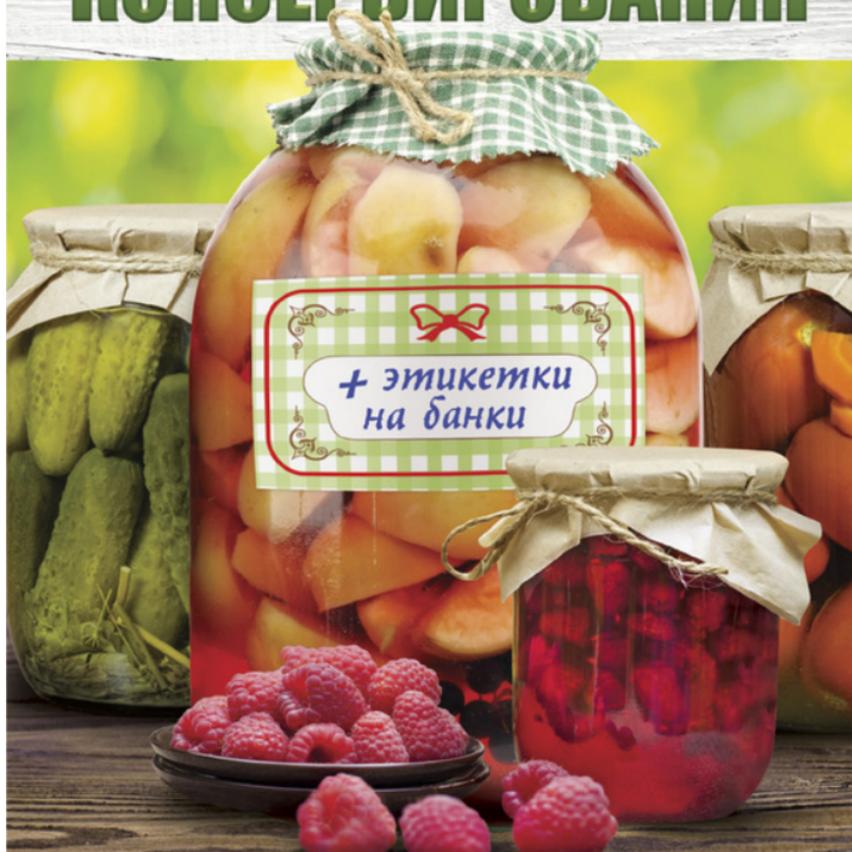


# 300

## ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ КОНСЕРВИРОВАНИЯ



# Виктория Михайловна Рошаль

## 300 лучших рецептов консервирования

*Текст предоставлен правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=25101380](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=25101380)*

*300 лучших рецептов консервирования: АСТ; Москва; 2017*

*ISBN 978-5-17-104143-4*

### **Аннотация**

Можно иметь несколько десятков книг с рецептами консервирования овощей и фруктов, но, когда приходит «горячая пора», вычитывать новые рецепты категорически некогда. Поэтому специально для тех, кто не любит продумывать заранее, а с молодости привык готовиться к экзамену в последнюю ночь, мы собрали самые интересные и в то же время апробированные садоводами рецепты в одной книге.

# Содержание

Компоты из ягод и фруктов	5
Сладкие компоты	5
Компоты без сахара	21
Фрукты и ягоды натуральные	25
Традиционные рецепты (с добавлением сахара)	25
Конец ознакомительного фрагмента.	29

# **Виктория Рошаль**

## **300 лучших рецептов**

### **консервирования**

© Рошаль В.М., текст, 2017

© ООО «Издательство АСТ», 2017

\* \* \*

# Компоты из ягод и фруктов

## Сладкие компоты

### Компот из абрикосов

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

Крупные плоды консервировать половинками, мелкие – целиком. Подготовленными плодами заполнить банки по плечики. Приготовить сироп, слегка остудить и залить банки с плодами, затем пастеризовать или стерилизовать. Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 25 минут.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 10–12 минут, литровые – 15–18, трехлитровые – 30 минут, считая от момента закипания воды. Банки закатать и охладить в кастрюле с водой, подливая холодную воду.

### Компот из брусники

**Заливка:** на 1 л воды – 0,4–1 кг сахара.

Зрелые, равномерно окрашенные ягоды брусники вымыть

и засыпать в подготовленные банки по плечики. На дно и сверху ягод положить по 2–3 дольки нарезанного лимона. Залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать при температуре 85 °С: литровые банки – 15 минут, двухлитровые – 25, трехлитровые – 35–40 минут.

## **Компот из вишни**

**Заливка: на 1 л воды – 0,5–1,2 кг сахара.**

Плоды плотно уложить в банки по плечики. Залить сиропом, остуженным до температуры 60 °С.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 10–12 минут, литровые – 13–15, трехлитровые – 30 минут. Компот из кислой вишни пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 10–15 минут, литровые – 15 минут.

Укупоренные банки охладить в кастрюле, доливая холодную воду.

## **Компот грушевый по-словацки**

**Заливка: на 1 л воды – 400–500 г сахара, 1 лимон.**

Крупные груши вымыть, очистить, разрезать на половинки или четвертинки и, удалив сердцевину, положить в подкисленную воду. Уложить груши в банки по плечики, в каждую банку положить по ломтику лимона, залить сиропом и

стерилизовать (см. рецепт «Компот из зрелого крыжовника»).

## **Компот из клубники (способ 1)**

**Заливка:** на 1 л воды – 200–600 г сахара, 4 г лимонной кислоты.

Банки заполнить подготовленными ягодами по плечики и залить горячим сахарным сиропом. Для сохранения цвета рекомендуется добавить лимонную кислоту. Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые – 30 минут.

## **Компот из клубники (способ 2)**

**Заливка:** на 1 л воды – 1–1,2 кг сахара.

Подготовленные ягоды положить в банки по плечики и залить теплым (температура 50–55 °С) сахарным сиропом. Выдержать 3–4 часа, затем сироп слить, довести до кипения, варить 10–12 минут и перелить в банки с ягодами. Укупорить и пастеризовать (см. предыдущий рецепт).

## **Компот из брусники по-чешски**

**Заливка:** на 350 мл воды – 400 г сахара, 1/2 чайной

## **ЛОЖКИ ЛИМОННОЙ КИСЛОТЫ.**

Сварить сахарный сироп. В кипящий сироп партиями опускать мытые и обсушенные ягоды брусники и варить по 4 минуты, после чего засыпать в банки.

Когда будут подготовлены все ягоды, добавить в сироп лимонную кислоту и снять пенку. Сиропом залить ягоды в банках. Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15, трехлитровые – 25–30 минут.

## **Компот из кизила**

**Заливка: на 1 л воды – 1 кг сахара.**

Зрелые, но еще твердые плоды кизила вымыть, бланшировать 2–3 минуты, охладить, засыпать в банки по плечики и залить горячим сиропом. Затем стерилизовать 30 минут (литровые банки).

## **Компот клюквенный**

**Заливка: на 1 л воды – 1 кг сахара.**

Крупные зрелые ягоды уложить в банки по плечики, периодически встряхивая, чтобы ягоды плотнее заполнили банки. Залить ягоды горячим сахарным сиропом. Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 20 минут, лит-

ровые – 30 минут.

Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 10 и 15 минут.

## **Компот из зрелого крыжовника**

**Заливка: на 1 л воды – 400–700 г сахара.**

Зрелые, но еще достаточно твердые ягоды (перезрелые легко развариваются) наколоть иголкой или специальным приспособлением. Можно опустить их на 3–5 минут в нагретую до температуры 70 °С воду. Подготовленные ягоды уложить в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 8 минут, литровые – 10–12, трехлитровые – 15 минут. Можно пастеризовать при температуре 90 °С соответственно 15, 20 и 30 минут.

## **Компот из недозрелых ягод крыжовника**

**Заливка: на 1 л воды – 500 г сахара.**

Недозрелые, но достаточно выросшие ягоды наколоть, уложить в банки по плечики. Залить горячим сиропом и пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут, трехлитровые – 30 минут.

## **Компот из малины (способ 1)**

**Заливка: на 1 л воды – 300–700 г сахара.**

Подготовленные ягоды уложить в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом.

Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые – 25–30 минут.

## **Компот из малины (способ 2)**

**Заливка: на 1 л воды – 700 г сахара.**

Подготовленные ягоды залить холодным сахарным сиропом, поставить в холодное место на 6–8 часов, затем довести до кипения, разложить в банки и пастеризовать.

## **Компот из черноплодной рябины**

**Заливка: на 1 л воды – 400–700 г сахара.**

Ягоды рябины отделить от щитков, вымыть и замочить на 2–3 суток, периодически меняя воду. Затем переложить в банки и залить горячим сахарным сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 25 минут, трехлитровые банки – 45–50 минут. Компот можно также готовить методом горячего розлива.

## Компот из сливы ренклюд

**Заливка: на 1 л воды – 300–500 г сахара.**

Сливу вымыть, разрезать на половинки, удалить косточки и уложить в банки по плечики. Залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 15 минут, двухлитровые – 25 минут. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 10–12 или 15–18 минут. Закатать.

## Компот из сливы венгерка

**Заливка: на 1 л воды – 300–500 г сахара.**

Сливу вымыть, наколоть заостренной палочкой или вилкой, уложить в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом. Консервировать, как компот из сливы ренклюд (*см. предыдущий рецепт*).

## Компот из мирабели

**Заливка: на 1 л воды – 670 г сахара.**

Для консервирования используют как желтые, так и красные сорта мирабели. Плоды берут с твердой мякотью, спелые, но не перезрелые, сортируют, удаляют плодоножки,

промывают в холодной воде и укладывают в литровые банки доверху.

Для того чтобы кожица слив не полопалась при дальнейшей обработке, рекомендуется прокалывать ее стальной иглой.

Плоды мирабелы, подобно землянике и яблокам, содержат большое количество воздуха, из-за чего после стерилизации всплывают. Поэтому при укладке плодов необходимо непрерывно встряхивать банку. Уложенные плоды заливают горячим сиропом на 1,5–2 см ниже верхнего края банки. Из 1 л воды и 670 г сахара получают 1,4 кг сиропа. Таким количеством можно залить 5–6 литровых банок с плодами.

Стерилизовать компот в течение 15 минут, закатать и постепенно охладить.

## **Компот из синих слив**

**Заливка: на 1 л воды – 400 г сахара.**

Отобрать спелые, но не перезрелые плоды с твердой мясистой мякотью, тщательно промыть в холодной воде, нарезать на половинки и удалить косточки. Подготовленные половинки плотно уложить в литровые банки и залить горячим сиропом на 1,5–2 см ниже верхнего края банки. Компот стерилизовать в течение 20 минут с момента закипания воды, затем банки закатать и охладить.

## **Компот из слив темных сортов**

**Заливка: на 1 л воды – 600 г сахара.**

Сливы темных сортов можно консервировать целыми или разрезанными пополам. Плоды тщательно вымыть и дать стечь воде. Целые неочищенные сливы после мытья надо бланшировать 3–5 минут, чтобы кожица лопнула, образуя сетку. Затем плоды быстро охладить, уложить в банки, залить горячим сиропом, сразу стерилизовать 20 минут (литровые банки) и закатать.

Компот из целых очищенных слив нежнее. Чтобы очистить сливы, их кладут в кипяток, пока кожица не лопнет. Затем охлаждают, удаляют кожицу ножом, закладывают в банки и заливают сиропом. Компот из неочищенных половинок готовят в основном как полуфабрикат, который в дальнейшем используют для приготовления пирогов.

При приготовлении компота из очищенных половинок плоды очищают от кожицы, нарезают их пополам и удаляют косточки. В банки половинки закладывают разрезанной стороной вниз и сразу заливают сиропом.

## **Компот из красной смородины**

**Заливка: на 1 л воды – 800–900 г сахара.**

Из-за множества косточек и толстой кожицы компот из смородины не пользуется особой популярностью, но он зато очень богат витамином С, который долго сохраняется. Смородину вымыть с кистями, чтобы из ягод излишне не вымылись ценные вещества. Затем отделить ягоды от кистей и плотно засыпать в банки, залить горячим сиропом, сразу стерилизовать (литровые банки – 25 минут) и закатать. Чтобы добиться более насыщенного цвета сиропа и более выраженного вкуса и аромата, в красную смородину часто добавляют черную.

## **Компот из черники**

**Заливка: на 1 л воды – 800 г сахара.**

Перебранные ягоды переложить в дуршлаг, прополоскать, опуская дуршлаг в холодную воду. Подготовленные ягоды высыпать в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом, не доливая 2 см до края горлышка. Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15, трехлитровые – 25 минут.

## **Компот из яблок осенних и зимних сортов**

**Заливка: на 1 л воды – 250–550 г сахара.**

Кислые и кисло-сладкие, не совсем созревшие, крупные

яблоки тщательно вымыть, очистить от кожицы, разрезать на дольки и удалить сердцевину. Чтобы нарезанные яблоки не потемнели, сразу положить их в подкисленную или подсоленную воду.

Подготовленные яблоки опустить на 6–7 минут в горячую воду (примерно 85 °С), после чего сразу же охладить в холодной. Когда вода стечет, яблоки уложить в банки по плечики.

Воду после бланширования использовать для приготовления сахарного сиропа.

Уложенные плоды залить горячим (температура 90–95 °С) сахарным сиропом и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 20–25 минут, трехлитровые – 30–35 минут.

## **Компот из черной смородины (способ 1)**

**Заливка: на 1 л воды – 500–600 г сахара.**

**Приготовить сироп, растворив в 1 стакане воды 3 столовые ложки сахара.**

Ягоды высыпать в эмалированную кастрюлю, залить сиропом, довести до кипения и оставить на 8–10 часов. Затем откинуть ягоды на дуршлаг и разложить по банкам. В сироп добавить оставшийся сахар, довести до кипения, фильтровать и вылить в банки с ягодами. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 15 минут, двухлитровые – 25 минут, трехлитровые – 35–40 минут. Или пастеризовать при темпе-

ратуре 90 °С соответственно 20, 35–40 и 60 минут.

## **Компот из черной смородины (способ 2)**

**Заливка: на 1 л воды – 0,8–1,2 кг сахара.**

Ягоды отделить от кистей, отобрать самые крупные, тщательно вымыть, подсушить.

Чтобы ягоды в компоте не смешивались и не всплывали, опустить их на 1–2 минуты в приготовленный заранее и охлажденный до температуры 60–70 °С сироп и только после этого уложить в банки.

Залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут. Можно пастеризовать при температуре 90 °С соответственно 20 и 25 минут.

## **Компот из черной смородины (способ 3)**

**Заливка: на 1 л воды – 500–600 г сахара.**

**Приготовить сироп, растворив в 1 стакане воды 3 столовые ложки сахара.**

Ягоды высыпать в эмалированную кастрюлю, залить сиропом, довести до кипения и оставить на 8–10 часов. Затем откинуть ягоды на дуршлаг и разложить по банкам. В сироп добавить оставшийся сахар, довести до кипения, фильтро-

вать и вылить в банки с ягодами. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 15 минут, двухлитровые – 25 минут, трехлитровые – 35–40 минут.

Или пастеризовать при температуре 90 °С соответственно 20, 35–40 и 60 минут.

## **Компот из вишни и черноплодной рябины**

**1 кг вишни, 200 г черноплодной рябины.**

**Заливка: на 1 л воды – 0,4–1,2 кг сахара.**

Ягоды черноплодной рябины отделить от кистей, тщательно вымыть и 2–3 суток вымачивать в холодной воде для уменьшения горечи. Воду периодически менять.

У вишни отделить плодоножки, тоже тщательно вымыть, смешать с рябиной и уложить в банки, уплотняя. Залить сиропом и стерилизовать: пол-литровые банки – 10–15 минут, литровые – 15 минут. Укупоренные банки охладить в кастрюле, доливая холодную воду.

## **Компот из голубики и вишни**

**Заливка: на 1 л воды – 1 кг сахара.**

Подготовленные вишни уложить слоем в 3 см на дно банки, затем – слой голубики, и так чередовать до заполнения банки по плечики (ягоды брать в равном количестве). Затем

залить горячим сиропом и сразу стерилизовать в течение 20 минут (литровые банки).

## **Компот из голубики и черной смородины**

**Заливка: на 1 л воды – 1,2 кг сахара.**

Подготовленные ягоды голубики и черной смородины (в соотношении 1: 1,5) уложить слоями в банки по плечики, залить горячим сиропом и выдержать 2–3 часа. Затем стерилизовать 20 минут (литровые банки).

## **Компот рябиново-яблочный**

**2,5 кг рябины, 2,5 кг яблок.**

**Заливка: на 1 л воды – 1 кг сахара.**

Яблоки разрезать на 4 части, вырезать сердцевину и очистить от кожицы. Ягоды рябины отделить от щитков, тщательно вымыть, опустить на 3–4 минуты в кипящую воду, охладить в холодной воде, уложить вместе с яблоками в банки, залить кипящим сахарным сиропом. Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 20 минут, литровые – 30, трехлитровые – 45–50 минут.

## **Компот из черноплодной рябины и малины**

**600–700 г ягод черноплодной рябины, 300–400 г ягод малины.**

**Заливка: на 1 л воды – 350–450 г сахара.**

Ягоды вымыть в холодной воде и бланшировать 1-3 минуты в кипящей воде, после чего охладить в холодной. Ягоды малины сортировать, удалить плодоножки, чашелистики и цветоложе, переложить в дуршлаг и вымыть, многократно погружая в холодную воду. Подготовленные ягоды послойно уложить в банки, периодически встряхивая для уплотнения.

Банки с ягодами залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 25, трехлитровые – 45–50 минут. Компот можно также готовить методом горячего розлива.

## **Компот из яблок и черноплодной рябины**

**1 кг яблок, 400 г черноплодной рябины.**

**Заливка: на 1 л воды – 600–800 г сахара.**

Яблоки нарезать дольками, удалить сердцевину и плодоножки, опустить яблоки на 2–3 минуты в кипящую воду или в холодный 0,01 %-ный раствор лимонной кислоты. Тщательно вымытые ягоды черноплодной рябины уложить вме-

сте с яблоками в банки по плечики и залить горячим сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 25 минут, трехлитровые – 45–50 минут.

# Компоты без сахара

## Компот вишневый натуральный с пряностями

Целыми или очищенными от косточек плодами заполнить банки на  $\frac{2}{3}$ , все время уплотняя. Вскипятить воду, бросить в нее несколько бутонов гвоздики, горошки душистого перца или щепотку ванильного сахара и залить банки с плодами.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 10–12 минут, литровые – 13–15, трехлитровые – 30 минут.

Компот из кислой вишни пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 10–15 минут, литровые – 15 минут.

Укупоренные банки охладить в кастрюле, доливая холодную воду.

## Компот из голубики

Свежесобранную голубику промыть, обсушить, засыпать в стерилизованные банки, залить кипящей водой без сахара, накрыть прокипяченными крышками. Поставить наполненные банки в кастрюлю с горячей водой, постелив на дно кастрюли тряпку (банки в кастрюле должны быть утоплены по

плечики).

Стерилизовать: пол-литровые банки – 25 минут, литровые – 40 минут. Закатать крышки, перевернуть банки вверх дном и оставить на сутки.

## **Компот из крыжовника**

Свежесобранный крыжовник рассортировать по величине и степени зрелости. Удалить гнилые и поврежденные ягоды. Обрезать плодоножки и сухие чашелистики. Ягоды промыть, обсушить. Подготовленные банки заполнить ягодами по плечики и залить кипящей водой без сахара. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 8 минут, литровые – 10–12 минут, трехлитровые – 15 минут.

## **Компот из черной смородины в собственном соку (или в яблочном, или в малиновом)**

**На 1 кг черной смородины: 700–800 мл черносмородинового, или яблочного, или малинового сока.**

Подготовленные ягоды уложить в стерилизованные банки по плечики, залить свежеприготовленным соком (яблочный сок делают из яблок летних сортов), прикрыть прокипяченными крышками.

Поставить заполненные банки в кастрюлю с холодной во-

дой, довести до 80 °С и пастеризовать: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 14 минут. Банки вынуть, немедленно закатать крышки, перевернуть вверх дном, оставить на сутки.

### **Молодой хозяйке**

Переспелые и незрелые плоды и ягоды для компота не годятся. Подготовленные плоды и ягоды тотчас же плотно укладывают в прогретые стерилизованные банки или бутылки и немедленно заполняют кипящей заливкой. Заливку готовят непосредственно перед укладкой плодов и ягод в банки. Для приготовления заливки используется посуда из нержавеющей стали или неповрежденная эмалированная.

Тару наполняют плодами или ягодами на 2/3–3/4, можно наполнять по плечики, то есть до перехода в горлышко, а можно и доверху (на 2 см ниже края); плоды должны быть полностью покрыты заливкой.

## **Компот из малины**

Подготовленные ягоды уложить в стерилизованные банки по плечики, залить свежеприготовленным соком из малины или других ягод, прикрыть прокипяченными крышками, поставить в кастрюлю с холодной водой (вода в кастрюле должна быть на 1,5–2 см ниже края банки). Довести воду в кастрюле до 80 °С и пастеризовать при этой температуре: пол-

литровые банки – 7–8 минут, литровые – 12–13 минут.

Крышки закатать, банки перевернуть вверх дном и оставить на 24 часа.

## **Компот из черноплодной рябины на плодово-ягодном соке**

Ягоды рябины отделить от щитков, вымыть и замочить на 2–3 суток, периодически меняя воду. Подготовленные ягоды черноплодной рябины уложить в банки и залить кипящим соком из красной, черной смородины или яблочным. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 25, трехлитровые – 45–50 минут. Компот можно также готовить методом горячего розлива.

# Фрукты и ягоды натуральные

## Традиционные рецепты (с добавлением сахара)

### Абрикосы в сахаре

**1 кг абрикосов, 300 г сахара.**

Зрелые абрикосы разрезать на половинки и удалить косточки. Половинки плотно уложить в банки, послойно пересыпая сахаром.

Заполненные 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: пол-литровые 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, приготовления желе, сока для напитков, коктейлей, компотов, киселей.

## **Абрикосы в сахаре по-словацки (способ 1)**

**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 сахаре по-словацки (способ 2)**

**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.

## **Брусника в собственном соку с яблоками**

**1 кг брусники, 500 г яблок.**

**Заливка: на 1 л брусничного сока – 300 г сахара.**

Яблоки очистить от кожицы и, удалив сердцевину, наре-

зять дольками. Бланшировать в кипящей воде 2–3 минуты.

В варочный таз высыпать зрелые ягоды брусники, добавить яблоки и залить все брусничным соком.

Для получения сока ягоды залить 3 стаканами воды, довести до кипения и варить, пока ягоды не полопаются. Отжать сок и развести в нем сахар.

Нагреть массу в варочном тазу, не доводя до кипения, разлить в банки и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15, трехлитровые – 25 минут.

## **Брусника в собственном соку со сливами**

**Заливка: на 1 л брусничного сока – 300–400 г сахара.**

Вымытые ягоды брусники и нарезанные на половинки сливы без косточек уложить вперемешку в банки. Приготовить сок-заливку (*см. предыдущий рецепт*). Банки с ягодами заполнить горячей заливкой.

Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15, трехлитровые – 25–30 минут. Или стерилизовать в кипящей воде соответственно 4, 8 и 15 минут.

## **Вишня в собственном соку с сахаром**

**1 кг вишни, 200 г сахара, 1/2 стакана воды.**

Для приготовления заливки взять 1 стакан вишни, удалить из нее косточки, положить плоды в кастрюлю, засыпать сахаром (2–3 столовые ложки), добавить воду и подогреть на слабом огне, не доводя до кипения. Распаренные ягоды протереть через сито. В полученный сок положить оставшийся сахар, размешать и довести до кипения. Остальную вишню уложить в банки и залить горячей заливкой.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 10–12 минут, литровые – 13–15 минут, трехлитровые – 30 минут.

## **Голубика в собственном соку с сахаром**

**2 кг голубики, 1 кг сахара.**

# 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.