

# ВАРЕНЬЕ, ЖЕЛЕ, СИРОПЫ

1



В летнее время созревает множество разнообразных ягод и фруктов. Если позаботиться и заготовить продукты впрок, то зимой можно будет побаловать себя пирогами, компотами и другими десертами из консервированных ягод и фруктов. Чтобы избежать водянистости плодов, их желательно собирать в теплые, ясные дни. Варенья можно заготавливать из любых свежих и зрелых фруктов и ягод. Существуют различные способы варки варенья, но главным является соотношение ягод, сахара и воды. Ниже приводятся четыре основных способа приготовления варенья.

## ◆ Варенье

*Первый (классический) способ.* В приготовленную посуду (неглубокий медный таз или кастрюлю) насыпать 1 кг кускового сахара или сахарного песка, влить 1 стакан воды, поставить на огонь и варить до растворения сахара и загустения сиропа. Готовность последнего можно проверить: если капля остуженного сиропа медленно стекает по блюдцу широкой полосой, то сироп готов. 0,5 кг ягод и фруктов перебрать, промыть и засыпать в приготовленный сироп, зара-

нее снятый с огня. Слегка встряхнув таз, чтобы ягоды погрузились в сироп, но не помялись, поставить на огонь. После закипания аккуратно, не помяв ягоды, снять пенки и варить на медленном огне, иногда встряхивая или аккуратно перемешивая, до готовности. Этот момент очень важен, так как от него зависит качество продукта и время хранения.

Если ягоды тяжелые и не всплывают, сироп густ, не растекается и на холоде покрывается сахарной корочкой — варенье готово. Мешать варенье необходимо чистой и сухой ложкой, недопустимо после снятия пробы повторно опускать ложку в варево, это может испортить варенье.

Лучше брать деревянные ложки, например из можжевельника. Это дерево имеет приятный запах и обладает антисептическими свойствами. При варке кислых ягод время приготовления уменьшается и соотношение продуктов следующее: 700–900 г сахара на 450–500 г ягод.

Если вы хотите сэкономить, можно взять сахара и ягод в соотношении 700 : 500, но не следует забывать, что недостаток сахара уменьшит срок хранения продукта и варенье может закиснуть. Если увеличить срок варки, то срок хранения увеличится, но при этом ухудшится внешний вид — ягоды раскиснут и потемнеют.

Если используется сахарный песок в количестве 450 г, то его необходимо вскипятить с 4 чайными ложками воды, снять пену и поставить в холодное место на сутки. На следующий день сварить густой чистый сироп, слив мутный, и засыпать ягодами. Готовое варенье необходимо перелить из медной посуды и дать ему остыть, тогда ягоды распределятся по всей мас-



се равномерно и не произойдет опускания сиропа. При остывании варенье следует накрыть хлопчатобумажным полотенцем или не накрывать вовсе, чтобы лишняя влага испарялась и не опускалась каплями в варенье, это может привести к уменьшению срока хранения продукта.

При варке варенья вместо сахара можно использовать мед, что придаст варенью необычный вкус и пользу. Варенье хранится в небольших стеклянных баночках, закрытых пергаментной или восковой бумагой и обвязанных бечевкой. Если его закатать в большие банки, то при его уменьшении наполовину воздух попадает в банку в большем количестве и продукт быстрее портится.

К тому же небольшие емкости выглядят красивее и при хранении украшают кухню или другие помещения. На банках можно надписать вид варенья и дату консервации.

Если все же момент готовности варенья был упущен и оно засахарилось, положение можно исправить, влив ложку холодной воды в готовое варево и поставив его на огонь в кастрюлю, наполненную водой. Подогрев воду почти до кипения, выключить огонь, из остывшей воды достать банку. Варенье за это время растает, а лишняя влага испарится. Банки нужно заново обернуть бумагой и убрать.

Если варенье закисло, то оно либо было недоварено, либо варилось с недостаточным количеством сахара. Чтобы вернуть вареву густоту и сладость, его надо засыпать сахарным песком, поставить на огонь и варить на медленном огне до готовности.

Если этого не сделать своевременно, то продукт сохранится не долго и испортится окончательно. Хра

нить варенье надо в прохладном помещении, желательно с сухим воздухом, так как для этого продукта влага губительна.

Это может быть кладовая или погреб. Варенье нужно сложить на полки или в ящики, наполненные песком, и так оставить.

Второй и третий способ приготовления варенья аналогичны первому, только продукты берутся в следующем соотношении:

*2-й способ – на 450 г сахара берется три четверти стакана воды;*

*3-й способ – на 680 г сахара берется 0,5 стакана воды.*

*В 4-м способе приготовления варенья на 900 г свежих перебранных ягод берется 450 г сахарного песка и 1 столовая ложка воды.*

Очищенные и вымытые ягоды сложить в большую глубокую чашку, засыпать частью сахара и поставить в холодное место или на лед. Время настаивания – примерно от 12 часов до суток, но не более. Затем взять емкость для варки варенья, влить ложку воды, аккуратно пересыпать оставшимся сахаром ягоды и несколько раз встряхнуть.

Полученную смесь поставить на медленный огонь и дать закипеть. Затем снять пену и, тихонько помешивая, варить 20 мин.

Данным способом варятся такие садовые ягоды, как вишня без косточек, малина, земляника, венгерка и синяя слива. Последнюю предварительно нужно



обдать кипятком, чтобы снять кожицу и вынуть косточки. Если варится варенье из слив, то на 450 г ягод берется 700 г сахарного песка.

Их также предварительно засыпают сахаром и оставляют, но уже на 24 ч, до полного выделения сока. Далее сливы помещают в тазик с ложкой воды и остатками сахара и варят до готовности в течение 15–20 мин, не забывая снимать пенки.

Варенье необходимо помешивать и следить, чтобы оно не переварилось.

Остужать и хранить варенье следует так же, как в описанном выше первом способе.

## ◆ Варенье из зеленого крыжовника

× 450 г зеленого крыжовника  
× 1 стакан воды  
× 2 стакана сахара  
× 5–10 листьев вишни  
× немного медицинского спирта крепостью 40% или водки

Крупный неспелый крыжовник вымыть, перебрать, срезать хвостики, вынуть семечки и высушить. Выложить ягоды в таз и на 1 ч залить водкой или спиртом. По истечении времени положить в сито или дуршлаг и дать водке стечь. В емкость для варки варенья положить листья вишни, залить водой, поставить на огонь и дать немного покипеть.

Полученным отваром сначала ошпарить ягоды, затем остудить их под проточной холодной водой. Из воды и сахара сварить сироп, засыпать туда ягоды и ва-

рить до кипения. Затем снять пену и убрать емкость для варки с огня на 3 мин.

Операцию повторить еще два раза, затем на слабом огне довести до готовности. Варенье можно готовить также 2-м и 3-м способами.

### ◆ **Варенье из молодого незрелого крыжовника**

450 г молодого незрелого крыжовника  
900 г сахара  
1 стакан воды  
5–10 листьев вишни  
3–5 листьев щавеля  
немного шпината  
кусочек ванили

Крыжовник собрать в начале лета, в десятых числах июня или чуть позже. Чистые зеленые ягоды перебрать, очистить от семечек, сложить в глиняный горшочек с листьями вишни, щавеля и шпинатом, закрыть сверху пищевой фольгой, плотно зашив края, и поставить томиться в предварительно разогретую духовку на несколько часов.

На следующие сутки ягоды поместить в ледяную воду на 1 ч, затем дать закипеть.

Откинуть крыжовник на сито и снова поместить в ледяную воду на 10–15 мин. Это придаст ягодам крепость и уберет запах.

Повторить процедуру несколько раз. После этого крыжовник просушить. Приготовить заранее из части сахара и воды сироп и высыпать ягоды в горячий



отвар. Варенье вскипятить три раза, снимая пену. После первого закипания добавить оставшийся сахар и ваниль. Варенье можно варить 2-м и 3-м способами.

### ◆ **Варенье из зеленой смородины и зеленого крыжовника**

450 г зеленой смородины и зеленого крыжовника  
900 г сахара  
1 стакан воды  
5–10 листьев вишни

Очищенный от зерен крыжовник положить вместе с листьями вишни в кастрюлю и залить холодной водой.

Поставить на огонь, довести до кипения. После того как вода приобретет зеленоватый оттенок, вынуть листья вишни и варить 1 мин. Достать шумовкой ягоды и дать жидкости стечь, затем залить ледяной водой и поставить на несколько часов в холодное место или на лед.

Это позволит ягодам окрепнуть. Затем ягоды вынуть, положить в подготовленный сироп и варить одним из способов. Варенье из ягод зеленой смородины готовить таким же образом.

### ◆ **Особый способ приготовления варенья из крыжовника**

450 г крыжовника  
900 г сахара

❖ 1,5 стакана воды  
сок двух лимонов

В кастрюлю налить воды, довести до кипения, быстро выключить огонь и аккуратно всыпать очищенный от семечек крыжовник, затапливая его ложкой. Когда ягода приобретет белый цвет, откинуть на сито, промыть холодной водой и положить в очень холодную воду с кусочками льда.

Кастрюлю поставить в холодильник на двое суток, постоянно отливая воду и докладывая лед. При этом надо стараться сохранить целостность ягод. Через два дня крыжовник вынуть и подсушить. Из половины сахарного песка сварить сироп и, когда он закипит, добавить подготовленные ягоды. После этого в центр посуды досыпать 100 г сахара, снова дать варенью закипеть и снять с огня. Этот процесс повторять, пока весь сахар не будет добавлен в варенье. При последнем добавлении сахара влить лимонный сок и довести варенье до состояния готовности. Огонь должен быть минимальным, при образовании накипи снять ее. Чтобы варенье равномерно перемешивалось и не пригорало, в процессе варки емкость несколько раз потрясти.

## ◆ Вареный крыжовник в виде шишек хмеля

❖ 450 г крупного зеленого крыжовника  
1 стакан воды  
900 г сахара  
5–10 листьев вишни  
стебли смородины  
немного медицинского спирта крепостью 40%



Крыжовник перебрать, срезать стебли, вымыть и сделать четыре надреза на каждой ягоде, чтоб она стала похожа на раскрытый листик клевера.

Из крыжовника вынуть семечки и нанизать ягоды на шпажки из веточек смородины. Не рекомендуется использовать палочки для канапе, лучше стебельки других кустарников и деревьев, обладающих приятным запахом.

Готовые веточки с ягодами и листьями вишни сложить в емкость для приготовления, сбрызнуть спиртом, добавить немного воды и готовить как варенье из молодого недозрелого крыжовника.

### ◆ **Варенье из спелого крыжовника**

× 450 г зрелого крыжовника  
× 700 г сахара  
× 1 стакан воды

Собрать зрелый крыжовник красного цвета, перебрать, аккуратно вынуть середину и промыть холодной водой.

Варить одним из стандартных способов приготовления варенья.

### ◆ **Малиновое варенье по-киевски, без добавления воды**

× 450 г малины  
× 700 г сахарного песка

Малину перебрать и вынуть серединку, осторожно выложить в таз, приготовленный для варки. Ягода должна лежать не более чем в два слоя. Заготовку оставить в холодном месте примерно на 12 ч, пока ягода не даст сок. Затем малину с сахаром поставить на огонь и варить, снимая пенку, до готовности в течение 18–20 мин. Если дно емкости толстое, то время приготовления увеличится. Также малиновое варенье по по-киевски можно варить четвертым основным способом.

### ◆ **Малиновое варенье**

⌘ 450 г малины  
⌘ 700 г сахарного песка  
⌘ 0,75 стакана воды

Свежую малину без серединок выложить на большое плоское блюдо в один слой и пересыпать небольшим количеством сахара. Оставить на 1 ч. Сварить сироп из воды и сахара, осторожно выложить в него ягоды, встряхнуть таз и оставить постоять. Через 5 мин, когда ягоды притопятся, поставить на огонь. Варенью дать два раза закипеть, постоянно снимая пену, затем довести до готовности на медленном огне.

### ◆ **Варенье из лесной малины**

⌘ 450 г лесной малины  
⌘ 700 г сахарного песка  
⌘ 0,5 стакана воды



Крупную лесную малину собрать в солнечную погоду, чтобы ягоды не были водянистыми и не раскисали.

Ягоды перебрать, выложить в емкость и засыпать сахаром.

Пересыпанные ягоды оставить на 12 ч на холоде. Приготовить сироп и дать ему остыть. Выложить ягоды в таз для приготовления варенья, залить сиропом и оставить на 3 ч. Дальше варить одним из способов, описанных выше.

Из готового варенья осторожно деревянной ложкой переложить ягоды в банки для заготовок и залить сиропом.

Ягоды остаются крепкими, красивыми и не развариваются за счет предварительного засыпания сахаром.

## ◆ Варенье из сушеной малины

450 г сушеной малины  
2 стакана сахара

Сухую малину обдать кипятком, затем залить горячей водой на 30 мин, чтоб вся ягода была закрыта слоем жидкости.

Из полученного настоя и сахара сварить сироп, добавить разбухшие ягоды и варить стандартным способом.

Полученное варево подать как сладость или использовать для приготовления пирогов, тортов и прочих десертов.

# Содержание

<b>ВАРЕНЬЕ, ЖЕЛЕ, СИРОПЫ</b> .....	3
Варенье .....	3
Варенье из зеленого крыжовника .....	7
Варенье из молодого недозрелого крыжовника .....	8
Варенье из зеленой смородины и зеленого крыжовника .....	9
Особый способ приготовления варенья из крыжовника .....	9
Вареный крыжовник в виде шишек хмеля ...	10
Варенье из спелого крыжовника .....	11
Малиновое варенье по-киевски, без добавления воды .....	11
Малиновое варенье .....	12
Варенье из лесной малины .....	12
Варенье из сушеной малины .....	13
Варенье из американского сорта малины ...	14
Варенье из клубники .....	14
Варенье из вишни и черешни .....	15
Земляничное варенье .....	15
Земляничное варенье скороспелое .....	16
Варенье из красной, черной или белой смородины и рябины ...	16
Варенье из барбариса .....	17
Варенье «Розовый цвет» .....	17
Дынное варенье .....	18
Королевское варенье из дыни .....	18
Варенье из куманики .....	19
Варенье из белых и желтых слив .....	19
Варенье из зеленых венгерских слив .....	20

Варенье из томленных зеленых венгерских слив .....	21
Варенье из мелких черных слив .....	22
Варенье из недозревших персиков .....	22
Варенье из спелых персиков или абрикосов ..	23
Лимонное или апельсиновое варенье .....	23
Варенье из лимонов с толстой цедрой или толстокожих апельсинов .....	24
Особое варенье из тонкокожих апельсинов ..	25
Варенье из белого или синего винограда ....	25
Варенье из груш .....	26
Яблочное варенье .....	27
Варенье из яблочек-коробовок .....	27
Варенье янтарное	
из небольших сибирских яблок .....	28
Особое варенье из сладких яблок .....	28
Варенье из морошки .....	29
Варенье из ананасов .....	29
Особое варенье из ананасов .....	30
Варенье из целых ананасов .....	30
Варенье из яблок и ананасов .....	31
Варенье из арбуза .....	31
Варенье из арбузных корок с имбирем .....	32
Имбирное варенье из салата .....	33
Яблочное варенье с брусникой .....	33
Варенье с брусникой .....	34
Варенье из ягод для воздушных пирогов ....	34
Варенье из клюквы .....	35
Варенье из шиповника .....	35
Варенье из шиповника с соком ягод .....	36
Варенье из айвы .....	36
Желе .....	37
Желе белое из крыжовника .....	39



Розовое желе из спелого крыжовника .....	39
Желе из розового цвета .....	40
Желе земляничное .....	40
Особое земляничное желе .....	41
Желе из земляники и крыжовника .....	42
Желе из клубники .....	42
Малиновое желе .....	43
Малиновое желе особое .....	43
Малиновое желе скороспелое .....	44
Желе из белой смородины .....	44
Желе из красной смородины, барбариса, костяники, рябины и клюквы .....	45
Желтое яблочное желе .....	45
Белое яблочное желе .....	46
Желе из ананасов .....	46
Желе из дыни .....	47
Лимонное желе .....	47
Желе из вишен .....	47
Особое вишневое желе .....	48
Желе из айвы .....	48
Сиропы .....	49
Сироп земляничный .....	49
Сироп земляничный королевский .....	50
Сироп земляничный скорый .....	50
Сироп земляничный скороспелый .....	51
Сироп клюквенный .....	51
Сироп клюквенный особый .....	51
Сироп вишневый и вишневая начинка к пирогам .....	52
Сироп вишневый с косточками .....	52
Клубничный сироп .....	53
Малиновый сироп .....	53
Малиновый сироп особый .....	54

Ароматный малиновый сироп .....	54
Сироп из красной смородины или барбариса .....	55
Сироп из ананасов .....	55
Сироп из ананасов особый .....	55
Ананасовый сироп с корками .....	56
Живой ананасовый сироп .....	56
Сироп из дыни .....	57
Сироп из слив .....	57
Сироп из брусники .....	58
Розовый сироп .....	58
Особый розовый сироп .....	59
Сидр или лимонный шербет .....	59
Сидр из апельсинов .....	60
Шербет лимонный .....	60
Шербет малиновый .....	61
Шербет миндальный .....	61
Шербет из скорлупы миндальных орехов ...	62
Сироп из фиалок .....	62

**СОК БЕЗ САХАРА,  
СОК ДЛЯ МОРОЖЕНОГО, КОНСЕРВЫ ... 63**

Натуральные соки без сахара .....	63
Сок малиновый или земляничный без сахара .....	63
Сок клюквенный .....	64
Сок из смородины и вишен .....	64
Лимонный сок без сахара .....	64
Лимонный сок с сахаром .....	65
Сок из крыжовника .....	65
Сок из малины, земляники или красной смородины .....	66
Вишневый сок .....	66
Сок «Ягодное ассорти» .....	67



Сок из смородины, вишни, барбариса и костяники .....	67
Сироп или морс из малины, земляники и красной смородины .....	68
Сироп из черной смородины .....	68
Сироп из полевой земляники .....	69
Сироп из лесной земляники .....	69
Особый земляничный сироп .....	70
Сироп из красной смородины .....	70
Особый сироп из красной смородины .....	70
Сироп из вишни .....	71
Сироп из дыни .....	71
Сироп из ананасов .....	71
Сироп из слив .....	72
Фруктовые прянички .....	72
Консервы из свежих ягод и фруктов для компотов, мороженого и прочих десертов .....	72
Консервы из крыжовника .....	75
Консервы из персиков .....	75
Консервы из груш .....	76
Консервы из мелких груш .....	77
Консервы из черники .....	77
Консервы из янтарных яблочек .....	78
Консервы из малины .....	78
Консервы скороспелые из малины .....	79
Консервы из абрикосов .....	79
Консервы из орехов .....	79
Консервы из белой и красной смородины ...	80
Консервы из слив .....	80
Консервы особые из ренклов и слив .....	80
Консервы из слив венгерок с кожицей .....	81
Консервы особые из слив венгерок с кожицей .....	81
Консервы из слив венгерок без кожицы ....	81

Консервы особые	
из слив венгерок без кожицы .....	82
Консервы из клубники .....	82
Консервы из вишен .....	83
Консервы особые из вишен .....	83
Консервы из винограда .....	84
Консервы из брусники .....	84
Консервы экзотические из яблок .....	84
Консервы из дыни .....	85
Варенье для украшения тортов и компотов ..	85
Варенье из грецких орехов или каштанов ...	85
Варенье из огурцов .....	86
Варенье из моркови .....	86
Прозрачное варенье из моркови .....	87

**НАЛИВКИ, ВИШНЯК, ШИПОВКА  
И ВОДИЦА .....** 88

Наливки .....	88
Наливка скороспелая крепленая .....	90
Ароматная скороспелая наливка .....	91
Наливка скороспелая летняя .....	92
Наливка из черемухи .....	93
Наливка из дыни .....	93
Наливка полынная из брусники .....	94
Наливка из ананасов .....	95
Наливка из розового цвета .....	95
Наливка из брусники .....	96
Наливка рябиновая .....	96
Наливка из скорлупы грецких орехов .....	97
Наливка из морошки .....	97
Наливка домашняя скорая .....	97
Вишневки .....	98
Вишняк .....	98
Малороссийская вишневка .....	99



Малороссийская вишневка особая . . . . .	100
Шиповки . . . . .	101
Шиповка домашняя игристая . . . . .	101
Легкие домашние шиповки или водицы . . . . .	102
Домашнее шампанское . . . . .	102
Водича или лимонный квас . . . . .	103
Вода изюмная . . . . .	104
Вода имбирная . . . . .	105
Напиток ягодный скороспелый . . . . .	105
Вода из красной смородины . . . . .	106
Лимонная водича . . . . .	106
Лимонная водича особая . . . . .	107
Лимонад . . . . .	108
Водича из черной смородины . . . . .	108
Водича из черной смородины скороспелая . . . . .	108
Водича игристая из черной смородины . . . . .	109
Водича из листьев черной смородины . . . . .	110
Водича игристая из листьев черной смородины . . . . .	110
Водича скороспелая из листьев черной смородины . . . . .	111
Водича померанцевая . . . . .	112
Водича из айвы . . . . .	112
Березовая водича . . . . .	113
Яблочная водича . . . . .	114
Яблочный напиток . . . . .	114
Яблочник . . . . .	114
Напиток «Апельсинчик» . . . . .	115
Березовик . . . . .	116
Березовик особый . . . . .	116
Березовик заграничный . . . . .	117
Ягодное вино . . . . .	117
Шиповка королевская . . . . .	118
Бишоф из померанцев с малагою . . . . .	118

Бишоф скороспелый	
из померанцев с кагором .....	119
Напиток «Чудесница» .....	119
Финский напиток «Лимпопо» с ромом .....	120
Финский напиток «Лимпопо» .....	120

**ВОДКИ БЕЗ САХАРА,  
ВОДКИ СЛАДКИЕ, ЛИКЕРЫ  
И ПУНШИ .....** 122

Водки без сахара .....	122
Водка белая московская старинная .....	122
Водка старинная «Ерофеич» .....	123
Водка с ароматом миндаля .....	123
Водка тминная скороспелая .....	123
Водка-запеканка .....	124
Окраска водки .....	125
Удаление запаха из спирта .....	125
Рябиновый пенник .....	126
Сладкая водка или ратафия .....	126
Ратафия из персиковых косточек .....	126
Сладкая водка «Ассорти» .....	127
Водка малиновая .....	127
Водка с кардамоном .....	128
Водка тминная .....	129
Водка с гвоздикой .....	129
Водка мятная .....	129
Водка анисовая .....	130
Водка лимонная или апельсиновая .....	130
Водка перцовая .....	131
Сладкие ликерные водки .....	131
Ликер классический .....	131
Ликер особый .....	132
Розовый ликер .....	132



Ванильный ликер .....	133
Ликер лимонный или апельсиновый .....	133
Ликер малиновый .....	134
Ликер земляничный .....	134
Ликер «Ягодный букет» .....	135
Ликер из мамыры .....	135
Разнообразные пунши .....	136
Ликер для пунша .....	136
Пунш холодный .....	136
Пунш «Девичья радость» .....	137
Пунш дамский .....	138
Пунш «Дамские секреты» .....	138
Пунш «Сабайон» .....	138
Пунш «Сабайон особый» .....	139
<b>КВАС, ПИВО, МЕД .....</b>	<b>140</b>
Квас .....	140
Квас хлебный белый .....	140
Квас хлебный красный .....	141
Квас отличный .....	142
Квас столичный .....	143
Квас столовый .....	144
Квас праздничный .....	145
Квас быстрый ржаной .....	146
Квас «Белянка» .....	146
Кислый квас .....	147
Квас «Искорка» .....	148
Квас яблочно-грушевый .....	148
Квас фруктовый .....	149
Квас клюквенный .....	149
Квас лимонный .....	150
Легкий имбирный квас .....	151

Яблочный напиток или сидр .....	151
Напиток грушевый или сидр .....	152
Заготовка фруктовых и ягодных квасов .....	152
Квас московский из малины или клубники ..	153
Квас из морошки .....	153
Квас из барбариса .....	154
Квас вишневый .....	154
Квас яблочный .....	154
Квас грушевый .....	155
Квас из красной смородины .....	155
Квас брусничный .....	155
Квас рябиновый .....	156
Пиво .....	156
Пиво домашнее .....	156
Пиво скороспелое .....	157
Пиво домашнее «Золотистое» .....	157
Пиво на английский манер .....	158
Помощь пиву .....	159
Пиво из сосновых побегов .....	160
Заготовка меда .....	160
Мед сахарный .....	160
Мед отличный .....	161
Малиновый мед .....	162
Мед душистый из черной смородины .....	163
Мед сахарный из апельсинов .....	163
Монастырский мед питьевой .....	164
<b>ЗАПАСЫ ИЗ ФРУКТОВ И ЯГОД .....</b>	<b>166</b>
Запасы из яблок .....	166
Как сохранить яблоки свежими .....	166
Яблочный сыр с медом .....	167
Яблочное пюре с сахаром .....	168



Сушеные яблоки .....	169
Яблоки сушеные особые .....	169
Смоквы из яблок .....	170
Яблоки моченые .....	170
Маринованные яблоки .....	171
Яблоки сушеные особые .....	172
Яблочная соя .....	172
Пастила яблочная с медом .....	173
Яблочный мармелад .....	173
Яблочный компот .....	174
Запасы из слив .....	175
Сохранение слив свежими. 1-й способ .....	175
Сохранение слив свежими. 2-й способ .....	175
Сохранение слив свежими. 3-й способ .....	176
Ликерная слива .....	176
Компот из сливы, подаваемый к жаркому ..	176
Синяя фаршированная слива .....	177
Сыр из слив .....	177
Слива фаршированная сушеная .....	178
Сливы с кожицей .....	178
Мармелад из слив .....	179
Белые маринованные сливы .....	179
Маринованные сливы .....	180
Маринование слив другим способом .....	180
Сушение слив .....	181
Хранение венгерских слив .....	181
Пюре из слив .....	181
Запасы из груш .....	182
Сохранение груш свежими .....	182
Транспортировка груш .....	182
Груши маринованные .....	182
Смоква, или Сухое варенье из груш .....	183
Груши запеченные .....	184

Сушеные груши .....	184
Груши и бергамоты моченые .....	185
Запасы из вишни .....	185
Сохранение вишен свежими. 1-й способ ...	185
Сохранение вишен свежими. 2-й способ ...	186
Сохранение вишен свежими. 3-й способ ...	186
Салат из маринованных вишен .....	186
Сухие вишни, маринованные на скорую руку .....	187
Ликерные вишни .....	187
Вишни для мороженого .....	188
Десерт из вишен .....	188
Конфеты из вишни .....	189
Отличный салат из вишни .....	189
Маринованная вишня .....	189
Вишня отличного вкуса прохладительная ..	190
Повидло из вишни .....	190
Ликерная вишня .....	191
Вареная вишневая пастила .....	191
Сушеная вишня .....	192
Вишневый морс .....	192
Пюре из вишен .....	193
Запасы из винограда .....	193
Виноград сохранить свежим .....	193
Смоквы из винограда .....	197
Маринованный виноград к жаркому и соусу .....	197
Запасы из орехов и миндаля .....	198
Сохранение лесных орехов свежими. 1-й способ .....	198
Сохранение лесных орехов свежими. 2-й способ .....	198



Сохранение лесных орехов свежими.	
3-й способ .....	198
Грецкие орехи в сахаре .....	199
Орехи в меду .....	199
Конфеты из орехов .....	200
«Смоленские отлученцы» .....	200
Миндаль в сахаре .....	201
Запасы из брусники .....	201
Брусничное варенье к жаркому. ....	201
Салат из брусники к жаркому .....	202
Желе из брусники на меду .....	202
Свежая брусника до половины зимы .....	202
Брусничная пастила на меду .....	203
Брусничная вареная пастила .....	203
Брусничное пюре со сливками .....	204
Запасы из клюквы .....	204
Как сохранять клюкву свежей .....	204
Конфеты из клюквы .....	204
Клюквенная пастила .....	205
Запасы из шиповника .....	206
Сухое варенье из шиповника .....	206
Маринованный шиповник .....	206
Запасы из розового цвета .....	207
Розовая пастила .....	207
Крупа из розового цвета .....	208
Конфеты из живых роз .....	208
Запасы из земляники .....	208
Земляника для сливочного мороженого ...	208
Морс из земляники для мороженого .....	209
Консервы из свежей земляники .....	209
Сохранение земляники свежей .....	209
Сироп из полевой земляники .....	210
Запасы из черной смородины .....	210

Сохранить смородину свежей. 1-й способ ..	210
Сохранить смородину свежей. 2-й способ ..	210
Пюре из черной смородины к жаркому ....	211
Запасы из апельсинов .....	211
Компот из апельсинов .....	211
Хранение апельсинов .....	212
Апельсиновые корки в сахаре .....	212
Оранжад .....	213
Заготовки из дыни и арбуза .....	213
Маринованная дыня .....	213
Способ хранения дынь и арбузов .....	214
Цукаты из арбузной корки для украшения тортов, кремов, желе и пр. ..	215

## **ЗАПАСЫ ИЗ ОВОЩЕЙ .....**

216

Заготовки из цветной капусты .....	216
Хранение цветной капусты .....	216
Соленая цветная капуста .....	217
Маринованная цветная капуста .....	218
Заготовки из обыкновенной белокочанной капусты .....	219
Хранение обыкновенной белокочанной капусты .....	219
Капуста белокочанная квашеная .....	219
Хранение квашеной шинкованной капусты ..	221
Квашеная капуста с сахаром .....	221
Капуста квашеная белая и серая .....	222
Кислая капуста скорая .....	223
Синяя капуста маринованная .....	224
Капуста со свеклой .....	225
Капуста пареная .....	226
Капуста шинкованная с вином .....	227



Капуста шинкованная с яблоками . . . . .	227
Капуста шинкованная сладкая . . . . .	228
Капуста шинкованная розовая . . . . .	229
Капуста маринованная . . . . .	229
Заготовки из зеленого гороха . . . . .	230
Хранение свежего зеленого гороха . . . . .	230
Хранение свежего сахарного гороха . . . . .	231
Хранение свежего сахарного зеленого гороха . . . . .	231
Горох стручковый соленый . . . . .	232
Горох в стручках маринованный . . . . .	232
Горох в стручках сушеный . . . . .	233
Приготовление сушеного зеленого горошка . . . . .	233
Заготовка лука . . . . .	234
Хранение лука до весны . . . . .	234
Лук-шалот маринованный . . . . .	235
Заготовка грибов на зиму . . . . .	235
Рыжики жареные . . . . .	236
Масло из рыжиков . . . . .	236
Рыжики соленые . . . . .	237
Рыжики маринованные . . . . .	237
Рыжики маринованные особенные . . . . .	238
Рыжики маринованные скорые . . . . .	239
Порошок из рыжиков . . . . .	239
Рыжики маринованные в бутылках . . . . .	240
Рыжики маринованные с эстрагоном . . . . .	240
Рыжики маринованные с укропом . . . . .	241
Запасы рыжиков, боровиков, маслят . . . . .	241
Сушеные боровики . . . . .	242
Сушеные боровики особые . . . . .	242
Хранение жареных боровиков . . . . .	243

Хранение свежих боровиков в сметане . . . . .	244
Белые грибы или боровики	
маринованные . . . . .	244
Маринованные белые грибы в масле . . . . .	245
Маринованные белые грибы особые . . . . .	245
Порошок из белых грибов . . . . .	246
Соленые белые грибы . . . . .	247
Соленые белые грибы на другой манер . . . . .	247
Шампиньоны соленые . . . . .	248
Соя из шампиньонов . . . . .	249
Эссенция из шампиньонов . . . . .	249
Соя из сушеных белых грибов . . . . .	250
Грузди и волнушки . . . . .	250
Соленые грузди . . . . .	251
Порошок из шампиньонов . . . . .	251
Шампиньоны маринованные . . . . .	252
Заготовка трюфелей . . . . .	252
Соленые трюфели . . . . .	253
Маринованные трюфели . . . . .	253
Эссенция из трюфелей . . . . .	254
Заготовки из огурцов . . . . .	255
Соленые огурцы . . . . .	255
Соленые огурцы в бочонках . . . . .	256
Соленые огурцы на другой манер . . . . .	256
Соленые молодые огурцы . . . . .	257
Соленые огурцы с корой дуба . . . . .	257
Хранение свежих огурцов	
до глубокой осени . . . . .	258
Маринованные огурцы	
с горчицей и хреном . . . . .	258
Маринованные огурцы по-особому . . . . .	259
Корнишоны маринованные . . . . .	260
Корнишоны, маринованные по-особому . . . . .	260



Корнишоны, маринованные	
по-деревенски . . . . .	261
Крепкие соленые огурцы . . . . .	261
Хрустящие соленые огурцы . . . . .	262
Соленые огурцы на песке . . . . .	263
Соленые огурцы под гнетом . . . . .	264
Нежинские огурцы . . . . .	264
Душистые маринованные огурцы . . . . .	265
Маленькие маринованные огурчики . . . . .	266
Огурцы соленые в тыкве . . . . .	266
Огурцы сухого посола . . . . .	267
Огурцы горчичные . . . . .	268
Заготовки из свеклы . . . . .	269
Хранение свежей свеклы . . . . .	269
Свекла моченая . . . . .	269
Приготовление свекольника на зиму . . . . .	270
Приготовление свекольника	
на зиму с солодом . . . . .	270
Хранение молодого свекольника . . . . .	271
Заготовки из щавеля . . . . .	272
Щавель соленый . . . . .	272
Щавель маринованный . . . . .	272
Щавель сушеный . . . . .	273
Заготовки из укропа, петрушки,	
эстрагона, майорана и хрена . . . . .	274
Приготовление зелени укропа	
и петрушки . . . . .	274
Эстрагон соленый . . . . .	274
Эстрагон сушеный . . . . .	274
Майоран сушеный . . . . .	275
Сушеный хрен . . . . .	275
Приготовление сельдерея и спаржи . . . . .	275
Сельдерей для борща . . . . .	275

Сельдерей сушеный .....	276
Спаржа соленая .....	276
Заготовление каперсов .....	277
Каперсы домашние .....	277
Каперсы маринованные .....	277
Приготовление пикулей .....	278
Пикули летние .....	278
Пикули летние маринованные .....	279
Пикули особые .....	280
Пикули королевские, подаваемые к говядине .....	280
Запасы из фасоли .....	281
Фасоль соленая .....	281
Фасоль особая .....	282
Фасоль зеленая сушеная .....	282
Фасоль маринованная .....	283
Фасоль маринованная жгучая .....	283
Заготовление шпината .....	284
Шпинат сушеный .....	284
Заготовки из моркови .....	285
Хранение моркови до весны .....	285
Варенье морковное прозрачное .....	285
Запасы из помидоров .....	285
Пюре из помидоров для супа и соусов .....	285
Соленые помидоры для фарширования .....	286
Маринованные помидоры .....	286

## **ПОЛЕЗНОЕ КОНСЕРВИРОВАНИЕ .....** 288

Основные требования при консервировании .....	291
Мытье сыря .....	295
Бланширование .....	296



Обжаривание, пассерование и тушение . . . . .	297
Фасовка . . . . .	297
Стерилизация . . . . .	298
Пастеризация . . . . .	299
Герметичная укупорка . . . . .	300
Самостерилизация . . . . .	300
Охлаждение . . . . .	301
Хранение консервированных продуктов . . . . .	301
Консервирование овощей . . . . .	302
Томаты очищенные в собственном соку . . . . .	302
Сладкий перец (стручковый). 1-й способ . . . . .	303
Сладкий перец (стручковый). 2-й способ . . . . .	304
Салат из перца . . . . .	304
Капуста с сахаром . . . . .	305
Брокколи в сладко-кислой заливке . . . . .	306
Горошек в сладко-кислой заливке . . . . .	307
Квашеная капуста . . . . .	307
Маринованная капуста . . . . .	308
Стерилизованный салат из кольраби . . . . .	309
Стерилизованный луковый салат . . . . .	310
Морковь квашеная . . . . .	311
Огуречные дольки в 8%-ном уксусном растворе . . . . .	311
Стерилизованные квашеные огурцы . . . . .	312
Огурцы, квашенные в бочках . . . . .	314
Стерилизованный перец . . . . .	314
Перец, стерилизованный в уксусном растворе . . . . .	315
Перец, стерилизованный в томатном соке (полуфабрикат) . . . . .	316
Стерилизованный перец, нафаршированный краснокочанной капустой . . . . .	317

Квашеный перец .....	317
Стерилизованные красные помидоры .....	318
Стерилизованные помидоры в собственном соку .....	319
Томатное пюре .....	320
Томатный сок .....	320
Томатный соус .....	321
Помидоры в уксусной заливке .....	322
Приправа из помидоров .....	323
Острая приправа из помидоров .....	324
Приправа из зеленых помидоров .....	325
Кетчуп с яблоками и сладким перцем .....	326
Сельдерей в сладко-кислой заливке .....	327
Редис в сладко-кислой заливке .....	328
Стерилизованный укроп в сладко-кислой заливке .....	329
Укроп в уксусной заливке .....	329
Стерилизованная фасоль в кисло-сладкой заливке (для тепловой обработки) .....	330
Яблоки с хреном .....	330
Фасоль, стерилизованная в рассоле .....	331
Стерилизованный чеснок .....	331
Острый овощной салат .....	332
Овощной салат с грибами. 1-й способ .....	333
Овощной салат с грибами. 2-й способ .....	334
Пестрая овощная смесь в кисло-сладкой заливке .....	336
Стерилизованные овощи для приготовления салата .....	337
Грибы, стерилизованные в сладко-кислой заливке .....	339
Грибы, стерилизованные в рассоле .....	340



Стерилизованные опята с капией и луком .....	341
Цветная капуста, стерилизованная в уксусной заливке .....	341
Фрукты и ягоды в собственном соку .....	342
Абрикосы в собственном соку .....	342
Абрикосовое варенье .....	343
Абрикосовая паста .....	343
Абрикосовый джус .....	344
Айвовый компот .....	345
Айвовое пюре с апельсинами .....	345
Брусничный компот (без стерилизации) .....	346
Брусничный джем с грушами и черносливом .....	347
Варенье из бузины .....	347
Сусло из бузины .....	348
Шипучий лимонад из цветов черной бузины .....	349
Виноградный компот .....	349
Виноградное желе .....	350
Стерилизованная вишня .....	351
Вишня в коньяке .....	352
Вишневое варенье .....	352
Вишневое повидло .....	353
Вишневый джус. 1-й способ .....	353
Вишневый джус. 2-й способ .....	354
Грушевый компот .....	354
Груши в собственном соку (полуфабрикат) .....	355
Грушевое повидло .....	356
Грушевая паста .....	357
Грушевое сусло .....	357
Ежевичный компот .....	358
Ежевичный джем .....	359

Ежевичное варенье .....	360
Ежевичное желе с черной бузиной .....	360
Ежевичное сусло .....	361
Отпаренный ежевичный сок .....	362
Перебродивший ежевичный сок .....	363
Ежевичный джус .....	364
Клубничный компот особый .....	364
Клубничное варенье .....	365
Клубничное сусло .....	366
Клубничный сироп .....	367
Салат из капусты «Провансаль» .....	368

**РЕЦЕПТЫ БЛЮД  
ИЗ КОНСЕРВИРОВАННЫХ  
ПРОДУКТОВ .....** 368

Салат из маринованных грибов .....	369
Салат из соленых грибов .....	370
Салат грибной с ветчиной .....	370
Салат из грибов и картофеля .....	371
Салат «Сельский» из квашеной капусты с картофелем .....	372
Салат «Сельский» сложный .....	372
Салат «Сельский» с солеными грибами .....	373
Салат с навагой и огурцами .....	374
Салат из цветной капусты с овощами и маринованными фруктами .....	374
Салат из яблок и квашеной капусты .....	375
Винегрет с мясом .....	375
Грибы заливные .....	376
Грибы с квашеной капустой .....	377
Грибной бульон. 1-й способ .....	377
Грибной бульон. 2-й способ .....	378
Суп зеленый из корней с пирожками .....	378



Борщ «Киевский» .....	380
Постный борщ с грибами и квашеной капустой .....	382
Щи из квашеной капусты .....	382
Щи сборные .....	384
Щи из квашеной капусты. 1-й способ .....	385
Щи из квашеной капусты. 2-й способ .....	386
Щи из квашеной капусты с головизной .....	387
Солянка сборная мясная .....	388
Солянка жидкая с фрикадельками по-старинному .....	389
Рыбная солянка с кислыми яблоками .....	390
Тыквенная каша .....	391
Салат из картофеля с зеленью .....	391
Холодное отварное мясо с грибами и огурцами .....	392
Говядина по-голландски с маринованными грибами .....	393
Заливное из ветчины со сладким перцем .....	393
Карп, сваренный в красном вине .....	395
Фаршированная щука с красным перцем .....	396
Начинка из квашеной капусты с грибами .....	397
Салат из квашеной капусты .....	398
Салат из тертой моркови с вареньем и орехами .....	398
Пшеничная каша с фруктами и медом .....	399
Суп из сухих фруктов с макаронами .....	399
Суп из сушеных фруктов .....	400
Тыква с урюком в молочном соусе .....	401
Томатный соус быстрого приготовления .....	401
Торт без выпечки .....	402
Бисквитное пирожное с вареньем .....	402
Рулет с черешней или абрикосами .....	403

Торт «Адмиралтейство» .....	405
Торт «Удивление» .....	405
Вишневый пирог .....	406
Кисель из сушеных яблок или кураги .....	407
Кисель из сушеной черники или из сухих ягод шиповника .....	407
Коктейль молочно-вишневый .....	408
Коктейль персиковый .....	408
Коктейль молочно-сливовый .....	408
Молочный крушон .....	409
Коктейль вишнево-коньячный .....	409
Коктейль ромовый с малиной .....	410
Компот из сушеных фруктов .....	410
Компот из замороженных фруктов и ягод ..	410
Компот из яблок .....	411
Яблоки в кленовой патоке .....	411
Пюре из яблок и малины .....	412
Компот из яблок и груш .....	413
Компот из груш .....	413
Груши в кленовой патоке .....	414
Сок из груш и малины .....	414
Пюре из груш и малины .....	415
Сок из яблок и малины .....	415
Сок из яблок, груш и малины .....	416
Пюре из малины, груш и яблок .....	416
Пюре из яблок и груш .....	417
Сироп из яблок и груш .....	417
Яблоки и груши в кленовой патоке .....	418
Яблоки с пасленом в собственном соку .....	418
Груши с пасленом в собственном соку .....	419



Груши, яблоки и паслен в собственном соку . . . . .	419
Яблоки и физалис в собственном соку . . . . .	420
Груши и физалис в собственном соку . . . . .	420
Фруктовое варенье с физалисом . . . . .	421
Яблочные дольки в гранатовом соку . . . . .	421
Грушевые дольки в гранатовом соку . . . . .	422
Фруктовое ассорти в гранатовом соку . . . . .	422
Варенье из яблок и айвы . . . . .	423
Варенье из груш и айвы . . . . .	423
Варенье из груш, яблок и айвы . . . . .	424
Варенье из яблок и абрикосов . . . . .	424
Варенье из груш и абрикосов . . . . .	425
Варенье из яблок, груш и абрикосов . . . . .	425
Варенье из яблок и персиков . . . . .	426
Фрукты и ягоды в собственном соку . . . . .	426
Выпаренный клубничный сок . . . . .	426
Клубничный джус . . . . .	428
Варенье из крыжовника . . . . .	428
Крыжовниковое пюре . . . . .	429
Крыжовниковое повидло . . . . .	429
Крыжовниковое сусло . . . . .	430
Малиновый джем . . . . .	431
Малиновый джем с ренклодом . . . . .	432
Малиновое варенье . . . . .	433
Малиновое сусло . . . . .	433
Выпаренный малиновый сок . . . . .	434
Перебродивший малиновый сок . . . . .	435
Компот из мирабели . . . . .	436
Повидло из мирабели . . . . .	436
Персиковый компот . . . . .	437

Смешанный персиковый компот .....	438
Персики в собственном соку .....	439
Персиковое варенье .....	440
Персиковое повидло .....	441
Ренклодовый компот .....	441
Ренклодовое варенье .....	442
Ренклодовое повидло .....	443
Рябиновое варенье .....	443
Рябиновое пюре .....	444
Смородиновое варенье .....	444
Смородиновое сусло .....	445
Выпаренный смородиновый сок .....	446
Перебродивший смородиновый сок .....	447
Смородиновый джус .....	448
Черешневый компот .....	448
Черешневый джем .....	449
Черешневое варенье .....	450
Черешневое повидло .....	450
Черешневая паста .....	451
Черника в собственном соку .....	452
Черничное варенье .....	452
Черничное повидло .....	453
Черничное сусло .....	454
Отпаренный черничный сок .....	454
Перебродивший черничный сок .....	456
Компот из чернослива. 1-й способ .....	456
Компот из чернослива. 2-й способ .....	457
Компот из чернослива. 3-й способ .....	457
Чернослив в шерри-бренди .....	458
Чернослив в уксусе .....	458
Варенье из чернослива .....	459
Повидло из чернослива .....	459
Повидло из чернослива неперемешанное ..	461



Содержание

Паста из чернослива .....	461
Сусло из чернослива .....	462
Сироп из чернослива .....	463
Компот из шелковицы .....	463
Яблочный компот с ежевикой .....	464
Приложение 1 .....	465
Приложение 2 .....	467
Алфавитный указатель .....	468