



блюда
и
консервы

Варенье
Джемы
Компоты

Е. Левашева
Варенье. Джем. Компоты
Серия «Блюда и консервы»

Издательский текст
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=4236605
Варенье. Джем. Компоты: Эксмо; М.; 2012
ISBN 978-5-699-56534-4

Аннотация

Варенье из яблок, смородины, малины и клубники. Компоты из груш и слив. Соки из томатов, апельсинов. Рецепты ассорти.

Содержание

Варенье из малины и дыни	5
Варенье из лайма	8
Варенье с морковью, лаймом, грушей и медом	11
Конец ознакомительного фрагмента.	13



Варенье. Джемы. Компоты

Варенье из малины и дыни

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 50 МИН

Состав

500 г дыни

150 г малины

40 г лимона

120 мл фильтрованной воды

400 г сахара

Перечисленные ингредиенты предназначены для получения готового продукта на одну банку емкостью 1 л.

Приготовление

1. Очищенную дыню нарезать кубиками.
2. Лимон вымыть, обдать кипятком, отжать сок. Сок процедить и полить им кубики дыни, сложенные в эмалированную или стеклянную посуду.
3. Малину перебрать, сложить в дуршлаг. В кастрюлю налить прохладную воду и промывать малину, погружая дуршлаг в кастрюлю с водой.

4. Подготовить банки и крышки для консервации: тщательно вымыть с содой, прокипятить в течение 5 мин.

5. В медный таз налить фильтрованной воды, подогреть и добавить сахар. Перемешать до полного его растворения и довести до кипения на среднем огне.

6. В кипящий сироп опустить дыню, перемешать и убавить огонь. Варить 30 мин, снимая пену, на слабом огне. Добавить малину, перемешать и продолжать варить, помешивая. Загустевшее варенье снять с огня, собрать пену. Разложить варенье по сухим и теплым банкам. Дать остыть и закрыть герметично. Хранить в прохладном месте.



Варенье из лайма

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 50 МИН

Состав

500 г лайма

750 г сахара

200 мл фильтрованной воды

Перечисленные ингредиенты предназначены для получения готового продукта на одну банку емкостью 1 л.

Приготовление

1. Плоды лайма вымыть, обдать кипятком и дать воде стечь. Ножом снять цедру по спирали. Зачистить ее от белых волокон и нарезать отрезками длиной 5 см. Плоды также зачистить и разрезать пополам. Каждую половинку нарезать поперечными ломтиками.

2. Бланшировать нарезанную цедру в кипящей воде 3 мин. Охладить.

3. В таз налить воду для сиропа, подогреть ее и добавить сахар. Размешать до полного растворения сахара и довести до кипения на среднем огне. Убавить огонь и варить сироп 10 мин. Добавить цедру и ломтики лайма. Довести до кипе-

ния и варить, помешивая и снимая пену, 30 мин на слабом огне. Снять с огня.

4. Банки вымыть с содой, прокипятить в течение 5 мин и поставить банки вверх дном. Крышки прокипятить и оставить в воде остывать.

5. В банки разложить горячее варенье, дать полностью остыть и герметично закрыть. Убрать на хранение в прохладное темное место.



Варенье с морковью, лаймом, грушей и медом

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 ЧАС

Состав

300 г моркови

400 г груш

200 г лайма

Для сиропа:

350 г сахара

0,5 л воды

10 г корицы

сок 1 лимона

100 г меда

Перечисленные ингредиенты предназначены для получения готового продукта на одну банку емкостью 1 л.

Приготовление

1. Морковь вымыть проточной водой, очистить и натереть ее на мелкой терке. Затем вымыть грушу, очистить от кожицы, нарезать дольками и удалить сердцевину. Лайм вымыть,

очистить от кожуры и нарезать на мелкие кусочки.

2. Все ингредиенты сложить в кастрюлю, добавить мед, корицу, сок 1 лимона, немного воды и сахар, поставить на слабый огонь и варить 35–45 мин. Сахар должен раствориться. Варенье довести до кипения и снять с огня.

3. Подготовить банки и крышки для консервации: тщательно вымыть с содой, прокипятить в течение 5 мин.

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.