

1000
секретов

Любимые заготовки

СЛАДКИЕ ЗАГОТОВКИ

варенья • конфитюры • компоты

Дарья

Фрукты
в ванильном
сиропо

12 ярких
ассорти

Ягодные
желе

**ЛУЧШИЕ
РЕЦЕПТЫ**

Сладкие заготовки

В пик сезона заготовим ягоды и фрукты впрок! Сохраним вкус и аромат в баночке! Будем варить варенье, готовить желе и закатывать компоты! Ах, это незабываемое наслаждение сладким лакомством! Приятное чаепитие и воспоминание о лете зимой.

Варенье – лучшее творенье

«Даже из мечты можно сварить вкусное варенье, если добавить фруктов и сахару», – утверждал польский писатель Ежи Лец. Для варенья и правда сгодится любая ягода и фрукт. Чтобы получилось хорошее варенье, лучше предварительно готовить для него сироп. Но одной предварительной заливки сиропом недостаточно для нежных плодов – малины, ежевики, земляники, вишни, мелких слив, черешни с косточками, смородины. Поэтому варить их нужно в несколько приемов, с перерывами в 8-10 ч.

Если не удалять образующуюся при варке пену, то при хранении варенье может закиснуть. А вот засахарится оно в том случае, если будет переварено или храниться при низкой температуре. Но и засахаренное варенье можно спасти, переварив его с добавлением 1-2 г лимонной кислоты. Ну а если спасти его не хотите, приготовьте вино!

От сладкого варенья не откажутся и те, кто не может по состоянию здоровья употреблять сладкое, если сахар заменить сахарином, который нужно добавлять в конце варки.

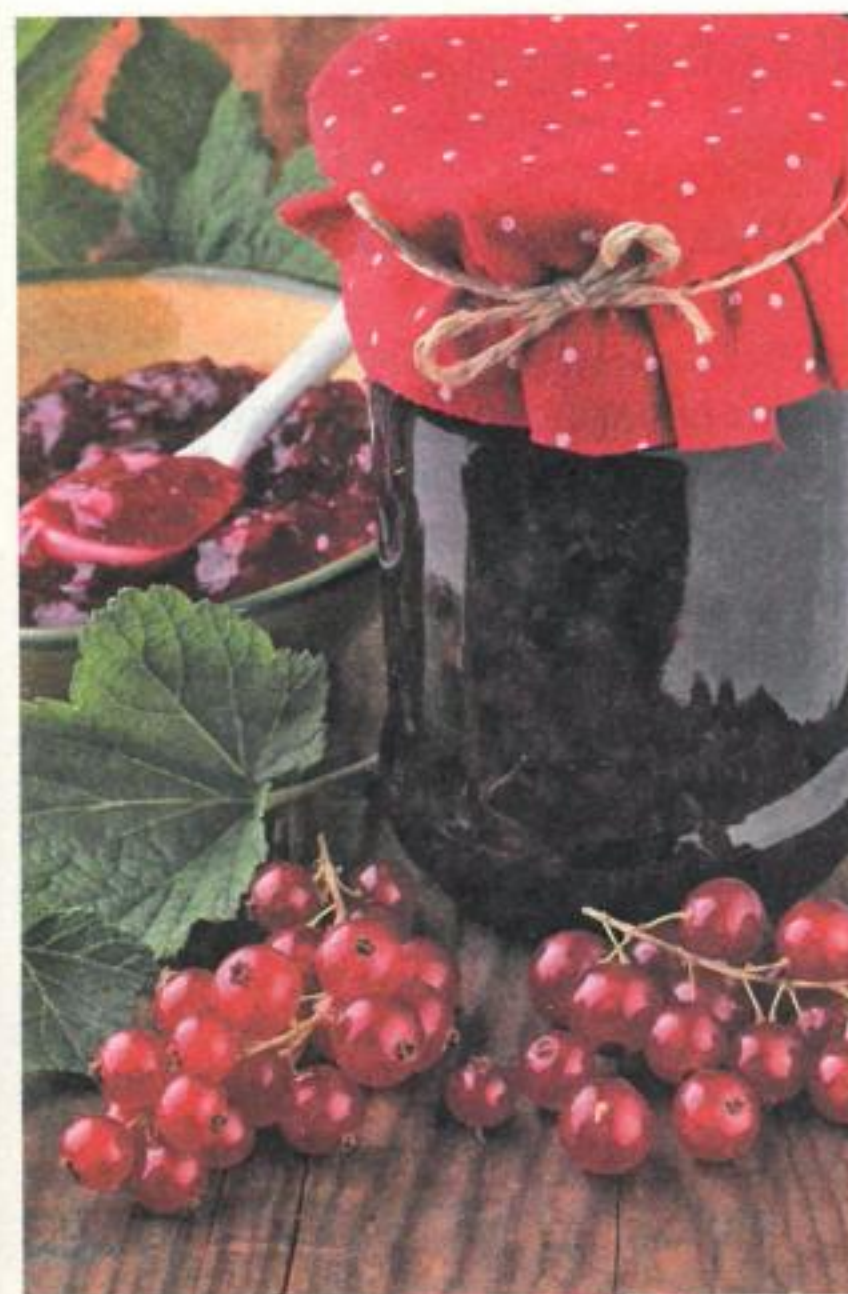


Компот силы придает

Родиной компота считается Франция. Здесь он впервые был приготовлен в XVIII веке. На Руси полюбился компот (узвар) из чернослива, изюма, сушеных груш и яблок. Фруктовые и ягодные напитки полезны для здоровья. Если пить их регулярно, они помогут нормализовать обмен веществ, укрепить иммунитет. Для тех, кто хочет похудеть, можно смело включить в меню компот. Он идеальный поставщик для организма органических кислот, пищевых волокон, витаминов и минералов.

В приготовлении вкусного компота есть свои секреты. Заливайте банки с сиропом до самого верха, чтобы не оставить в банке воздуха. Иначе постепенно плоды покроются плесенью, а напиток быстро закиснет. Чтобы при консервировании ягоды не полопались, фрукты не превратились в пюре, выбирайте для компота плоды слегка недозрелые и твердые.

Не берите поврежденные и подпорченные плоды. Компот из кислых фруктов будет ароматнее, если добавить в него 2-3 ст. л. белого вина, а в клубничный, вишневый и сливовый – 1-2 ст. л. красного вина.



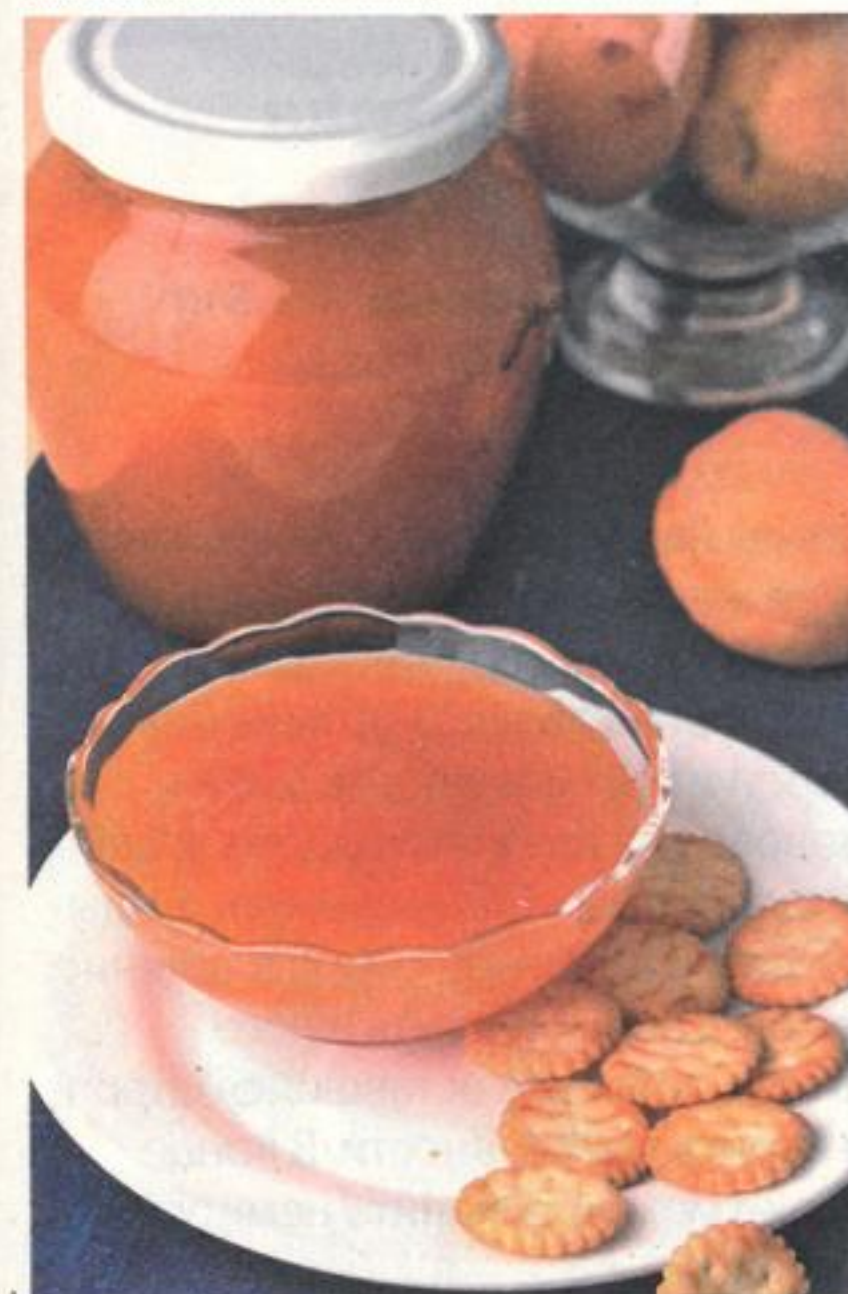
Варенье «Необычайное»

Ингредиенты

700 г красной смородины, 350 г (2-3 шт.) моркови, 700 г сахара.

Способ приготовления

Смородину перебрать. Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Смородину и морковь засыпать сахаром и оставить на 1 ч. Затем, варить до готовности, помешивая и снимая пенку шумовкой (на все уйдет около 40 мин.). Готовность проверить так: капнуть варенье на блюдце. Капля не должна растекаться. Разложить варенье по пастеризованным банкам и закатать.



Конфитюр абрикосовый

Ингредиенты

На 1 кг абрикосов: 800 г сахара, 1 пакет ванильного сахара, 2-3 капли лимонной эссенции.

Способ приготовления

У вымытых абрикосов удалить косточки. Засыпать сахаром с ванильным сахаром и оставить настаиваться на ночь, чтобы фрукты дали сок. К абрикосам добавить эссенцию и варить на маленьком огне, постоянно помешивая и снимая пенку, 25 мин. Убавить огонь и варить конфитюр до готовности, постоянно снимая пенку. Конфитюр разложить по банкам и укупорить.



Варенье малиновое

Ингредиенты

На 1 кг малины: 1,5 кг сахара.

Способ приготовления

Малину перебрать, удалить веточки и сердцевину, очень аккуратно вымыть, чтобы не повредить ягоды. Пересыпать послойно сахаром и выдержать 6-8 ч., чтобы малина хорошо пустила сок. Ягоды с сахаром поставить сначала на слабый огонь, а после растворения сахара в соке огонь усилить. Варенье варить до готовности в течение минимального времени, снимая пену. Варенье охладить и переложить в подготовленные банки.



Варенье из крыжовника

Ингредиенты

На 1 кг крыжовника: 1-1,5 кг сахара, 1 л воды.

Способ приготовления

Ягоды наколоть в нескольких местах (при желании – удалить семена). Положить крыжовник в холодную воду, оставить на 20-30 мин. Сварить сироп из сахара и воды. Залить половиной горячего сиропа ягоды, выдержать 2 ч. Затем вынуть ягоды из сиропа, уварить сироп в течение 5 мин. Снова опустить в него ягоды, добавить оставшийся сироп и варить до готовности. В конце варки можно добавить немного ванилина.



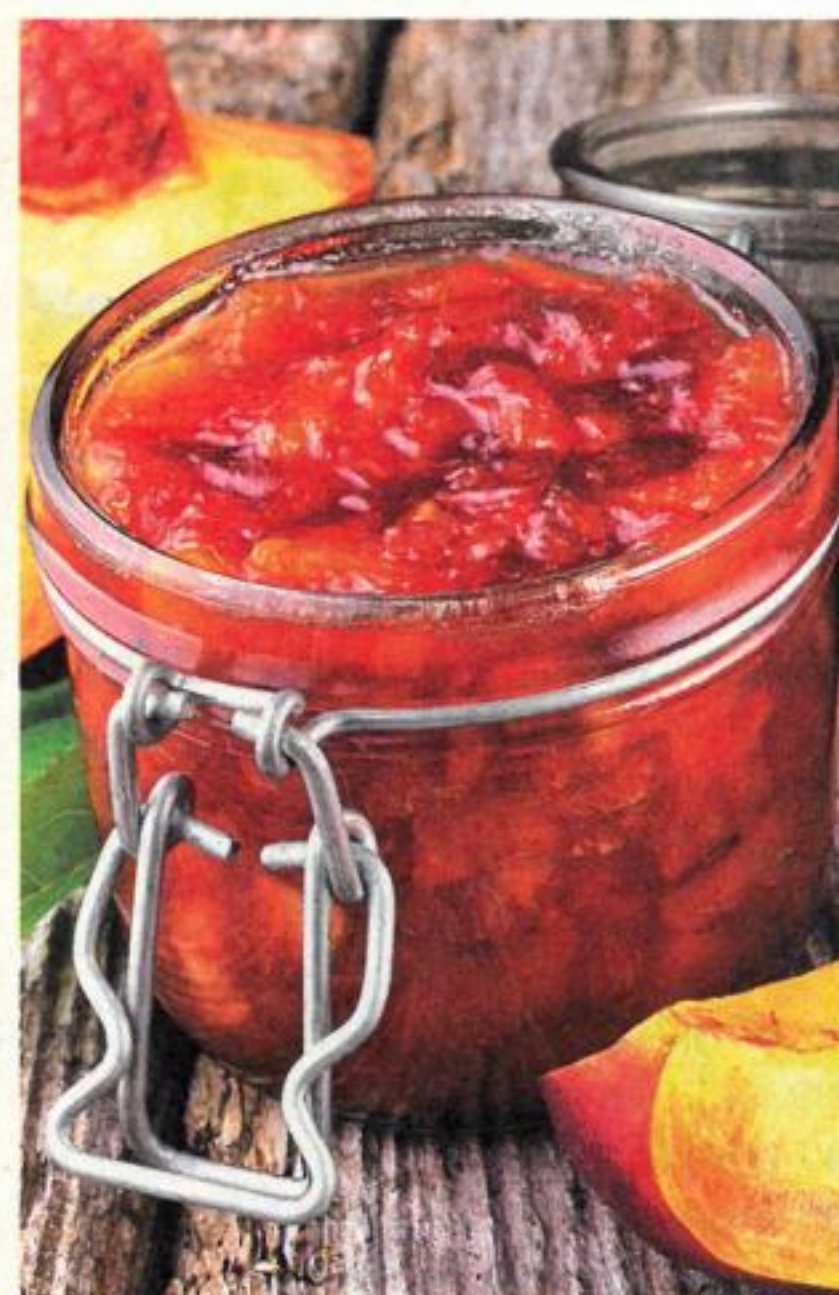
Сливы в сахарном сиропе

Ингредиенты

На 1,3 кг слив: 1,2 кг сахара, 300 мл воды.

Способ приготовления

У слив удалите косточки, измельчите. Для сиропа сахар растворите в кипящей воде, проварите 2 мин. Сливы залейте сиропом, помешивая, доведите до кипения и сразу разложите в банки. Накройте горлышки банок смоченными в спирте кружочками пергамент, затем стерилизованными жестяными крышками, закатайте. Банки выдержите при комнатной температуре до охлаждения.



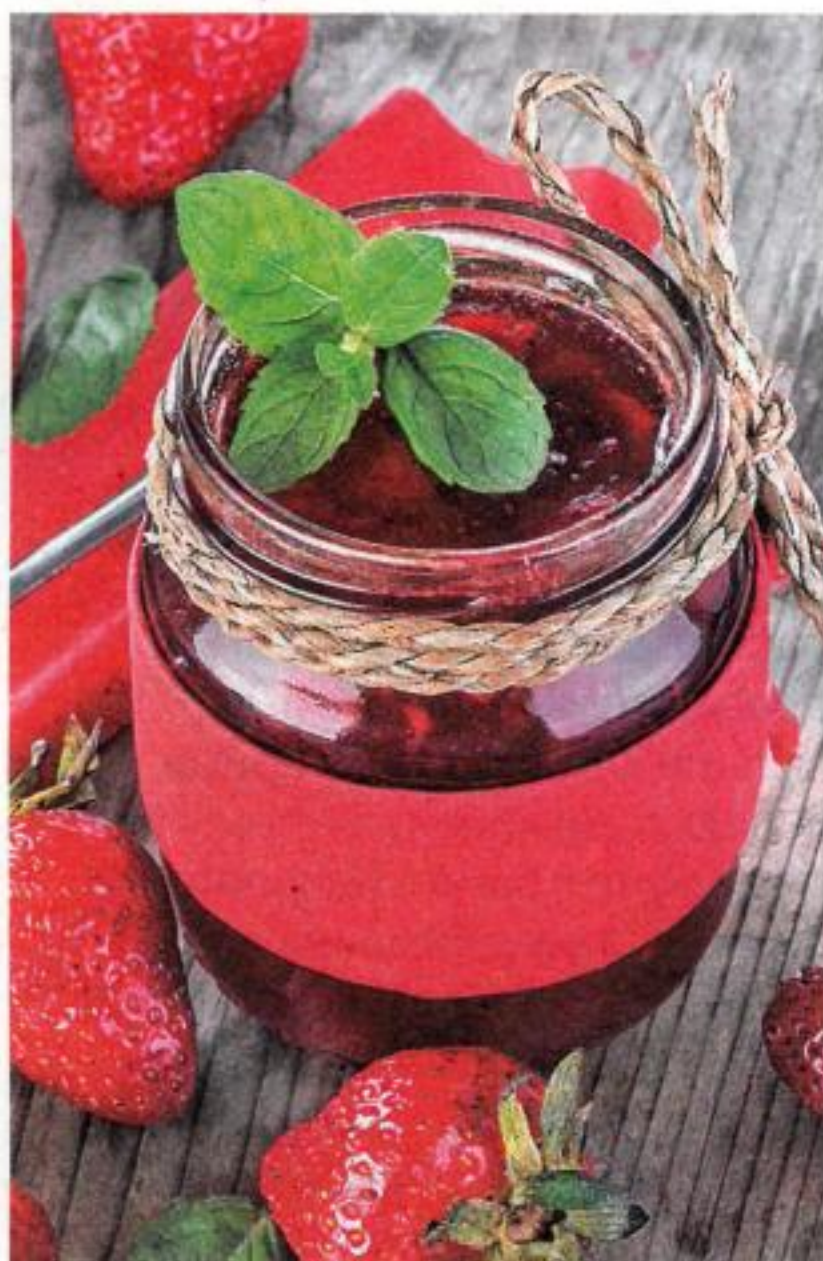
Варенье из персиков и нектаринов

Ингредиенты

3-4 шт. персиков, 3-4 шт. нектаринов, 200 г сахара.

Способ приготовления

Персики и нектарины промыть, очистить от кожицы. Нарезать персики пополам, а нектарины дольками, удалить косточки. Банки промыть с содой. Разложить фрукты по баночкам разрезом вниз, пересыпать сахаром, залить горячей водой доверху. Поставить их в глубокую емкость с горячей водой и стерилизовать 15 минут. Металлические крышки прокипятить. Банки закатать и укутать.



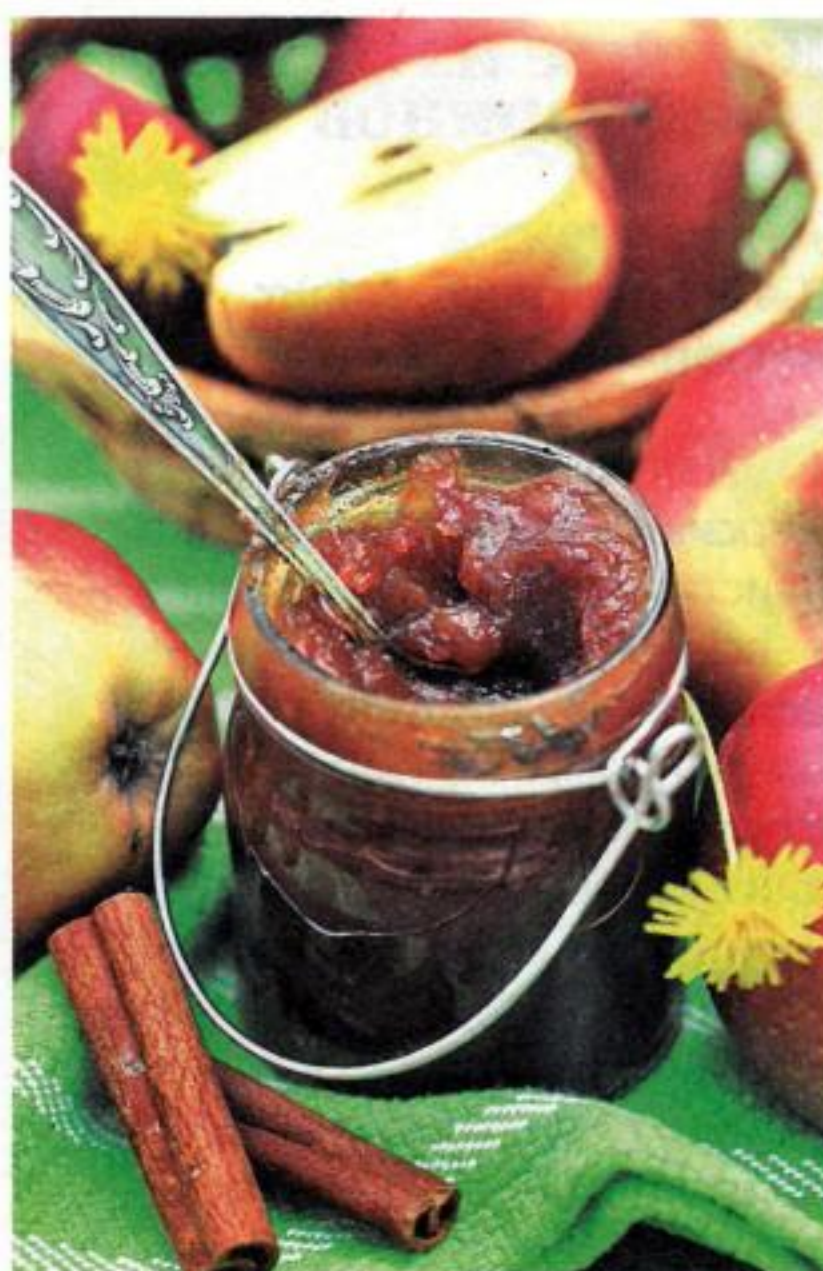
Варенье из клубники и малины

Ингредиенты

Клубника – 1 кг, малина – 1 кг, сахар – 1,8 кг, лимонная кислота – 2 ч. л.

Способ приготовления

Перебрать ягоды, промыть, дать обсохнуть. Выложить ягоды с сахаром слоями в большой таз, оставить на ночь. Развести лимонную кислоту в 1/2 стакана воды, добавить к ягодам. Поставить на огонь, довести до кипения, проварить 15 мин., выключить газ. На следующее утро повторить процесс варки. Разлить варенье по чистым сухим банкам, закрыть крышками.



Повидло из яблок с корицей

Ингредиенты

На 1 кг яблок: 2,5 стакана сахара, 1 стакан воды, 1/2 ч. л. молотой корицы.

Способ приготовления

Яблоки нарезать кусочками. Уложить в кастрюлю, добавить воду, варить 20 мин. Массу протереть через дуршлаг и уваривать, пока объем не уменьшится вдвое. Добавить сахар и варить до растворения сахара. Добавить корицу, размешать и в горячем виде разлить по банкам. Закрывать полиэтиленовыми крышками, проложив предварительно пергаментной бумагой.



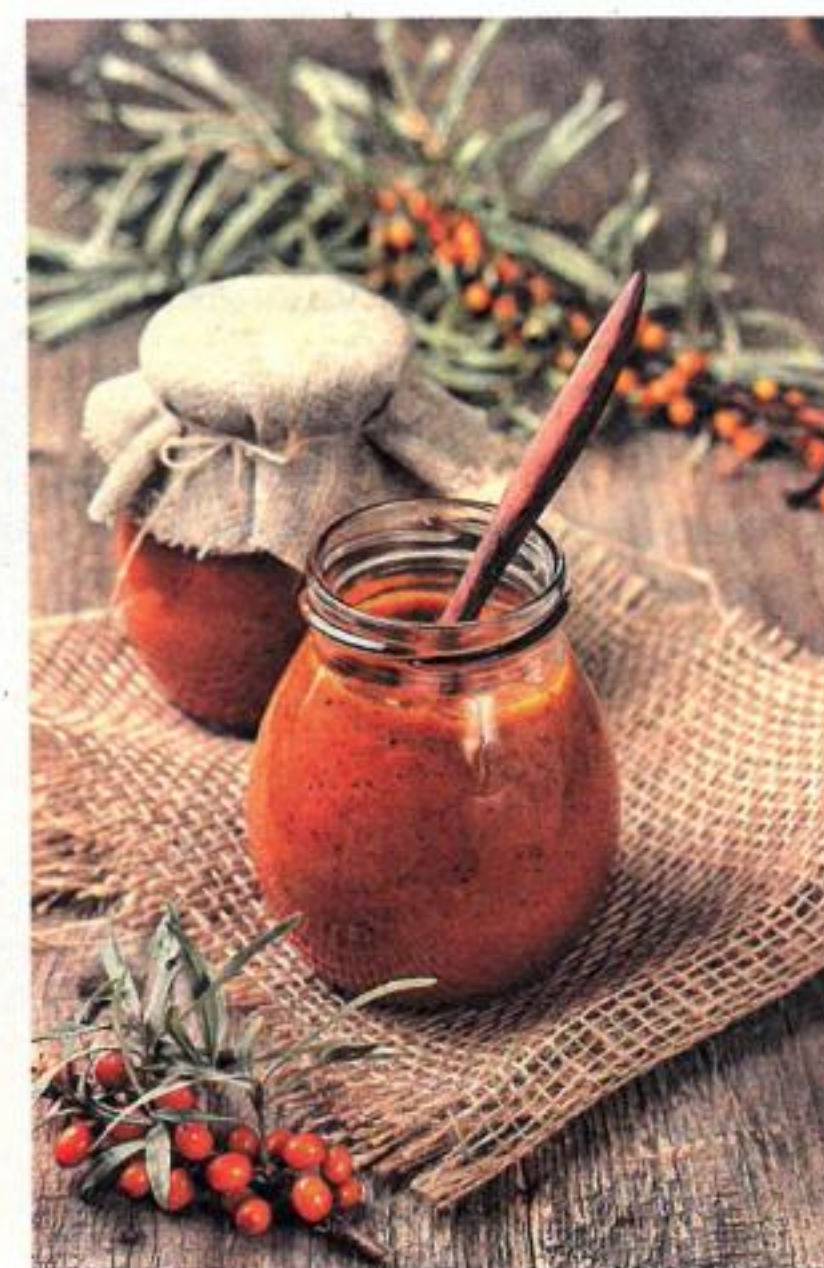
Варенье с орехами «Ароматное»

Ингредиенты

На 1 кг яблок: 1 кг клюквы, 3 кг меда, 1 стакан грецких орехов.

Способ приготовления

Перебрать и промыть клюкву. Яблоки нарезать ломтиками. Клюкву сложить в кастрюлю, добавить немного воды и потушить до мягкости. Ягоды перемолоть в блендере. В другую кастрюлю выложить мед и довести его до кипения. Добавить клюквенное пюре, яблоки и очищенные грецкие орехи, все перемешать, довести до кипения, убавить огонь и варить в течение 1 ч. Потом залить в сухие горячие банки и закатать.



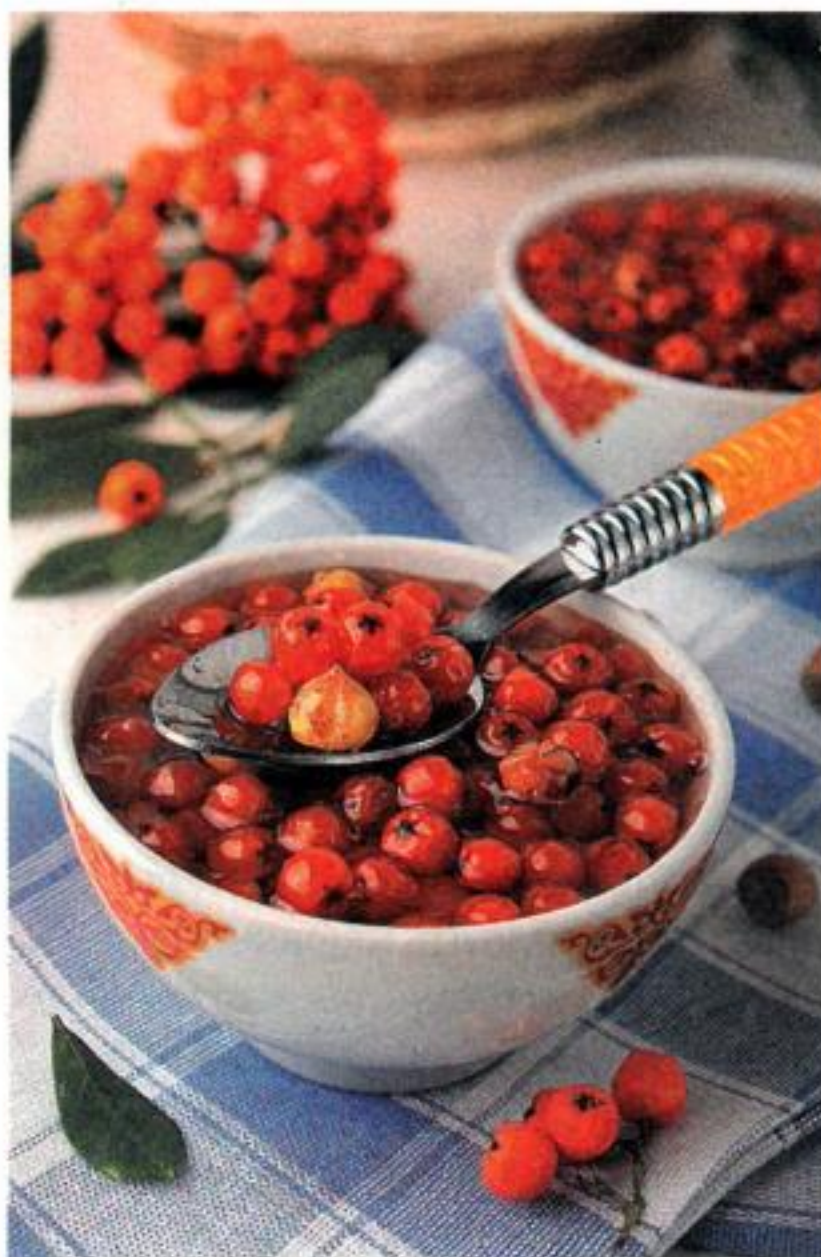
Варенье из облепихи

Ингредиенты

На 1 кг облепихи: 800 мл воды, 1,5 кг сахара.

Способ приготовления

В воду добавить сахар, довести до кипения. Облепиху промыть, залить горячим сладким сиропом, поставить в холодное место и оставить на 3-4 ч. Затем сироп слить, снова довести его до кипения, снять с огня и остудить. Залить сиропом ягоды, перемешать и варить на слабом огне до готовности. Затем горячее варенье разлить в подготовленные стерилизованные банки и закатать.



Варенье из рябины

Ингредиенты

На 1 кг рябины: 1,7 кг сахара, 3 стакана воды.

Способ приготовления

Ягоды опустите на несколько минут в кипятки. Дуршлагом переложите ягоды в кастрюлю и залейте кипящим сиропом. Оставьте на ночь, а с утра приступайте к варке: доведите до кипения, снимите с огня на 15 мин., потом снова доведите до кипения – и так раз 7-8.

Варенью дайте отстояться 12 ч., сироп слейте и уварите до нужной густоты без ягод. Ягоды разложите по банкам и залейте готовым сиропом.



Варенье из груш

Ингредиенты

На 1 кг груш: 0,5 кг сахара, цедра лимона, ванилин и сушеная гвоздика по вкусу.

Способ приготовления

Маленькие твердые груши разрезаем пополам, удаляем середину и нарезаем ломтиками. Засыпаем сахаром и оставляем на ночь под крышкой. Утром, помешивая, доводим до кипения. Убавляем огонь, добавляем лимонную цедру, гвоздику и ванилин и варим варенье 1 ч. Когда кусочки груш станут прозрачными, варенье готово. Разливаем его по баночкам и укупориваем.



Варенье для диабетиков

Ингредиенты

На 1 кг клубники: 1 кг сорбита, 250 мл воды, 2 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Для сиропа 800 г сорбита залейте водой, добавьте лимонную кислоту, доведите смесь до кипения. Подготовленные ягоды залейте горячим сиропом, оставьте на 4 ч. Варите варенье 15 мин., снимите с огня, выдержите 2 ч. Добавьте оставшийся сорбит и варите варенье до готовности. Охладите варенье, разлейте по горячим стерилизованным банкам, закатайте.



Варенье смородиновое

Ингредиенты

На 1 кг черной смородины: 1,5 кг сахара, 0,5 л воды.

Способ приготовления

Смородину сортируем, удаляем плодоножки, промываем. Выкладываем в кипятки и бланшируем 5 мин., выкладываем в таз. Воду не выливаем. Смешиваем сахар и 0,5 л оставшейся после бланширования воды, варим густой сироп. Когда он закипит, фильтруем через марлю, выливаем в кастрюльку и доводим до кипения. Добавляем ягодки и варим до готовности.



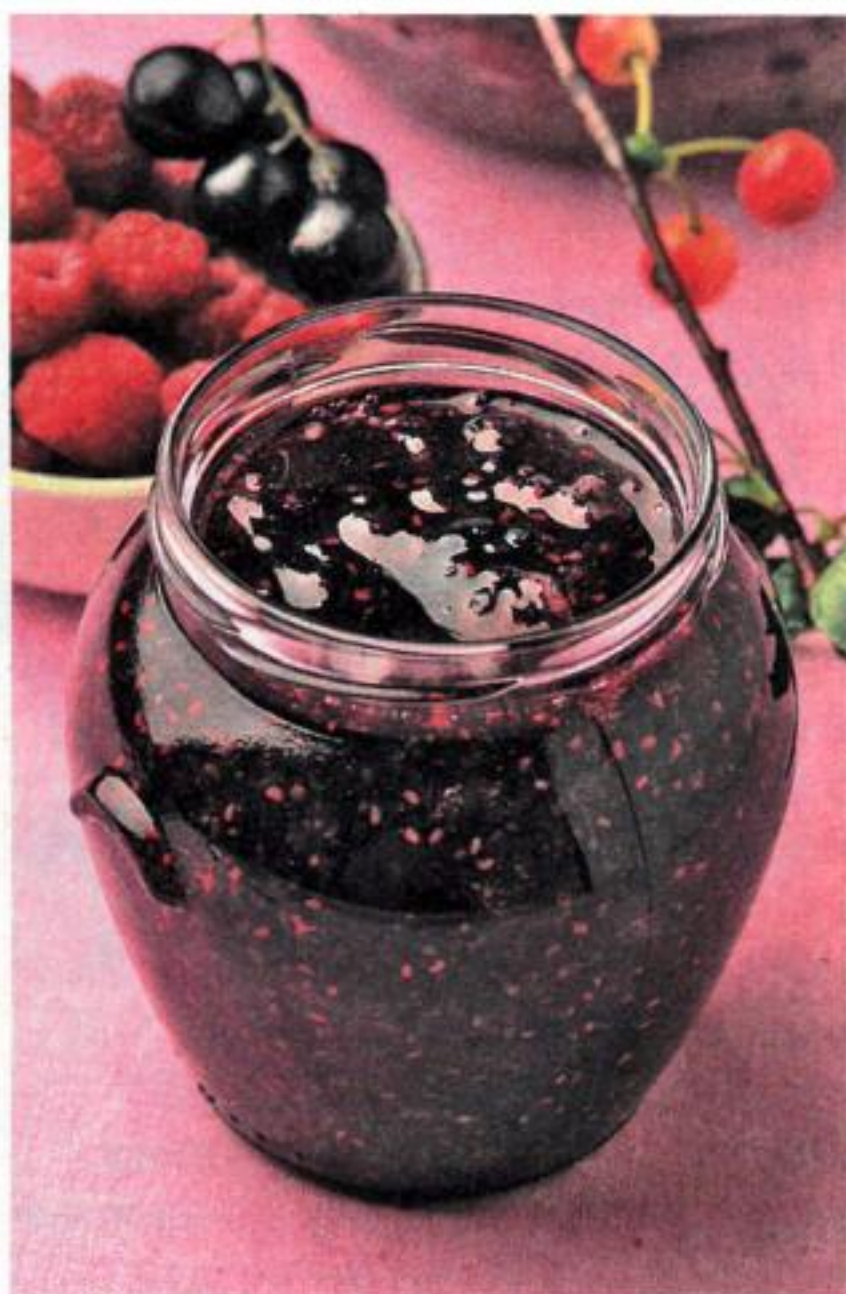
Варенье клубнично-вишневое

Ингредиенты

На 2 кг клубники: 1 кг вишни, 2,4 кг сахара.

Способ приготовления

У вымытой вишни удалите косточки, соедините ее с промытой клубникой, засыпьте сахаром и оставьте до выделения сока. Ягоды варите 5-7 мин., охладите, снова доведите до кипения, повторите еще раз и сразу разложите в подготовленные банки. Банки с вареньем закатайте жестяными или закройте полиэтиленовыми крышками. Храните в темном и прохладном месте.



Ягодное желе

Ингредиенты

600 г малины, 500 г черной смородины, 500 г вишни, 2,5 кг сахара, 300 мл воды.

Способ приготовления

Вишню вымойте, очистите от косточек, соедините с остальными вымытыми ягодами, влейте немного воды и быстро доведите до кипения. Огонь уменьшите, варите ягоды 8-10 мин. на слабом огне. Массу снимите с огня, всыпьте сахар, перемешайте до полного его растворения. Массу вновь доведите до кипения, разлейте по банкам, закройте их полиэтиленовыми крышками. Храните на холоде.



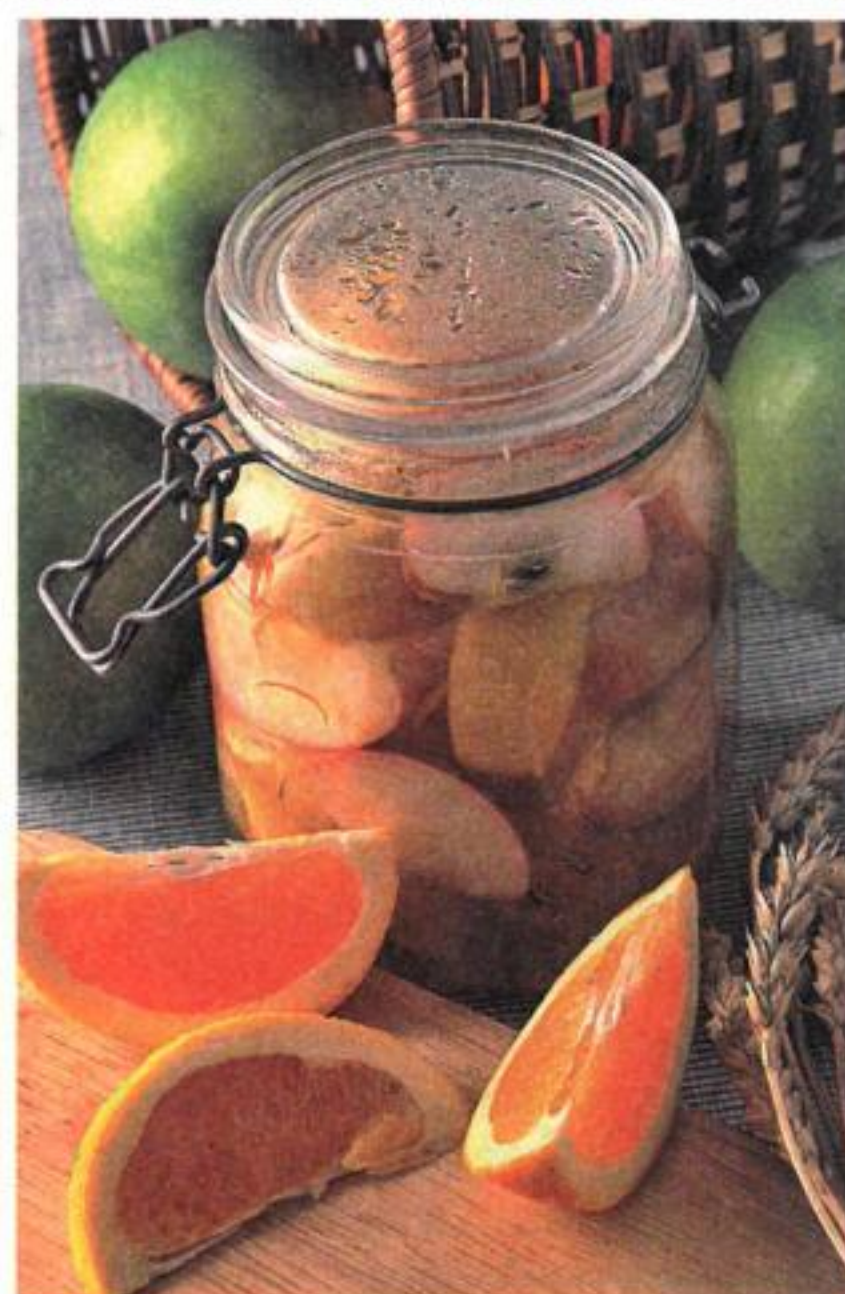
Варенье сливовое с орехами

Ингредиенты

На 1 кг черных слив: 4 стакана сахара, 100 г очищенных грецких орехов, 2 ст. л. бренди, лимонная кислота по желанию.

Способ приготовления

У слив удалите косточки, положите в емкость, залейте 1 стаканом воды, дайте закипеть. Варите 20 мин. Добавьте сахар и орехи, варите до готовности. Остудите и вмешайте бренди. Проверьте готовность: поставьте блюдце в морозилку, охладите. Достаньте и капните на него с ложки каплю варенья. Если она застыла – варенье готово. Разложите варенье по банкам.



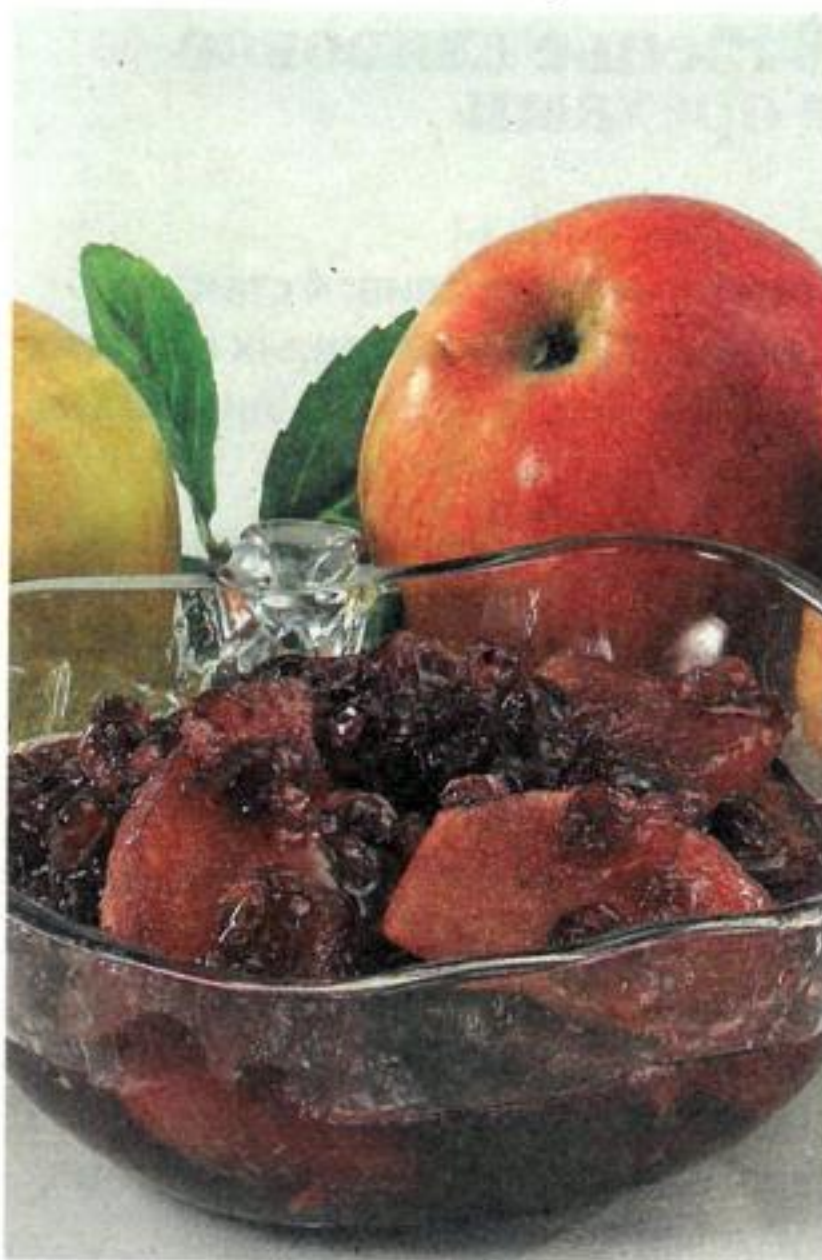
Варенье яблочное «Быстрое»

Ингредиенты

На 1 кг яблок: 1-1,2 кг сахара, 1 стакан воды, ванилин, цедра апельсина или лимона тертая.

Способ приготовления

Яблоки нарежьте дольками, бланшируйте 5-8 мин., охладите, сразу поместив их под струю холодной воды. Для сиропа в кипящей воде растворите сахар. Дольки яблок залейте сиропом, варите варенье на слабом огне до готовности. В конце приготовления добавьте ванилин, лимонную или апельсиновую цедру. Варенье разложите по банкам.



Варенье из брусники и яблок

Ингредиенты

На 1 кг брусники: 250 г яблок, 250 г сахара, вода.

Способ приготовления

Отсортировать ягоды брусники, помыть. Яблоки очистить от кожицы и семян, нарезать дольками. Сахар залить водой (чуть меньше 1 стакана) и, помешивая, довести до кипения. Порциями опустить в сироп бруснику, довести до кипения, выключить огонь, дать варенью немного остыть и снова довести до кипения. После этого добавить к бруснике яблоки, перемешать и варить до готовности.



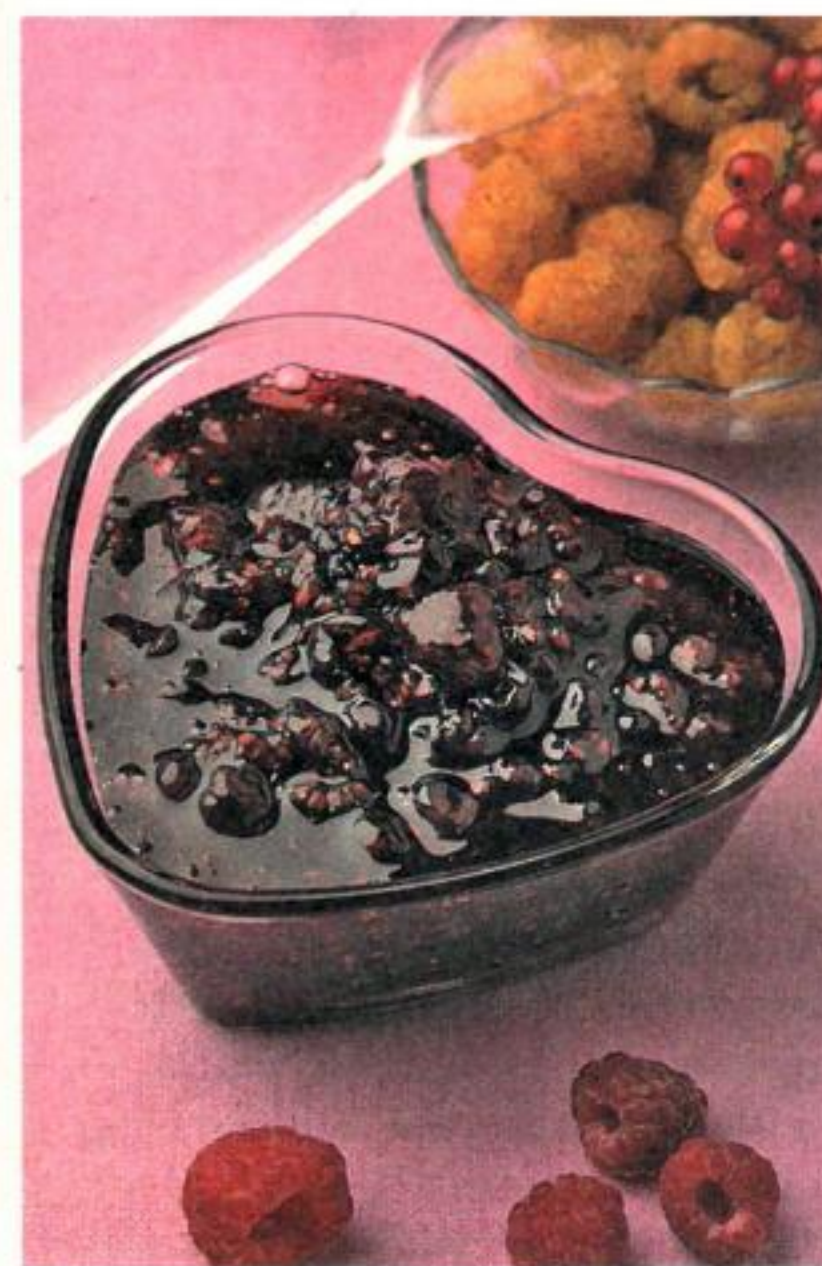
Варенье ассорти

Ингредиенты

На 1 кг клюквы: 300-500 г яблок, 1,6-1,8 кг сахара, 2-2,5 стакана воды, ванильный сахар на кончике ножа, 1 лимон или кусочек корицы.

Способ приготовления

Лимон вымыть и снять цедру. Клюкву перебрать, вымыть, положить в кастрюлю, влить воду, добавить сахар и варить под крышкой до мягкости ягод. Яблоки очистить, нарезать дольками, бланшировать 8-10 мин. В конце приготовления добавить их в клюквенное варенье. Всыпать ванильный сахар и корицу. Разложить по банкам.



Варенье ассорти «Пикантное»

Ингредиенты

На 1 кг малины: 0,5 кг красной смородины, 1,5 кг сахара.

Способ приготовления

Смородину очистить, промыть. Малину не мыть. Ягоды положить в таз, перемешать и засыпать сахаром. После этого нужно оставить таз с ягодами в темном месте до утра. За это время ягоды дадут сок. На следующий день еще раз перемешать ягоды, поставить на огонь, довести до кипения, поварить 10 мин. и отставить в сторону, так повторить четыре раза. Готовое варенье разлить по баночкам и укупорить.



Джем ассорти

Ингредиенты

На 500 г клубники: 500 г малины, 1 кг яблочного пюре, 400 г сахара.

Способ приготовления

Яблоки нарежьте дольками, влейте воду из расчета: на 1 кг долек 1 стакан воды, варите под крышкой до полного размягчения. Разваренную массу слегка охладите, протрите через сито. Яблочное пюре прогрейте, добавьте ягоды, сахар, варите 3-5 мин., снимите с огня. На следующий день варите джем в один прием до готовности. Разлейте в горячие банки, охладите, закройте полиэтиленовыми крышками.



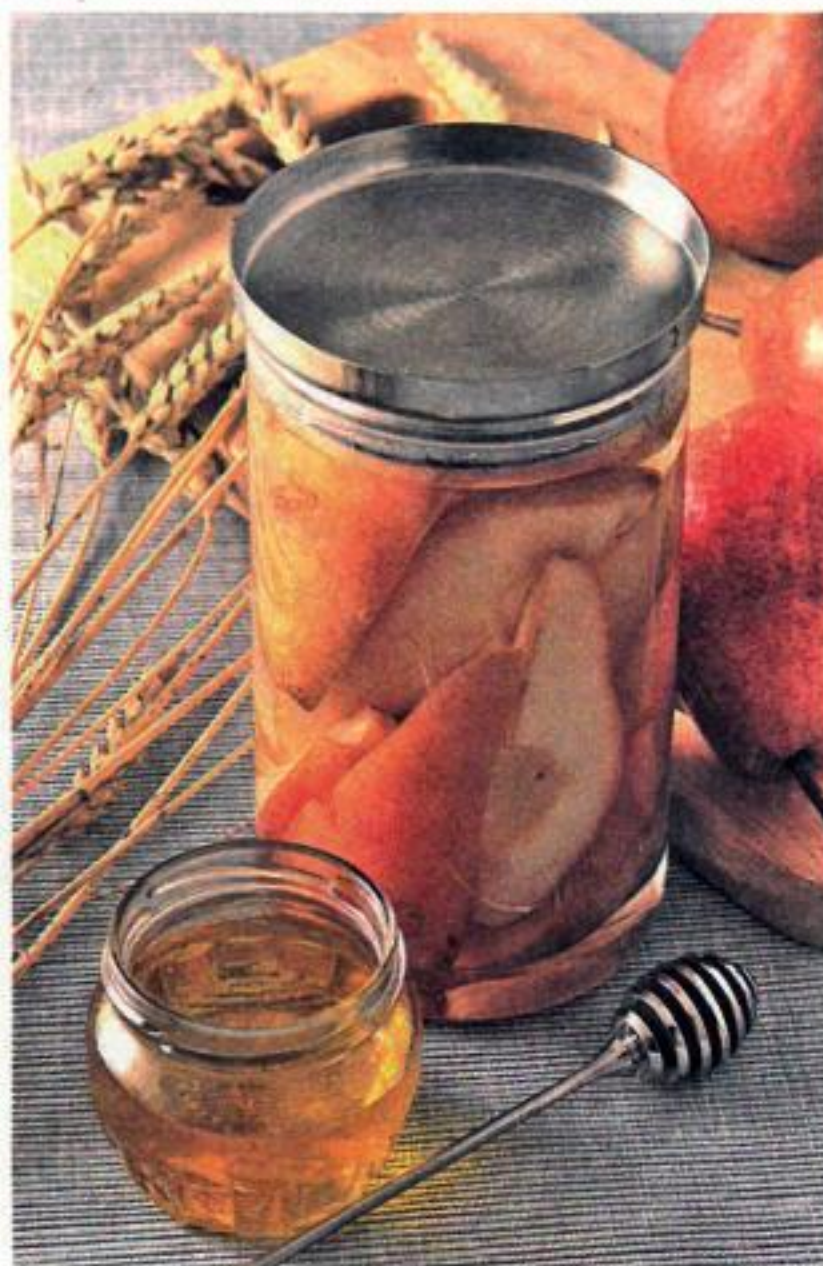
Компот из клубники с соком красной смородины

Ингредиенты

На 1 кг клубники: 1 л сока красной смородины, 400 г сахара.

Способ приготовления

Смородину разомните, отожмите сок, смешайте его с сахаром и прогревайте до 80°. Клубнику уложите в горячие стерилизованные банки, залейте соком, накройте стерилизованными жестяными крышками и пастеризуйте при 85-90° 10-15 мин. Банки закатайте, переверните вверх дном, выдержите до полного охлаждения.



Компот с медом

Ингредиенты

На 3 кг груш: 1 кг меда, 1,25 л воды, 3 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Крепкие груши вымойте и нарежьте дольками, вырежьте сердцевину с семечками. Груши на несколько минут положите в подкисленную воду, затем разложите в банки. В кипящей воде растворите мед, варите медовый сироп 5 мин., охладите. Приготовленным медовым сиропом залейте груши в банках и стерилизуйте в кастрюле с водой 15 мин. Банки закупорьте, переверните вверх дном, укутайте, дайте остыть. Храните в темном прохладном месте.



Компот из райских яблочек

Ингредиенты

Яблоки (диаметром 3-4 см). Для сиропа: на 1 л воды – 400 г сахарного песка, 3 г ванильного сахара.

Способ приготовления

Яблоки перебрать, вымыть. Каждое яблоко проколоть деревянной зубочисткой в нескольких местах. Разложить в подготовленные банки. Сварить сироп. Залить яблочки горячим сиропом, накрыть банки крышками и пастеризовать при температуре 95°:

- литровые – 20 мин.;
- 2-литровые – 30 мин.;
- 3-литровые – 40-50 мин.



Компот сливовый

Ингредиенты

На 3 кг слив: 750 мл воды, 750 мл красного вина, 750 г сахара, ванилин на кончике ножа, 1 палочка корицы, 2-3 бутона гвоздики.

Способ приготовления

Спелые сливы вымойте, разрежьте пополам и удалите косточки. Половинки слив уложите в банки. Вино соедините с водой, сахаром, ванилином, корицей и гвоздикой, проварите 5 мин. Сиропом залейте сливы, накройте банки стерилизованными жестяными крышками, пастеризуйте при температуре 80°. Банки закатайте, укутайте, охладите.



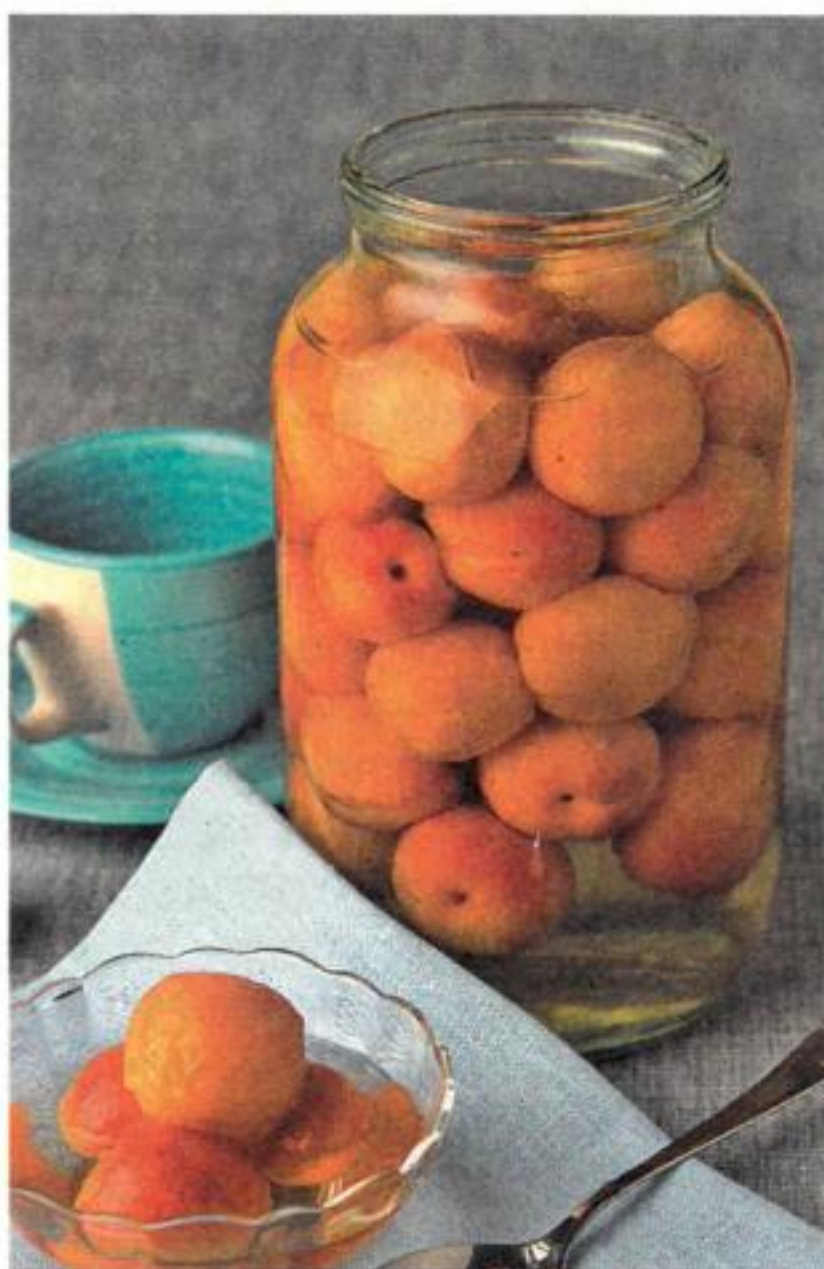
Компот из черешни «Чаровница»

Ингредиенты

На 1 кг черешни: 1 л воды, 500 г сахара.

Способ приготовления

Черешню перебрать и тщательно промыть под проточной водой. Уложить в подготовленные чистые сухие банки. Смешать сахар с водой, довести до кипения, проварить сироп в течение 3-4 мин., постоянно помешивая. Получившийся сладкий сироп охладить. Затем влить его в банки с ягодами, закатать. Пастеризовать банки в кипящей воде 5-6 мин. Банки вынуть, перевернуть, укутать, оставить до полного остывания.



Компот абрикосовый

Ингредиенты

На 1,8 кг абрикосов: 500 г сахара, 700 мл воды.

Способ приготовления

Для сладкого сиропа сахар залить водой, проварить 1-2 мин., помешивая, чтобы сахар растворился, процедить. Подготовленные вымытые абрикосы, не удаляя косточки, уложить в чистые сухие банки, залить горячим сиропом. Банки накрыть стерилизованными жестяными крышками и пастеризовать. Банки с готовым компотом закатать, перевернуть вверх дном, оставить до полного охлаждения.



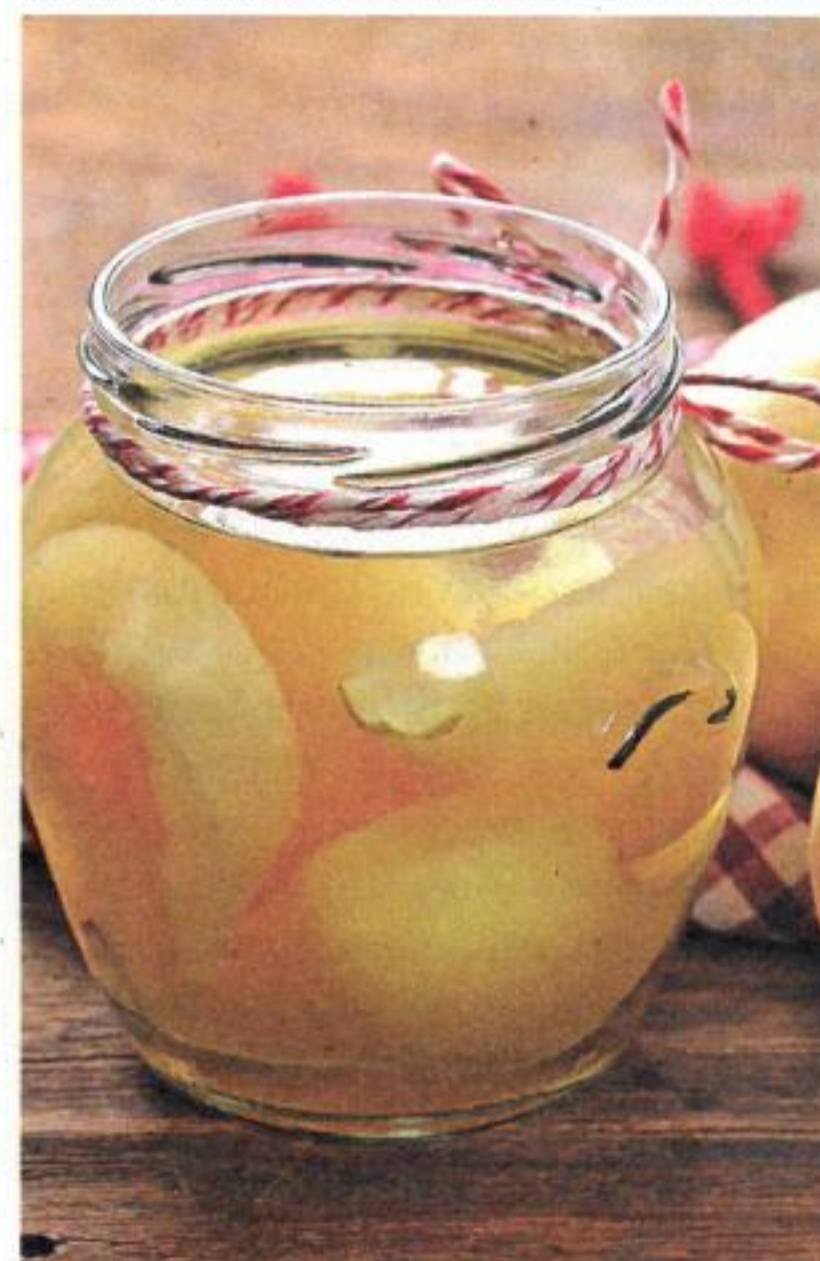
Компот из яблок и красной смородины

Ингредиенты

На 1 кг яблок: 1 кг красной смородины, 2 л сиропа, 1 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Сварить сироп (на 1 л воды – 1 кг сахара). Яблоки помыть, нарезать, удалив семечки, сложить в кастрюлю. Красную смородину отделить от веточек, перебрать, помыть. Также засыпать в кастрюлю и залить все сиропом. Оставить на 12 ч., затем довести до кипения и снять с огня. Разлить в банки и пастеризовать в воде 15 мин. Теперь можно закатывать.



Груши консервированные

Ингредиенты

На 1 кг груш (средней зрелости): 1 ч. л. лимонной кислоты.

Способ приготовления

Груши перебрать, вымыть и очистить. Разрезать пополам и очистить от плодоножек и семечек. Груши бланшировать в слабокислом (1 г лимонной кислоты на 1 л воды) растворе при 85° 5-10 мин., а затем охладить. Фрукты разложить по банкам, залить кипящей водой, добавить 0,5 г лимонной кислоты на 0,5-литровую банку или 1 г – на литровую. Банки пастеризовать в кипящей воде. Закатать.



Желе из яблок «Ванильное»

Ингредиенты

На 10 яблок кислых сортов: 1,5 кг сахара, 1 ч. л. ванильного сахара.

Способ приготовления

Яблоки вымыть и нарезать дольками. Положить в кастрюлю и залить на 3/4 водой. Варить 15-20 мин. Жидкость слить через дуршлаг в кастрюлю. Добавить 600-700 г сахара на каждый литр жидкости и снова варить 15-20 мин., снимая пену. За несколько минут до окончания варки добавить ванильный сахар. Затем горячее желе разлить по подготовленным банкам и укупорить.



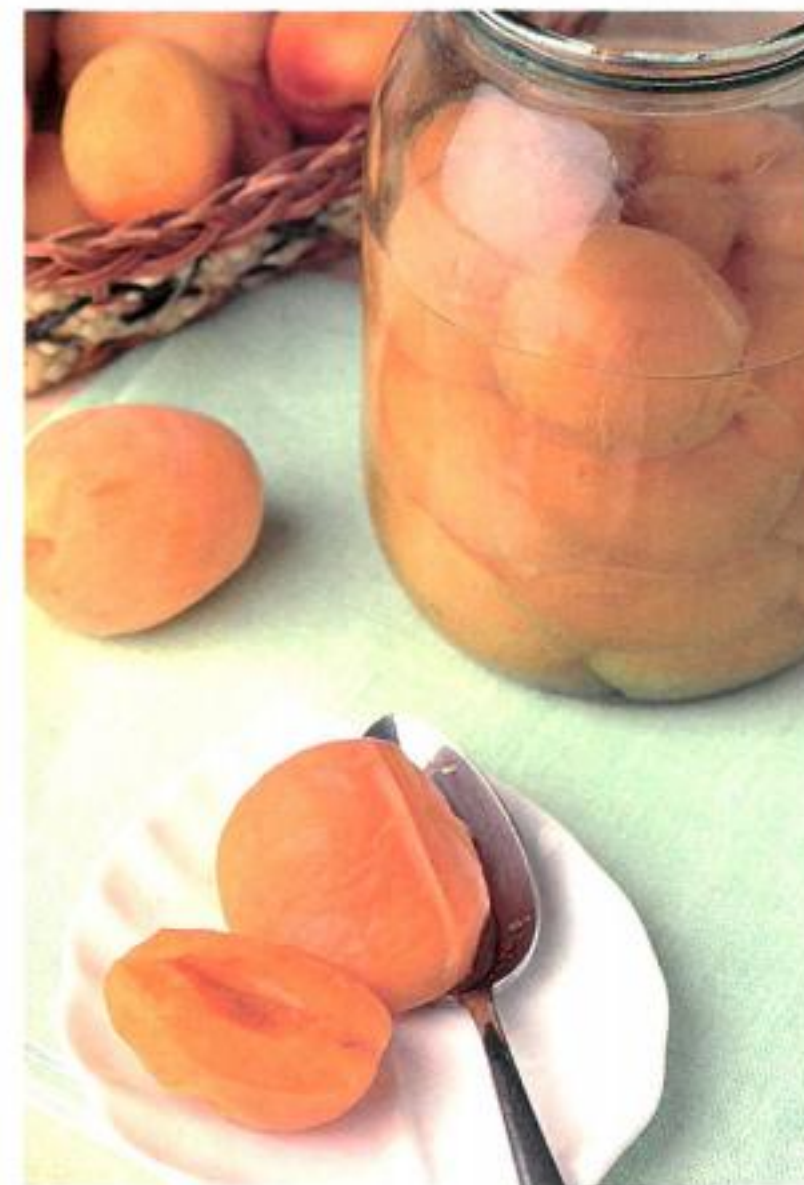
Варење «Двойная сила»

Ингредиенты

400 г ягод шиповника, 300 г ягод клюквы, 300 г сахара, 1 стакан воды.

Способ приготовления

Ягоды шиповника вымыть, удалить семена и волокна. Клюкву помыть. Ягоды взвесить, чтобы уточнить точное количество сахара: его должно быть в половину меньше. В ягоды влить воду, чтобы она только прикрывала их. Варить 40 мин., пока не станут мягкими. Массу пюрировать. Смешать с сахаром и прокипятить. Заполнить ею стерилизованные банки, закупорить и перевернуть.



Абрикосы в собственном соку

Ингредиенты

На 1 кг абрикосов: 1 ст. л. сахара, 2-3 ст. л. воды.

Способ приготовления

Спелые, без повреждений абрикосы моют, разрезают пополам. Удаляют косточки и укладывают в банки разрезом вниз. Посыпают сахаром. В банки наливают по 1 ст. л. воды, закрывают подготовленными крышками, устанавливают в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизуют от 30 до 40 мин. По окончании стерилизации банки сразу же охлаждают.



Компот из клюквы

Ингредиенты

Клюква.

Для сиропа: на 1 л воды – 700 г сахара.

Способ приготовления

Ягоды промыть, уложить в подготовленные чистые банки. Смешать воду с сахаром в кастрюле, довести до кипения, варить 3-4 мин. Готовый сладкий сироп остудить. Затем сироп залить в банки с ягодами, закатать крышками и стерилизовать в кипящей воде 5 мин. Достать банки и оставить до полного остывания при комнатной температуре.