

# Ягоды и фрукты

заготовки  
по-деревенски



Советы **Агафьи**



**Агафья Тихоновна Звонарева**  
**Ягоды и фрукты.**  
**Заготовки по-деревенски**  
**Серия «Советы бабушки Агафьи»**

*Издательский текст*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=2376275](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=2376275)*

*Ягоды и фрукты. Заготовки по-деревенски: Центрполиграф; М.; 2007*

*ISBN 978-5-9524-3522-3*

**Аннотация**

Это поистине бесценная книга для любителей запасть впрок садовые и лесные фрукты и ягоды. Наша бабушка Агафья собрала множество оригинальных рецептов заготовок этих даров природы. Вы узнаете, как мариновать сливы, научитесь делать земляничные джемы на яблочном соке, виноградный мед, яблочный сыр... Оригинальные сочетания ягод и фруктов дают потрясающий вкусовой эффект!

# Содержание

АБРИКОСЫ	5
Компот из абрикосов ускоренным способом	5
Компот из половинок абрикосов	6
Компот из абрикосов и вишни	7
Компот с медом	8
Напиток с абрикосами	9
Абрикосы в собственном соку 1	10
Абрикосы в собственном соку 2	12
Абрикосы в собственном соку 3	13
Абрикосы в собственном соку натуральные	14
Пюре из абрикосов	15
Сок абрикосовый с мякотью	16
Сок абрикосовый с мякотью без стерилизации	18
Абрикосы в яблочном пюре	19
Пюре абрикосово-яблочное	20
Варенье из половинок абрикосов	21
Джем абрикосовый 1	22
Джем абрикосовый 2	23
Джем абрикосово-крыжовенный	24
Конфитюр абрикосовый	25
Сироп абрикосовый и конфитюр абрикосовояблочный	26
Мармелад абрикосово-яблочный	28

Мармелад абрикосово-морковный	29
Пастила абрикосовая 1	30
Пастила абрикосовая 2	31
Засахаренные сушеные абрикосы	32
Абрикосы, высушенные половинками	33
Абрикосы вяленые	34
Абрикосы, замороженные с сахаром	35
Абрикосы, замороженные в сахарном сиропе	36
Замороженное пюре из абрикосов	37
АЛЫЧА	38
Компот из алычи 1	38
Конец ознакомительного фрагмента.	39

**Агафья Тихоновна  
Звонарева  
Ягоды и фрукты.  
Заготовки по-деревенски  
АБРИКОСЫ**

**Компот из абрикосов  
ускоренным способом**

*Состав заливки: на 1 л воды 200–500 г сахара.*

Подготовленными плодами заполнить банки по плечики и залить кипящим сиропом по края горлышка. Через 5–7 минут сироп слить и вновь довести до кипения. Кипящим сиропом вновь залить банки таким образом, чтобы он слегка пролился через горлышко. Сразу же укупорить и перевернуть банки вверх дном до полного остывания.

# Компот из половинок абрикосов

*Состав заливки: на 1 л воды 200–600 г сахара. 2–3 ядра из косточек абрикосов.*

Крупные, зрелые, одномерные плоды разрезать на половинки, удалить косточки и сразу же положить в холодную воду, чтобы абрикосы не потемнели на срезе. Подготовленные плоды бланшировать, опустив на 2–3 минуты в кипящую воду, охладить в проточной воде, снять кожицу, после чего уложить в банки. Консервировать.

# **Компот из абрикосов и вишни**

*Состав заливки: на 1 л воды 250–600 г сахара.*

Абрикосы и вишню очистить от косточек и уложить в банки, чередуя два ряда абрикосов с одним рядом вишен. Таким же образом можно уложить и целые плоды. Консервировать.

# Компот с медом

*Состав заливки: на 1 л воды 375 г меда.*

Небольшие абрикосы вымыть и уложить в литровые банки. Мед растворить в горячей воде, довести до кипения, залить сиропом абрикосы и дать остыть. Затем полулитровые и литровые банки стерилизовать 8 минут. Укупорить банки и охладить в кастрюле с водой, подливая холодную воду.

Этот компот можно консервировать и ускоренным способом.



# Напиток с абрикосами

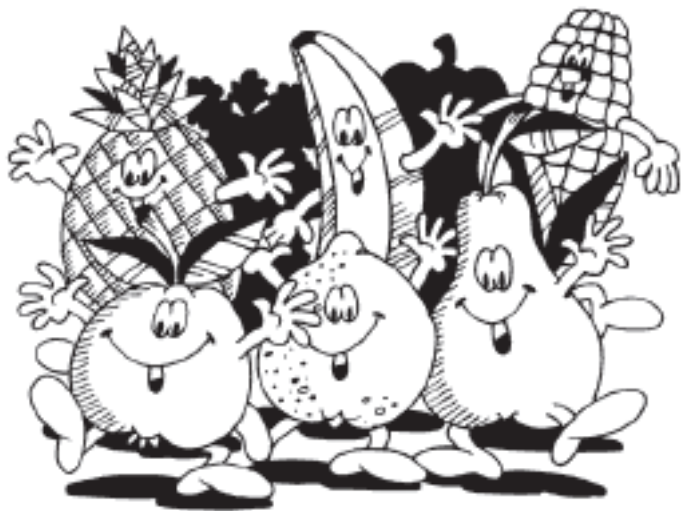
*Состав заливки: на 1 л воды 200–250 г сахара.*

Крупные плоды разрезать на половинки, мелкие и средние консервировать целиком. Подготовленными плодами заполнить банки на треть. Затем консервировать.

# Абрикосы в собственном соку 1

*1 кг абрикосов, 300 г сахара.*

Зрелые абрикосы разрезать на половинки и удалить косточки. Подготовленные плоды уложить в банки, послойно пересыпая сахаром. Чтобы плоды плотно уложились, банку периодически постукивать по дну. Заполненные плодами банки поставить на ночь в холодное место, чтобы абрикосы пустили сок. На следующий день дополнить их по плечики плодами с сахаром и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут. Сразу же закатать крышками, перевернуть вверх дном и выдержать под одеялом до полного остывания.



Такие плоды использовать на десерт, для украшения кремов, тортов, для приготовления желе, сок – для напитков, коктейлей, компотов, киселей.

## **Абрикосы в собственном соку 2**

*1 кг половинок абрикосов, 200 г сахарного песка.*

Спелые твердые абрикосы вымыть, разрезать на половинки, косточки удалить. Половинки уложить в литровые банки разрезом вниз, засыпать сверху сахаром и залить холодной кипяченой водой. Стерилизовать 8 минут. Укупорить банки и охладить в кастрюле с водой, подливая холодную воду.

# Абрикосы в собственном соку 3

*1 кг абрикосов, 400 г сахарной пудры.*

Абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. Положить абрикосы в эмалированную миску, пересыпать сахаром и оставить на 24 часа. Затем переложить абрикосы вместе с выделившимся соком в литровые банки и стерилизовать 10 минут. Закатать крышками и дать остыть банкам в кастрюле с водой, подливая холодную воду.

# **Абрикосы в собственном соку натуральные**

*1 кг абрикосов, полстакана воды.*

Абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить, плоды положить в кастрюлю. Добавить воду и подогревать под крышкой на слабом огне до тех пор, пока плоды не покроются соком. Периодически помешивать. Переложить абрикосы с соком в подготовленные банки, заполняя их по плечики. Стерилизовать.

# Пюре из абрикосов

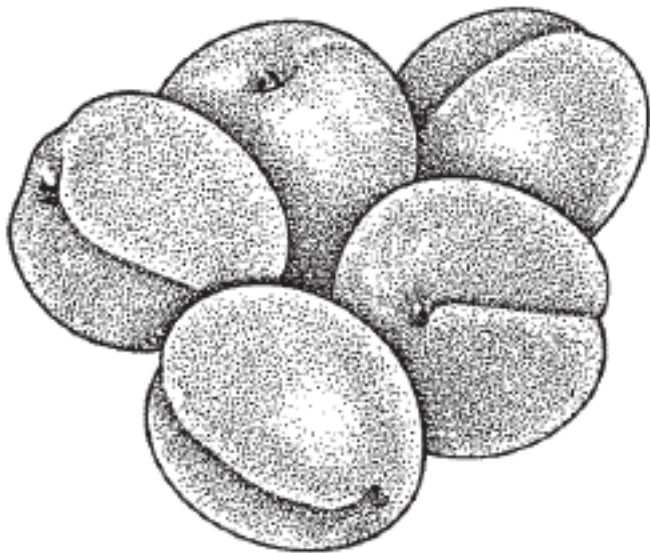
*1 кг абрикосов, 250 г сахара, 1 стакан воды.*

Зрелые абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. Подготовленные плоды положить в кастрюлю, добавить воду, накрыть крышкой и на слабом огне довести до кипения. Кипятить примерно 10 минут. Пропаренные абрикосы протереть через сито и вновь переложить в кастрюлю. В полученную массу добавить сахар, тщательно перемешать и на слабом огне довести до кипения. Дав соку прокипеть еще в течение 10 минут, разлить его в подготовленную посуду. Стерилизовать.

# Сок абрикосовый с мякотью

*1 кг абрикосового пюре, 70–100 г сахара, 0,5 л воды.*

Зрелые, тщательно промытые абрикосы ошпарить паром до размягчения в течение 10 минут. Для этого положить их в марлевый мешочек или сетчатую корзинку, повесить над кастрюлей или эмалированным ведром с кипящей водой и накрыть крышкой. Воды взять в 4 раза меньше, чем плодов. Из пропаренных плодов удалить косточки. Плоды протереть через сито.





Приготовить 15 %-й сироп на воде, в которой шпарились абрикосы.

Для этого в 1 л воды растворить 70 г сахара.

На 1 л абрикосового пюре взять 0,5 л сиропа, тщательно перемешать, довести до кипения, немедленно разлить в стерильные банки до края горлышка и сразу же укупорить. Перевернуть банки вверх дном, укутать одеялом и оставить так до полного остывания.

## **Сок абрикосовый с мякотью без стерилизации**

*1 кг абрикосов, 250 г сахара, 1 стакан воды.* Кипящий сок быстро разлить в горячие банки и сразу же закатать крышками. Укупоренные банки перевернуть вверх дном, укутать одеялом и выдержать в нем до полного остывания.

# Абрикосы в яблочном пюре

*1 кг абрикосов, 1 кг кислых яблок, 100–200 г сахара, 3–4 бутона гвоздики.*

Яблоки разрезать на дольки, удалив только плодоножки, положить в кастрюлю, добавить 2–3 ст. л. воды и подогреть под крышкой до полного размягчения яблок. Протереть яблоки в горячем виде через густое сито. В полученном пюре растворить сахар, тщательно перемешивая, довести до кипения и добавить гвоздику.

Абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. Заполнить банки абрикосами по плечики, залить кипящим пюре из яблок. Стерилизовать.

# Пюре абрикосово-яблочное

*1 кг абрикосов, 150 г яблок, 100–150 г сахара, полстакана воды.*

Приготовить пюре из яблок. Так же приготовить пюре из абрикосов: плоды разрезать на половинки, удалив косточки, положить в кастрюлю, добавить воду и подогревать под крышкой на слабом огне до полного размягчения; протереть через густое сито в горячем виде. Абрикосовое и яблочное пюре смешать, добавить сахар и при помешивании довести до кипения. Кипящее пюре разлить в банки и стерилизовать.

# Варенье из половинок абрикосов

*1 кг абрикосов, 1 кг сахара, полтора стакана воды.*

Для приготовления этого варенья берут абрикосы крупноплодных сортов с хорошо отделяющейся косточкой.

Плоды по бороздке разрезать на половинки, косточки удалить. Подготовленные плоды опустить в кипящий сироп, довести до кипения, варить 2–3 минуты, после чего отставить в холодное место на ночь. Для аромата бросить в варенье 3–4 ядра из абрикосовых косточек. На следующий день сварить варенье до готовности.

# Джем абрикосовый 1

*1 кг абрикосов, 500 г сахара.*

Джем можно варить из различных по степени зрелости плодов.

Твердые абрикосы на 2–3 минуты опустить в кипящую воду, после чего снять кожицу, разрезать плоды на половинки, косточки удалить.

Из мягких абрикосов вынуть косточки, положить плоды в кастрюлю, добавить 3–4 ст. л. воды, закрыть крышкой и на слабом огне подогреть до размягчения. Затем плоды тщательно размять, добавить сахар и продолжать подогреть при помешивании. Твердые плоды, очищенные от кожицы, нарезать на мелкие кусочки и высыпать в горячее пюре. Варить до готовности. Фасовать в горячем виде.

## Джем абрикосовый 2

*1 кг абрикосов, 900 г сахара.*

Подготовленные зрелые абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. Три четверти абрикосов пропустить через мясорубку, затем варить при постоянном помешивании до загустения. Добавить сахар и довести до растворения. Оставшиеся абрикосы нарезать кусочками, добавить в кипящую массу и варить до готовности. Фасовать в полу-охлажденном виде.



# Джем абрикосово-крыжовенный

*500 г абрикосов без косточек, 500 г крыжовенного пюре,  
800 г сахара.*

Этот джем варят небольшими порциями.

Абрикосы нарезать кусочками, удалив косточки. Приготовить крыжовенное пюре. В горячее пюре положить три четверти подготовленных абрикосов, быстро довести до кипения и варить 3 минуты. Добавить 200 г сахара и продолжать варку на сильном огне. Через 10–15 минут частями добавить остальной сахар и оставшиеся абрикосы. Варить до готовности при постоянном помешивании. Разлить в горячем виде до краев банок, укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.



# Конфитюр абрикосовый

*1 кг абрикосов, 2 кг сахара, полтора стакана воды.*

Сварить сахарный сироп, профильтровать и охладить. Подготовленные абрикосы опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, после чего снять кожицу, разрезать плоды пополам, удалив косточки. Положить абрикосы в холодный сироп и поставить на слабый огонь. Периодически снимать пенку. Как только конфитюр закипит, снять его с огня и поставить в холодное место на 10–12 часов. Затем на слабом огне вновь довести до кипения и оставить для охлаждения. Эту операцию повторить 2–3 раза до готовности (в готовом конфитюре плоды не всплывают). Фасовать в горячем виде, укупорить после охлаждения.

# **Сироп абрикосовый и конфитюр абрикосовояблочный**

*500 г абрикосов, 1 кг кислых яблок, 1 кг сахара, кусочек корицы.*

Подготовленные абрикосы на 2–3 минуты опустить в кипящую воду, после чего снять кожицу, разрезать плоды на половинки, косточки удалить. Переложить абрикосы в варочный тазик или в кастрюлю с широким дном, засыпать 700 г сахара и оставить на ночь. На следующий день на слабом огне довести до кипения и кипятить 5–7 минут. Снять пенку. Тазик или кастрюлю периодически потряхивать круговыми движениями для перемешивания содержимого. Отставить с огня на 3–4 часа для охлаждения. Операции с 5–7-минутной варкой и 3–4-часовым охлаждением повторить еще 2–3 раза. Когда абрикосы хорошо пропитаются сиропом и проварятся, отделить их от сиропа на дуршлаге. Сироп довести до кипения, разлить и сразу же укупорить. Этот сироп можно также использовать для приготовления других видов варенья или конфитюров, в зимнее время – для приготовления напитков.

Яблоки нарезать дольками, удалив только плодоножки, положить в кастрюлю, наполовину залить водой и на слабом огне довести до кипения. Процедить через марлю, в полученный сок добавить сахар и кипятить 30 минут. В кипящий

сироп добавить абрикосы, проваренные в сахарном сиропе, довести до кипения; для вкуса бросить кусочек корицы. Разлить конфитюр в горячем виде и укупорить.

# Мармелад абрикосово-яблочный

*1 кг абрикосов, 300 г яблок, 700 г сахара, 1 стакан воды.*

Приготовить отдельно яблочное и абрикосовое пюре, смешать, добавить сахар и варить до готовности.

# Мармелад абрикосово-морковный

*1,5 кг абрикосового пюре, 500 г моркови, 1 кг сахара.*

Приготовить пюре из абрикосов. Морковь очистить, вымыть и измельчить на крупной терке. Добавить морковь в горячее абрикосовое пюре и варить до размягчения. Размять и варить до загустения. Добавить сахар и при постоянном перемешивании варить до готовности.

# Пастила абрикосовая 1

*1 кг абрикосов, 800 г сахара, 1 стакан воды.*

Приготовить абрикосовое пюре. В полученное пюре добавить сахар и варить до готовности на слабом огне. Для определения готовности ложечкой набрать массу и выложить на холодное блюдо; остывшая масса должна иметь густоту желе.

Готовую массу выложить на полотно и тщательно выровнять, чтобы толщина слоя составляла 1–1,5 см. Остывшую массу разрезать на фигурные кусочки (квадратики, кружочки, ромбы и пр.), посыпать сахаром и сложить по два вместе. Пастила готова. Ее хранят в закрытой посуде в сухом месте.

## Пастила абрикосовая 2

*1 кг абрикосового пюре, 150 г сахара.*

Из перезревших абрикосов приготовить пюре и при непрерывном перемешивании варить до загустения. Добавить сахар и варить до готовности. На противень положить пергаментную бумагу, слегка смазать ее растительным маслом и размазать на ней горячую массу слоем 2 см. Медленно высушить в духовке на слабом огне. Высушенную пастилу свернуть рулоном, уложить в банки, накрыть целлофаном и завязать или закрыть полиэтиленовыми крышками.

# **Засахаренные сушеные абрикосы**

Подготовленные половинки абрикосов уварить в сахарном сиропе, а затем дать стечь сиропу, а плоды выложить на подносе. Сушить при температуре 70 °С до готовности.



# **Абрикосы, высушенные половинками**

Зрелые здоровые абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. Положить плоды в подкисленную лимонной кислотой воду, чтобы не потемнели, затем дать им обсохнуть. Проварить абрикосы 5–10 минут в сахарном сиропе (1 кг сахара на 1 л воды). Затем посуду отставить с плиты на сутки, после чего абрикосы вынуть, дать стечь воде и сушить на солнце или в сушилке сначала при 50 °С, потом при 65, а заканчивать при 60 °С.

## **Абрикосы вяленые**

Подготовленные абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. Абрикосы положить в таз, засыпать сахаром, отставить на ночь, потом довести до кипения. Абрикосы вынуть, дать стечь соку. Разложить абрикосы на противни и сушить в духовке на слабом огне с приоткрытой дверцей. Получаются желтые и чистые, как узбекский урюк, плоды. Хранят их в стеклянных банках под крышкой.

# Абрикосы, замороженные с сахаром

*1 кг абрикосов, 150–200 г сахара, 3–5 г лимонной кислоты.*

Для замораживания берут плоды наилучшего качества.

Вымытые абрикосы опустить на 30 секунд в кипящую воду и затем сразу же охладить в холодной воде. Снять кожицу, разрезать на половинки, косточки удалить. Смочить абрикосы небольшим количеством воды, в которой растворена лимонная кислота. Подготовленные таким образом абрикосы смешать с сахаром, уложить в формочки и заморозить.

# **Абрикосы, замороженные в сахарном сиропе**

*Состав сиропа: 0,6 л воды, 400 г сахара, 6–7 г лимонной кислоты.*

Отдельно приготовить плоды и сахарный сироп. Плоды уложить в формочки, залить холодным сиропом и заморозить.

# **Замороженное пюре из абрикосов**

*1 кг пюре, 250 г сахара, 6–7 г лимонной кислоты.* Приготовить абрикосовое пюре, добавить сахар и лимонную кислоту, охладить, разлить в формочки и заморозить.

# АЛЫЧА

## Компот из алычи 1

*Состав заливки: на 1 л воды 200–500 г сахара.*

Плоды наколоть заостренной спичкой в 2–3 местах и плотно уложить в банки по плечики. Залить холодным сахарным сиропом несколько выше уровня плодов, затем пастеризовать или стерилизовать. Укупорить и охладить в кастрюле с водой, доливая холодную воду.

# 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.