

АЗБУКА ДОМАШНЕГО
КОНСЕРВИРОВАНИЯ

Заготовки из яблок и груш

ВКУСНО И ПОЛЕЗНО



32

наклейки
на банки
внутри





Ксения Любомирова

Заготовки из яблок и груш

ВКУСНО И ПОЛЕЗНО



РИПОД
КЛАССИК

Москва, 2014

УДК 641/642
ББК 36.991
Л93

Любомирова, Ксения

Л93 Заготовки из яблок и груш / Ксения Любомирова. М. РИПОЛ классик, 2014. 32 с. ил. (Азбука домашнего консервирования).

ISBN 978-5-386-06972-8

Книга, которую Вы сейчас держите в руках, откроет дорогу в мир увлекательных кулинарных путешествий! Здесь вы встретите интересные рецепты приготовления и консервирования яблок и груш. Одни из них познакомят Вас с традициями консервирования в различных странах, другие поведают об экзотических способах приготовления этих вкусных и ароматных плодов, а третьи наоборот познакомят с простейшими, уже известными, рецептами. Приятного аппетита!

УДК 641/642
ББК 36.991

© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2014

ISBN 978-5-386-06972-8

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	.3	Компот из ранеток «Зимний»	18
Чатни из яблок и клюквы	.4	Яблочные чипсы	19
Консервированный яблочный сок	.5	Груши в собственном соку	.20
Яблочный джем с корицей		Грушевый компот «Особый»	21
«По-питерски»	.6	Грушевое повидло	
Джем из яблок и ежевики.	7	«По-гречески»	.22
Грушевое варенье с рябиной	.8	Варенье из харродс крик фолл	.23
Варенье из яблок и терна.	.9	Грушевый компот	
Грушевый джем	10	«По-словацки»	.24
Варенье «Дачное»	11	Яблочно-грушевый конфитюр	
Джем из яблок и рябины.	12	с корицей	.25
Джем яблочный «По-польски»	13	Варенье из печеных яблок	.26
Варенье из антоновских яблок	14	Груши «По-чешски»	.27
Яблочное варенье		Компот «Экзотическое ассорти»	.28
по-болгарски	15	Яблочно-облепиховый джем	.29
Яблочное желе с мятой.	16	Чатни из яблок.	.30
Яблочный компот	17	Груши «По-грузински».	31

ВВЕДЕНИЕ

Яблоки и груши — это не только всем известные вкуснейшие фрукты, но и, пожалуй, самые распространенные и горячо любимые нами «дары лета». И те и другие плоды содержат огромное количество витаминов и микроэлементов, в которых организм человека нуждается круглогодично. Это и железо, которое так необходимо для физиологических процессов, и клетчатка, и дубильные вещества, и фолиевая кислота, и кератин, и витамины В1 В2, В6, РР С, Е. Яблоки и груши — незаменимый продукт для тех, кто имеет проблемы с лишним весом, а также для больных сахарным диабетом. Кроме того, эти плоды нормализуют работу желудочно-кишечного тракта, улучшают пищеварение, возбуждают аппетит

Чтобы сохранить полезные свойства впрок, существует масса способов и рецептов консервирования яблок и груш. Но далеко не все сорта этих фруктов подходят для консервирования. Для того чтобы ваши заготовки получились вкусными и радовали зимой вас и ваших близких, необходимо правильно выбирать яблоки и груши, внимательно сортировать их, отбраковывая испорченные плоды. Для компотов, например, желательнее отобрать плоды одного сорта, одинаковой спелости и размеров.

Не менее важно и правильно подготовить фрукты для консервирования: яблоки и груши очищают от кожицы, нарезают на половинки, удаляют семена и плодоножки. Мелкие яблочки (китайки, ранетки)

ЗНАЧЕНИЕ ПИКТОГРАММ



время приготовления



консервирование



простое в приготовлении



приготовление средней сложности



сложное в приготовлении

можно консервировать целиком, удаляя только остатки соцветий и, по желанию, плодоножки. Если плоды крупные, половинки режут на доли и даже на кусочки. После этого их повторно тщательно моют

Поскольку очищенные и разрезанные плоды на воздухе быстро темнеют, перед тепловой обработкой их сохраняют в подсоленной (1% поваренной соли) холодной воде, после чего промывают

Рецептов консервирования яблок и груш сотни. Они простые и сложные, непривычные и известные, изысканные и необычные. Обо всем этом Вам поведают представленная книга. Успехов в кулинарном искусстве!

Ингредиенты

1 кг яблок
 1 кг клюквы
 500 г лука
 1 кг сахара
 2 ч. л. имбиря
 2 ч. л. душистого перца
 1 ч. л. гвоздики
 1 ч. л. мускатного ореха
 1 ч. л. горчичного порошка
 1 ч. л. кайенского перца
 1 л солодового уксуса
 25 г соли
 Цедра 2 апельсинов

2-3
часа

*

ЧАТНИ ИЗ ЯБЛОК И КЛЮКВЫ

- 1 Поместить в кастрюлю нарезанные небольшими кусочками яблоки, клюкву и нашинкованный лук.
- 2 Засыпать сахаром, добавить пряности, соль, уксус, апельсиновую цедру. Поставить на медленный огонь.
- 3 Варить массу до практически полного испарения жидкости. Разлить чатни в простерилизованные банки и закатать. Затем перевернуть и укутать.



КОНСЕРВИРОВАННЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ СОК

- 1 Подготовить яблоки, предварительно вымыв их, удалить сердцевину и порезать на кусочки. При помощи соковыжималки выжать сок.
- 2 Полученный сок процедить в кастрюлю и поставить на огонь. Подогреть до температуры 95 градусов и добавить сахар.
- 3 Горячий сок разлить в простерилизованные банки и закатать. Перевернуть их и укутать, оставив до полного остывания.

Ингредиенты

Яблоки
 Сахар (по вкусу)

2
часа

*

Ингредиенты

2 кг яблок
1 стакан воды
1 лимон
1 кг сахара
Свежий имбирь
Гвоздика
Корица

1,5-2
часа

**

ЯБЛОЧНЫЙ ДЖЕМ С КОРИЦЕЙ «ПО-ПИТЕРСКИ»

- 1 Подготовить яблоки, предварительно вымыв их, удалив сердцевину и нарезав на дольки. Сбрызнуть их соком 1 лимона, сложить в кастрюлю, залить водой и варить до размягчения яблок.
- 2 Из сваренных яблок сделать пюре, добавить сахар и поставить на средний огонь. После того, как пюре закипит добавить натертый имбирь, гвоздику и корицу.
- 3 Варить, помешивая, 10 минут. Затем разлить джем в банки и закатать их.



ДЖЕМ ИЗ ЯБЛОК И ЕЖЕВИКИ

Ингредиенты

500 г яблок
300 г ежевики
400 г сахара
Вода

- 1 Сложить в емкость предварительно вымытые целые яблоки, залить их небольшим количеством воды и поставить на небольшой огонь.
- 2 После добавить вымытые и отсортированные ягоды ежевики. Варить до тех пор, пока плоды не станут мягкими. Затем протереть все через сито.
- 3 В получившееся пюре всыпать сахар и варить до готовности. Расфасовать джем в сухие простерилизованные банки и закатать.

1,5-2
часа

**

Ингредиенты

400 г груш
1 кг рябины
1,5 кг сахара
350 мл воды

15
часов

**

ГРУШЕВОЕ ВАРЕНЬЕ С РЯБИНОЙ

- 1 Подготовить плоды рябины, предварительно вымыв их. Опустить их на 3 минуты в кипящую воду, затем вынуть и охладить.
- 2 Вымытые груши очистить от кожуры и удалить сердцевину, нарезать дольками. Сложить груши и рябину в варочную емкость.
- 3 Из 350 мл воды и 650 г сахара приготовить сироп. Залить им груши и рябину. Оставить в прохладном месте на 12-14 часов.
- 4 После этого добавить оставшийся сахар и варить на медленном огне до готовности.
- 5 Разлить горячее варенье в банки. Стерилизовать при температуре 100 градусов в течение 15 минут. Закатать.



ВАРЕНЬЕ ИЗ ЯБЛОК И ТЕРНА

Ингредиенты

2 кг яблок
1 кг терна
2 л воды

- 1 Подготовить яблоки, предварительно вымыв их, удалив сердцевину, нарезать ломтиками или кусочками.
- 2 Вымытый терн отсортировать, удалить косточки и черешки. Измельченные яблоки и терн сложить в варочную кастрюлю или таз. Залить водой.
- 3 Полученную массу поставить на медленный огонь и варить, доведя до кипения. Остудить, затем снова довести до кипения.
- 4 Данную процедуру повторить четырежды. Готовое густое варенье расфасовать в сухие банки и закатать.

3-4
часа

**

Ингредиенты

- 1 кг рябины
- 400 г яблок
- 1,5 кг сахара
- 2 стакана воды

3 часа  **

ДЖЕМ ИЗ ЯБЛОК И РЯБИНЫ

- 1** Вымытые и подготовленные плоды рябины сложить в кастрюлю, добавить стакан воды и распарить до размягчения, после этого протереть через сито.
- 2** В отдельную посуду сложить яблоки и проделать с ними аналогичную процедуру. Смешать рябиновое и яблочное пюре, добавить сахар, варить до приготвления.
- 3** Расфасовать джем в подготовленные банки. Затем стерилизовать их при температуре 100 градусов в течение 20 минут. Банки закатать.



ДЖЕМ ЯБЛОЧНЫЙ «ПО-ПОЛЬСКИ»

Ингредиенты

- 1 кг яблок
- 800 г сахара
- 3 ст. л. воды

- 1** Взять половину яблок, вымыть их, нарезать дольками, не очищая от кожуры, сложить в кастрюлю, добавить воду и распарить до размягчения, после этого протереть через сито. Полученное пюре смешать с сахаром и варить до его полного растворения.
- 2** Оставшуюся половину яблок также нарезать дольками, очистить от кожуры и семян, сложить все в горячее пюре. Варить до приготвления.
- 3** Расфасовать джем в банки и стерилизовать при температуре 100 градусов в течение 20 минут. После этого закатать.

2-3 часа  **

Ингредиенты

1 кг антоновских яблок
1 кг сахара
200 мл воды

2-3
часа

*

ВАРЕНЬЕ ИЗ АНТОНОВСКИХ ЯБЛОК

1 Подготовить яблоки, удалив сердцевину и кожуру, нарезать крупными кусочками. Залить их заранее приготовленным сахарным сиропом и варить на медленном огне до прозрачности.

2 Расфасовать варенье в подготовленные банки, закатать.



ЯБЛОЧНОЕ ВАРЕНЬЕ ПО-БОЛГАРСКИ

Ингредиенты

1 кг яблок
2 стакана воды
1 кг сахара
3 г лимонной кислоты
Цедра 1 лимона
Ванильный сахар
(щепотка)

1 Из воды, сахара, лимонной кислоты сварить сироп, уваривая его, по мере варки, до густоты.

2 Сложить в горячий сироп очищенные от кожуры и семян, нарезанные на кубики яблоки. Варить в течение 30 минут. В конце варки добавить щепотку ванильного сахара и лимонную цедру.

3 Расфасовать варенье в подготовленные банки и закатать.

1,5-2
часа

**

Ингредиенты

1 кг яблок
1 л воды
50 г мяты
500 г сахара

**2-2,5
часа********

ЯБЛОЧНОЕ ЖЕЛЕ С МЯТОЙ

- 1** Сложить в кастрюлю яблоки, нарезанные на крупные кусочки, добавить 2 ст. л. воды и варить в течение 20 минут. В марлевый мешочек сложить сердцевину и кожуру, варить в кастрюле вместе с яблоками.
- 2** Вынуть мешочек из кастрюли, а яблоки выложить в сито, находящееся над большой миской, в которую должен стекать сок. Оставить на 3 часа.
- 3** Сложить мяту в посуду, залить водой, довести до кипения. Затем снять с огня и настаивать в течение 10 минут.
- 4** Смешать мятный отвар, сок и сахар, довести до кипения, а после варить еще 40 минут, не переставая помешивать. Разлить желе в подготовленные банки и закатать.







ЯБЛОЧНЫЙ КОМПОТ

1 Заранее вымытые и подготовленные яблоки и палочки корицы уложить в банки и залить холодным сиропом, приготовленным из воды и сахара. Оставить на 6 часов.

2 Стерилизовать банки в кипящей воде в течение 5-10 минут. После чего закатать их, перевернуть и охладить.

Ингредиенты

Яблоки
1 л воды
200 г сахара
Корица (по вкусу)



Ингредиенты

300 г ранеток
300 г сахара

1-1,5
часа

*

КОМПОТ ИЗ РАНЕТОК «ЗИМНИЙ»

1 В стерилизованную банку уложить яблоки, заполняя плодами половину ее объема. Залить на 7 минут кипящей водой, а потом слить ее в кастрюлю.

2 Добавить в воду сахар и довести до кипения. Залить ранетки сиропом и закатать.



ЯБЛОЧНЫЕ ЧИПСЫ

Ингредиенты

Яблоки

1 Вымытые яблоки очистить от сердцевин, нарезать кружочками толщиной 7 мм, и на 30 минут поместить в немного подсоленную воду. Затем вынуть их, дать стечь воде и в течение 1-2 часов подсушить на солнце.

2 Затем поместить яблоки в духовку, нагретую до температуры 80 градусов. Каждые 2 часа яблоки необходимо перемешивать.

5-7
часов

*

Ингредиенты

Груши
2 ст. л. сахара
4 г лимонной кислоты

**1-1,5
часа**

*

ГРУШИ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

1 Взять груши, вымыть их, очистить от кожуры, удалить сердцевину, разрезать на 2 или 4 части и уложить в банки. Затем засыпать сахаром и лимонной кислотой.

2 Стерилизовать банки в кипящей воде в течение 25 минут и закатать.



ГРУШЕВЫЙ КОМПОТ «ОСОБЫЙ»

1 Подготовить груши, предварительно очистив их от кожуры, удалив сердцевину, нарезав на 2 или 4 части.

2 Опустить их в кипящий сироп, приготовленный из воды, сахара, лимонной кислоты и ванильного сахара. Варить на медленном огне в течение 10 минут.

3 Вынуть груши из сиропа, уложить их в банки на две трети их объема. Сироп довести до кипения. Затем залить им груши.

4 Стерилизовать банки в кипящей воде в течение 15 минут и закатать.

Ингредиенты

Груши
1 л воды
100 г сахара
4 г лимонной кислоты
Щепотка ванильного сахара

**1,5-2
часа**

*

Ингредиенты

1 кг груш
600 г сахара
500 мл воды

1,5-2
часа

**

ГРУШЕВОЕ ПОВИДЛО «ПО-ГРЕЧЕСКИ»

- 1 Подготовить груши, предварительно вымыв их, удалив сердцевину, очистив от кожицы и нарезав на небольшие кубики или соломку.
- 2 Сложить в кастрюлю и залить водой. Поставить на медленный огонь, накрыв крышкой. Как только груши станут мягкими, протереть их через сито и уложить в другую кастрюлю.
- 3 Варить грушевое пюре, помешивая, до тех пор, пока оно не уварится в 2 раза. Затем всыпать сахар небольшими порциями, и как только он растворится, разложить повидло в сухие банки. Стерилизовать банки, а потом закатать.



ВАРЕНЬЕ ИЗ ХАРРОДС КРИК ФОЛЛ

- 1 Подготовить груши, удалив сердцевину и очистив от кожуры, нарезать плоды крупными кусочками.
- 2 Апельсины и лимоны нарезать кольцами вместе с кожурой, удалив косточки. Пропустить все через мясорубку.
- 3 Полученную массу смешать с сахаром в соотношении 1:1. Оставить на ночь. Утром поставить на медленный огонь, варить в течение 45 минут.
- 4 Затем добавить распаренный изюм и варить еще 45 минут. После этого всыпать орехи, проварить еще 2-3 минуты и снять с огня.
- 5 Разложить варенье в подготовленные банки и закатать.

Ингредиенты

1 кг груш
2 апельсина
1,5 лимона
200 г орехов
200 г изюма
1,5 кг сахара

1,5-2
часа

**

Ингредиенты

Груши
1 л воды
500 г сахара
1 лимон

1,5-2
часа

*

ГРУШЕВЫЙ КОМПОТ «ПО-СЛОВАЦКИ»

1 Очищенные от кожуры и сердцевинки груши разрезать на четвертинки и сложить в банки, заполняя три четверти их объема. В каждую банку опустить по дольке лимона и залить сиропом, приготовленным из воды и сахара.

2 Стерилизовать банки в кипящей воде в течение 20 минут. После этого закатать и перевернуть. Хранить в прохладном помещении.



ЯБЛОЧНО-ГРУШЕВЫЙ КОНФИТЮР С КОРИЦЕЙ

1 Взять вымытые яблоки и груши, очистить их от кожуры, удалить сердцевину и нарезать на мелкие кусочки.

2 Сложить плоды в кастрюлю, залить водой, добавить корицу и кипятить в течение 15 минут. Затем добавить сахар и варить еще 15 минут.

3 Разложить горячий конфитюр в подготовленные и стерилизованные банки, закатать.

Ингредиенты

1 кг яблок
0,5 кг груш
800 г сахара
1,5 стакана воды
Корица (по вкусу)

1-1,5
часа

*

Ингредиенты

1 кг яблок
150 г сахара
Корица (по вкусу)

2-3
часов

*

ВАРЕНЬЕ ИЗ ПЕЧЕНЫХ ЯБЛОК

1 Взять яблоки, удалить сердцевину и кожуру, нарезать кусочками. Сложить все в эмалированную кастрюлю и засыпать сахаром, добавить палочку корицы. Поместить в не сильно нагретую духовку.

2 Разложить варенье в простерилизованные банки и закатать.



ГРУШИ «ПО-ЧЕШСКИ»

Ингредиенты

1 кг груш
200 г меда
Лимонная кислота

1 Взять груши, вымыть их, удалить сердцевину, кожуру, нарезать кубиками. Затем полить их лимонным соком или раствором лимонной кислоты.

2 В кастрюле разогреть мед, довести его до кипения. Постепенно добавлять туда нарезанные груши, варить на медленном огне до загустения.

3 Извлечь из кастрюли груши, сложить их в простерилизованные банки и закатать. Затем перевернуть их и оставить до полного охлаждения.

2
часа

*



Ингредиенты

Яблоки
Груши
Абрикосы
Персики
Зеленый виноград
Черешня
Ананас
1 л воды
350 г сахара

1-2
часа

КОМПОТ «ЭКЗОТИЧЕСКОЕ АССОРТИ»

- 1 Сложить в банки заранее подготовленные и нарезанные фрукты и ягоды. Сочетание и количество фруктов по вкусу.
- 2 Залить все кипятком, затем слить воду в кастрюлю. Добавить сахар и довести до кипения. Залить банки кипящим сиропом.
- 3 Стерилизовать банки в кипящей воде в течение 20 минут. После закатать, перевернуть и охладить.



ЯБЛОЧНО-ОБЛЕПИХОВЫЙ ДЖЕМ

Ингредиенты

2 кг яблок
1 кг облепихи
3 кг сахара
1 палочка корицы

1-2
часа

- 1 Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать кусочками. Облепиху пропустить через мясорубку.
- 2 Сложить все в кастрюлю и тушить до мягкости. Затем получившуюся массу протереть через сито, добавить сахар и корицу, варить на сильном огне в течение 30 минут.
- 3 Разлить джем в стерилизованные банки и закатать.

Ингредиенты

- 800 г яблок
- 1 г перца чили
- 1 палочка корицы
- 2 г кориандра
- 100 г сахара
- 1 г горчицы
- 10 г имбиря
- 1 шт репчатого лука
- 100 мл яблочного уксуса
- Чеснок
- Щепотка соли

1-1,5
часа



ЧАТНИ ИЗ ЯБЛОК

- 1** Подготовленные яблоки избавить от кожуры и сердцевин, нарезать кубиками. Лук порубить. Сложить все в кастрюлю.
- 2** Добавить перец, корицу, кориандр, сахар, горчицу, чеснок, уксус, имбирь, нарезанный пластинками и соль. Все перемешать. Поставить на медленный огонь и варить в течение часа.
- 3** Разложить чатни в простерилизованные банки и закатать.



ГРУШИ «ПО-ГРУЗИНСКИ»

- 1** Взять мелкие неперезрелые груши, аккуратно удалить кожуру и сердцевину. Сложить в посуду и залить холодной водой, оставить на час. Затем воду слить.
- 2** Из воды и сахара сварить сироп. Опустить туда груши и варить до готовности.
- 3** Расфасовать по банкам и закатать.

Ингредиенты

- 1 кг груш
- 1 кг сахара
- 1 стакан воды

1-2
часа

