



Татьяна Плотникова

Домашнее консервирование

←→ для вечно занятых →←

Ростов-на-Дону

 **ВЕНИКС**

2023

УДК 641/642
ББК 36.91
КТК 526
П39

Плотникова, Татьяна.

П39 Домашнее консервирование для вечно занятых / Татьяна Плотникова. — Ростов н/Д : Феникс, 2023. — 222, [1] с. — (Вкусные штучки).

ISBN 978-5-222-40326-6

Книга предназначена для очень занятых, много работающих женщин. В ней представлены простые и легкие рецепты по консервированию, даны советы, как можно быстро и вкусно сделать заготовки плодов, ягод и овощей, обеспечить свою семью витаминами на целый год. Это настоящая находка для тех, кому некогда или не с руки возиться со сложными и длительными процессами варки или маринования. Предложенные рецепты не требуют много времени на изготовление и значительных усилий, но в результате вы получите очень вкусные и полезные консервированные продукты. Попробуйте — и вам обязательно понравится; среди представленных рецептов вы обязательно найдете те, которые станут вашими фирменными.

УДК 641/642
ББК 36.91

ISBN 978-5-222-40326-6

© Плотникова Татьяна, текст, 2023
© ООО «Феникс», оформление, 2023
© В оформлении книги использованы иллюстрации по лицензии Shutterstock.com, 2023

Консервирование фруктов и ягод



Компоты

Общие принципы приготовления компотов из фруктов и ягод

Фруктовые компоты лучше любых других видов консервирования сохраняют витамины, вкус и запах плодов. Фрукты сохраняются долго, не изменяя своих питательных и вкусовых свойств.

Компоты могут быть приготовлены из одного или нескольких видов фруктов. Фрукты и ягоды для компота должны быть спелыми или слегка недозрелыми, свежими, без повреждений. Компотные смеси обладают выраженным ароматом и вкусом, но не следует смешивать большое количество разных фруктов, чтобы они не перебивали аромат и вкус друг друга, достаточно 2–4 вида сырья, например: яблоки и вишня; яблоки и малина; яблоки и черная смородина; яблоки, вишня и красная смородина; яблоки и абрикосы; яблоки и слива; яблоки, груша и виноград и т.д.

Банки для компотов следует заранее хорошо вымыть внутри с использованием пищевой соды, тщательно прополоснуть проточной водой, обдать кипятком и накрыть подготовленной крышкой. Не открывать до наполнения банки фруктами. Крышки также вымыть пищевой содой, ополоснуть и прокипятить 5–10 минут или облить кипятком.

Стерилизовать компоты можно в большой кастрюле или другой емкости. На дно положите деревянную решетку или сложенный полотенце. Поставьте банки с компотом и залейте воду в емкость температурой не ниже 30 °С. Чем выше температура в банке, тем выше температура заливаемой воды. Накройте банки подготовленными крышками. Поставьте емкость на сильный огонь и доведите до кипения. Уменьшите огонь до самого слабого кипения и начните отсчет стерилизации. По окончании стерилизации осторожно выньте банки и сразу закатайте крышками. Переверните банки, поставьте на крышки и накройте теплым одеялом, чтобы процесс остывания проходил медленно.

Компоты из ягод

Компот из клубники (1)

Для компота выберите ягоды плотные, не совсем зрелые. Вымойте их путем погружения в дуршлага в емкость с холодной водой. Дайте хорошо стечь, удалите чашелистики. Заполните ягодами 3-литровую банку на 1/4–1/3. Добавьте 1 стакан сахара (1,5, если ягоды не очень сладкие) и залейте горячей водой доверху. Накройте подготовленной крышкой и стерилизуйте 50 минут. Затем, не снимая крышечку, сразу же закатайте, переверните банку и поставьте на крышку.

Компот из клубники (2)

Плотные, спелые ягоды обдать кипятком и переложить в подготовленную банку. Залить кипящим сиропом из расчета: на 1 л воды — 350 г сахара. Через 10 минут сироп слить, вскипятить и снова залить ягоды так, чтобы сироп перелился через край. Быстро закатать крышку и поставить банку вверх дном.

Компот из малины

Отсортируйте малину и отберите немного незрелые, сухие ягоды. Осторожно вымойте, переложив ягоды в дуршлаг и опуская его в емкость с чистой водой. Дайте хорошо стечь и переложите в банки на 1/3. Сварите сироп из 2,5 л воды и 1 стакана сахара (если ягоды кислые — 1,5 стакана) и залейте ягоды. Накройте подготовленной крышкой и стерилизуйте 25 минут. Сразу закатайте и поставьте остывать.

Компот из черной смородины

Отсортируйте ягоды, выберите спелые и промойте в проточной воде. Хорошо процедите и заполните ягодами банку (3 л). Залейте горячим сиропом — 2,5 л воды и 1 стакан сахара, накройте крышечкой и стерилизуйте 25 минут. Закатайте и поставьте остывать в перевернутом положении.

Компот из крыжовника

Ягоды переберите, удалите поврежденные и переспелые. Вымойте и наколите, чтобы они не потрескались.

1-й способ: уложите в подготовленные 3 л банки на 1/3, добавьте 2–3 вымытых листа вишни, закройте подготовленной крышкой и залейте горячим сиропом из 2,5 л воды и 2 стаканов сахара. Стерилизуйте 30 минут, закатайте и поставьте остывать.

2-й способ: подготовленную банку обдайте кипятком и выложите в нее ягоды, залейте кипящей водой, накройте крышкой и отставьте на 10–15 минут. Воду слейте, банку снова закройте крышкой. Воду прокипятите с добавлением 1,5 стакана сахара, снова залейте ягоды и закатайте. При желании можно еще раз повторить заливку. Охлаждайте в перевернутом состоянии.

Компот из винограда (1)

Отделите ягоды от кистей, отсортируйте и выберите плотные, зрелые. Вымойте, уложите в банки на 1/3–1/2, залейте горячим сиропом из 2 л воды и 1,5 стакана сахара. Накройте крышкой и стерилизуйте 25 минут. Закатайте крышку и охладите.

Компот из винограда (2)

Спелый, крупный виноград целыми кистями уложите в подготовленные банки. Сварите сахарный сироп: на 1,5 л воды — 1 кг сахара, охладите. Залейте виноград сиропом и стерилизуйте 10 минут. Быстро закройте крышку герметично.

Компот из винограда (3)

Отберите целые грозди или снимите с кистей ягоды, вымойте и уложите в банки, залейте кипящим сиропом: вскипятите 1 л воды, добавьте 1 стакан сахара и варите до полного его растворения. Накройте прокипяченной крышкой и оставьте на 10 минут. Сироп слейте, снова вскипятите и залейте виноград так, чтобы сироп немного перелился через край, быстро герметично закупорьте и поставьте остывать вверх дном. Накройте одеялом до полного остывания банок.

Компот из винограда с лимоном

Спелый, крупный виноград промойте, снимите ягоды с веточек и уложите в банку. Сварите сахарный сироп: вскипятите 1 л воды, добавьте 3 стакана сахара и хорошо проварите, охладите. Залейте сиропом виноград, добавьте по 2–3 ломтика лимона на банку и стерилизуйте 10 минут в кипящей воде. Сразу закатайте крышки и поставьте остывать.

Компот из шелковицы

Ягоды осторожно переберите, удалите перезрелые, мягкие и порченые, вымойте в дуршлаге. Дайте хорошо стечь воде, выложите в подготовленную банку на 1/2–1/3 и залейте горячим сиропом из 2,5 л воды и 1,5 стакана сахара. Накройте крышкой и стерилизуйте 20 минут, закатайте и сразу охладите.

Компот из вишни (1)

Вишню перебрать, удалить плодоножку, вымыть и переложить в подготовленные банки на 1/3. Залить кипящим сиропом (2,5 л воды и 2 стакана сахара), накрыть крышкой и стерилизовать 30 минут. Закатать и охладить.

Компот из вишни (2)

Чистую ягоду уложить в подготовленную банку и залить сваренным и остуженным сиропом из расчета: на 1 л воды — 400 г сахара. Поставить в посуду с холодной водой и медленно нагреть до кипения, на слабом огне выдержать 30 минут и герметично закрыть банки.

Компот из черешни

Готовится так же, как и компот из вишни, но сахара кладется 1 стакан и добавляется 1–2 дольки лимона.

Компот из кизила

Кизил отсортируйте, отберите плотные спелые ягоды, удалите плодоножку и вымойте.

1-й способ: уложите в подготовленную банку на 1/3 и залейте горячим сиропом из 2,5 л воды и 1 стакана сахара. Накройте крышкой и стерилизуйте 20 минут. Закатайте и охладите в перевернутом состоянии.

2-й способ: подготовленную банку облейте кипятком, сразу уложите ягоды и залейте кипятком. Через 10–15 минут слейте воду (банку с ягодами держите накрытой

крышкой), снова быстро закипятите ее, добавьте 1 стакан сахара. Проварите до растворения сахара, залейте ягоды так, чтобы сироп немного перелился за края, и закатайте. Переверните на крышку, накройте и охладите.

Компот из ежевики

Ягоды перебрать, осторожно вымыть и дать стечь воде. Разложить по заранее подготовленным банкам на 1/3 и добавить 1 стакан малины. Залить сиропом из 2,5 л воды и 1,5 стакана сахара, накрыть крышкой и стерилизовать 15 минут. Сразу закатать и охладить.

Компот из черноплодной рябины

Ягоды вымыть, дать стечь воде и положить в подготовленные банки. Залить сиропом (на 1 л воды — 300 г сахара и 3 г лимонной кислоты). Поставить в посуду с водой и довести до кипения. Стерилизовать 15 минут. Сразу герметично закрыть.

Компот из боярышника

Плоды боярышника вымыть, отделить от плодоножек. Сложить в кастрюлю, залить соком кислых яблок (1 стакан на 1 кг ягод) и варить 3 минуты. Залить кипящим сахарным сиропом: на 1 л воды — 300 г сахара. Охладить и перелить в подготовленные банки. Накрыть крышками и поставить стерилизовать на 10 минут. Сразу герметично закупорить. Вместо яблочного сока можно использовать раствор лимонной кислоты: 3 г лимонной кислоты на 1 л воды.

Компот из шиповника

Крупные ягоды шиповника хорошо вымыть, разрезать вдоль по одной стороне. Удалить семена и волоски и вновь хорошо промыть. Бланшировать в кипящей воде 2–3 минуты, быстро охладить в холодной и уложить в подготовленную банку на 1/3. Залить кипящим сиропом

из 2,5 л воды и 700 г сахара. Накрыть прокипяченной крышкой и стерилизовать в кипящей воде 10 минут. Сразу герметично закупорить и охладить.

Компоты из фруктов

Компот из яблок (1)

Яблоки перебрать, вымыть, разрезать пополам или на дольки, удалить сердцевину. Чтобы предохранить яблоки от потемнения, можно поместить их в подсоленную воду (1 чайная ложка на 1 л воды), перед укладкой в банки промыть чистой водой. Уложить яблоки в подготовленные банки на 1/3–1/2. Залить кипящим сиропом из 2 л воды и 1–1,5 стакана сахара. Накрыть подготовленными крышками и стерилизовать 30 минут. Закатать и поставить остывать на крышку.

Компот из яблок (2)

Отсортированные яблоки вымойте, очистите от кожицы, нарежьте, удалите сердцевину. Банки облейте кипятком, уложите яблоки на 1/3–1/2 и залейте кипящей водой на 15 минут. Слейте воду, снова закипятите и залейте яблоки на 20 минут. Слейте воду, добавьте сахар 1–1,5 стакана и сварите сироп. Банки все время держите накрытыми крышками. Кипящим сиропом залейте яблоки так, чтобы сироп немного перелился через край, и закатайте банки. Поставьте на крышки и охлаждайте.

Компот из абрикосов

Выберите спелые, но твердые плоды, вымойте, крупные плоды разрежьте пополам и удалите косточку, мелкие можно консервировать в целом виде. Уложите в подготовленные банки на 1/3–1/2. Залейте горячим сиропом из 2 л воды и 1,5 стакана сахара. Накройте подготовлен-

ными крышками и стерилизуйте 40 минут. Сразу закатайте и поставьте остывать в перевернутом виде.

Если варите компот из крупных плодов и косточки удаляете, можно для придания аромата добавить в компот несколько ядрышек абрикосов.

Компот из слив (1)

Сливы переберите, удалите порченые, вымойте. Бланшируйте в кипящей воде не более 1 минуты и сразу охладите в холодной воде. На кожице плодов появится мелкая сетка, которая предохранит сливы от появления трещин и даст возможность легко проникнуть сахару. Уложите в подготовленные банки на $1/3$ – $1/4$ и залейте горячим сиропом (2,5 л воды и 1,5 стакана сахара). Накройте крышками и стерилизуйте 20 минут. Закатайте и поставьте на крышки.

Компот из слив (2)

Отберите крупные сливы, вымойте, разрежьте пополам по бороздке и удалите косточку. Положите в заранее подготовленные банки на $1/3$ – $1/4$ и залейте горячим сиропом из 2,5 л воды и 1 стакана сахара. Накройте крышками и стерилизуйте 25 минут. Закатайте крышки и поставьте банки охлаждаться.

Компот из груш (1)

Отберите твердые груши, вымойте. Разрежьте плоды на дольки или пополам, удалите семенную коробочку. Если кожица жесткая — очистите ее. Мелкие груши можно консервировать целиком. Бланшируйте плоды в горячей воде с добавлением 2 г лимонной кислоты 5–10 минут в зависимости от твердости и величины долек. Быстро охладите и уложите в подготовленные банки. Залейте горячим сиропом из 2,5 л воды и 1 стакана сахара. Накройте крышками и стерилизуйте 40 минут. Закатайте банки и переверните на крышки.

Для придания тонкого вкуса и аромата можно добавить в компот 2–3 дольки лимона.

Компот из груш (2)

Груши вымыть, крупные разрезать пополам, мелкие и средние можно использовать целиком. Сварить сироп из расчета: 1 л воды — 100 г сахара, ванилин на кончике ножа и 4 г лимонной кислоты. Выложить в него груши и варить 15 минут на слабом огне. Вытащить груши из сиропа и положить в банки. Сироп вскипятить и залить груши. Накрыть подготовленной крышкой и стерилизовать 20 минут.

Компот из груш без стерилизации

Груши вымыть, разрезать или использовать целиком. Уложить их в подготовленные банки и залить кипятком. Накрыть крышкой и отставить на 10 минут. Слить воду, вскипятить снова и добавить сахар и лимонную кислоту (на 1 л воды — 300 г сахара и 4 г лимонной кислоты), залить груши. Отставить на 5 минут. Вновь слить сироп, закипятить и залить так, чтобы он перелился через край. Если сиропа не хватает, добавить кипятка. Быстро герметично закупорить банку и поставить остывать вверх дном.

Грушевый компот с красной смородиной

Вымыть груши и красную смородину, дать обсохнуть. Груши порезать дольками, удалить сердцевину и стерилизовать 5 минут в кипящей подкисленной воде (на 1 л воды — 2 г лимонной кислоты). Переложить груши в подготовленные банки. Красную смородину соединить с 1 стаканом воды и проварить до размягчения. Протереть через сито, добавить необходимое количество воды и по 1 стакану сахара на каждую банку, вскипятить и залить груши. Накрыть прокипяченными крышками и

стерилизовать 20 минут. Быстро герметично закупорить. Перевернуть вверх дном и накрыть одеялом. Пропорции груши и смородины могут быть любыми, но лучше 1:1.

Компот из айвы

Айву отсортируйте, вымойте. Разрежьте на дольки, удалите семенную коробочку и очистите от кожицы и сразу положите в подкисленную воду (2 г лимонной кислоты на 1 л воды). Кожицу и сердцевину прокипятите 20–30 минут, выньте, положите в отвар айву и бланшируйте также 20–30 минут. Выньте айву из отвара и быстро охладите. Положите в подготовленные банки на 1/3 и залейте кипящим сиропом из 2,5 л отвара и 1 стакана сахара. Накройте крышками и стерилизуйте 20 минут. Закатайте банки крышками и поставьте охлаждаться.

Компот из персиков

Персики отсортируйте и вымойте. Компот можно готовить из персиков с кожицей или без нее, для удаления кожицы плоды опускают в кипящую воду на 1 минуту, быстро охлаждают и очищают острым ножом. Мелкие персики варите целиком, крупные разрежьте по бороздке пополам и удаляйте косточку. Плоды уложите в подготовленные банки и залейте горячим сиропом из 2,5 л воды и 1,5 стакана сахара. Накройте банки и стерилизуйте 30 минут. Снимите с огня и сразу закатайте.

Компоты ассорти

Компоты ассорти готовятся из смеси различных фруктов и ягод. Чаще всего основой такого компота являются яблоки и груши. Яблоки лучше брать неразваривающихся сортов, они должны составлять не менее 2/3 от объема фруктовой смеси. Можно использовать любую фруктовую смесь, но не следует использовать больше 3–4 компонентов, чтобы фрукты не заглушали вкус и аромат друг друга.

Принцип приготовления компота: подготовленное сырье выложить в подготовленные банки и залить горячим сиропом. Сироп готовится из 2–2,5 л воды и 1–3 стаканов сахара, в зависимости от состава компота и сладости яблок. Вместо воды лучше взять отвар кожуры и сердцевины яблок. Стерилизуется банка от 15 до 30 минут. Сразу же закатывается и переворачивается на крышку.

Компоты ассорти из яблок и прочих фруктов можно готовить другим способом: подготовленные фрукты уложить в банку и залить кипятком на 15–20 минут. Затем воду слить (банку держать накрытой крышкой и укутанной в одеяло), снова быстро вскипятить, всыпать сахар и хорошо его размешать (до полного растворения), залить в банку и быстро герметично закупорить. Накрыть одеялом и оставить остывать в перевернутом состоянии.

Яблоки хорошо сочетаются с малиной, клубникой, вишней, сливами, персиками и крыжовником. Груши — с малиной, крыжовником, вишней, абрикосами, сливами, персиками, виноградом.

Фрукты и ягоды консервированные натуральные

Вишни натуральные

Вишни натуральные цельные можно использовать для приготовления вареников, компота, киселя, пирогов и пирожков.

Вишни отсортируйте, удалите плодоножку и вымойте. Если вишни крупные с мелкой косточкой, косточку лучше удалить, образовавшийся сок добавьте в заливку. Уложите ягоды в подготовленную банку емкостью 1 л доверху и залейте кипятком. Накройте банку крышкой и поставьте стерилизоваться на 20 минут. Закатайте, поставьте охлаждаться в перевернутом состоянии.

Для консервирования в натуральном виде наиболее целесообразно пользоваться банками емкостью 1 л (0,7 л).

Вишни натуральные в собственном соку

Отобрать качественные спелые вишни, удалить косточки и положить в посуду для варки. Поставить на медленный огонь и при постоянном помешивании греть, пока вишня не покроется соком. В горячем виде переложить в теплые подготовленные банки, накрыть крышками и стерилизовать 15 минут. Поставьте остывать в прохладную воду.

Сливы натуральные (1)

Натуральные сливы используют в качестве начинки для пирогов и пирожков, приготовления компота, киселя.

Спелые, твердые сливы отсортируйте, удалите плодоножку и вымойте. Если сливы используете целиком, сначала их бланшируйте 5–10 секунд в кипящей воде, быстро охладите и плотно укладывайте в банки. Если готовите сливы половинками, разрежьте их по бороздке пополам, удаляйте косточки и плотно укладывайте в подготовленные банки. Залейте кипятком и стерилизуйте 20 минут. Банки должны быть накрыты крышками. Закатайте и поставьте охлаждать.

Сливы натуральные (2)

Сливы вымыть, дать стечь воде. Наколоть в нескольких местах и уложить в чистую банку. Залить холодной водой и поставить стерилизоваться на медленный огонь. Довести до кипения и снять с огня. Оставить банки в посуде с водой на 15 минут. Затем герметично закрыть. Можно довести до кипения и держать 8 минут, затем крышки закатать.

Абрикосы натуральные

Абрикосы цельные натуральные используются для приготовления компотов, киселей, начинки для пирогов.

Отберите твердые, немного недозрелые плоды, вымойте, удалите плодоножку. Разрежьте абрикосы пополам по бороздке, удалите косточку. Сразу укладывайте в заранее подготовленную банку, заполняя ее полностью. Залейте кипящей водой, накройте крышкой и стерилизуйте 20 минут. Закатайте банку и переверните ее.

Айва натуральная дольками

Айва натуральная дольками может использоваться для приготовления начинки для пирогов, компотов, повидла.

Содержание

Консервирование фруктов и ягод	3
<i>Компоты</i>	4
Компоты из ягод.....	5
Компоты из фруктов	10
<i>Фрукты и ягоды консервированные натуральные</i>	15
<i>Ягоды и фрукты в сиропе</i>	19
<i>Варенье из фруктов и ягод</i>	22
<i>Джемы</i>	43
<i>Ягоды свежие с сахаром</i>	51
<i>Быстрое варенье</i>	55
<i>Маринованные фрукты и ягоды</i>	59
Консервирование овощей	65
<i>Соление и квашение овощей</i>	66
Огурцы.....	68
Капуста	81
Помидоры	86
Баклажаны.....	94
Перец, лук, арбузы.....	98
Зелень	100
<i>Консервирование овощей</i>	102
Помидоры	102
Кабачки, патиссоны, тыква.....	114
Цветная капуста.....	118
Перец	119
Овощные салаты.....	126
Баклажаны.....	140
Приправы и соусы	154
Зелень	163
<i>Маринование овощей</i>	164
Капуста	164
Огурцы.....	175
Помидоры	186
Перец	193
Овощное ассорти	197
Баклажаны.....	202
Кабачки, патиссоны, стручковая фасоль	206
Консервирование грибов	209
Овощные заготовки для супов и борщей	217

Популярное издание



Татьяна Плотникова

Домашнее консервирование для вечно занятых

Ответственные редакторы: *Н. Калиничева,
О. Морозова*
Выпускающий редактор *Г. Логвинова*

Формат 84×108 ¹/₃₂. Бумага офсетная.
Тираж 18 500 экз. Заказ №

Издатель и изготовитель: ООО «Феникс».
Юр. и факт. адрес: 344011, Россия, Ростовская обл.,
г. Ростов-на-Дону, ул. Варфоломеева, д. 150
Тел/факс: (863) 261-89-65, 261-89-50

Изготовлено в России. Дата изготовления: 06.2023. Срок годности не ограничен.

Отпечатано в АО «ТАТМЕДИА»

Филиал «Полиграфическо-издательский комплекс "Идел-Пресс"».
Юр. адрес: 420097, Россия, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Академическая, д. 2
Факт. адрес: 420066, Россия, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Декабристов, здание 2