



# Сладкое консервирование





## Янтарное варенье из антоновки

### Ингредиенты:

- яблоки сорта «Антоновка» — 3 кг,
- соль — 2 ст. ложки,
- сода — 4 ч. ложки,
- сахар — 3 кг.



### Способ приготовления:

1. Яблоки помыть, очистить, нарезать дольками.
2. Опустить яблоки в раствор, состоящий из двух литров воды и 2 столовых ложек соли.
3. Через час достать яблоки из раствора соли и опустить в раствор, состоящий из 2 литров воды и соды, тоже на час.
4. Достать яблоки из раствора соды, промыть в воде, дать стечь воде и засыпать яблоки сахаром.
5. Оставить яблоки с сахаром на 4 часа.
6. Перемешать яблоки, поставить на огонь и варить на медленном огне 40 минут после закипания. Аккуратно помешивать варенье и снимать пену.
7. Горячее варенье разлить в простерилизованные банки и укупорить.







## Варенье из арбузных корок

### Ингредиенты:

- арбузные корки — 1 кг,
- сахар — 1,2 кг,
- вода — 9 стаканов (1 стакан = 250 мл),
- сода — 1 ч. ложка с горкой.

### Способ приготовления:

1. С арбузных корок срезать внешнюю зеленую кожуру.
2. Очищенные корки хорошо промыть. Нарезать белую мякоть небольшими кубиками.
3. Каждый арбузный кубик наколоть вилкой.
4. В 1 стакане горячей воды растворить соду.
5. Корки сложить в кастрюлю, влить воду с растворенной содой и добавить еще 5 стаканов воды.
6. Корки перемешать и оставить в содовой воде примерно на 4 часа.
7. Воду слить, а корки очень хорошо промыть от содового раствора. Для этого залить промытые корки чистой водой и дать постоять около 30 минут. Воду слить, корки еще раз промыть и снова залить водой на 30 минут. Снова слить воду.
8. Приготовить сахарный сироп. В большую кастрюлю насыпать половину нормы сахара (600 г). Влить 3 стакана воды и размешать. Довести сироп до кипения на среднем огне. Положить промытые арбузные кубики в сироп. Варить на среднем огне, изредка помешивая, примерно 20 минут.
9. Снять кастрюлю с огня и оставить варенье выстаиваться 8–12 часов. По истечении 8–12 часов кастрюлю с вареньем поставить на огонь и добавить оставшийся сахар (600 г).
10. Варенье перемешать с сахаром и довести до кипения. С момента закипания варить 20–30 минут. Снять кастрюлю с огня

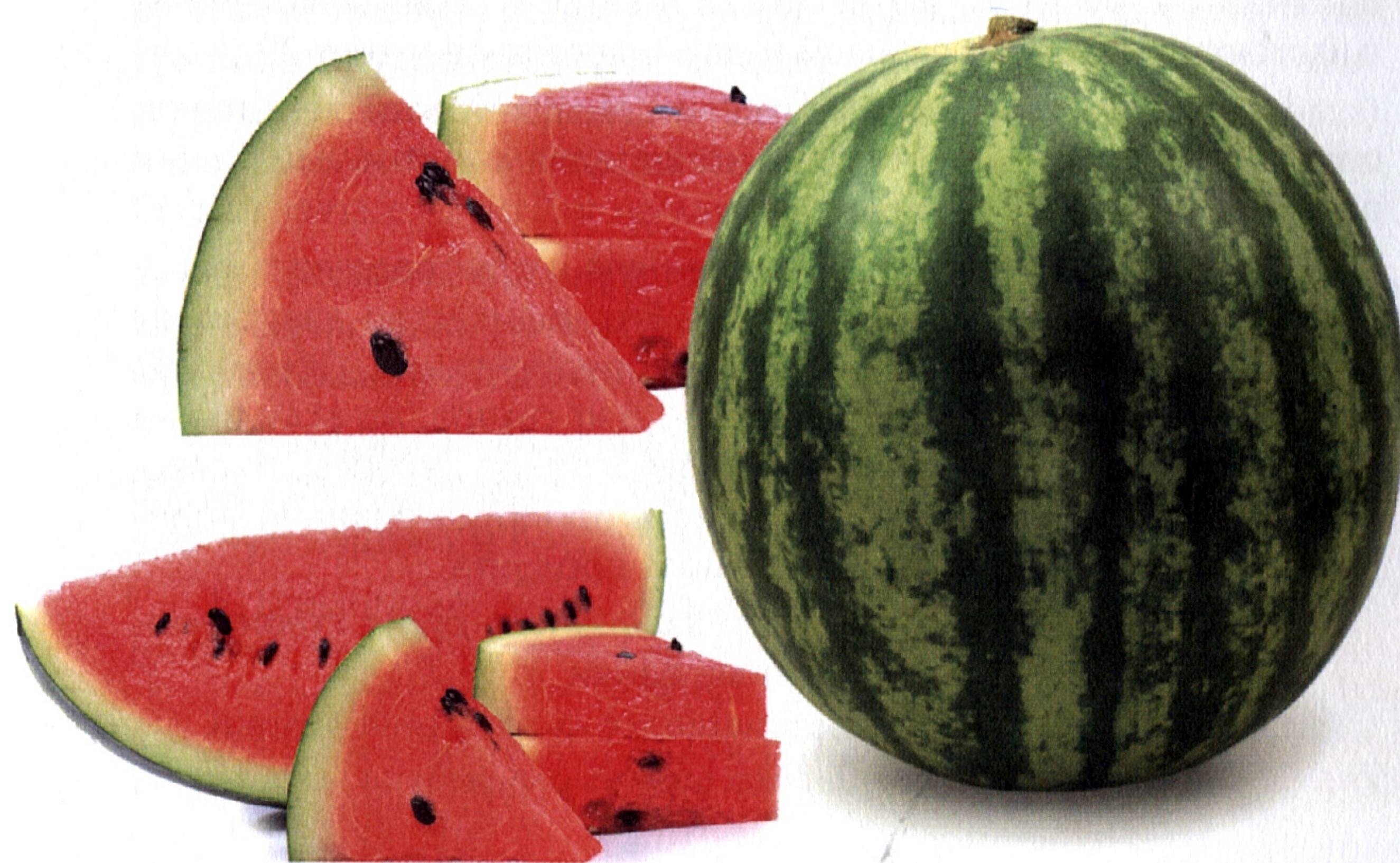
и оставить еще на 8–12 часов. На следующий день снова поставить варенье на огонь, довести до кипения и варить 20–30 минут.

*Совет.* По желанию, в течение последней варки можно добавить в варенье тонко срезанную цедру 1 апельсина и 1 лимона. Также можно положить половинку стручка ванили или ванильный сахар. Иногда по вкусу добавляют сок 1 лимона.

11. Снять варенье с огня и дать выстаиваться еще 12 часов.

12. Холодное варенье разложить по стерилизованным банкам (предварительно удалить из варенья апельсиновую и лимонную цедру и стручок ванили, если добавляли). Сироп должен покрывать арбузные кубики полностью.

13. Накрыть банки стерилизованными крышками и убрать в темное прохладное место для хранения.





## Джем из желтой алычи

### Ингредиенты:

- алыча — 1 кг,
- вода — 50 мл,
- сахар — 1–1,5 кг.

### Способ приготовления:

1. Плоды алычи промыть, поместить в емкость для варки, залить небольшим количеством воды — 50 мл на данный объем фруктов будет вполне достаточно.

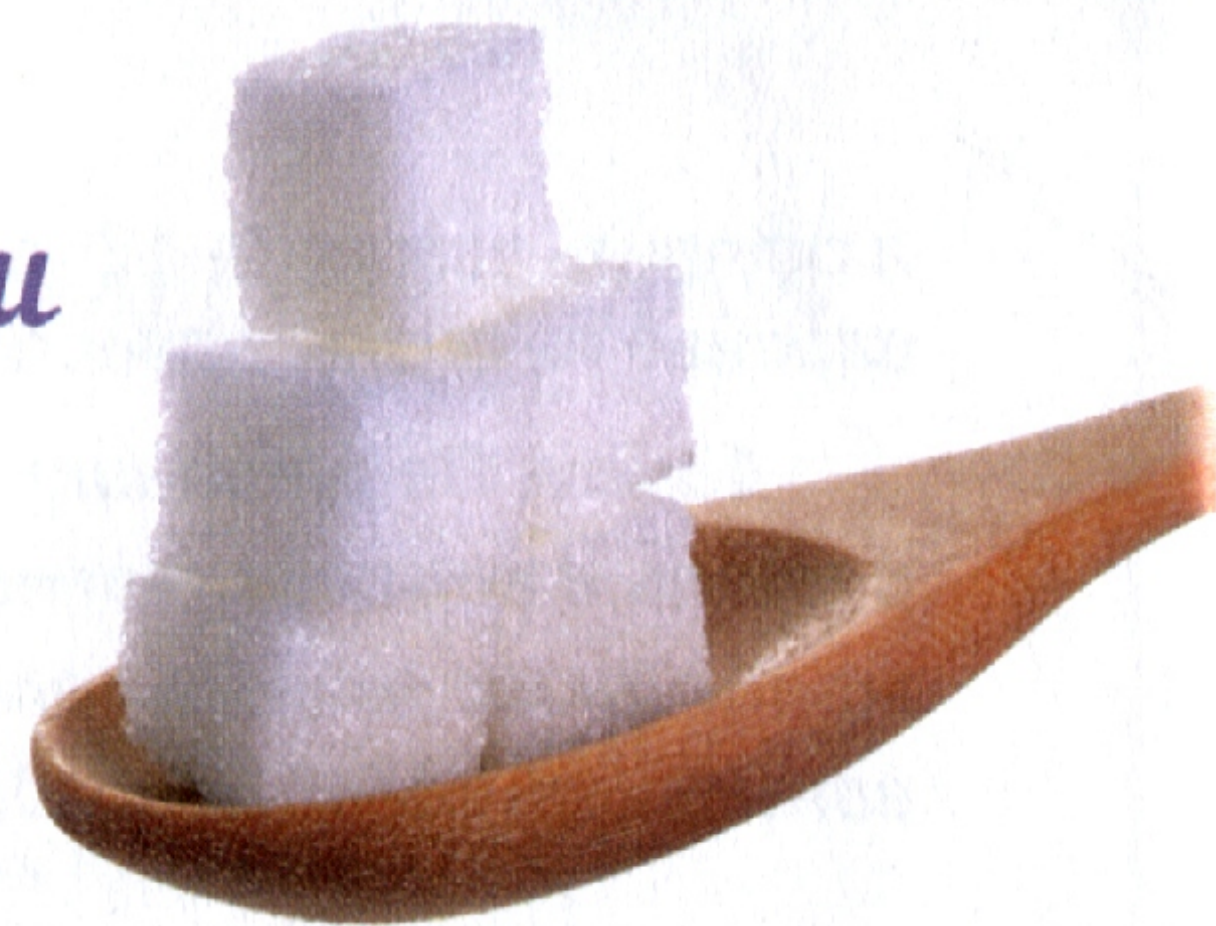
2. Кастрюлю с фруктами поставить на огонь и проварить на среднем нагреве конфорки в течение 5–10 минут. Время варки зависит от плотности мякоти алычи. Чтобы плоды проварились равномернее, их следует постоянно перемешивать, погружая в воду всплывшие на поверхность ягоды.

3. Как только алыча станет водянистой на вид и при надавливании будет легко деформироваться, огонь выключить, а кастрюлю накрыть крышкой и дать настояться минут 20.

4. После этого ягоды, еще горячие, выложить на металлическое сито и протереть, тщательно отделяя шкурки и косточки алычи.

5. В полученную однородную массу всыпать сахар. Его количество зависит от ваших вкусовых предпочтений. Обычно на 1 кг ягод берут 1,5 кг сахара, но если вы не любите слишком сладкие десерты, то сахара можно класть пропорционально количеству основного продукта.

6. Разложить в сухие стерилизованные банки.



## Малина, перетертая с сахаром

### Ингредиенты:

- малина — 1 кг,
- сахар — от 1 до 2 кг.

### Способ приготовления:

1. Свежесобранную малину перебрать. Если не сомневаетесь в чистоте малины, то ее лучше не мыть. А если есть опасения — аккуратно промойте малину методом погружения в воду в сите или дуршлаге, а затем дайте ягодам просохнуть, высыпав их на бумажное полотенце.

2. Протереть малину с сахаром. Для этого следует использовать пластиковую, стеклянную или эмалированную миску и пестик или другую «толкушку» также из материала, не чувствительного к кислой среде, — деревянный, из камня (оникса) и т. п. Для ускорения процесса можно использовать блендер. Сахара взять от 1 до 2 кг на каждый килограмм малины.

3. Протирать малину до тех пор, пока масса не станет достаточно однородной, а кристаллики сахара «разойдутся». Это займет 10–15 минут, а в блендере — минуту.

4. Разложить полученную массу в простерилизованные банки. Для надежности сверху присыпать сахаром, он образует плотную корочку и предохранит малину от заплесневения.

5. Герметично укупорить банки и сразу поставить в холодильник, где они должны находиться до использования.

Аналогично можно заготовить на зиму черную и красную смородину, клубнику и другие ягоды.





## Цукаты из абрикосов

Для приготовления на зиму абрикосовых цукатов в домашних условиях нужно отобрать только спелые плоды, без повреждений, с сочной, мясистой мякотью.

### Ингредиенты:

- абрикосы — 1 кг,
- сахар — 1–1,2 кг (количество зависит от сладости фрукта),
- вода — 2 стакана.

### Способ приготовления:

1. Чистые сухие абрикосы разделить на половинки, очистив от косточек.
2. Бланшировать небольшими порциями, в дуршлаге, опуская абрикосы в кипяток на пару секунд и затем сразу охлаждая в ледяной воде.
3. Дать стечь воде и обсушить абрикосы.
4. Сварить концентрированный сахарный сироп.
5. Сложить половинки абрикосов в широкую посуду, залить их кипящим сиропом и отставить на 6–9 часов, чтобы пропитались.
6. Прогреть массу на малом огне, варить после закипания примерно 15 минут. И вновь отставить посуду на 6–9 часов.
7. Всего по рецепту предполагается 3–4 таких варки.
8. После этого выложить фрукты в дуршлаг и дать полностью стечь сиропу.
9. Сушить цукаты, расположив их на противне или решетке в духовке, при температуре 40 °С. Подсушить в течение 2 часов, затем достать, посыпать сахарной пудрой и вновь отправить на сушку. Во время сушки можно делать перерывы (2 часа сушить, затем достать и опять поставить).

10. Полный процесс сушки занимает 8 часов.

Для сушки цукатов можно также воспользоваться специальной электрической сушилкой.

Сушат цукаты и при комнатной температуре, если в квартире сухо и тепло, но это довольно длительный процесс, он может занимать несколько дней.

11. Полностью готовые цукаты хорошо гнутся, но при этом не должны ломаться. На хранение их складывают в картонную коробочку или стеклянную тару, в домашних условиях их можно хранить при комнатной температуре.

**Полезный совет!** Абрикосовый сироп, который останется после цукатов, не выливайте. Слейте его в банку и храните в холодильнике. Добавляйте его в чай, используйте для приготовления компота, киселя или для пропитки коржей.







## Цукаты из киви

### Ингредиенты:

- киви — 500 г,
- сахар — 300 г,
- вода — 200 мл,
- щепотка лимонной кислоты.

### Способ приготовления:

1. Острым ножом тонко срезать с плодов жесткую ворсистую кожуру, затем нарезать киви кружочками толщиной 5–6 мм. Мякоти получится примерно 400 граммов.

2. В кастрюлю налить воду, всыпать сахар и варить сироп до полного растворения сахара. В конце варки добавить лимонную кислоту.

3. Выключить огонь, дать сиропу остыть до 85–90 °С и погрузить в него ломтики киви.

4. Оставить киви в сиропе на несколько часов, можно на ночь. Ломтики отдадут сок и напитаются сиропом.

5. Наутро аккуратно слить сироп в другую кастрюлю, довести до кипения и проварить 5–7 минут.

6. Снова немного остудить сироп и залить им ломтики киви. Оставить напитываться сиропом во второй раз. Ломтики видоизменились — слегка уменьшились в объеме, стали полупрозрачными, а центры кружочков уплотнились настолько, что по окружности ломтиков образовались бортики.

7. Дать киви настояться в сиропе несколько часов. Можно повторить процедуру еще и в третий раз.

8. Аккуратно переложить напитавшиеся сиропом дольки киви на сито или в дуршлаг и дать полностью стечь сиропу. Чем лучше стечет сироп, тем скорее впоследствии цукаты высохнут.

9. Сушить цукаты в духовке с приоткрытой дверцей при низкой температуре (50–70 °С) в течение 6–8 часов или в электросушилке, согласно инструкции ее производителя.

10. Затем пересыпать сахарной пудрой, чтобы не слипались, и наслаждаться великолепным натуральным десертом.



## Черная смородина, перетертая с сахаром

### Ингредиенты:

- свежая черная смородина — 1 кг,
- сахар — 1,5–2 кг.

### Способ приготовления:

1. Черную смородину перебрать, промыть, просушить на полотняной салфетке или бумажном полотенце.

2. Всыпать в чашу блендера ягоды и сахар. Пюрировать ягоды с сахаром.

3. Простерилизовать и просушить банки и крышки.

4. Разложить протертую с сахаром смородину в подготовленные банки, не доливая до верха на пару сантиметров. Присыпать сверху сахаром, он образует плотную корочку и предохранит смородину от заплесневения.

5. Закрыть банки крышками и убрать на хранение.



## Желе из красной смородины

### Ингредиенты:

#### Желе из красной смородины с варкой:

- красная смородина — 1 кг,
- сахар — 0,8–1 кг,
- 50 мл (четверть стакана) воды.



#### Желе из красной смородины без варки:

- сок красной смородины — 500 мл (примерно столько выжмется сока из килограмма смородины, да и то — если сильно постараетесь),
- сахар — 750–1000 г (1,5–2 части сахара к количеству фактически добытого из смородины сока).

### Способ приготовления:

1. Красную смородину промыть холодной проточной водой.
2. Снять ягоды с веточек. При необходимости смородину можно еще раз промыть. Для «сырого» желе желательно ягоды после мытья просушить, разложив на бумажном полотенце или полотняной салфетке.

**3. (с варкой)** Для приготовления желе из смородины с варкой подготовленные ягоды поместить в просторную кастрюлю с широким дном, лучше эмалированную. При тонком слое ягод желе быстрее и эффективнее уварится до нужной густоты. Добавить воду и поставить кастрюлю на небольшой огонь. После закипания воды смородина быстро, за 2–3 минуты, размягчится и начнет лопаться. Можно растолочь ягоды с помощью толкушки для пюре.

4. Переложить прогретую смородину в сито с мелкими ячейками и протереть, продавливая сквозь сито сок с мякотью. Отжатую мезгу выбросить.

5. Если не протирать массу, а просто слить сок через сито, то желе получится более прозрачным.

6. Влить сок в кастрюлю, довести до кипения и добавить сахар.

7. Перемешать сок с сахаром и уварить до нужной консистенции. Варить на небольшом огне, без бурного кипения, часто помешивая, в течение 30 минут, снимая с поверхности пену.

8. Готовое желе горячим разлить в чистые простерилизованные банки, укупорить, перевернуть банки. Дать постоять 15 минут, затем перевернуть банки в нормальное положение и оставить остывать (без укутывания) до комнатной температуры, после чего убрать на хранение.

**3. (без варки)** Для приготовления желе из красной смородины без варки смородину подготовить аналогично описанному выше способу, только просушить ягоды, чтобы не вносить в массу лишнюю влагу. Протирать смородину сквозь сито с мелкими ячейками придется сырой, что более трудоемко. Можно отделить сок с помощью соковыжималки, мясорубки или блендера — буквально за 1–2 секунды.

4. Измерить количество полученного сока, чтобы не ошибиться при добавлении сахара.

5. Добавить сахар в соотношении 1:1,7 к фактическому количеству сока с мякотью.

6. Перемешать сахар с соком смородины активно, в течение 5–7 минут — лопаткой, ложкой, с помощью миксера или блендера.

7. Разложить «сырое» желе в сухие простерилизованные банки, закрыть крышками. Хранить в холодильнике или в погребе.







## Пастила из черной смородины

### Ингредиенты:

- свежая или замороженная черная смородина — 600 г,
- сахар — 300 г.

### Для обсыпки:

- сахарная пудра — 2 ст. ложки,
- картофельный или кукурузный крахмал — 1 ст. ложка.

### Способ приготовления:

1. Смородину перебрать, промыть и просушить. Вместе с сахаром поместить в блендер. Пюрировать в течение 1 мин.

2. Ягодное пюре поместить в кастрюлю подходящего объема. На среднем огне при активном помешивании довести пюре до кипения и проварить 10–15 минут. Пюре заметно потемнеет.

3. Противень застелить пергаментной бумагой так, чтобы она покрыла бортики, смазать бумагу тонким слоем рафинированного растительного масла — так пласт пастилы будет легче сниматься, когда высохнет.

4. Вылить горячее ягодное пюре на противень, слой (на противне размером 30 × 30 см) получится толщиной около 5 мм. Покачивая противень, дать массе равномерно распределиться.

5. Приступить к сушке. Сушить можно естественным способом, у плиты, в течение двух дней, пока пласт достаточно подсухнет и начнет отделяться от пергамента.

6. Обсыпать пласт смесью сахарной пудры и крахмала.

7. Накрыть сверху другим листом пергамента. Перевернуть, снять первый лист.

8. Сушить еще сутки до густо-мармеладной консистенции пласта.

9. Затем снова припорошить пласт пастилы смесью сахарной пудры с крахмалом, ровно обрезать края пласта и нарезать его на кусочки любой формы и размера.

10. Если влажность пастилы все еще остается значительной, следует обваливать кусочки в сахарной пудре и продолжить сушку.

*Кардинально ускорить процесс можно, высушив пастилу в духовке при 50–60 °С за 5–8 часов (продолжительность зависит от толщины слоя ягодной массы). Духовку нужно время от времени приоткрывать для выхода пара, а также тестировать пастилу на упругость и отставание от пергамента (действуйте осторожно!). В середине процесса сушки пласт следует перевернуть, как описано выше. Не стоит пересушивать пастилу, а также категорически не рекомендуется ускорять процесс за счет повышения температуры сушки — продукт будет испорчен.*

11. Если планируется хранить пастилу продолжительное время, то можно сложить ее стопочками в пластиковый контейнер и, прикрыв крышкой, поместить в холодильник.







## Пастила вишневая

### Ингредиенты:

- свежая или замороженная вишня с косточками — 1 кг, или вишня без косточек — 700 г,
- сахар — 150–200 г (по вкусу), или без сахара,
- щепотка лимонной кислоты.

### Способ приготовления:

1. Вишни с косточками промыть и просушить.
2. Поместить ягоды в кастрюлю подходящего объема, прикрыть крышкой и на небольшом огне пропарить в собственном соку, пока мякоть не размякнет и отойдет от косточек. Это займет 15–20 минут.
3. При пропаривании вишня отдаст сок, примерно около стакана. Он для пастилы не будет использоваться.
4. Шумовкой выбрать вишни из сока и поместить их на сито или в дуршлаг.
5. Протереть вишни, удаляя косточки и избавляясь от кожицы. Это можно сделать с помощью деревянной лопаточки или просто размять и протереть руками. В итоге получится примерно 450 г вишневого пюре, больше похожего на густой сок с мякотью.
6. Добавить сахар по вкусу, примерно 150 граммов. Всыпать щепотку лимонной кислоты. Это не для вкуса, вишни и без того кислые, а для того чтобы яркий цвет вишневого пюре при уваривании не поблек.
7. Поставить кастрюлю на средний огонь и, помешивая, уваривать вишневое пюре в течение получаса. Объем уменьшится примерно на треть за счет выпаривания влаги, пюре станет гуще.

8. Противень или поднос застелить пергаментной бумагой, тонко смазать ее рафинированным растительным маслом и вылить горячее вишневое пюре.

9. Покачивая противень, дать массе равномерно растечься.

10. Сушить пастилу можно по-разному. См. предыдущий рецепт.

11. Сформировать ломтики пастилы или классически свернуть пласт пастилы рулетом.

## Абрикосовая пастила с миндалем

Миндаль можно измельчить в порошок в кофемолке, но вкуснее будет пастила с вкраплением орешков.

### Ингредиенты:

- абрикосы — 2 кг,
- сахар — 800 г,
- миндаль — 200 г,
- щепотка корицы.



### Способ приготовления:

1. Фрукты помыть, дать стечь воде, разделить на половинки, удалить косточки, мякоть пропустить через мясорубку.
2. Пюре сложить в кастрюлю и поставить томиться на малом огне, не давая ему кипеть.
3. Когда масса загустеет, положить в нее сахар, корицу и очень мелко порубленный миндальный орех (лучше крошку, а не порошок).
4. Продолжать варить пастилу, хорошенько ее перемешивая. Масса должна увариться наполовину.
5. Разложить уваренное пюре на пергамент слоем до 2-х сантиметров и отправить сушиться в духовку. Температура сушки 50 °С.





## Белевская пастила из яблок

### Ингредиенты:

- готовое яблочное пюре — 500 г,
- яичный белок — 1 шт.,
- сахар — 200 г.



### Способ приготовления:

1. Запечь в духовке антоновку, дать яблокам остыть и протереть сквозь сито до получения однородного пюре. Взвесить его и отмерить сахар по весу.

2. Взбить в миксере полученное пюре. Когда масса станет пышной, ввести белок и продолжать взбивать, пока вся масса не увеличится в объеме в два раза.

3. Небольшими порциями ввести сахар, взбивая каждую порцию до растворения кристаллов сахара.

4. Выстелить противень пергаментом и ровненько разложить полученную яблочную массу слоем толщиной 1 сантиметр. Но перед этим отложить 2–3 столовых ложки массы в холодильник — они пойдут на склеивание полосок.

5. Сушить белевскую пастилу при 70 °С (а то и меньше, чтобы процесс был естественным), при приоткрытой дверце духовки. Продолжительность сушки до готовности — 4–6 часов.

6. Оставить массу на некоторое время постоять сначала в выключенной духовке, а затем уже на столе. Снять пергамент (немного смочить его, чтобы снимался легко).

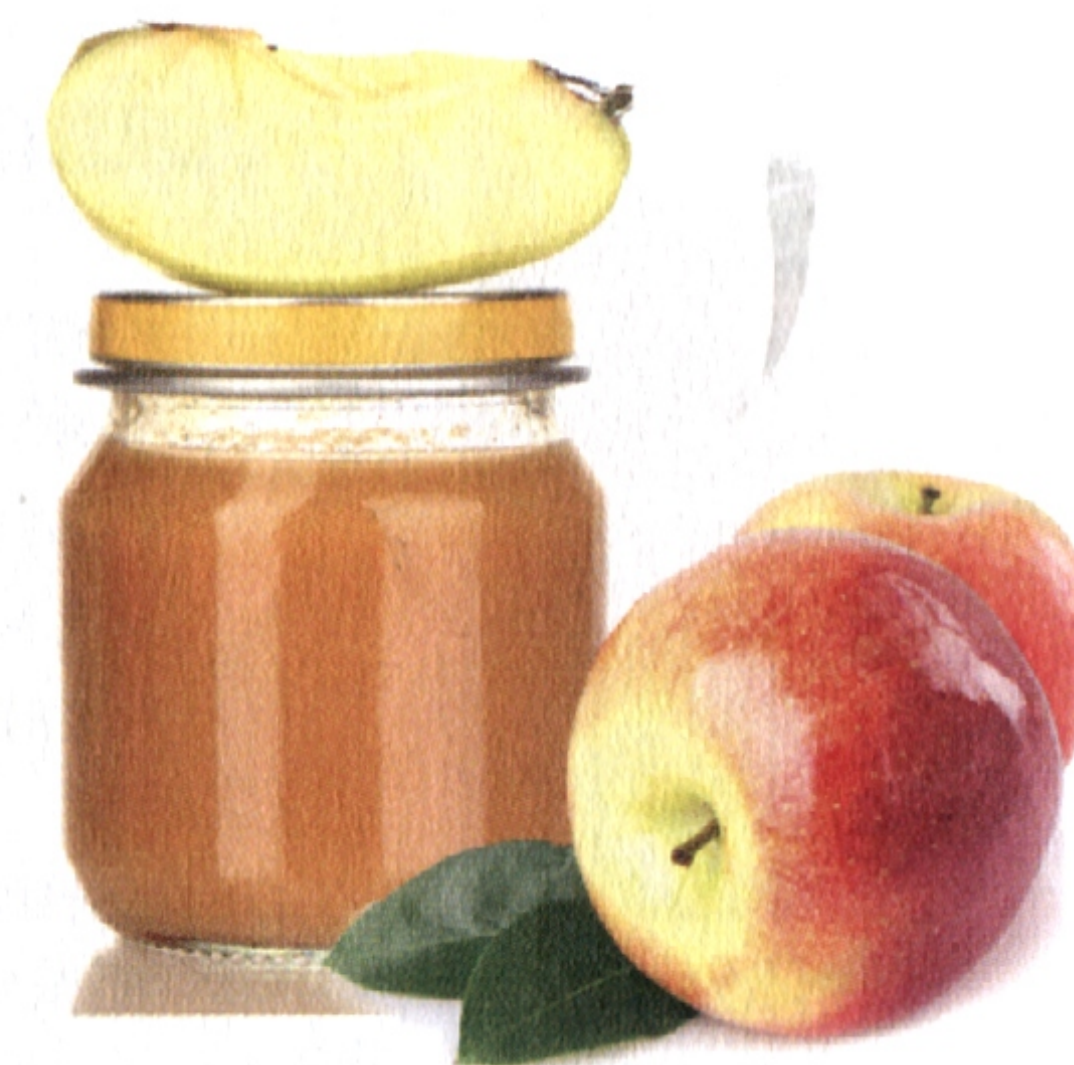
7. Разрезать пласт на полоски, смазать их оставленным пюре и склеить между собой парами. Снова посушить в духовке часа 2, но с обеих сторон. Готовая пастила не прилипает сильно к рукам, хорошо гнется.

8. Дать еще немного постоять, присыпать пастилу сахарной пудрой и скатать рулетом.

## Пюре из яблок со сгущенкой

### Ингредиенты:

- яблоки — 1–1,5 кг (в зависимости от их размера и состояния),
- сахар — 0,5 кг,
- сгущенное молоко — 150 г.



### Способ приготовления:

1. Яблоки вымыть, очистить кожицу, удалить хвостики и сердцевину, нарезать небольшими кусочками.

2. Засыпать кусочки яблок сахаром и оставить, пока они не выделят сок. Это займет приблизительно 2–3 часа.

3. Поставить кастрюлю с яблоками в сиропе на огонь и варить, пока кусочки не станут мягкими (около 5–10 минут).

4. Снять кастрюлю с огня для остывания, чтобы можно было взбить пюре погружным блендером. Если блендер с металлической ножкой, то пюрировать массу можно, не снимая с огня.

5. Теплую проваренную массу пюрировать блендером до однородности. Добавить сгущенное молоко. Перемешать деревянной лопаткой или обычной ложкой.

6. Поставить кастрюлю на огонь и при постоянном помешивании варить массу около 10 минут.

7. Разложить пюре из яблок в сухие простерилизованные банки. Накрыть простерилизованными сухими крышками. Закатать специальным ключом.

8. Перевернуть банки и оставить так до полного остывания. После чего можно отправить их на хранение.

*Такое яблочное пюре со сгущенкой, закатанное на зиму, можно использовать и просто как десерт, и как начинку для штруделя или другой выпечки.*





## Яблочно-тыквенное пюре

### Ингредиенты:

- яблоки и тыква — по 1 кг,
- натертая цедра любого цитруса — 1 ч. ложка,
- сахар — по вкусу.

### Способ приготовления:

1. Подготовленные яблоки кислых сортов порезать на дольки, а тыкву без кожуры — на кусочки.
2. Выложить нарезку в пароварку или соковарку и томить, пока кусочки не размякнут, в течение 10–15 минут.
3. Мягкие кусочки еще горячими протереть через сито или дуршлаг.
4. В пюре добавить сахар и цедру.
5. Полученную массу, постоянно помешивая, нагреть до 90 °С и сразу разложить в банки емкостью 0,5 л.
6. Банки с заготовленным на зиму пюре нужно простерилизовать в течение 10–12 минут при температуре 90 °С, укупорить.

Такое пюре, приготовленное в домашних условиях, рекомендуют даже давать в качестве прикорма грудничкам.



## Грушевое пюре

### Ингредиенты:

- груши — 1 кг,
- сахар — 250 г,
- вода — 2 ст. ложки,
- лимонная кислота — 1/3 ч. ложки.



### Способ приготовления:

1. Кусочки очищенных груш сложить в кастрюлю с толстым дном. Добавить воду.
2. Емкость поставить на огонь и тушить груши под крышкой 15 минут.
3. Проваренную массу измельчить до однородности с помощью блендера. Добавить к ней сахар и лимонную кислоту.
4. Перед фасовкой по сухим простерилизованным банкам, пюре еще немного подержать на огне, 5 минут будет вполне достаточно.
5. Плотно укупоренные банки перевернуть, укутать и оставить на сутки.





## Груши в ванильном сиропе

### Ингредиенты:

- груши — 0,5 кг,
- гвоздика — 3–4 шт.,
- сахар — 1 стакан,
- вода — 1 стакан,
- щепотка ванилина,
- лимонная кислота — на кончике ножа.



### Способ приготовления:

1. Выбрать груши твердых сортов. Залить груши водой комнатной температуры на 20–30 минут, после чего очистить кожицу, удалить сердцевину и нарезать дольками.
2. Залить дольки груш водой, поставить кастрюлю на огонь и довести груши до мягкости.
3. Выложить фрукты на дуршлаг.
4. В кастрюлю добавить сахар и пряности, выложить в сироп груши и варить 5–10 минут.
5. Выдержать груши в сиропе в течение 2 дней.
6. Затем сироп слить и уварить вместе с лимонной кислотой до легкого загустения.
7. Переложить груши в сухие простерилизованные банки, залить горячим сиропом и сразу укупорить.



## Черешня в сиропе

### Ингредиенты:

- черешня,
- сахар,
- вода — 1 л,
- бадьян — 1 шт.,
- корица — 1 палочка,
- гвоздика,
- лимонная кислота.



### Способ приготовления:

1. Ягоды промыть, обсушить на бумажном полотенце и удалить косточки.
2. Подготовленные банки наполнить черешней так, чтобы она доходила до краев.
3. Сварить сироп, добавить в него пряности.
4. После того как жидкость немного остынет, добавить лимонную кислоту и тщательно размешать.
5. Залить черешню сиропом и простерилизовать банки вместе с содержимым, укупорить.







## Малиновый сироп

### Ингредиенты:

- малина — 2 кг,
- сахар — 2 кг,
- лимонная кислота — 8 г.

### Способ приготовления:

1. Подготовленную малину растолочь (можно измельчить с помощью мясорубки) и профильтровать через двойной слой марли.

2. В полученный сок добавить сахар, разогреть, после полного растворения сахара добавить лимонную кислоту. Хорошенько прокипятить, снять пену шумовкой.

3. Профильтровать сок через стерильную марлю, разлить по сухим простерилизованным банкам или бутылкам, укупорить и убрать на хранение.

*Сироп можно использовать зимой не только для приготовления домашних напитков, но и для украшения блинчиков, оладий, десертов и других вкусных домашних блюд.*



## Густой сироп из лепестков роз

### Ингредиенты:

- лепестки розы — 500 г,
- лимонная кислота — 1 ч. ложка,
- сахар — 2 кг,
- вода — 2 л.

### Способ приготовления:

1. Сложить лепестки роз в кастрюлю, добавить лимонную кислоту и несколько ложек сахара. Хорошенько руками, ложкой или толкушкой размять лепестки, чтобы они пустили сок и максимально отдали аромат.

2. Залить лепестки одним литром кипятка, накрыть кастрюлю крышкой и оставить настаиваться в течение суток при комнатной температуре.

3. Сварить сироп из одного литра воды и оставшегося сахара.

4. Пока сироп варится, отжать розовые лепестки через сито.

5. Когда сироп закипит, добавить в него воду, в которой настаивались лепестки розы. Довести сироп до кипения и варить в течение 20 минут на очень медленном огне.

6. Простерилизовать банки или бутылки, разлить в них сироп.

7. При приготовлении по этому рецепту сироп получается насыщенным и густым, хранить его можно будет даже при комнатной температуре, но при герметичной крышке.

*Лимонная кислота немного разбавляет приторность розы и делает вкус сиропа более легким.*





## Сироп из свежей мяты

Сироп, приготовленный таким способом, получается насыщенного зеленого цвета.

### Ингредиенты:

- листья мяты — 100 г,
- сахар — 500 г,
- вода — 1 стакан.

### Способ приготовления:

1. Чистые и хорошенько просушенные листья мяты измельчить, поместить в миску подходящего размера. Зеленую массу пересыпать 250 г сахара, перемешать, накрыть крышкой и оставить на 12–20 часов. Сахар, обладая гидрофильными свойствами, вытянет из мятной нарезки эфирные вещества и сок.
2. Приготовить сироп. Для этого оставшуюся часть сахара смешать с водой и проварить до загустения 20 минут.
3. В миску с кипящим сиропом добавить засахаренную мяту и выключить огонь. Деревянной лопаткой аккуратно перемешать массу до полного растворения кристаллов сахара.
4. После этого кастрюльку закрыть крышкой. Масса должна остыть естественным образом. На это уйдет примерно 3–4 часа.
5. Остывшее мятное пюре перебить блендером до однородности.
6. Сито поставить на чистую миску, покрыть его 3–4 слоями марлевой ткани и процедить ароматную массу.
7. Сироп еще раз поставить на огонь, прокипятить пару минут и разлить по простерилизованным бутылкам.



## Сироп из ревеня

Такой сироп получается очень насыщенного вкуса.

### Ингредиенты:

- черешки ревеня — 400 г,
- сахар — 1 стакан,
- половина крупного лимона.

### Способ приготовления:

1. Промытые черешки нарезать кусочками по 2,5–3 сантиметра.
2. Нарезку пропустить через соковыжималку для получения сока. Если такого устройства под рукой нет, можно использовать комбайн или измельчитель. Массу перебить до состояния пюре, а затем процедить через марлевую ткань.
3. К полученному соку ревеня добавить сахар и процеженный сок лимона.
4. Миску с продуктами поставить на огонь и кипятить до получения вязкой консистенции массы.

**Совет.** Кроме сока лимона, в сироп можно добавить сок апельсина или грейпфрута. Также разнообразить вкус десерта можно с помощью цедры цитрусовых, ванили или корицы.

Из ревеневого жмыха можно сварить варенье или добавить его в компот.

Максимально сложный вкус дает сочетание ревеня с такой ароматной зеленью, как мята, базилик или мелисса. Эти добавки кладутся в сироп на этапе его непосредственной варки, до момента процеживания.







## Калиновый сироп с ванилином

### Ингредиенты:

- калина,
- сахар,
- ванилин — на кончике ножа.

### Способ приготовления:

1. Ягоды проварить в небольшом количестве воды, а затем отжать через марлю. Сок, отжатый из ягод калины, дает осадок, поэтому, чтобы приготовить из него максимально прозрачный сироп, его нужно отстаивать.

2. Через 3 часа покоя мякоть калины выпадет в осадок. Верхнюю прозрачную часть жидкости слить в другую емкость, измеряя ее количество.

3. На 1 л сока добавить 1,5 кг сахара и ванилин на кончике ножа. Ванилин также можно заменить ванильным сахаром.

4. Массу поставить на огонь для того, чтобы кристаллы сахара растворились.

5. Горячий сироп разлить по подготовленным банкам и закрыть крышками.



## Сок грушево-яблочный

### Ингредиенты:

- яблоки свежие — 10 кг,
- груши свежие — 10 кг,
- душица — 1 пучок.



### Способ приготовления:

1. Помыть яблоки и груши, удалить плодоножки и червоточины.

2. С помощью соковыжималки отжать сок.

3. Вылить полученный сок в кастрюлю и поставить на огонь (при желании можно сразу процедить сок через мелкое сито или марлю). Приближаясь к кипению, сок начинает подниматься, как варенье, и давать пену (нужно помешивать и следить, чтобы не убежал). После закипания варить 30–50 минут для уваривания.

4. Сок разливать в простерилизованные банки кипящим (заранее бросить пару веточек душицы), после чего поставить банки с соком на стерилизацию на 30–40 минут.

5. Затем банки укупорить, перевернуть, укутать до остывания.

*Для информации:* сахар добавлять не надо, так как после кипения вся сладость груш и яблок становится максимальной.





## Абрикосовый сок

### Ингредиенты:

- абрикосы,
- вода,
- сахар — по вкусу.



### Способ приготовления:

1. Абрикосы помыть, дать стечь воде, удалить косточки, мякоть пропустить через мясорубку или измельчить в овощерезке до густой кашицы.
2. В полученную массу добавить воду в соотношении 1:1 (или меньше воды), добавить сахар по вкусу, проварить в течение 5–10 минут.
3. Расфасовать в подготовленные банки и укупорить.



## Яблочный сок

### Ингредиенты:

- яблоки,
- сахар — по вкусу.

### Способ приготовления:

1. Яблоки помыть, отжать сок с помощью соковыжималки.
2. Вылить сок в кастрюлю. Если яблоки оказались очень кислыми — добавить сахар.
3. Нагреть сок до температуры 90 °С. Без специальных приспособлений определить нужную температуру трудно. Поэтому, как только сок начинает кипеть, — выключить огонь.
4. Залить горячий сок в простерилизованные банки, укупорить. Укутать до охлаждения.

## Абрикосы в собственном соку

### Ингредиенты:

- свежие абрикосы — 1 кг,
- сахар — 300–400 г,
- лимонная кислота — 1 ч. ложка.



### Способ приготовления:

1. Для этой заготовки предпочтение следует отдавать незрелым и немного твердым плодам. Их нужно помыть, высушить и очистить от косточек.
2. Уложить абрикосы в подготовленные банки слоями, пересыпав каждый слой сахаром. В таком состоянии они должны выстоять ночь в прохладном месте.
3. Наутро абрикосы дадут сок и значительно уменьшатся в объеме. Теперь нужно всыпать пол чайной ложки лимонной кислоты в каждую банку и добавить нужное количество подготовленных абрикосов.
4. Банки с абрикосами пастеризовать и закатать.







## Сок из крыжовника

### Ингредиенты:

- ягоды крыжовника — 1 кг,
- вода — 1 стакан,
- сахар — по вкусу.

### Способ приготовления:

1. Ягоды крыжовника перед протиранием лучше прогреть с добавлением небольшого, до 20% к массе ягод, количества воды. Они размягчатся, охотнее отдадут сок и станут чуть более сладкими. Для этого поместить промытые ягоды в кастрюлю, залить водой и прогреть, не доводя до кипения (будет достаточно 70–80 °C) в течение 7–10 минут. Ягоды начнут лопаться, им можно помочь вилкой или толкушкой для пюре.

2. Затем массу протереть через сито для получения более прозрачного сока, хоть и с мякотью.

3. Слить сок в кастрюлю и, добавив при желании сахар по вкусу, проварить без бурного кипения в течение 5–10 минут с момента закипания, после чего немедленно разлить по чистым сухим простерилизованным бутылкам или банкам и укупорить.

4. После укупоривания банки перевернуть на крышки и укутать до остывания.

*При нагревании часть витаминов в соке будет потеряна по сравнению со свежим соком, тем не менее, сокращать время тепловой обработки сока не советуем — крыжовник весьма капризен в плане хранения. Если вкус позволяет — можно даже добавить в сок немного лимонной кислоты — с пол чайной ложечки на литр сока — в качестве консерванта и для осветления.*

## Вишня в собственном соку

### Ингредиенты:

- вишня,
- сахар.

### Способ приготовления:

1. Вишни перебрать и отобрать неповрежденные ягоды.

2. Промыть водой, откинуть на дуршлаг и дать стечь жидкости.

3. Из вишен удалить косточки.

4. В простерилизованную банку уложить горсть вишен, засыпать 1 столовой ложкой сахара. Следующий слой — снова горсть вишен, затем снова столовая ложка сахара. Таким образом наполнить банку доверху.

*Совет.* На 800 мл банку уходит около 4–5 столовых ложек сахара. Верхний слой вишен тоже лучше присыпать сахаром.

5. Оставить банки (прикрытые крышками) на 20 минут, чтобы вишня пустила сок.

6. Простерилизовать банки, наполненные вишнями: на дно большой широкой кастрюли положить полотенце. Поставить банки и прикрыть их крышками (не закручивая). В кастрюлю влить воду так, чтобы она доходила до плечиков банок. На слабом или умеренном огне довести воду в кастрюле до кипения.

7. Стерилизовать банки с момента закипания 15 минут (на 800 мл или литровую банку) при слабом кипении.

8. Аккуратно вынуть банки из кастрюли и плотно укупорить крышками.

*Совет.* Если вишни недостаточно сочные, долейте немного кипятка, чтобы ягоды были полностью покрыты жидко-





стью. Если вишни сочные — в этом нет необходимости, они сами отдадут много сока.

9. Перевернуть банки и оставить до полного остывания, можно их укутать. Хранить в темном прохладном месте.

**Совет.** Вишню в собственном соку можно приготовить и другим способом. На 1 кг вишни взять около 300 г сахара. Вишни промыть, удалить косточки, засыпать сахаром и оставить на 8–12 часов, чтобы ягоды пустили сок. Затем поставить кастрюлю на огонь и довести до кипения на слабом огне. Разложить вишни по стерилизованным банкам и залить выделившимся соком. Банки закатать.

## Тыквенный сок

### Ингредиенты:

- тыква — 1 кг,
- сахар — 100 г,
- лимонная кислота (или сок лимона) — 0,5 ч. ложки,
- апельсин — 1 шт.



### Способ приготовления:

1. Тыкву очистить, порезать на кусочки, сложить в кастрюлю и залить водой так, чтобы она покрыла тыкву.
2. Сварить тыкву до размягчения и перебить блендером.
3. Выжать сок из апельсина. Добавить в тыквенное пюре сок, сахар и лимонную кислоту.
4. Проварить массу в течение 10 минут.
5. Разлить горячий сок в подготовленные банки или бутылки и укупорить.

## Яблоки в собственном соку

### Ингредиенты:

- яблоки любого сорта.

### Способ приготовления:

1. Яблоки вымыть, удалить плодоножки и сердцевину.
2. Из одной половины яблок отжать сок, а вторую половину разрезать на дольки и опустить их на 2–3 мин. в кипящую воду.
3. Дольки охладить и уложить в подготовленные банки.
4. Сок подогреть до 90–95 °С, налить его в банки с яблоками и пастеризовать: литровые банки — 15 мин., 2-литровые — 25 мин., 3-литровые — 30 мин. Укупорить.



## Сок из красной смородины

### Ингредиенты:

- смородина красная — 2 кг,
- вода — 1 л,
- сахар — 300 мл.



### Способ приготовления:

1. Смородину помыть, высыпать прямо с веточками в кастрюлю и немного размять.
2. Залить водой и прокипятить в течение 10 минут.
3. Процедить через сито, в полученный сок добавить сахар, довести до кипения.
4. Разлить по стерилизованным банкам, укупорить.

Зимой сок можно разбавить водой, добавить сахар — получится компот, если добавить сахар и желатин — получится желе.





## Компот из груш

### Ингредиенты:

- груши,
- сахар,
- вода,
- цедра лимона,
- лимонная кислота.

### Способ приготовления:

1. Груши вымыть, очистить от плодоножек, удалить середину. Чтобы груши не потемнели, положить их в раствор лимонной кислоты (0,5 ч. ложки на 1 л воды).

2. На огонь поставить миску с раствором лимонной кислоты (0,5 ч. ложки на 1 л воды), довести до кипения, убавить огонь до минимума, переложить туда груши и выдержать 15 минут (кипеть с грушами не должно!).

3. Затем груши переложить в холодную воду с лимонной кислотой (это третья миска с лимонным раствором).

4. Приготовить сахарный сироп: 350 г сахара и 650 г воды довести до кипения, кипятить 15 минут. Снять с огня — заливать сироп в банки будем приблизительно при температуре 60 °С.

5. Груши выложить в простерилизованные банки (можно до самого горлышка, можно до середины банки), положить корочку лимона, примерно 3–4 см. Залить в банки сироп.

6. Банки с грушами поместить в кастрюлю с водой, на дно кастрюли — ОБЯЗАТЕЛЬНО! — положить сложенную в несколько слоев марлю или ткань. Поставить на средний огонь до закипания. При 100 °С стерилизовать: банки объемом 0,5 л — 10 мин., литровые — 15 мин.

7. Затем банки укупорить и перевернуть вверх дном до остывания при комнатной температуре (укутывать не нужно).

## Кизилловый компот

### Ингредиенты:

- кизил,
- вода,
- сахар — 1 стакан на 3-литровую банку.

### Способ приготовления:

1. Промыть кизил и заполнить подготовленные банки на 2/3 или 1/3.

2. Вскипятить воду и залить крутым кипятком кизил. Накрыть банки крышками и дать настояться, пока не остынут (не менее 40 минут).

3. Затем слить воду (без кизила) в кастрюлю, вскипятить и опять залить банки и оставить на 40 мин., накрыть крышкой.

4. По истечении данного времени слить воду еще раз и добавить сахар — 1 стакан на 3-литровую банку.

5. Залить сироп назад в банки по самое горлышко и закатать. Перевернуть банки, укутать до охлаждения.





## Абрикосовый компот с мятой

### Ингредиенты:

- абрикосы (без косточек),
- сахар — 1,2 стакана,
- мята — 1 пучок,
- лимонная кислота — 1 ч. ложка.



### Способ приготовления:

1. Простерилизованную 3-литровую банку заполнить подготовленными абрикосами на 1/3 и положить пучок мяты.
2. Залить банку до половины кипятком, всыпать сахар и лимонную кислоту. Дать постоять 5–10 минут.
3. Затем долить кипятком до верха банки и закатать.
4. Банку с готовым компотом укутать до полного остывания (обычно на это уходит 2 суток).



## Компот из персиков

### Ингредиенты:

- персики — 700 г,
- сахар — 100 г,
- вода — 230 мл.

### Способ приготовления:

1. Зрелые твердые персики вымыть, разрезать пополам, вынуть косточки.
2. Уложить половинки персиков в сито срезом вниз, опустить на 2 мин. в кипяток. Сразу же охладить, снять кожицу.
3. Уложить в банки, залить горячим сахарным сиропом, не доходя 1,5–2 см до верхнего края банки.
4. Накрыть подготовленными крышками. Стерилизовать: банки объемом 0,5 л — 10 мин., литровые — 12 мин. Укупорить.

## Компот из айвы

### Ингредиенты:

- айва,
- сахар,
- вода,
- лимонная кислота.



### Способ приготовления:

1. Зрелые плоды перебрать, промыть в проточной воде, разрезать на дольки, удалить семенную коробку. Важно тщательно удалить сердцевину, потому что она остается твердой даже после длительной варки.
2. Немного проварить айву, добавить сахар по вкусу и небольшую щепотку лимонной кислоты.
3. Залить кипящий сироп, вместе с айвой, в простерилизованные банки, тут же плотно укупорить, перевернуть вверх дном и дать остыть.
4. Хранить в темном месте.

## Компот из черники

### Ингредиенты:

- черника,
- сахар — 500 г на литр воды,
- вода.



### Способ приготовления:

1. Разложить подготовленные ягоды в чистые банки.
2. Вскипятить воду, добавить сахар и сварить сироп.
3. Залить горячим сиропом ягоды. Пастеризовать 3-литровые банки в течение 15 мин.



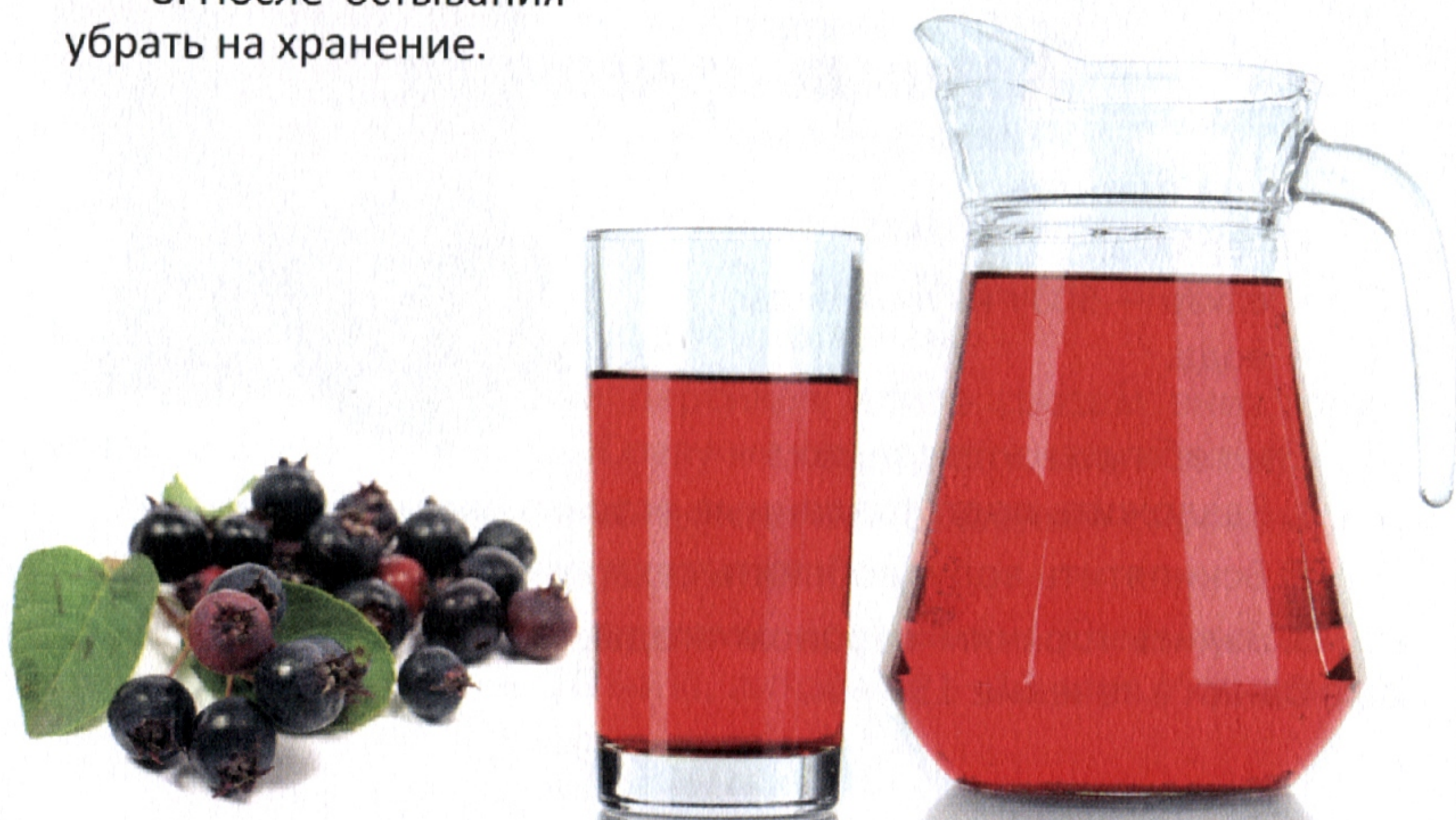
## Компот из ирги

*Ингредиенты на 3-литровую банку:*

- ирга — 1/3 объема банки,
- вода,
- сахар — 1,5 стакана.

*Способ приготовления:*

1. Ягоды ирги перебрать, промыть.
2. Уложить иргу в банки на 1/3 объема.
3. Залить кипятком так, чтобы вода покрыла ягоды, накрыть крышками и оставить до остывания.
4. После остывания воду из банки вылить в кастрюлю. Добавить еще воды так, чтобы хватило залить банку до верха, и довести до кипения.
5. В 3-литровую банку всыпать 1,5 стакана сахара и залить кипящей водой до самого верха.
6. Накрыть банки крышками и укупорить.
7. Банки перевернуть и укутать на 12 часов.
8. После остывания убрать на хранение.



## Компот из красной смородины с апельсином

*Ингредиенты на 3-литровую банку:*

- смородина красная — 3 стакана,
- апельсин — 0,5 шт.,
- сахар — 2 стакана,
- вода — 3 л.

*Способ приготовления:*

1. Ягоды перебрать и промыть, дать стечь воде. Веточки можно не обрывать.
2. Апельсины помыть, обрезать с обеих сторон «кончики», плод разрезать на 2 части. Если апельсин маленький, нужно взять одну штуку на банку, если средний — половину.
3. В большую кастрюлю налить воду, засыпать сахар, сварить сироп.
4. На дно банки положить ягоды, половинку апельсина.
5. Залить ягоды кипящим сиропом до самого верха банки. Плотнo укупорить.





## Компот из облепихи

### Ингредиенты:

- облепиха — 1 кг,
- сахар — 1 кг,
- вода — 1,2 л.



### Способ приготовления 1:

1. Подготовленные ягоды засыпать в простерилизованные банки, которые предварительно необходимо немного подогреть.
2. Сварить сахарный сироп.
3. Залить горячим сиропом облепиху. Пастеризовать банки: пол-литровые — 10 мин., литровые — 15 мин. Укупорить.

### Способ приготовления 2:

1. Сварить сироп: на 1 л воды 400 г сахара. Количество ягод — произвольное.
2. Уложить облепиху в банки до плечиков, залить горячим сиропом и пастеризовать, как в первом рецепте.



## Компот «Тархун» из крыжовника

### Ингредиенты на 3-литровую банку:

- ягоды крыжовника — 250 г (примерно 1,5 стакана),
- сахар — 250 г (для кислого крыжовника 300 г),
- стебли эстрагона с листьями — 2–3 шт.,
- лимонная кислота — 1 ч. ложка (для очень кислого крыжовника не обязательно),
- вода (кипяток) — до верха банки.

### Способ приготовления:

1. Крыжовник для компота взять недозревший, зеленоватый. Ягоды промыть, плодоножки и «носики» можно не удалять. Зелень эстрагона также хорошо промыть.
2. В простерилизованные банки положить сахар, лимонную кислоту, эстрагон и крыжовник. Все это должно занять примерно 1/4 объема банки.
3. Залить банки до верха кипятком, накрыть подготовленными крышками.
4. Быстро закатать и перевернуть банки на крышки.
5. Чтобы крыжовник пропарился основательно и хорошо хранился, укутать банки на 8–10 часов.
6. Когда остынут — убрать на хранение.





## Компот из черники с апельсином

### Ингредиенты:

- черника — 300 г,
- апельсин — 1 шт.,
- вода — примерно 2,8 л на 3-литровую банку,
- сахар — 300 г.

### Способ приготовления:

1. Апельсин помыть и опустить в кипяток на минуту, ягоды черники перебрать и промыть.
2. Банки с крышками простерилизовать.
3. Сложить чернику в банки, добавить 2–3 кружочка апельсина, можно даже не очищенные, с кожурой, вкус будет более насыщенным и аромат более выраженным.
4. Приготовить сироп: в кипящую воду засыпать сахар, варить 3–5 минут.
5. Медленно, чтобы банка не лопнула, влить горячий сироп в банку и тут же закатать.
6. Перевернуть банку с компотом на крышку.
7. После остывания убрать на хранение.



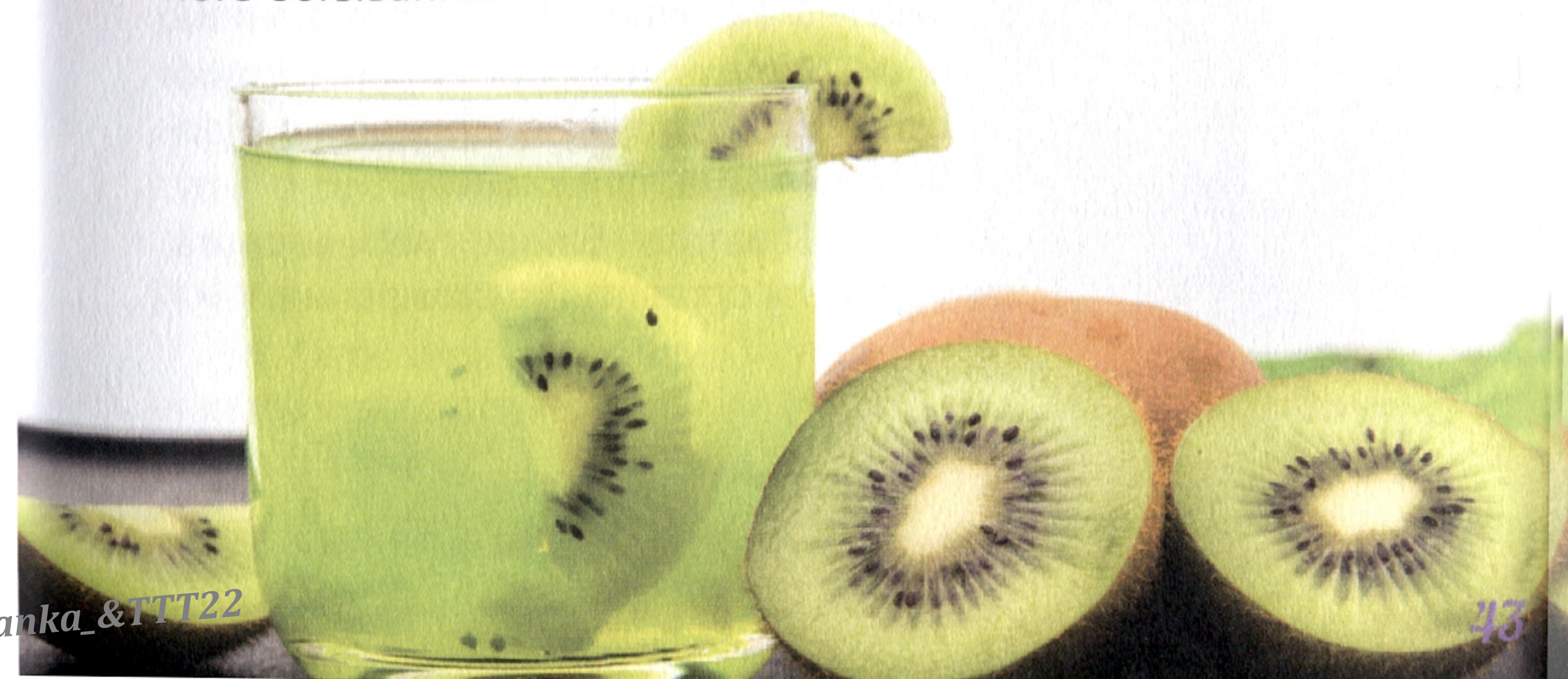
## Компот из киви, яблок и мандаринов

### Ингредиенты:

- киви — 4 шт.,
- яблоко — 1 шт.,
- мандарин — 2 шт.,
- вода — 1,5 л,
- сахар — 4–5 ст. ложки.

### Способ приготовления:

1. Киви вымыть, очистить и нарезать кружками.
2. Яблоко помыть, удалить плодоножки и сердцевину. Нарезать дольками.
3. Мандарины почистить и разделить на дольки.
4. В кастрюлю налить 1,5 л воды, поставить на огонь. Яблоко, киви и мандарины положить в дуршлаг. После закипания воды дуршлаг опустить в кастрюлю на 5 мин.
5. Фрукты переложить в простерилизованные банки.
6. В воду добавить сахар и проварить 2–3 минуты.
7. Залить горячий сироп в банки и закатать.
8. Банки перевернуть на крышки, укутать и оставить до полного остывания.





## Компот из целых персиков



*Ингредиенты на 3-литровую банку:*

- персики,
- сахар — 1 стакан,
- лимонная кислота — на кончике ножа,
- вода.

*Способ приготовления:*

1. Промыть очень тщательно персики (они шершавые, и если их плохо помыть, банки могут взорваться!) и наполнить банки на 1/3 объема, приблизительно 5–7 шт. (Но можно и больше.)

2. ЭТО ВАЖНО! Персики не должны быть мятыми или треснутыми, лучше, если они будут немного зеленоватыми.

3. Вскипятить воду и налить крутой кипяток в банки с персиками, накрыть банки крышками и дать настояться не меньше часа, а лучше — пока не остынут.

4. Затем слить воду в кастрюлю, вскипятить, опять залить банку с персиками и оставить на 1 час, не забыв накрыть крышкой.

5. По истечении данного времени снова слить воду и добавить в нее сахар — 1 стакан на 3-литровую банку.

6. Залить горячий сироп в банки с персиками по самое горлышко и добавить лимонную кислоту.

7. Закатать банки, перевернуть, укутать и оставить до остывания.



## Компот из слив



*Ингредиенты:*

- сливы красные — 1 кг,
- сахар — 250 г,
- вода — 1,3 л.

*Способ приготовления 1:*

1. Сливы перебрать, удалить плодоножки, тщательно помыть.

2. Разрезать сливы пополам и вынуть косточки.

3. В горячей воде (около 650 мл на 500 г слив) растворить сахар (около 125 г) и опустить туда сливы.

4. Довести компот до кипения.

5. Разлить горячий компот по стерилизованным банкам и закатать.

6. Перевернуть банки, укутать до полного остывания.

*Способ приготовления 2:*

1. Сливы перебрать, удалить плодоножки, тщательно помыть.

2. Разложить сливы по стерилизованным банкам, залить кипящим сиропом, дать постоять 5–10 минут.

3. Слить сироп и снова вскипятить его, повторить заливку и на этот раз закатать компот стерилизованной крышкой.

4. Перевернуть банку, укутать и оставить до остывания.





## Компот из ревеня с изюмом и корицей

### Ингредиенты:

- ревень — 1 кг,
- изюм — 100 г,
- сахар — 1,2 кг,
- вода — 6 л,
- корица — 4 ч. ложки.

### Способ приготовления:

1. Ревень очистить от верхней шкурки и порезать на кусочки длиной примерно 1 см. Если стебель толстый — разрезать его вдоль, а затем на кусочки.
2. Залить нарезанный ревень водой, чтобы слегка прикрыла.
3. Пока ревень отмокает, простерилизовать банки.
4. Промыть и ненадолго залить водой изюм (если не очень подсохший — просто промыть).
5. Поставить кипятить воду: взять чуть меньше нормы, потому что туда нужно будет слить еще и воду с ревеня, когда простерилизуются банки.
6. Разложить ревень в банки. Он должен занимать примерно 1/5 часть объема банки (можно 1/4, будет более насыщенный вкус), добавить изюм.
- Залить в подготовленные банки кипяток. Все содержимое банки всплывет. Оставить банки в таком состоянии до полного оседания их содержимого обратно на дно. Это может занять несколько часов. За это время цвет воды изменится, ревень отдаст ей часть своего вкуса, температура опустится примерно до 30–40 °С.
7. Когда все продукты опустятся на дно, слить воду обратно в кастрюлю и снова вскипятить. Добавить сахар.



8. Пока кипит сироп, простерилизовать крышки.
9. В банки добавить корицу, примерно 1/2 ч. ложки без горки на литровую банку.
10. Когда сироп закипит, залить его в банки, укупорить. Следите, чтоб сироп был все время в кипящем состоянии (сделать под ним очень маленький огонь).
11. Банки перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.

## Компот из яблок

### Ингредиенты:

- яблоки,
- горсть черноплодной рябины или малины,
- вода — 3 л,
- сахар — 400 г.

### Способ приготовления:

1. Яблоки помыть, удалить плодоножки и сердцевину, нарезать на половинки или четвертинки.
2. Уложить яблоки в простерилизованные банки на 1/3 объема.
3. Приготовить сироп: воду вскипятить, положить сахар, кипятить 2 минуты. Кипящий сироп залить в банки с яблоками.
4. Накрыть крышками и дать постоять 5 минут. Слить сироп, снова прокипятить, залить яблоки еще раз.
5. Банки закатать, перевернуть, укутать и оставить до полного остывания.





## Компот из крыжовника и малины

### Ингредиенты:

- крыжовник — 250 г,
- малина — 250 г,
- сахар — 1 стакан,
- лимонная кислота — 0,5 ч. ложки.



### Способ приготовления:

1. Крыжовник перебрать и промыть. Малину аккуратно промыть.
2. Сложить подготовленные ягоды в простерилизованную 3-литровую банку.
3. Залить ягоды кипятком и оставить на 20–30 минут.
4. Воду из банки слить и повторно ее вскипятить.
5. В банку с ягодами насыпать сахар и добавить лимонную кислоту. (Кто не любит, может не добавлять.)
6. Как только вода повторно закипит, залить ягоды с сахаром доверху и закатать банку крышкой.
7. Укутать банку с компотом на сутки.



## Компот «Мохито» из крыжовника с мятой



### Ингредиенты на 3-литровую банку:

- ягоды крыжовника — 250 г (примерно 1,5 стакана),
- сахар — 250 г (для кислого крыжовника 300 г),
- свежая мята с листьями — 2–3 стебля,
- лимонная кислота — 1 ч. ложка (для очень кислого крыжовника не обязательно),
- вода (кипяток) — до верха банки.

### Способ приготовления:

1. Крыжовник перебрать и промыть.
2. Банки для компота и крышки тщательно вымыть и простерилизовать.
3. Насыпать в банки сахар, положить промытые стебли мяты с листьями, подготовленные ягоды крыжовника и лимонную кислоту. Банки будут наполненными примерно на 1/4 объема.
4. Залить банки кипятком по самое горлышко.
5. Сразу закатать или закрутить крышками, перевернуть на крышки и укутать, чтобы остывание банок с компотом было длительным. В таких условиях крыжовник отлично пропарится, и компот будет хорошо храниться.







## Компот из черники и смородины

*Ингредиенты на 3-литровую банку:*

- черника,
- красная, черная смородина,
- крыжовник — по желанию,
- вода — примерно 2,5 л,
- сахар — 1,5 стакана.

*Способ приготовления:*

1. Чистые ягоды сложить в простерилизованные банки. По объему ягоды должны составлять примерно 1/6 банки.
2. Вскипятить воду, всыпать сахар и дождаться, пока он не разойдется.
3. Залить ягоды кипящим сиропом до самого верха.
4. Закатать банки с компотом и поставить вверх дном остывать.



## Компот из алычи

*Ингредиенты на 3-литровую банку:*

- алыча — 0,5 кг,
- сахар — 250 г,
- вода — 3 л.

*Способ приготовления:*

1. Перебрать и помыть алычу.
2. Приготовить сироп: в кипящую воду всыпать сахар и довести до кипения.
3. В простерилизованные банки всыпать алычу.
4. Залить кипящим сиропом по самое горлышко и закатать.
5. Перевернуть банки и укутать до полного остывания.





Мой рецепт: \_\_\_\_\_

**Ингредиенты:**

**Способ приготовления:**

Мой рецепт: \_\_\_\_\_

**Ингредиенты:**

**Способ приготовления:**



Мой рецепт: \_\_\_\_\_

**Ингредиенты:**

**Способ приготовления:**

Мой рецепт: \_\_\_\_\_

**Ингредиенты:**

Способ приготовления:



# Содержание

Янтарное варенье из антоновки.....	1	Вишня в собственном соку .....	31
Варенье из арбузных корок .....	2	Тыквенный сок .....	32
Джем из желтой алычи .....	4	Яблоки в собственном соку .....	33
Малина, перетертая с сахаром.....	5	Сок из красной смородины.....	33
Цукаты из абрикосов .....	6	Компот из груш .....	34
Цукаты из киви.....	8	Кизилловый компот.....	35
Черная смородина, перетертая с сахаром ....	9	Абрикосовый компот с мятой.....	36
Желе из красной смородины.....	10	Компот из персиков.....	36
Пастила из черной смородины.....	12	Компот из айвы.....	37
Пастила вишневая .....	14	Компот из черники .....	37
Абрикосовая пастила с миндалем .....	15	Компот из ирги.....	38
Белевская пастила из яблок.....	16	Компот из красной смородины с апельсином.....	39
Пюре из яблок со сгущенкой .....	17	Компот из облепихи .....	40
Яблочно-тыквенное пюре .....	18	Компот «Тархун» из крыжовника .....	41
Грушевое пюре.....	19	Компот из черники с апельсином .....	42
Груши в ванильном сиропе.....	20	Компот из киви, яблок и мандаринов.....	43
Черешня в сиропе.....	21	Компот из целых персиков .....	44
Малиновый сироп .....	22	Компот из слив.....	45
Густой сироп из лепестков роз.....	23	Компот из ревеня с изюмом и корицей .....	46
Сироп из свежей мяты.....	24	Компот из яблок.....	47
Сироп из ревеня.....	25	Компот из крыжовника и малины.....	48
Калиновый сироп с ванилином .....	26	Компот «Мохито» из крыжовника с мятой .....	49
Сок грушево-яблочный.....	27	Компот из черники и смородины.....	50
Абрикосовый сок .....	28	Компот из алычи.....	51
Яблочный сок.....	28		
Абрикосы в собственном соку.....	29		
Сок из крыжовника.....	30		

