



кулинарные
фантазии

Самые вкусные
БЛЮДА из
ЯБЛОК,
ГРУШ, ВИШЕН
И СЛИВ

Каждый день – новый рецепт



Вера Николаевна Куликова
Самые вкусные блюда из
яблок, груш, вишен и слив.
Каждый день – новый рецепт
Серия «Кулинарные фантазии»

Издательский текст

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=2316605

*Самые вкусные блюда из яблок, груш, вишен и слив. Каждый день –
новый рецепт: Рипол Классик; М.; 2011
ISBN 978-5-386-03255-5*

Аннотация

Книга, представленная вашему вниманию, содержит полезные рекомендации и разнообразные рецепты консервирования фруктов и ягод, произрастающих в наших садах и лесах. Из них можно не только приготовить традиционное повидло или компот, но и сделать такие вкусные, полезные и долго хранящиеся блюда, как холодное варенье, мармелад, желе, цукаты, пастила и т. д.

Содержание

Введение	4
ПРАВИЛА КОНСЕРВИРОВАНИЯ ФРУКТОВ И ЯГОД	6
ВАРЕНЬЕ	7
ПОВИДЛО	17
ДЖЕМ	19
КОНФИТЮР	22
ЖЕЛЕ	23
МАРМЕЛАД	27
ПЮРЕ	28
ЦУКАТЫ	29
ПАСТИЛА	31
Конец ознакомительного фрагмента.	32

Вера Николаевна Куликова

Самые вкусные блюда из яблок, груш, вишен и слив. Каждый день – новый рецепт

Введение

О том, что фрукты и ягоды содержат большое количество полезных органических кислот, минеральных веществ, витаминов, углеводов (фруктоза, глюкоза и др.), известно каждому. Кроме того, сладкие дары наших садов и лесов еще и очень вкусны. К сожалению, суровый российский климат не позволяет употреблять плоды местного урожая свежими круглый год, а ведь именно они, «родные» яблоки и груши, сливы и вишни, по мнению врачей, приносят гораздо больше пользы, чем экзотические диковинки, ввозимые в нашу страну из-за далеких морей.

Теплый сезон в наших широтах короткий, и летом ягод и фруктов очень много, но портятся они быстро, а до зимы свежими лежат лишь зимние сорта яблок и груш. Тут на по-

мощь и приходит домашнее консервирование, многие способы которого позволяют сохранить не только цвет, запах и вкус плода, но и большую часть содержащихся в нем полезных веществ.

Домашнее консервирование позволяет уберечь от порчи излишки самых разных фруктов и ягод и дает нам возможность суровой зимой, открывая очередную припасенную баночку варенья или джема, насладиться вкусом и ароматом давно ушедшего лета.

Тем, у кого есть сад, известно, что далеко не каждый сезон выдается урожайным для тех или иных плодовых культур, поэтому в один год можно вырастить, например, много абрикосов, а в другой – яблок. И не забыть вкус любимых плодов, по каким-либо причинам не удавшихся минувшим летом, позволяют сделанные впрок заготовки.

ПРАВИЛА КОНСЕРВИРОВАНИЯ ФРУКТОВ И ЯГОД

Порчу плодов вызывают микроорганизмы (плесени, бактерии, дрожжи), важнейшим условием существования которых является влага. При ее отсутствии микроорганизмы не могут всасывать растворенные в воде вещества. При приготовлении варенья, джемов, цукатов, мармеладов, сиропов в ягодах и фруктах остается мало влаги. Ограничивает жизнедеятельность микробов и высокая концентрация сахара, характерная для этих блюд.

Микроорганизмы погибают при сильном нагревании продукта в процессе стерилизации. Чтобы микробы вновь не развились при охлаждении блюда, его необходимо поместить в консервную банку и герметично укупорить. В таком случае в продукт уже не попадет воздух, способствующий развитию бактерий.

ВАРЕНЬЕ

Варенье представляет собой продукт, приготовленный из цельных или нарезанных ломтиками ягод или фруктов, сваренных в сахарном сиропе до густой прозрачной массы. Но при этом плоды обязательно должны сохранить свою форму. После охлаждения варенья сироп в нем не желирует, что характерно, например, для джема, и плоды без труда отделяются от него.

Для варенья можно использовать любые ягоды и фрукты, однако, чтобы блюдо получилось вкусным, очень важно соблюсти правильное соотношение в плодах сахаров и кислот. Немалое значение имеет и количество ароматических веществ, которые переходят из сырья в готовый продукт.

Для варенья желательно использовать зрелые ягоды и фрукты правильной формы. Незрелые плоды не так вкусны и ароматны, как спелые, а кроме того, они еще и сморщиваются при варке. Но есть у незрелых плодов одно очень ценное качество – они богаты пектинами, вызывающими желирование сиропа. А вот перезрелые ягоды и фрукты для варенья совершенно не годятся, так как они почти мгновенно развариваются и теряют форму.

Для приготовления варенья используйте здоровые целые плоды, не затронутые болезнями и не поврежденные вредителями. Битые, мятые, перезрелые либо незрелые фрукты

и ягоды после специальной обработки можно использовать для пюре, джема, мусса, сока.

Собирать плоды нужно в день варки, в сухую ясную погоду, после того как сойдет роса.

После сбора рассортируйте фрукты и ягоды. Предназначенные для варенья плоды должны быть одинаковой зрелости. Промойте их в холодной проточной воде. Ягоды, имеющие нежную структуру (малина, земляника), если они не были загрязнены, можно не мыть. Загрязненные нежные ягоды мойте в течение 1–2 минут в дуршлаге или под душем, погружая их в воду несколько раз. Затем подержите ягоды или фрукты в решетчатой емкости, чтобы стекла вода, но не дольше 10–15 минут. После этого из вишен и слив удалите косточки, а из яблок и груш – сердцевину.

Самой подходящей тарой для варенья считаются широкие латунные тазы, которые в обиходе называют медными. Можно использовать емкости из алюминия или нержавеющей стали. Чаще всего применяются тазы объемом от 2 до 6 л с низкими бортиками.

Емкости большего объема лучше не использовать, особенно для нежных ягод, иначе они развалятся под собственной тяжестью. Кроме того, в такой посуде время варки увеличивается, что плохо отражается на вкусе и качестве продукта.

Для отстаивания варенья до следующей варки или охлаждения его перед раскладыванием в банки вполне пригодны

эмалированные тазы.

Емкости для варенья должны быть идеально чистыми. Особенно тщательного ухода требуют латунные тазы. Перед каждой варкой и после нее их нужно хорошо вымыть и сполоснуть горячей водой. На поверхности таза не должно быть даже мельчайших пятен окиси меди. Если подобные участки имеются, почистите таз песком или наждачной бумагой, после чего промойте горячей водой и обсушите. Сушить такие емкости нужно на плите до полного исчезновения с них влаги.

Хранить готовое варенье рекомендуется в стеклянных банках объемом 0,5, 0,7, 1,2 л. Можно использовать для этого и керамическую посуду, изнутри покрытую глазурью. Перед раскладыванием варенья банки тщательно вымойте водой с содой, затем ополосните кипятком, опрокиньте вверх дном, чтобы стекла вода, и просушите на плите. Они должны быть горячими и абсолютно сухими.

При приготовлении варенья очень важно правильно соблюдать количественное соотношение плодов, сахара и воды. На каждый килограмм ягод или фруктов нужно брать от 1 до 2 кг сахара (в зависимости от типа сырья и вида варенья). На 1 кг плодов может быть использовано до 500 мл воды. Если соотношение сахара и плодов правильное, фрукты и ягоды в сиропе не развалятся, а само варенье будет лучше храниться.

Для варенья вместо сахара можно использовать мед, кото-

рый берется в том же количестве, что и сахар. Можно также одновременно применять сахар и мед, взяв их в равном количестве.

Перед варкой варенья из яблок, груш и некоторых других плодов желательно применить процесс бланшировки (обваривания). Это позволит плодам лучше пропитаться сиропом и сохранить форму во время варки. Особенности проведения бланшировки для тех или иных видов сырья даны в табл. 1.

Традиционно варка варенья начинается с приготовления сиропа. В зависимости от вида ягод или фруктов и способа варки варенья сироп может быть разной густоты. Твердые плоды требуют менее густого сиропа, при этом варка продолжается дольше. Но в любом случае содержание сахара в готовом продукте не должно быть менее 68 %.

Таблица 1

Особенности бланшировки для разных ягод и плодов

Название плодов и ягод	Температура (в град.)	Продолжительность (в мин)
Вишня	80–90	1
Рябина	100	3–5
Слива	80	3–5
Крыжовник	80–90	3–5
Китайка	100	3–5
Яблоки других сортов	100	5–10
Черная смородина	100	3–5
Черешня	80–90	2–3

Вместо бланшировки можно наколоть или надрезать плоды.

В хорошем варенье сиропа и плодов одинаковое количество. Если сиропа слишком много, варенье будет недоваренным, так как плоды не успеют пропитаться и сморщатся. Если же сиропа мало, варенье получится переваренным. Для того чтобы определить нужное количество сахара, используйте табл. 2.

Сироп следует варить на ровном сильном огне. Налейте в таз нужное количество воды, насыпьте отмеренный сахар. Сироп должен получиться прозрачным, красивым на вид. Если сахар оказался загрязненным, для осветления сиропа положите в него пищевой альбумин в соотношении 4 г на

100 г сахара либо взбитые белки 2–5 яиц. Как только сироп начнет кипеть, белок свернется и вместе с примесями и пеной поднимется на поверхность. Пену удалите шумовкой до того, как положите в сироп плоды. Затем его можно процедить через марлю, сложенную в несколько слоев.

В готовый сироп осторожно опустите плоды и распределите их равномерно. Снова поместите таз на слабый огонь. В самом начале варки, когда происходит сильное пенообразование, огонь должен быть умеренным. По окончании интенсивного формирования пены, когда сироп начинает густеть, огонь нужно прибавить. Однако и в этом случае варенье не должно сильно кипеть. Если кипение чрезмерное, можно добавить в плодовую массу 1 чайную ложку холодной кипяченой воды.

Во время варки с поверхности варенья периодически снимайте пену, помещая ее в отдельную посуду. Чтобы пена собиралась в центре таза, его нужно снять с огня и встряхнуть. Емкость для пены должна быть достаточно глубокой, в таком случае собравшийся внизу сироп можно будет снова слить в таз, в котором варится варенье. Чем меньше пены останется в варенье, тем лучше оно будет храниться.

Готовить варенье можно путем однократной или многократной варки. При непрерывной длительной однократной варке плоды, из которых вода быстро уйдет в сироп, сморщатся и варенье не получится красивым. Чтобы избежать этого, лучше использовать многократную варку. Поварите

плодовую массу с сиропом в течение нескольких минут, затем снимите таз с огня и оставьте на 5–6 часов. Пока сироп будет остывать, сахар проникнет внутрь плодов, не давая им сморщиваться и терять объем. Повторите процедуру еще 2 раза. При таком способе варки в плодах сохраняются витамины и варенье получается прозрачным.

Чтобы варенье не пригорало, чаще поворачивайте таз на огне, плодовую массу осторожно перемешивайте.

Для предохранения варенья от засахаривания при хранении за несколько минут до окончания варки в него нужно ввести немного лимонной или винной кислоты (1 чайная ложка на 1 кг сахара).

Если для приготовления варенья используются нежные ягоды (малина, земляника), можно применить иной способ. Сложите ягоды в таз слоями, каждый из них пересыпьте сахаром. Затем поместите таз в темное прохладное место на 10–12 часов. По истечении этого времени ягоды дадут сок, и их можно будет сварить на маленьком огне в 2 или 3 приема.

Сохранить в варенье аромат, цвет и вкус свежих ягод или фруктов позволит способ варки, называемый бесконтактным. В этом случае плоды залейте густым сахарным сиропом и оставьте на 2–5 часов. Затем слейте сироп, поместите его на огонь, доведите до кипения и снова залейте им плоды. Эту операцию повторите 4–5 раз, после чего таз с плодовой массой и сиропом поставьте на огонь и варите в течение 5–10 минут.

На каждую порцию варенья используйте не более 6 кг ягод или фруктов. Если плодов взять больше, готовить варенье будет труднее и оно вряд ли получится вкусным и ароматным.

Как только ягоды или фрукты в варенье хорошо пропитаются сиропом и станут прозрачными, варку нужно прервать, даже если рецепт требует продолжить процесс нагревания. В противном случае можно переварить варенье, и оно не получится вкусным и красивым.

Готовность продукта определяется по следующим признакам:

1. Капля сиропа на плоской тарелке при быстром охлаждении не расплывается, держит первоначальную форму.
2. Взятый в небольшом количестве из таза ложкой сироп стекает вниз густой тонкой «нитью».
3. После того как таз снят с огня и кипение прекратилось, на поверхности варенья появляется тонкая пленка, покрытая морщинками.

Правильно приготовленное варенье должно быть прозрачным и иметь цвет ягод или фруктов, из которых оно сварено. Если варенье приобрело буроватый или коричневатый оттенок, значит, оно переварено.

С готового варенья нужно снять пенку. Дайте ему остыть и только после этого разлейте по чистым сухим банкам. Следите, чтобы в банки не попали капли воды, иначе варенье

засахарится.

Наполненные емкости накройте чистой бумагой или закройте полиэтиленовыми крышками.

Варенье не нужно пастеризовать и укупоривать герметично. Хранить его следует в сухом прохладном месте. Если продукт приготовлен правильно, он будет храниться долго, не подвергаясь порче.

Таблица 2

Необходимое количество сахара и выход готового варенья из 5 кг свежих ягод и фруктов

Название плодов	Отходы при обработке (в %)	Необходимое количество сахара (в кг)	Выход готового продукта (в кг)	Необходимое количество литровых банок (в штуках)
Груши	35	3,9	6,0	4
Яблоки	35	4,0	6,1	4
Китайка	8	6,9	7,6	5
Малина	15	6,7	9,3	7
Земляника	10	6,7	8,5	6
Крыжовник	15	6,3	9,2	7
Слива	10	5,4	7,9	5
Вишня без косточек	20	4,8	7,4	5
Черешня	20	4,0	6,3	4

Смородина красная	20	6,4	9,2	7
Смородина черная	10	6,7	10,1	7

ПОВИДЛО

Повидло представляет собой продукт, который получается при уваривании плодов с добавлением сахара или без него. Чаще всего его варят из яблок, груш, абрикосов, айвы, хотя можно использовать и другие фрукты или ягоды. Можно также делать смешанное повидло, сочетая разные плоды. К ягодному повидлу рекомендуется добавлять яблоки: пектины, которые содержатся в них, придают продукту желеобразную консистенцию.

Для повидла подойдут созревшие, но достаточно крепкие плоды. Они должны быть сладкими, с приятным вкусом и ароматом. Правильно приготовленное повидло обладает тем же вкусом и запахом, что и плоды, из которых оно сварено.

Перед началом процесса варки ягоды растолките деревянной толкушкой, фрукты нарежьте небольшими ломтиками. Налейте в таз воду (500 мл на 1 кг плодовой массы), выложите в него подготовленные плоды, поставьте на огонь и доведите до кипения. Затем убавьте огонь, накройте таз крышкой и варите массу в течение 15–20 минут. Снимите таз с огня, слегка остудите содержимое и протрите его сквозь сито. Получившееся пюре поместите в широкую неглубокую посуду емкостью 4–5 л и поставьте на слабый огонь. Варите, непрерывно помешивая деревянной ложкой или лопаткой. Если этого не делать, повидло пригорит. В самом конце

варки добавьте сахар из расчета 800 г на каждый килограмм ягодной или фруктовой массы. Чтобы повидло получилось более густым и его можно было резать ножом, количество сахара увеличьте (900 г на 1 кг плодового пюре).

Готовое повидло не льется, как варенье, непрерывной «нитью», а падает с деревянной лопатки кусочками. При помешивании лопатка оставляет в повидле четкую бороздку, которая долго не исчезает.

Раскладывать повидло по чистым, сухим и теплым банкам следует горячим, а не остывшим, как варенье. Когда повидло полностью остынет и на его поверхности образуется защитная пленка, банки можно закрыть бумагой или целлофаном и обвязать. Чтобы пленка сформировалась быстрее, емкости с повидлом можно поставить в духовку и подержать немного на среднем огне.

Хранить готовый продукт нужно в сухом прохладном месте. Если в повидло добавлено мало сахара, банки рекомендуется герметично закатать, а перед этим простерилизовать.

ДЖЕМ

Джем отличается от варенья тем, что при его варке ягоды или фрукты хорошо развариваются. Правильно приготовленный продукт представляет собой не растекающуюся, но при этом отлично размазывающуюся желеобразную плодovou массу.

Для джема подойдут зрелые (можно чуть помятые), но не лежалые ягоды и фрукты. Лучше всего готовить его из плодов, в которых содержится много пектиновых веществ, например из яблок, черной смородины, айвы. Если вы используете ягоды или фрукты, которые плохо желируют (малина, персики), добавьте к ним сок плодов, богатых пектинами.

При варке джема часто используется лимонная или винная кислота (из расчета 1 часть кислоты на 2 части воды).

Некоторые фрукты и ягоды (яблоки, черную смородину и др.) перед приготовлением джема нужно обязательно бланшировать в кипящей воде.

На 1 кг плодов в среднем требуется 1 кг сахара. Если они кислые, на каждый килограмм потребуется 1,2 кг сахара. Расход сырья представлен в табл. 3.

Подготовленные плоды выложите в таз и засыпьте сахаром или залейте густым сахарным сиропом (на 1,5 стакана воды – 1 кг сахара).

Если в ягодную или фруктовую массу был добавлен сок

плодов, богатых пектиновыми веществами, воду добавлять не нужно.

Джем следует варить в один прием, огонь нужно постепенно увеличивать, а плодовую массу хорошо перемешивать ложкой. После того как весь сахар растворится, огонь еще усильте. Варите джем в течение 10–20 минут с момента закипания. Более продолжительная варка ухудшит вкус продукта.

Примерно за 3 минуты до окончания варки введите в джем лимонную или винную кислоту, если это указано в рецепте.

Чтобы определить готовность продукта, поместите каплю джема на тарелку: если она быстро застыла и сильно загустела, значит, он готов.

Сваренный джем горячим разложите по стеклянным банкам объемом не более 0,5 л, не дожидаясь, пока он превратится в желе в тазу. Закрывать емкости рекомендуется калькой или пергаментной бумагой после полного остывания продукта. Хранить джем нужно в сухом прохладном помещении.

Можно закупорить банки с горячим джемом герметично, после чего перевернуть их вверх дном и оставить до полного остывания.

Таблица 3

Расход сырья для приготовления джема

Название джема	Отходы при обработке (в %)	Расход сырья на 1 кг готового продукта (в г)		
		Фруктов	Сока	Сахара
Яблочный	30	950	—	650
Сливовый	16	770	—	630
Грушевый	30	1000	—	650
Крыжовниковый	10	530	—	670
Малиновый	15	720	100	650
Земляничный	10	770	100	660

Черносмородиновый	33	460	—	660
Рябиновый	10	560	—	650

КОНФИТЮР

Конфитюр напоминает джем. При его приготовлении плоды нужно хорошо разварить. Этот продукт можно сварить из яблок, клубники, земляники, крыжовника, слив, черной смородины.

Для конфитюра подойдут незрелые мятые плоды. Если он варится из яблок, можно использовать падалицу.

Технология приготовления конфитюра такая же, как и у джема, однако сахар в плодовую массу следует класть по вкусу. Аналогичен и способ определения готовности продукта.

Готовый конфитюр в горячем виде разложите по стеклянным банкам небольшого объема и закатайте прокипяченными металлическими крышками. Хранить его следует в прохладном месте.

ЖЕЛЕ

Желе готовится из фруктового или ягодного сока, который нужно уварить с добавлением сахара. В нем хорошо сохраняются все витамины и минеральные соли. Правильно приготовленное желе прозрачно и имеет цвет тех плодов, из которых оно сварено. Готовится этот продукт из соков свежих ягод и фруктов неполной зрелости.

Большинство желе из натуральных соков не хранятся долго, так как их желирующие свойства быстро утрачиваются. Спрук заготавливается только желе из ягодных или фруктовых соков, богатых пектинами и потому не теряющих своих желирующих качеств.

По желирующим способностям все плодовые соки делятся на 4 категории.

К первой относятся отлично желирующие соки из черной смородины, айвы, а также из сердцевины и кожицы яблок.

В группу хорошо желирующих входят соки из брусники, черники, кислых яблок, красной смородины.

Средними желирующими свойствами обладают соки малины, вишни, сливы, абрикосов.

Слабо желируют соки лесной и садовой земляники, груш и черешни.

Если кислот и пектиновых веществ в плодах недостаточно, смешивают несколько разных соков и добавляют лимон-

ную кислоту из расчета 5 г на 1 л сока. Для приготовления желе из смесей соков используйте табл. 4.

Желе следует варить в неглубокой посуде на сильном огне. Именно в этом случае продукт получается прозрачным, с цветом и ароматом плодов, из которых оно готовилось.

Фруктовый сок для желе уваривается примерно наполовину первоначального объема. При варке пленку и посторонние примеси с поверхности сока обязательно снимайте шумовкой. Сахар лучше добавлять порциями. Примерно за 2 минуты до конца варки рекомендуется ввести в желе лимонную кислоту, растворенную в небольшом количестве воды.

Таблица 4

Рецептура приготовления желе из смесей разных соков

Название желе	Соки, используемые для приготовления желе	Количество сахара на 1л смеси соков (в г)
Малиновое	Малиновый, яблочный (по 2 стакана)	800
Крыжовниковое	Крыжовниковый (3 стакана), черной смородины (1 стакан)	900
Черно-смородиновое	Черной смородины (3 стакана), малины (1 стакан)	800
Из яблок и клюквы	Яблочный (4 стакана), клюквенный (2 стакана)	1200
Из яблок и земляники	Яблочный (4 стакана), земляничный (2 стакана)	1200
Из яблок и косточковых	Яблочный (2 стакана), косточковый (4 стакана)	1200

Нередко на поверхности уже готового желе выступает пена, появляется тонкая пленка, образовавшаяся из свернутых белков. Это благоприятная среда для развития микроорганизмов, поэтому пленку и пену обязательно удалите, иначе желе не будет храниться долго.

Раскладывать желе по банкам нужно в горячем виде. Если этого не сделать вовремя, продукт начнет желироваться в той посуде, в которой он варился.

Готовится желе следующим образом. Свежеотжатый или приготовленный заранее и слитый с осадка процеженный сок налейте в кастрюлю, добавьте сахар и поставьте на небольшой огонь. Нагревайте, помешивая, до тех пор, пока сахар не растворится полностью. Затем прибавьте огонь, доведите сок до кипения и держите на сильном огне не более 20 минут. Если сок мутный, в него, когда он хорошо нагреется, но еще не начнет кипеть, можно добавить яичный белок, распущенный в небольшом количестве воды. Когда сок закипит, снимите с него пену.

Готовность желе можно определить, капнув немного массы на холодную плоскую тарелку. Остывая, капля становится студенистой и без труда отделяется от тарелки.

Уваренный горячий сироп процедите через мешочек, сшитый из 4 слоев марли, и сразу же разлейте по нагретым стеклянным банкам небольшого объема, которые должны быть абсолютно сухими.

Банки поставьте на ровную поверхность, остудите их содержимое и закупорьте ошпаренными и высушенными крышками.

Можно также закрыть банки пергаментной бумагой и перевязать их шпагатом.

Храните желе в сухом прохладном месте.

МАРМЕЛАД

Для приготовления мармелада подходят перезревшие фрукты и ягоды. Сначала переберите их, промойте, удалите поврежденные места, косточки и семена. Сварите плоды, добавив воду из расчета 250 мл на 1 кг плодовой массы. Протрите их сквозь сито. Сахар нужно добавлять лишь после того, как пюре загустеет (на 1 кг плодовой массы – 1 кг сахара).

Во время варки непрерывно помешивайте пюре деревянной ложкой или лопаточкой, чтобы оно не пригорело. Уваривание обычно продолжается 15–20 минут с момента закипания.

Чтобы определить, готов ли мармелад, проведите деревянной лопаточкой по дну таза, в котором он варился. Если остается четкая бороздка, значит, процесс приготовления закончен.

Готовый продукт поместите в сухие нагретые банки, стерилизуйте их в течение 15 минут, затем накройте бумагой.

Можно поступить и таким образом. Застелите противень целлофаном, выложите на него мармелад. Когда он застынет, нарежьте его ромбиками и разложите по банкам слоями, пересыпая их сахаром или сахарной пудрой.

ПЮРЕ

Путем приготовления пюре можно законсервировать практически любые ягоды и фрукты, кроме тех, в которых есть очень мелкие семена, способные проходить сквозь ячейки сита. Для пюре годятся перезрелые, недозрелые, мятые и битые плоды.

Подготовьте плоды, промойте их, удалите косточки, семена, поврежденные места, затем потушите их до размягчения или прогрейте на пару, после чего протрите сквозь сито или дуршлаг. Нежные ягоды (малину, землянику, чернику, голубику) можно пропустить через сито без предварительной бланшировки. Разминать плоды можно также с помощью деревянной лопаточки.

Если плодовая масса получилась чрезмерно жидкой, уварите ее на слабом огне.

Готовое пюре перед раскладыванием по банкам обязательно доведите до кипения. Разложив его, закатайте стеклянные емкости металлическими крышками.

ЦУКАТЫ

Цукаты, которые еще называются сухим вареньем, можно приготовить из любых плодов с плотной мякотью. Больше всего для этого блюда подходят яблоки, айва, груши, сливы, абрикосы, рябина. Делаются цукаты и из корок лимонов, апельсинов, арбузов и дынь. Можно также смешивать разные плоды. Цукаты – это целые или нарезанные небольшими кусочками засахаренные фрукты.

Сначала они варятся в сиропе, а затем подсушиваются. Технология их приготовления почти не отличается от той, что используется для варенья. Варятся цукаты, как и варенье, в несколько приемов, однако лимонную кислоту при этом добавлять не нужно, чтобы не препятствовать засахариванию продукта в процессе подсушивания. За несколько минут до окончания варки можно добавить ванилин, гвоздику, корицу, лимонную цедру.

Сваренную фруктовую массу откиньте на сито или дуршлаг и оставьте на 1–1,5 часа. За это время сироп стечет и кусочки плодов слегка подсохнут. После этого разложите их ровным слоем на сите, поместите в слабо нагретую духовку (температура примерно 40 °С) и подсушите при открытой дверце. Затем посыпьте цукаты сахарным песком и снова поддержите некоторое время в теплой духовке.

Готовые цукаты переложите в стеклянные банки и на-

кройте их пергаментной бумагой или целлофаном.

Можно расфасовать цукаты по коробкам слоями, переложив каждый пергаментной бумагой или калькой.

Сироп, который остался после варки цукатов, используйте для приготовления варенья, повидла, джема.

ПАСТИЛА

Ее можно приготовить практически из любого фруктового или ягодного повидла. Очень вкусной получается пастила из яблочного, сливового, айвового, абрикосового повидла.

Готовое повидло немного охладите, распределите слоем в 1–2 см на кондитерских листах, противнях или деревянных досках, застеленных пергаментной бумагой, смазанной оливковым или рафинированным подсолнечным маслом. Поставьте пласты пастилы в духовку или на солнце для сушки.

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.