

УДК 641.4
ББК 36.91
М75

Молоховец, Елена Ивановна.

М75 Запасы из фруктов. Варенья, наливки и другие сладкие заготовки / Е. И. Молоховец. — Москва : Эксмо, 2018. — 48 с. : ил. — (Е. Молоховец. Подарок молодым хозяйкам).

ISBN 978-5-04-093063-0

Рецептами Е. Молоховец пользуются уже несколько поколений хозяек более 150 лет. Менялись строи, политика и экономика, условия жизни, а блюда по ее книге как готовились, так и будут готовиться, потому что они проверены, экономичны, просты по своим ингредиентам и всегда вкусны! В этой книге вы найдете замечательные варенья из земляники, крыжовника, вишни, малины, лепестков роз, дыни, апельсинов, персиков, винограда, яблок, айвы, брусники. А также чудесные наливки из ягод, пастилу и конфеты, соки и компоты.

**УДК 641.4
ББК 36.91**

ISBN 978-5-04-093063-0

**© Оформление. ООО «Издательство
«Эксмо», 2018**

ВАРЕНЬЕ

В меру зрелые, без следов порчи ягоды и фрукты для варенья надо перерабатывать в день сбора. Желательно собирать ягоды в ясный, сухой, а не дождливый день. Варят ягоды и фрукты различными способами, но главные правила следующие.

Сироп (воду с сахаром) варить на медленном огне до загустения. Готовность сиропа проверяется следующим образом: остуженный сироп должен стекать по ложке, оставляя неширокую полосу. Сняв накипь, всыпать в сироп ягоды, потряхивая тазик. Поставить посуду с ягодами на огонь, дать раза три вскипеть, каждый раз снимая таз с вареньем с огня, чтобы собрать пенку. Доваривать варенье на малом огне.

В готовом варенье ягоды становятся прозрачными, сироп загустевает, и при остывании на его поверхности появляется тонкая пленочка. Кислые ягоды: смородину, барбарис и проч. варят недолго. На 400 г ягод берется обычно 600 г или 800 г сахара. Из экономии лучше брать 600 г сахара на 400 г ягод, однако в таком варенье на меньшее количество сахара получается меньше сока и ягоды не имеют привлекательного вида и не напитываются сиропом. Кроме того, варенье с меньшим количеством сахара может закиснуть, и тогда в готовый продукт придется добавлять сахар, что отнимет у варенья хороший вид и цвет. Для приготовления сиропа для варенья следует взять 2 стакана сахарного песка и 1½ стакана воды, вскипятить, снять накипь, вылить в чистую миску и выставить на холод на сутки. На другой день осторожно слить сироп в кастрюлю, уварить его до густоты и всыпать ягоды.

Пробовать варенье надо чистой ложкой, которую ни в коем случае не используют во время варки варенья и раскладывания по банкам — и из соображений гигиены и чтобы варенье не закисло. Горячее варенье не следует сразу же разливать по банкам, так как ягоды

всплывают наверх, а сок остается на дне. Надо перелить варенье в фаянсовую посуду, дать остыть и ни в коем случае не оставлять в медном тазу. Горячее варенье не прикрывают крышкой, потому что поднимающийся пар конденсируется и в виде капель падает обратно в таз с вареньем, что насыщает его излишней влагой и может стать причиной плесени и скорой порчи заготовки. Если непременно надо закрыть варенье, например от мух, то лучше прикрыть марлей или полотенцем, которое к тому же впитает излишнюю влагу. Когда варенье кипит ключом, накипь следует осторожно снимать ложкой, стараясь не помять ягоды и не мешая варенье. Во время варки таз с вареньем часто встряхивают, следя за тем, чтобы сироп покрывал все ягоды. Варить варенье надо в медной или эмалированной посуде, от которой не портится цвет заготовки.

Переваренное варенье может засахариться, тогда надо влить в банку ложку холодной воды, поставить в кастрюлю, наполненную холодной водой, и прогревать на медленном огне до тех пор, пока варенье не растает.

Недоваренное варенье может закиснуть, в этом случае варенье доваривают, посыпав сахарным песком, до тех пор, пока не исчезнет накипь с варенья.

Раскладывают варенье по небольшим пол-литровым баночкам, так как в большие банки при разливе варенья попадает воздух и оно скоро портится. Банки закрывать жестяными, полиэтиленовыми или стеклянными крышками, предварительно прошпаренными кипятком, под которые, на поверхность варенья, положить кружок бумаги, намоченный в роме. На банке пишется вид варенья, год заготовки и номер банки.



Пропорции сахара и ягод для варки варенья:

1. На 400 г очищенных ягод берется 4 стакана сахара и 1 стакан воды.
2. На 400 г очищенных ягод берется $1\frac{1}{2}$ стакана сахара и $\frac{3}{4}$ стакана воды.
3. На 400 г ягод берется 2 стакана сахара и $\frac{1}{2}$ стакана воды.
4. На 800 г ягод берется 400 г мелкого сахара и варится с 1 ст. ложкой воды. Для этого ягоды перебрать, выложить в стеклянную посуду, посыпать половиной отмеренного сахара и выставить на холод на 12–24 ч. На дно таза для варки варенья влить ложку воды, переложить ягоды с сахаром, досыпать оставшийся сахар. Потряхивая тазик и слегка мешая ложкой, поставить варенье на слабый огонь, кипятить минут 15, если варенья много, то 20, снимая осторожно пенку. Так варятся малина, земляника, клубника, очищенная от косточек вишня, а также, с некоторыми изменениями, слива венгерка и ренклод. Сливы следует обварить кипятком, снять кожицу, из венгерки вынуть косточки, на 400 г слив взять 600 г сахарного песка (без воды). Посыпать сливы половиной сахара, дать постоять 24 ч, чтобы пустили сок. Влить в таз ложку воды, добавить сливы с соком и оставшийся сахар, поставить на небольшой огонь и кипятить минут 15–20, потряхивая тазик и снимая накипь. Смотреть, чтобы варенье не переварилось.



ВАРЕНЬЕ ИЗ ЗЕЛЕННОГО КРЫЖОВНИКА «ИЗУМРУД»

ВЗЯТЬ:

- 400 Г КРЫЖОВНИКА
 - 4 СТАКАНА САХАРА
 - 1 СТАКАН ВОДЫ
 - 15–20 ШТ. ВИШНЕВЫХ ЛИСТЬЕВ
 - 100 Г ВОДКИ
- Крупный зеленый крыжовник очистить от семечек, сполоснуть холодной водой, откинуть на дуршлаг.
 - Вишневые листья положить в горшок, залить водкой, закрыть крышкой и поставить в разогретую до 140 °С духовку на два часа. Горшок вынуть из духовки, слить водку в таз, добавить ягоды и поставить таз на огонь.
 - Крыжовник вскипятить, откинуть на дуршлаг и облить несколько раз холодной водой, пока ягоды не остынут.
 - Смешать 1 стакан воды и сахарный песок, вылить в таз для варки варенья, прокипятить и всыпать ягоды. Варенье довести до кипения раза три, каждый раз снимая посуду с огня на 2–3 мин. Доваривать варенье нужно на самом малом огне.
 - Дать остыть, разложить по небольшим баночкам и закрыть крышками.

