



Умная
Усадьба



Анна Зорина

ЯГОДЫ И ФРУКТЫ

ЗАГОТОВКИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Джемы • Варенья • Компоты
Сушеные и моченые фрукты

Умная усадьба

Анна Зорина

**Ягоды и фрукты.
Заготовки по-деревенски**

«Центрполиграф»

2016

УДК 36.99
ББК 36.997

Зорина А.

Ягоды и фрукты. Заготовки по-деревенски / А. Зорина —
«Центрполиграф», 2016 — (Умная усадьба)

ISBN 978-5-227-06915-3

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

УДК 36.99

ББК 36.997

ISBN 978-5-227-06915-3

© Зорина А., 2016
© Центрполиграф, 2016

Содержание

Абрикосы	6
Алыча	12
Конец ознакомительного фрагмента.	13

Анна Зорина
Ягоды и фрукты
Заготовки по-деревенски

© «Центрполиграф», 2016

© Художественное оформление, «Центрполиграф», 2016

* * *

Абрикосы

Компот из абрикосов ускоренным способом

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

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

Компот из половинок абрикосов

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

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

Компот из абрикосов и вишни

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

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

Компот с медом

Состав заливки: на 1 л воды 375 г меда.

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

Этот компот можно консервировать и ускоренным способом.

Напиток с абрикосами

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

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

Абрикосы в собственном соку 1

1 кг абрикосов, 300 г сахара.

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

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

Абрикосы в собственном соку 2

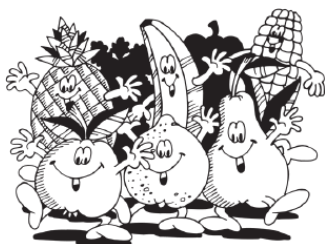
1 кг половинок абрикосов, 200 г сахарного песка.

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

Абрикосы в собственном соку 3

1 кг абрикосов, 400 г сахарной пудры.

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



Абрикосы в собственном соку натуральные

1 кг абрикосов, полстакана воды.

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

Пюре из абрикосов

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

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

Сок абрикосовый с мякотью

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

Зрелые, тщательно промытые абрикосы ошпарить паром до размягчения в течение 10 минут. Для этого положить их в марлевый мешочек или сетчатую корзинку, подвесить над кастрюлей или эмалированным ведром с кипящей водой и накрыть крышкой. Воды взять в 4 раза меньше, чем плодов. Из пропаренных плодов удалить косточки. Плоды протереть через сито. Приготовить 15 %-й сироп на воде, в которой шпарились абрикосы. Для этого в 1 л воды растворить 70 г сахара. На 1 л абрикосового пюре взять 0,5 л сиропа, тщательно перемешать, довести до кипения, немедленно разлить в стерильные банки до края горлышка и сразу же укупорить. Перевернуть банки вверх дном, укутать одеялом и оставить так до полного остывания.

Сок абрикосовый с мякотью без стерилизации

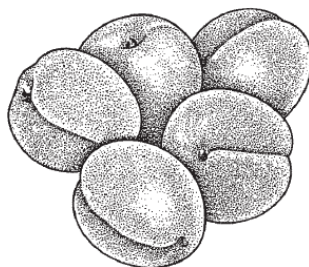
1 кг абрикосов, 250 г сахара, 1 стакан воды.

Кипящий сок быстро разлить в горячие банки и сразу же закатать крышками. Укупоренные банки перевернуть вверх дном, укутать одеялом и выдержать в нем до полного остывания.

Абрикосы в яблочном пюре

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

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



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

Пюре абрикосово-яблочное

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

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

Варенье из половинок абрикосов

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

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

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

Джем абрикосовый 1

1 кг абрикосов, 500 г сахара.

Джем можно варить из различных по степени зрелости плодов.

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

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

Джем абрикосовый 2

1 кг абрикосов, 900 г сахара.

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



Джем абрикосово-крыжовенный

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

Этот джем варят небольшими порциями.

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

Конфитюр абрикосовый

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

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

Сироп абрикосовый и конфитюр абрикосово-яблочный

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

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

Яблоки нарезать дольками, удалив только плодоножки, положить в кастрюлю, наполовину залить водой и на слабом огне довести до кипения. Процедить через марлю, в полученный

сок добавить сахар и кипятить 30 минут. В кипящий сироп добавить абрикосы, проваренные в сахарном сиропе, довести до кипения; для вкуса бросить кусочек корицы. Разлить конфитюр в горячем виде и укупорить.

Мармелад абрикосово-яблочный

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

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

Мармелад абрикосово-морковный

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

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

Пастила абрикосовая 1

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

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

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

Пастила абрикосовая 2

1 кг абрикосового пюре, 150 г сахара. Из перезревших абрикосов приготовить пюре и при непрерывном перемешивании варить до загустения. Добавить сахар и варить до готовности. На противень положить пергаментную бумагу, слегка смазать ее растительным маслом и размазать на ней горячую массу слоем 2 см. Медленно высушить в духовке на слабом огне. Высушенную пастилу свернуть рулоном, уложить в банки, накрыть целлофаном и завязать или закрыть полиэтиленовыми крышками.

Засахаренные сушеные абрикосы

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

Абрикосы, высушенные половинками

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

Абрикосы вяленые

Подготовленные абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. Абрикосы положить в таз, засыпать сахаром, отставить на ночь, потом довести до кипения. Абрикосы вынуть, дать стечь соку. Разложить абрикосы на противни и сушить в духовке на слабом огне с приот-

крытой дверцей. Получаются желтые и чистые, как узбекский урюк, плоды. Хранят их в стеклянных банках под крышкой.

Абрикосы, замороженные с сахаром

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

Для замораживания берут плоды наилучшего качества.

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

Абрикосы, замороженные в сахарном сиропе

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

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

Замороженное пюре из абрикосов

1 кг пюре, 250 г сахара, 6–7 г лимонной кислоты.

Приготовить абрикосовое пюре, добавить сахар и лимонную кислоту, охладить, разлить в формочки и заморозить.

Алыча

Компот из алычи 1

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

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

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.