

Илья Мельников

# Консервирование яблок, груш, вишен



**Илья Валерьевич Мельников**  
**Консервирование**  
**яблок, груш, вишен**  
**Серия «Кулинария»**

*Текст предоставлен правообладателем*  
*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=184254](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=184254)*

**Аннотация**

Заглянув в оглавление этой маленькой книжечки, читатель с удивлением отметит, как много вкусных блюд можно заготовить впрок из относительно дешевых в период уборки яблок, груш и вишен. К сожалению, нас часто сдерживает от консервирования неудачный опыт. Рецепты консервирования, представленные в этой книге, помогут читателям надежно сохранить плоды вплоть до нового урожая.

# Содержание

Консервирование яблок	4
Компот из свежих яблок	4
Компот «Ассорти». Яблочно-вишневый компот	6
Конец ознакомительного фрагмента.	7

# **Илья Мельников**

## **Консервирование яблок, груш, вишен**

### **Консервирование яблок**

#### **Компот из свежих яблок**

Для консервирования рекомендуются яблоки кислых и кисло-сладких сортов. Компот можно готовить из целых яблок, половинок, долек. В банку следует укладывать яблоки одинаковые по размерам, цвету и степени зрелости. Яблоки с тонкой кожицей можно не очищать. Если компот готовить из долек, то их нужно пробланшировать в воде, нагретой до 90 градусов, не более 10 минут и охладить в холодной воде. Чтобы нарезанные яблоки не темнели на воздухе, их следует держать в 0,1%-ном растворе лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды) или в 2%-ном растворе соли (20 г соли на 1 л воды), но не более 30 минут, так как много питательных веществ переходит в раствор. Пробланшированные яблоки плотно укладывают в чистые сухие банки и заливают горячим сахарным сиропом (температура 85 градусов) 35%-ной

концентрации (на 1 л сиропа взять 750 г воды и 400 г сахара). Для банки емкостью 1 л нужно приготовить 340 г сиропа. Заполненные банки накрывают крышками (можно нелакированными) и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 75 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах для банок емкостью 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут, 3 л – 40 минут. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и по возможности быстро охлаждают.

# **Компот «Ассорти».**

## **Яблочно-вишневый компот**

**Продукты:** для приготовления 10 банок емкостью 0,5 л необходимо: яблок 2,5 кг, вишен 1,3 кг, сахара 450 г.

Для приготовления компота необходимо яблоки вымыть, дать воде стечь и нарезать на четвертинки, удаляя сердцевину. Вишни вымыть холодной водой и дать ей стечь. Подготовленные яблоки и вишни попеременно уложить в чистые банки и залить горячим (температура 85 градусов), профильтрованным сиропом 30%-ной концентрации (790 г воды и 340 г сахара на 1 л сиропа). На банку вместимостью 0,5 л необходимо 180 г сиропа.

### **Приготовление сиропа.**

В эмалированную кастрюлю наливают нужное количество воды, добавляют сахар, кипятят смесь 10 минут и фильтруют через марлю. Профильтрованный сироп вновь доводят до кипения. Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах для банок емкостью 0,5 л – 10 минут, 1 л – 15 минут. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают при комнатной температуре.

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

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

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