшего уплотнения плодов.

Ягоды, уложенные в банки, заливают 45 %-ным сахарным сиропом (на 1 л воды берут 820 г сахара). Банки стерилизуют в кипящей воде: поллитровые — 10 минут, литровые — 15 минут.

ПЮРЕ

Подготовленные ягоды помещают в кастрюлю и заливают горячей водой так, чтобы вода только покрыла верхний слой. Воду доводят до кипения, а затем кипятят до размягчения ягод, на что требуется обычно несколько минут.

Горячую массу прошпаренных ягод протирают деревянной лопаточкой или валиком через сито. Полученное пюре нагревают до кипения и горячим разливают в банки, которые должны быть соответствующим образом подготовлены — простерилизованы и достаточно нагреты, чтобы при заполнении не лопнули. После наполнения банки можно просто закупорить и перевернуть крышками книзу, дать им остыть на воздухе, потряхивая несколько раз, чтобы горячее пюре из центра попало ближе к краям.

ДЖЕМ

Отбирают зрелые, интенсивно окрашенные ягоды брусники, моют и помещают в эмалированную кастрюлю. Заливают водой, добавляют половину сахара и варят на слабом огне, постоянно помешивая, пока масса не уварится до 1/3 первоначального объема. Добавляют

оставшийся сахар и варят до готовности, постоянно помешивая.

На 1 кг брусники берут 1,5 кг сахара, 400 мл воды.

ПОВИДЛО

Ягоды перебирают, промывают в холодной воде, ошпаривают кипятком и отцеживают. Яблоки и груши очищают от кожицы, вырезают сердцевину, разрезают на дольки. Приготавливают сироп и заливают им бруснику вместе с яблоками и грушами. Варят до тех пор, пока плоды не станут прозрачными. Перед окончанием варки добавляют немного мелко нарезанных, сваренных в сахаре апельсиновых корок. Горячее повидло перекладывают в глиняную посуду и плотно закрывают целлофаном.

На 1 кг брусники берут 250 г яблок, 250 г груш, 300 г сахара.

Бруснику подают к мясу, птице, мажут на хлеб и начиняют блинчики.

МАРМЕЛАД

Отбирают зрелые, интенсивно окрашенные ягоды, промывают, высыпают в эмалированную кастрюлю, добавляют немного воды и варят до размягчения. Затем растирают. Полученное пюре размешивают с сахаром до полного его растворения. Варят небольшими порциями, непрерывно помешивая.

На 1 кг брусники берут 400 г сахара.

ЖЕЛЕ С медом

Ягоды перебирают, моют в холодной воде, помещают в эмалированную кастрюлю и, не добавляя воды, нагревают их в собственном соку. А если ягоды потрескаются и пустят много сока, его осторожно сцеживают на решето, не надавливая на бруснику. Затем еще раз процеживают через салфетку и, наконец, смешивают с медом. На 1 л полученного сока берут 1 кг меда.

Горячее желе расфасовывают в банки и, когда оно остынет, банки обвязывают.

БРУСНИКА, ПРОТЕРТАЯ С САХАРОМ

Ягоды перебирают, моют в холодной воде, бланшируют в кипящей воде в течение 10 минут, после чего отбрасывают на решето для стекания воды. Затем протирают через

сито из нержавеющей стали или дуршлаг. Пюре смешивают с сахаром в соотношении 1:1, подогревают, перемешивая, до температуры 90—95 °С и расфасовывают в подготовленные горячие стеклянные банки. Банки пастеризуют в кипящей воде: поллитровые — 20 минут, литровые — 25—30 минут.

Хранят в темном месте.

БРУСНИКА НАТУРАЛЬНАЯ

Ягоды перебирают, пересыпают в чистую сухую эмалированную посуду и секут деревянной лопаточкой, пока не появится сок. Сверху кладут груз (из лиственного дерева) с таким расчетом, чтобы ягоды были покрыты соком.

Хранят в прохладном месте.

БРУСНИКА В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Зрелые, интенсивно окрашенные ягоды перебирают, тщательно моют, перекладывают в решето для стекания воды. Часть ягод берут для приготовления сока. С отжатым соком смешивают ягоды: 10 частей ягод и 5 частей сока. Затем подогревают в кастрюле до температуры 95 °С и сразу же расфасовывают в горячие стеклянные банки. Банки стерилизуют в кипящей воде: поллитровые — 5 минут, литровые — 10 минут.

* * *

С яблоками

Одну треть нужного количества брусники можно заменить яблоками.

Яблоки (лучше всего подходят яблоки сладких и кисло-сладких сортов) моют, разрезают на четыре части, удаляют сердцевину и бланшируют в горячей воде (не более 95 °С) 5 минут.

В кастрюлю всыпают ягоды брусники, кладут кусочки яблок и заливают свежее отжатым брусничным соком. Нагревают до температуры 95 °С, быстро расфасовывают в подготовленные горячие банки и стерилизуют в кипящей воде: поллитровые — 8—10 минут, литровые — 12—15 минут.

МОЧЕНАЯ БРУСНИКА

Для мочения пригодны зрелые ягоды. Их засыпают в кадки или стеклянные банки и заливают раствором, содержащим по 1 % сахара и соли.

Подготовленные ягоды заливают сиропом, приготовленным из расчета: на 1 кг брусники 900 мл воды, 15 г сахара, 4,5 г соли, 1 г корицы и 1 г гвоздики. Раствор следует прокипятить и охладить, после чего им можно заливать ягоды.

МАРИНОВАННАЯ БРУСНИКА

Маринованная брусника хороша в сочетании с грушами или яблоками. На 1 кг ягод берут 0,5 кг яблок или груш. Яблоки или груши нарезают на 4 части, бланшируют в кипящей воде (яблоки — 1—3 минуты, груши — 4—5 минут) и охлаждают в холодной воде. Их можно перемешать, а можно уложить в банку рядами.

Готовят маринад: 650 г воды, 120 г столового уксуса, 10 ст. ложек сахара, 1/3 ч. ложки соли. Кладут несколько штук гвоздики и перца, кусочек корицы. Варят, как все маринады. Затем охлаждают и заливают в банки. Банки пастеризуют; литровые — 15 минут, двухлитровые — 25 минут, трехлитровые — 40 минут. После пастеризации банки сразу же закатывают крышками.

СУШЕНАЯ БРУСНИКА

Ягоды перебирают, моют в холодной воде, насыпают тонким слоем на сито и сушат в печи или духовке при температуре не выше 60 °С. Рекомендуется во время сушки несколько раз перемешивать ягоды. Высушенные ягоды хранят в плотно укупоренной таре.

БРУСНИЧНЫЙ СОК

Отбирают зрелые свежесобранные ягоды, разминают, подогревают на слабом огне для лучшего выделения сока и пресуют. Сок доводят до кипения и сразу же укупоривают.

ЧЕРНИКА

ВАРЕНЬЕ

Зрелые ягоды перебирают, промывают в нескольких водах (под душем или опусканием дуршлага в ведро с водой), дают воде стечь. Затем чернику перекладывают в эмалированную

кастрюлю, заливают 70 %-ным сахарным сиропом (700 г сахара, 300 мл воды) и выдерживают в нем 4—5 часов. После выдержки варят на слабом огне до полной готовности. Горячее варенье расфасовывают в прогретые банки. Банки пастеризуют при температуре 95 °С: поллитровые — 10 минут, литровые — 15 минут.

На 1 кг черники берут 1 кг сахара.

* * *

Чернику перебирают, промывают, помещают в варочный таз и засыпают сахаром (на 1 кг ягод — 1,2 кг сахара). Когда ягоды пустят сок, ставят на слабый огонь, доводят до кипения и варят до готовности.

Варенье из черники рекомендуется пастеризовать: поллитровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут.

КОМПОТ

Зрелые ягоды перебирают, моют в холодной воде, дают ей стечь и затем плотно насыпают в горячие подготовленные стеклянные банки. Заливают 45 %-ным сиропом (450 г сахара и 550 мл воды). Значительно улучшается вкус и аромат компота, если сироп готовить не на воде, а на соке, отжатом из мятых (но не забродивших) ягод.

Банки пастеризуют в кипящей воде: поллитровые — 10 минут, литровые — 15 минут, трехлитровые — 30 минут (с момента закипания).

ПЮРЕ

Ягоды моют, высыпают на сито и дают обсохнуть. Затем протирают через него деревянным пестиком. Полученное пюре смешивают с сахаром (на 1 кг пюре 350—500 г сахара), подогревают, расфасовывают в горячие стеклянные банки и пастеризуют: поллитровые банки — 20 минут, литровые — 25 минут.

ДЖЕМ

Ягоды перебирают, тщательно промывают в холодной воде, помещают в варочный таз, добавляют сахар и тщательно перемешивают. На слабом огне доводят до кипения и варят до готовности. Разливают в горячем виде до краев банок, укупоривают и переворачивают вверх дном до полного остывания.

На 1 кг черники берут 500 г сахара.

ПОВИДЛО

Подготовленные ягоды разминают деревянным пестиком. Варят, помешивая, на слабом огне до тех пор, пока масса не уменьшится до 400 г. После этого порциями добавляют сахар и варят до готовности.

На 1 кг черники берут 600 г сахара.

* * *

С брусникой

(по Н. Пекачеву, А. Странжеву и М. Маринову)

Ягоды разваривают с небольшим количеством воды (к 1 кг ягод добавляют не более одного стакана воды). Разваренные ягоды протирают, затем прибавляют к ним сахар (0,5—0,6 кг на 1 кг протертой массы) и уваривают повидло до готовности.

МАРМЕЛАД

Ягоды подогревают на слабом огне под крышкой до тех пор, пока они не покроются соком. Затем их протирают через сито. Полученное пюре смешивают с сахаром и варят, пока масса не начнет отставать от дна и стенок. После этого массу выкладывают на противень, выстланный пергаментом, разравнивают и подсушивают в слабо нагретой духовке. Обсыпают сахарной пудрой и нарезают фигурными кусочками. Хранят в хорошо закрытой таре в холодном сухом месте.

На 1 кг черники берут 600 г сахара.

ЧЕРНИКА С САХАРОМ

Зрелые свежесобранные ягоды перебирают, несколько раз промывают в холодной воде, дают ей стечь. Затем ягоды слегка разминают деревянным пестиком так, чтобы была лишь нарушена кожица. После этого подогревают до температуры 60—65 °С. В подогретые ягоды засыпают сахар (на 1 кг ягод 0,5 кг сахара). Всю массу тщательно перемешивают, быстро подогревают до температуры 70 °С. Расфасовывают в горячие подготовленные стеклянные банки. Пастеризуют в кипящей воде: поллитровые банки — 20 минут, литровые — 25 минут.

ЧЕРНИКА В СОБСТВЕННОМ СОКУ

1/5 часть ягод отделяют, помещают в эмалированную кастрюлю и разминают. Сверху засыпают остальные ягоды и сахар из расчета на 1 кг ягод 0,5 кг сахара. Ставят на огонь,

нагревают до 90 °С, помешивая. Выдерживают 5 минут, снимают пену, расфасовывают в большие банки и сразу же закатывают.

ЧЕРНИКА НАТУРАЛЬНАЯ

Подготовленные ягоды заливают чистой свежeproкипяченной водой. Банки пастеризуют в кипящей воде: поллитровые — 10 минут, литровые 15—18 минут.

ЧЕРНИКА БЕЗ САХАРА В БУТЫЛКАХ

(по Н. Г. Астрavлянчик)

Ягоды перебирают, промывают в холодной воде, дают воде стечь. Затем заполняют ягодами чистые прокипяченные бутылки. Негерметично прикрывают их пробками и ставят в посуду с водой, на дно которой положена деревянная решетка или ткань, сложенная в несколько частей. Воды в посуду наливают на 3/4 высоты бутылки, накрывают и кипятят 20 минут. Вынимают бутылки на стол или доску, плотно закупоривают, крепко обвязывают шпагатом, охлаждают. Пробки заливают парафином или смолкой.

СУШЕНАЯ ЧЕРНИКА

Ягоды насыпают на сито и сушат в духовке при температуре 40—50 °С. К концу сушки температуру повышают до 60 °С. Ягоды обычно высушают за 3—4 часа. Необходимо следить, чтобы они не пригорали, не допускать излишнего слипания и пересушивания.

ЗАМОРОЖЕННАЯ ЧЕРНИКА

Для замораживания отбирают крупные ягоды. Ягоды рассыпают на тарелки и помещают в морозильную камеру. Затем в замороженном виде ягоды ссыпают для хранения в небольшие полиэтиленовые пакеты, плотно завязывая их, или в картонные прямоугольные коробки.

СОК ЧЕРНИЧНЫЙ

Ягоды перебирают, промывают в холодной воде, разминают деревянным пестиком, а мезгу переносят под пресс. После первого прессования мезги оставшийся в мешочке жом разрыхляют, добавляют 2 стакана горячей воды и отжимают вторично. Желательно полнее извлечь красящее вещество ягод. Сок подсахаривают без разбавления (80 г сахара

на 1 л). Затем подогревают до 85 °С, разливают в банки и пастеризуют при температуре 85 °С: поллитровые — 15 минут, литровые — 20 минут.

ГОЛУБИКА

ВАРЕНЬЕ

Зрелые (но не перезревшие) ягоды голубики перебирают, удаляя плодоножки, веточки, листочки, моют, дают стечь воде. Затем заливают 70 %-ным сахарным сиропом, выдерживают в нем 3—4 часа и варят до готовности. На 1 кг ягод берут 1,2 кг сахара.

В конце варки можно добавить для аромата немного ванилина, цедры лимона, корицы или гвоздики.

ПЮРЕ

Голубику перебирают, промывают и отцеживают. Помещают в эмалированную кастрюлю и разминают деревянным пестиком или ложкой. Добавляют сахар (1 кг на 1 кг ягод) и ставят на огонь. Помешивают, чтобы сахар растворился. Нагревают пюре почти до кипения (90 °С), держат 5 минут, затем перекладывают в большие банки и тут же закатывают.

Поллитровые и литровые банки нужно пастеризовать (10 и 15 минут соответственно).

ДЖЕМ

Подготовленные ягоды голубики тщательно перемешать с сахаром и поставить в холодное место на 10—12 часов, чтобы они пустили сок. Затем варить на слабом огне до готовности.

На 1 кг голубики берут 700 г сахара и 3 г лимонной кислоты.

ПОВИДЛО

Ягоды голубики перебирают, промывают, разминают деревянным пестиком или ложкой, а затем протирают через дуршлаг или сито. Полученное пюре смешивают с сахаром и на умеренном огне при постоянном помешивании нагревают до кипения. Затем усиливают огонь и уваривают до готовности.

В горячем виде повидло расфасовывают в сухие прогретые банки. Стерилизуют при температуре 100 °С: поллитровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут.

На 1 кг пюре берут 600 г сахара.

ПАСТИЛА

Ягоды перебирают, тщательно промывают и заливают водой (на 1 кг ягод 1 стакан воды). Варят 10—15 минут с начала кипения. Затем протирают через сито, добавляют 500 г сахара, тщательно перемешивают и уваривают. Перекладывают в лотки и подсушивают в духовке.

ГОЛУБИКА, ПРОТЕРТАЯ С САХАРОМ

Подготовленные ягоды разминают деревянным пестиком в эмалированной посуде. Полученное пюре смешивают с сахарным песком (0,5 кг на 1 кг пюре) и продолжают растирать до растворения сахара. Затем массу перекладывают в горячие стеклянные банки и стерилизуют в кипящей воде: поллитровые банки — 20 минут, литровые — 25 минут.

ГОЛУБИКА НАТУРАЛЬНАЯ

Подготовленные ягоды заливают чистой свежeproкипяченной водой и стерилизуют в кипящей воде: поллитровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут. Затем сразу же банки закатывают, переворачивают на крышку и накрывают одеялом.

ГОЛУБИКА В СОБСТВЕННОМ СОКУ

В большую эмалированную кастрюлю наливают 2 стакана свежeотжатого сока из голубики или клюквы, насыпают 1 кг голубики, ставят на огонь, помешивая, доводят до кипения и через 5 минут быстро разливают в горячие банки и закатывают.

СУШЕНАЯ ГОЛУБИКА

Готовится так же, как и черника.

ГОЛУБИКА, ЗАМОРОЖЕННАЯ С САХАРОМ

Ягоды перебирают, тщательно промывают, смешивают с сахаром в соотношении 3:1. Затем осторожно перемешивают, чтобы не повредить, перекладывают в тару, замораживают, укупоривают и помещают на хранение в морозильник.

СОК ИЗ ГОЛУБИКИ

Зрелые ягоды голубики перебирают, укладывают в дуршлаг, промывают, дают стечь воде. Ягоды помещают в эмалированную посуду и разминают деревянным пестиком. Полученную мезгу отжимают. К выжимкам, оставшимся после первого прессования, добавляют немного горячей воды. После непродолжительной выдержки мезгу вторично отжимают. Соки первого и второго отжима смешивают, подогревают до 60—70 °С, профильтровывают через 3 слоя марли или фланель, добавляют 40 %-ный сахарный сироп и повторно подогревают до 85—90 °С. Затем разливают в сухие подогретые банки. Пастеризуют при 90 °С: поллитровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут, 3-литровые — 25 минут.

На 850 мл сока голубики — 150 мл сиропа.

КЛЮКВА

ВАРЕНЬЕ

Ягоды тщательно сортируют, удаляя все подсохшие, почерневшие, а также листочки и различный сор. Лучше всего их сортировать на наклонном столе или доске.

Вымытые ягоды опускают на 3—4 минуты в кипящую воду, вынимают, дают стечь воде. Затем ягоды опускают в горячий 70 %-ный сахарный сироп и варят до готовности. На 1 кг ягод берут 1,5 кг сахара. Для приготовления сиропа рекомендуется использовать воду, в которой бланшировали ягоды.

* * *

Подготовленные ягоды клюквы обливают крутым кипятком. В той же воде приготавливают сироп из расчета 8 стаканов сахара и 4 стакана воды на 1 кг ягод. В сироп засыпают клюкву. Варят сначала на слабом огне, затем огонь прибавляют. В конце варки в варенье кладут нарезанную цедру одного апельсина.

* * *

Варенье лучшего качества получается, если ягоды после бланширования заливают горячим 50 %-ным сахарным

сиропом и ставят на 8—12 часов для выстойки. После этого варят до готовности. Для приготовления сиропа расходуют примерно половину нужного количества сахара, вторую половину его добавляют к варенью после выстойки, перед самой варкой. На 1 кг ягод — 1,5 кг сахара.

* * *

В перебранную клюквувливают немного воды и варят до тех пор, пока ягоды не станут мягкими. Затем разминают ягоды и протирают сквозь сито. Охлаждают и опускают в подготовленный сироп. Варить следует при непрерывном кипении сиропа, чтобы процесс варки закончить как можно быстрее.

На 1 кг клюквы берут 2 кг сахара и 3/4 стакана воды.

* * *

С яблоками

Сладкие яблоки (на 1 кг клюквы — 500 г яблок) очищают от кожицы, нарезают на дольки, удаляя при этом семенное гнездо, и бланшируют в кипящей воде 10 минут, не допуская разваривания.

Варенье из клюквы варят как обычно. Примерно за 15 минут до окончания варки добавляют ломтики яблок и уваривают варенье до готовности. В самом конце варки добавляют для аромата ванилин, лимонную цедру или корицу.

На 1 кг плодов (клюквы и яблок) берут 1,3 кг сахара.

* * *

С грецкими орехами

Очень вкусным получается клюквенное варенье, если добавить в него грецких орехов.

Ядра грецких орехов варят в кипящей воде в течение полчаса. Затем добавляют к клюкве. Варку варенья производят по общим правилам. На 1 кг клюквы берут 200 г очищенных орехов и 1,5 кг сахара.

КОМПОТ

Ягоды перебирают, отбирая зрелые, тщательно промывают в холодной воде. Мытые ягоды высыпают на решето, чтобы стекла вода, затем укладывают в подготовленные банки и заливают горячим (85—90 °С) 50 %-ным (500 г сахара и 500 мл воды) сахарным сиропом. Банки пастеризуют в кипящей воде: поллитровые — 10 минут, литровые — 15 минут.

ПЮРЕ

В подготовленную клюкву добавляют немного воды и варят, пока ягоды не станут мягкими. Затем разминают их и протирают через сито. Пюре смешивают с сахаром (1 кг на 1 кг ягод), подогревают, помешивая, почти до кипения (90—95 °С и расфасовывают в горячие стеклянные банки. Банки стерилизуют в кипящей воде: поллитровые — 10 минут, литровые — 15—20 минут.

ДЖЕМ

Ягоды сортируют, моют и бланшируют 10 минут в кипящей воде. Не полностью разварившиеся ягоды раздавливают деревянным пестиком или ложкой.

К полученному пюре добавляют сахар (1,4 кг на 1 кг клюквы) и варят при помешивании до готовности.

Можно добавлять к ягодам сахар в виде сиропа (1,5 стакана воды на 1 кг сахара).

МАРМЕЛАД

Клюкву опускают на 3—4 минуты в кипящую воду, разминают деревянным пестиком или ложкой, затем протирают через сито. Полученное пюре помещают в эмалированную кастрюлю, подогревают, добавляют сахар и варят до готовности, периодически взвешивая кастрюлю с мармеладом. Мармелад считается готовым, когда масса его равна двойной массе добавленного сахара.

Для приготовления 1 кг мармелада берут 850 г клюквенного пюре, 550 г сахара.

ЖЕЛЕ

Ягоды помещают в эмалированную кастрюлю, заливают водой и варят под крышкой до полного размягчения. Затем отжимают сок, подогревают, добавляют сахар, помешивая, и варят на слабом огне до готовности, но не более 15 минут. Разливают по банкам в горячем виде и укупоривают.

На 1 кг клюквы берут 500 г сахара и 1 стакан воды.

* * *

Из клюквы в меду (старинный рецепт)

Подготовленные ягоды протирают в макотерке, процеживают через марлю, не выдавливая, чтобы сок медленно стекал. На 1 л сока берут 1 кг меда и варят, пока не начнет загустевать. Горячее желе разливают в банки, а когда остынет, банки обвязывают пергаментной бумагой.

ПАСТИЛА

Подготовленные ягоды помещают в эмалированную кастрюлю, добавляют немного воды (не более стакана на каждый килограмм ягод) и варят до размягчения. Проваренные плоды протирают. Полученное пюре смешивают с сахаром (на 1 кг пюре — 1 кг сахара), уваривают и перекладывают в лотки для высушивания в духовке.

КЛЮКВА В САХАРЕ

(по Д. К. Шапиро, Н. И. Манциводо, В. А. Михайловской)

200 г сахарной пудры тщательно растирают с белками двух свежих яиц до образования однородной массы белого цвета, после чего добавляют сок одного среднего лимона и размешивают до загустения. 1 кг здоровых созревших ягод перебирают, моют в холодной воде, откидывают на дуршлаг или решето для ее стекания. Ягоды следует слегка обсушить на воздухе и затем обвалить в полученной массе (следа, чтобы оболочка имела примерно одинаковую толщину), после чего раскладывают тонким слоем (лучше всего в один ряд) на блюдо или противень, смазанные тонким слоем жира, и высушивают в нежарко нагретой духовке. Хранят в стеклянной банке или чистой картонной коробке

КЛЮКВА В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Свежие зрелые ягоды перебирают, тщательно промывают, перекладывают в решето, дают стечь воде. Затем часть ягод берут для приготовления сока.

Со свежотжатым соком смешивают ягоды (7 частей ягод и 3 части сока), подогревают в кастрюле до температуры 95 °С и сразу же расфасовывают в горячие банки.

Банки стерилизуют в кипящей воде: поллитровые — 5 минут, литровые — 10 минут.

КЛЮКВА МОЧЕНАЯ

Ягоды перебирают, моют, насыпают в чистые банки или эмалированную посуду и заливают холодной кипяченой водой. На деревянный кружок сверху кладут гнет и ставят в прохладное место.

* * *

Ягоды перебирают, моют, сортируют и заполняют ими бочонок или бутыль. После этого наполненную емкость

заливают 10—20 %-ным сахарным сиропом, добавляют немного (по вкусу) корицы и гвоздики. Можно к ягодам добавить разрезанные пополам яблоки. Заполненные емкости оставляют на 2—3 дня при комнатной температуре, а потом переносят в прохладное помещение.

КЛЮКВА ЗАМОРОЖЕННАЯ

Ягоды перебирают, очищают от травы, сортируют, моют в холодной воде, дают обсохнуть. Затем высыпают на тарелку, помещают ее в морозильную камеру. Замороженные ягоды пересыпают в полиэтиленовые мешочки, укладывают в картонные коробки и хранят в морозильной камере.

КЛЮКВЕННЫЙ СОК

Зрелые ягоды кладут в эмалированную кастрюлю и разминают деревянным пестиком. Полученную мезгу подогревают до 60 °С, выдержав при этой температуре 5—10 минут, затем отжимают сок. Если ягоды заморожены, перед дроблением они должны оттаять. В этом случае сок отжимают без предварительного подогрева мезги.

Сок из клюквы консервируют путем горячего розлива, пастеризации или стерилизации.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| АРОНИЯ (ЧЕРНОПЛОДНАЯ РЯБИНА) | 3 |
| КРАСНАЯ РЯБИНА | 7 |
| КАЛИНА | 12 |
| ОБЛЕПИХА | 14 |
| КРЫЖОВНИК | 17 |
| СМОРОДИНА (ЧЕРНАЯ, КРАСНАЯ, БЕЛАЯ) | 25 |
| МАЛИНА | 35 |
| ЕЖЕВИКА | 40 |
| ЗЕМЛЯНИКА САДОВАЯ (КЛУБНИКА) | 42 |
| БРУСНИКА | 48 |
| ЧЕРНИКА | 52 |
| ГОЛУБИКА | 56 |
| КЛЮКВА | 58 |

Издание для досуга

ДОМАШНИЕ ЗАГОТОВКИ

Автор-составитель
СМИРНОВА ЛЮБОВЬ

Ответственная за выпуск *В. Н. Волкова*

Подписано в печать с готовых диапозитивов 26.09.05.
Формат 84×108¹/₃₂. Бумага газетная. Печать высокая с ФПФ.
Усл. печ. л. 3,36. Тираж 5000 экз. Заказ 2438.

ООО «Издательство АСТ»
667000, Республика Тыва, г. Кызыл, ул. Кочетова, д. 93.
Наши электронные адреса:
WWW.AST.RU E-mail: astpub@aha.ru

ООО «Харвест».
Лицензия № 02330/0056935 от 30.04.04.
РБ, 220013, Минск, ул. Кульман,
д. 1, корп. 3, эт. 4, к. 42.

Открытое акционерное общество
«Полиграфкомбинат им. Я. Коласа».
220600, Минск, ул. Красная, 23.