

КЛУБ САДОВОДОВ-ОПЫТНИКОВ ИМ.А.К.ТОМСОНА

**ЗАГОТОВКИ
НА ЗИМУ ИЗ**

ЯБЛОК



**Г.ИРКУТСК
2019**

СПЕЛЫЙ ПЛОД РАЙСКОГО САДА

Свежие яблоки, благодаря обилию всевозможных сортов, сопровождают нас круглый год и могут употребляться в различных блюдах — от закусок до десертов и вин.

Ранетки — крохотные яблочки, вес которых редко достигает 15 грамм. Несмотря на столь «крупные» размеры, эти плоды пользуются немалой популярностью у домохозяек. Приготовленное из ранеток варенье считается настоящим шедевром, и рецепты этого лакомства во многих семьях передаются из поколения в поколение.

- Овощные и мясные закуски гармонично дополняют яблоки с плотной мякотью и чуть заметной кислинкой.
- Незрелые, зеленые яблоки можно добавить в щи, тушеные мясные блюда, соусы.
- Жареные, печеные, моченые и маринованные яблоки хорошо сочетаются с любой домашней птицей.
- Вопреки бытующему у нас представлению о том, что рыбные блюда не терпят яблочного вмешательства, добавка мелко измельченного яблока (неважно — сладкого или кислого) к любому блюду из соленой сельди нейтрализует специфический рыбный запах.
- Благодаря высокому содержанию пектина яблоки — идеальное сырье для изготовления мармеладов, пастилы и суфле.
- Из смеси яблочного пюре и сахара (1:1) можно приготовить яблочную глазурь для печенья.
- Яблоки, запеченные в тесте, яблочные пироги и шарлотки, яблочные блинчики — вот далеко не полный перечень того, что может родиться от союза «яблоки + тесто».

Маленькие хитрости подготовки плодов

- * Кожицу с яблок будет легче снять, если на 2-3 секунды опустить их в кипящую воду.
- * Чтобы очищенные яблоки до варки не потемнели, положите их в холодную воду, в которую добавлено немного лимонного сока.
- * Опущенные на 1-2 минуты в кипяток яблоки не потеряют сок при запекании.
- * Чтобы печеные яблоки не растрескивались и не прилипали к сковороде, наколите их в нескольких местах, а в сковороду влейте немного воды.
- * Не держите в духовке долго яблоки кислых сортов — перестояв, они легко превращаются в пюре.
- * Не выбрасывайте очищенную с яблок кожицу. Высушите ее и используйте в качестве ароматической добавки при заваривании чая.
- * Чтобы защитить яблоки от гниения и потери влаги при хранении, их нельзя вытирать, так как сверху они покрыты защитным слоем фруктового воска.
- * Чтобы вернуть свежий вид сморщенным яблокам, поместите их на несколько часов в холодную воду.

Яблочный припас

Яблоки	—	1 кг
Брусника	—	1 кг
Сахар	—	250 грамм
Вода	—	1 стакан
Гвоздика	—	3-4 бутона
Корица	—	маленький кусочек

Очистить яблоки от кожицы и нарезать дольками, удалив сердцевину. Подготовленные яблочные дольки залить водой и прогреть на слабом огне до размягчения. Протереть через сито. Ягоды брусники опустить на 2-3 мин в кипящую воду, затем смешать с яблочным пюре и сахаром. Варить 20-25 минут, постоянно помешивая. Разложить в банки в горячем виде и стерилизовать в кипящей воде: банки 0,5 л — 20 мин, литровые — 25-30 мин.

Яблочно-малиновое пюре

Яблоки	—	1 кг
Малина	—	300 грамм
Вода	—	1 столовая ложка

Кислые душистые яблоки вымыть, обсушить и, не вырезая сердцевин, нарезать дольками. Дольки яблок сложить в кастрюлю, добавить пару столовых ложек воды, накрыть крышкой и распарить на медленном огне до полного размягчения. Горячую яблочную массу протереть через мелкое сито. Малину перебрать, удалить плодоножки. Распарить ягоды малины над паром, после размягчения протереть через мелкое сито. Смешать оба вида пюре в кастрюле и нагреть до 90—95°C. Разложить по банкам. Банки накрыть простерилизованными крышками и поставить на пастеризацию при температуре воды 90°C (банки емкостью 1 л — 25 минут, 2 л — 35 минут).

Яблочное пюре «Неженка»

Яблоки	—	5 кг
Сгущенное молоко	—	1 банка
Сахар	—	½ стакана
Вода	—	1 стакан

Яблоки промыть, очистить от кожуры и сердцевин, нарезать небольшими кусочками. В кастрюлю с толстым дном влить воду и положить фрукты. На медленном огне при постоянном помешивании варить содержимое, пока кусочки не станут мягкими (30 — 40 минут). Затем выключить плиту и с помощью погружного блендера размешать яблоки в однородную массу. Добавить сахар, перемешать и довести до кипения. Затем влить сгущенку и варить еще 5—10 минут. Готовую «Неженку» разложить в стерильные банки, закатать и укутать тёплым одеялом до полного остывания.

Пюре яблочно-тыквенное

Яблоки	—	1 кг
Тыква	—	1 кг
Цедра лимона или апельсина	—	1 чайная ложка
Сахар	—	по вкусу

4

Тыкву нарезать кусочками, кислые яблоки нарезать дольками, варить на пару в кастрюле-пароварке или соковарке 10-15 мин. До мягкости. В горячем виде протереть через дуршлаг или сито, добавить цедру и сахар по вкусу. Пюре прогреть при помешивании до 90° и в горячем виде разложить в пол-литровые банки. Пастеризовать 10-12 мин. При 90°

Яблоки в смородиновом соке

Яблоки	—	1 кг
Красная и чёрная смородина	—	1 кг

Ягоды черной и красной смородины или только красной снять с кистей, удалить больные и недозрелые, тщательно вымыть и распарить в кастрюле под крышкой с небольшим количеством воды. Горячую массу протереть через сито и наполнить банки до половины. Яблоки разрезать пополам или на 4 доли, очистить и удалить сердцевину уложить в банки с соком так, чтобы они были полностью погружены в сок. Уровень сока должен быть на 1-2 см ниже горлышка. Стерилизовать кипящей воде: пол-литровые банки – 25-30 минут, литровые и двухлитровые – 30-35 минут.

КОМПОТЫ ИЗ ЯБЛОК

Компот из печёных яблок

Яблоки — **1 кг**
Сахар — **200 грамм**
Вода — **½ литра**

Нужно выбрать небольшие яблочки с плотной мякотью. Вымыть их и удалить сердцевину так, чтобы отверстие получилось не сквозным. Разложить на сухой противень, в каждое отверстие всыпать немного сахара и поставить в разогретую до 200°C духовку. Запекать слегка, не допуская, чтобы кожица полопалась и сильно сморщилась. Горячие яблоки сразу уложить в сухие стерильные банки, заполняя фруктами половину объема. После этого приготовить сироп: из расчёта на каждый 1 кг яблок взять 0,5 л воды и 100 г сахара. Воду закипятить, всыпать сахар и, помешивая, кипятить до полного растворения. Горячим сиропом залить банки, прикрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде, закатать и остужать дном вверх. Банки объемом 1 л необходимо стерилизовать 12 минут, 2 л – 18 минут, 3л – 25 минут.

Компот из ранеток

Яблочки-ранетки - **около 1 кг**
Сахар - **1 стакан**
Вода

Можно добавить к яблочкам еще груши, сливы, кизил. В 3-х литровую банку положить (не более 1/3 объема банки) помытые и порезанные кусочками фрукты, добавить 1 стакан сахара, залить кипятком и сразу же закатать. Перевернуть банки и укутать до остывания банок. Затем хранить в холодном месте.

Компот из яблок в собственном соку

Целые или нарезанные яблоки опустить на 2-3 мин. В кипящую воду, охладить в холодной воде и сразу уложить в банки. Свежеприготовленный яблочный сок подогреть до 90-95°, залить в банки и пастеризовать при 85 °: литровые банки - 15 мин., двухлитровые - 25, трехлитровые - 30 мин

Компот из яблок без стерилизации

Для сиропа (1 л):

сахар – 400г

Вода – 750г.

Яблоки уложить в прошпаренные банки, затем сразу же залить кипящим сиропом. Через 5-10 мин сироп слить и снова его прокипятить, залить яблоки. После этого банки укупорить, перевернуть и тепло укрыть до охлаждения.

Компот яблочный с пряностями

Заливка:

вода – 1 л

сахар – 1 кг

гвоздика – 4 бутона

щепотка ванильного сахара

Готовят сироп с ароматическими приправами. Яблоки тщательно моют, нарезают на небольшие дольки (5-8 частей) и опускают на 5-7 мин в кипящий сироп. После этого яблоки перекладывают в банки «по плечики», закупают горячим сахарным сиропом и пастеризуют при 95°C: литровые банки - 20 мин, 2-литровые - 30 мин, 3-литровые - 40-45 мин.

6

Компот из яблок

Заливка:

вода – 1 литр

сахар – 2 стакана

щепотка ванильного сахара

Отобрать здоровые небитые яблоки и тщательно их помыть. Каждое яблоко, чтобы не лопалось в компоте, наколоть в нескольких местах заостренной палочкой или толстой иглой. Подготовленные яблоки уложить в банки «по плечики» и залить их горячим сиропом.

Затем пастеризовать: литровые банки – 15 минут, 2-литровые – 25 минут, 3-литровые – 30 минут.

Еще один **ускоренный способ приготовления компота из яблок**. Очищенные от сердцевины половинки яблок хорошо пробланшировать в кипящей воде, быстро уложить в прошпаренные банки, залить кипящим сиропом и сразу закатать.

ЯБЛОЧНОЕ ВАРЕНЬЕ

Особенности варки варенья из ранеток

Собираясь приготовить необычное и аппетитное варенье из ранеток, нужно знать несколько особенностей этих плодов. Первое, что следует запомнить — есть несколько сортов таких яблок, для приготовления консервации рекомендуется брать Янтарку Алтайскую, обладающую сочной мякотью, замечательным ароматом и хорошими вкусовыми качествами.

Крошечные плоды нравятся не только хозяйкам, но и вредителям, поэтому надо проявить внимательность при покупке и подготовке сырья — поврежденные фрукты придется выбросить или долго удалять червоточины.

Для приготовления заготовки можно использовать и дикорастущие ранетки - они мельче, чем сортовые плоды, но редко повреждаются вредителями.

Выбор основного ингредиента:

На прилавке магазина можно увидеть настоящее ассорти из ранеток, среди которых преобладают зеленые фрукты. Некоторые хозяйки опасаются их брать, переживая о том, что они останутся жесткими в консервации. Опасения беспочвенны — даже немного недозревшие плоды отлично развариваются в варенье, особенно если придерживаться всех рекомендаций и рецептов.

Можно ли брать для приготовления заготовки плоды кислых сортов - еще одна проблема, которая нередко возникает перед хозяйками, впервые планирующими заняться консервацией. Не нужно волноваться по этому поводу - варенье будет обладать неповторимой кислинкой, которая подчеркнет вкус заготовки.

Общие советы и рекомендации. Если при изготовлении варенья из ранеток вы воспользуетесь описанными ниже советами, то десерт получится просто изумительным:

- для такого вида варенья обязательно нужна вода, ведь «райские яблочки» плотные и суховатые, сока много не дают;
- нарежьте ранетки быстро, чтобы они не успели потемнеть;
- вкус десерта можно удачно дополнить ванилью, корицей и даже какао;
- чтобы определить готовность десерта, посмотрите на его капельку на холодной поверхности — если она не растекается, то можно уже заканчивать приготовление;
- также о готовности свидетельствует прозрачность яблочек;
- вареньем из ранеток можно украшать десерты, торты и мороженое;

- отлично хранится варенье в погребе, прохладной кладовке или на закрытом балконе.

Кстати, мало кто знает про огромную пользу этого десерта для человека. Наука доказала способность ранеток (и блюд из них) помогать организму бороться с солями тяжёлых металлов, выводить радионуклиды и убивать болезнетворные бактерии.

Сколько хранится

Ранетки по содержанию полезных элементов мало отличаются от простых яблок, и одна из особенностей этих плодов — длительность хранения заготовок. Варенье, приготовленное из крошечных плодов, стоит в прохладном месте не менее года.

Если провести предварительную стерилизацию, время хранения продлится. В таком случае не испортится консервация до трех лет, хотя не рекомендуется проводить эксперименты с хранением варенья — употребить его лучше в течение года.

Варенье из ранеток — консервация, которая никого не оставит равнодушным. Густой яркий сироп с плавающими в нем яблочками послужит отличным дополнением к булочке, блинчикам или даже к обычному ломтю хлеба.

Варенье из яблок с миндалем

2 кг яблок

2 кг сахара

30-40 г корня имбиря

1 стакан очищенного миндаля

цедра 3 лимонов

2 стакана воды

Яблоки мою, очищаю от кожуры и сердцевин, нарезаю ломтиками. Затем укладываю в кастрюлю, пересыпая слоями сахарного песка, и оставляю на 12 — 14 часов. В кастрюлю вливаю воду, ставлю на медленный огонь, довожу содержимое до кипения и провариваю 10 минут, постоянно помешивая. Через 10— 12 часов снова ставлю кастрюлю на плиту и варю варенье еще полчаса. За 5 минут до окончания варки добавляю к яблокам натертый на терке имбирь, дробленые и обжаренные на сухой сковородке миндальные орехи, а также тертую цедру лимона. Готовое варенье раскладываю по стерильным банкам и закатываю.

Варенье из сладких яблок

20 сладких яблок очистить от кожицы и сердцевины, нашинковать на овощной терке. Снять цедру с 3 лимонов, выжать из них сок и тщательно перемешать с 4 ст. Ложками сахара. На 1 стакан этой смеси взять 1Уг стакана сахара и Уг стакана воды, сварить сироп и порциями высыпать в него яблоки. Варить до тех пор, пока яблоки не станут прозрачными. Перед окончанием варки добавить измельченную цедру с 1 -2 лимонов.

Варенье-желе

1 кг яблок
400 г сахара
2 стакана воды.

Яблоки нарезать дольками, переложить в кастрюлю и залить 2% стакана воды. Варить на слабом огне под крышкой 20-30 мин. Затем яблоки откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. В отвар положить сахар и варить на слабом огне до готовности (если при сливании с ложечки капля остывает и удерживается на ложке, то варенье-желе готово). Хранить, как обычное варенье.

Варенье из райских яблок

Яблоки - 1 кг
Сахар - 1 кг
Вода - 1,5 стакана.

Яблочки варят целыми, перед варкой укорачивают плодоножку (по желанию), удаляют засохшие чашелистики и моют. Подготовленные яблочки обдают горячей водой и оставляют в ней на 8-10 минут, это для того, чтобы при варке яблоки не трескались, а в варенье оставались целыми. После этого сливают воду, яблоки споласкивают холодной водой и накалывают в нескольких местах (я это делаю зубочисткой). В тазу для варки варенья готовят сироп, кипятят его 2-3 мин., опускают в него подготовленные яблочки. Таз встряхивают и снимают с огня на 3-4 часа. После такой выдержки таз с яблочками ставят на слабый огонь и доводят варенье до кипения, вторично снимают с огня на 1 -2 часа, а потом доваривают до готовности (примерно 30 мин.). Горячее варенье разложить по баночкам и закатать. Благодаря этой многократной варке яблочки остаются целыми, а варенье имеет красивый янтарный цвет. Может быть, этот способ варки варенья покажется трудоемким, но поверьте, открыв зимой баночку с вареньем, вы не пожалеете!

Варенье из печеных яблок

Яблоки очистить и нарезать на кусочки, засыпать сахаром, сложить в эмалированную кастрюлю и поставить в не очень горячую духовку. Испеченные яблоки разложить в подготовленные стеклянные банки и закатать.

Варенье из яблок сладких сортов можно приготовить без сахара.

Рецептура: на 1 кг очищенных от сердцевины и кожицы яблок - 100-150 г сахара.

Варенье из ранеток на зиму

Еще одной ароматной и вкусной заготовкой на зиму может быть рецепт варенья из ранних яблок. Делается оно очень легко и для его приготовления не требуются экзотические ингредиенты. Вам понадобятся только яблоки, лимоны и сахар, а также сутки на все необходимые манипуляции.

Сначала помойте ранетки и высушите их. Как вариант, вытрите их насухо.

Затем вечером засыпьте их сахаром и оставьте ранетки на ночь, чтобы они пропитались сиропом из растворяющегося сахара.

Утром добавьте лимон. Сколько его нужно добавлять? Это зависит от ваших вкусовых пристрастий, от того, какое варенье вы любите: приторно-сладкое или немного с горчинкой.

Переложите получившуюся массу в кастрюлю и варите до готовности.

Простерилизуйте банки и разложите варенье по ним.

Наслаждайтесь плодами своего труда!

Простые рецепты приготовления варенья из ранеток на зиму.

Самый простой рецепт для мультиварки

Использование мультиварки в приготовлении варенья поможет значительно сэкономить время. Приготовить заготовку из крохотных ранеток можно быстро и без хлопот:

Промыть плоды (500 г), удалить хвостики, выложить в чашу мультиварки.

Залить фрукты водой (100 мл), на 10 минут включить режим «Выпечка».

Засыпать почти готовые ранетки сахаром (350 г).

В режиме «Выпечка» готовить варенье до готовности (около получаса).

Готовое лакомство из яблок отправить в банку, немедленно укупорить, переворачивать не нужно. Рекомендуется просто укутать емкость полотенцем. Из такого количества продуктов получается 0,7 мл варенья.

Варенье из ранеток целиком

В большую емкость насыпать сахар (500 г), распределить его ровным слоем.

Положить 1 кг цельных плодов (предварительно рекомендуется каждое яблочко наколоть зубочистками в нескольких местах). Сверху засыпать сахаром (500 г), в такой «шубке» оставить ранетки на сутки пускать сок. Если жидкости выделяется мало, долить 50 мл воды. Отправить емкость на плиту, сильный огонь не делать. Не допуская шумного бурления, кипятить четверть часа.

Разложенное в банки варенье из целых плодов укупорить сразу же, перевернуть, тепло укутать пледом. Отправлять на хранение после полного остывания.

Варенье из ранеток с хвостиками

Не обязательно удалять у каждого фрукта хвостик, что занимает немало времени — можно отправить плоды в консервацию без предварительной обработки. Все, что понадобится — тщательно промыть.

Приготовление:

Подготовленные яблочки смешать с сахаром (на 1 кг плодов 800 г сладкого компонента). Отправить в прохладное помещение на сутки — за это время должен появиться сок. Поставить на плиту, варить 20 минут, влить в массу сок, отжатый из двух долек лимона. Проварить еще 5 минут, расфасовать.

Важно! Переворачивать готовую консервацию обязательно. Чтобы продлить время охлаждения, рекомендуется утеплить емкости с заготовками.

Варенье из ранеток прозрачное на зиму

Чтобы приготовить густое прозрачное варенье, которое послужит отличным десертом, возиться не придется. Лучший рецепт:

Довести до кипения смесь из 400 мл воды и 1 кг сахара. Кипящим сиропом залить яблоки, оставить на 3 часа. Фрукты в сиропе отправить на медленный огонь, варить, помешивая, полчаса. Разложить заготовку по емкостям, произвести укупорку, после полного охлаждения отправить в прохладное помещение.

Варенье из ранеток с корицей

Наколоть каждое из крохотных яблочек (1 кг) зубочисткой. Приготовить сироп (смешать 200 мл воды, 700 г сахара, палочку корицы, варить до полного исчезновения сахарных кристаллов). Положить в кипящую жидкость плоды, сварить до готовности (полчаса). Провести фасовку яблочной консервации, отправить после укупорки на хранение.

Варенье из ранеток дольками

Нарезать фрукты (1,5 кг) на четвертинки. Засыпать сахаром (1,2 кг). Проварить массу из резаных плодов полчаса, перемешивая и снимая пенку. Раскладывать в стерильные банки, укупоривать желательно металлическими крышками.

Варенье из ранеток с апельсином

Наколотые плоды (800 г) засыпать сахаром (600 г), долить воду (30 мл), отправить на огонь. Варить, перемешивая, полчаса. Отжать прямо в кипящую массу сок из 3-5 долек апельсина, проварить еще 5 минут. Вкусное варенье разложить в банки, закрыть, отправить после полного остывания на полки в подвале или в холодильник.

Прозрачное варенье из целых ранеток в ароматном сиропе

- 3 килограмма яблок твердых мелких сортов;
- 3 килограмма сахарного песка;
- 3 стакана обычной воды.

Яблоки промыть в большом количестве воды. Перебрать, удаляя подгнившие или червивые. Проколоть кожуру зубочисткой или большой иглой в 2-3 местах. Опустить в кипяток на пару минут. Достать из воды, выложить на сито. Залить сахар водой, поставить на огонь. Варить, пока не растворится сахар. Залить бланшированные ранетки горячим сиропом. Держать на медленном огне 30 минут. Снять с плиты, отставить в сторону. Через 2 часа закатать в стерилизованные, сухие банки.

Хранить закрутку в темном и прохладном месте.

Варенье из ранеток с лимонным вкусом

Порции:		1 л
ранетки	—	500 г
корица	—	¼ ч. л.
лимонный сок	—	50 г
сахарный песок	—	500 г
вода	—	100 г.

Отрезаю все хвостики, срываю листочки, чтобы использовать для варенья только очищенные яблочки. Пересыпаю яблочки сахарным песком. Оставляю на ночь пропитываться и пустить сок. Туда же добавляю немного воды, чтобы в процессе варки варенье не прилипло к стенкам посуды. Ставлю на плиту и увариваю варенье по 15 минут с перерывами на полное остывание. Таким образом я сохраняю максимальную целостность плодов. Провариваю сперва 2 раза.

После трехкратного проваривания, выдавливаю в варенье лимонный сок. Он немного осветлит варенье и сделает его прозрачнее. Также от лимонной кислоты яблочки сохранят свою форму и не развалятся. Всыпаю четверть чайной ложки молотой корицы. Томлю варенье еще пару раз по 15 минут с перерывами на полное остывание. Горячее ароматное варенье раскладываю в баночки. Но стеклянные банки, как и для любой консервации предварительно вымываю, стерилизую. Закрываю плотно крышками.

Ставлю банки с вареньем остывать. Для этого подойдет любое покрывало или плед. Отправляю их на хранение или в подвал, или в темную кладовую, куда не попадет свет. В темном прохладном месте такая заготовка долго сохраняет свой вид, свежий вкус и аромат.

Прозрачное из целых райских яблочек с хвостиками

яблоки	—	1 кг
сахар	—	1 кг
вода	—	1 стакан
лимонная кислота	—	0,5 ч.л.

Вымойте плоды, но не удаляйте хвостики. Сделайте несколько проколов в кожице для предупреждения растрескивания плодов. Приготовьте сироп из сахара, воды и лимонной кислоты. Опустите ранетки в горячий сироп, варите на протяжении 10 минут. Уберите ёмкость с десертом с огня и остудите. Оптимальное время

«передышки» — 4-5 часов. После этого снова проварите яблочки на протяжении 20 минут. Оставьте яблоки на сутки. Доведите массу до кипения. Горячий десерт разложите в стерильные банки.

Варенье из ранеток дольками

Из крупных сортов райских яблочек можно приготовить вкусную заготовку с цитрусовым ароматом.

ранетки	—	2 кг
сахар	—	1,5 кг
сок и цедра		1 апельсина
вода	—	400 мл.

Замочите яблочки в холодной воде и подержите их там 10 минут. Вымойте и обсушите плоды. Перережьте каждую ранетку напополам и очистите их от хвостиков и семян. Измельчите мякоть на небольшие тонкие дольки. Поместите подготовленную фруктовую массу в ёмкость для варенья и засыпьте её сахаром. Сюда же выжмите сок из апельсина и натрите цедру. Несколько часов настаивайте заготовку. Шумовкой извлеките ломтики ранеток из образовавшегося сока. Сироп поставьте на плиту и добавьте в него воду. Помешивая, доведите эту жидкость до кипения. В кипящий сироп поместите вынутые ранее ранетки. Варите массу 15 минут. Мешайте все очень осторожно, чтобы не повредить целостность долек.

Снимите ёмкость с огня и позвольте варенью ночь постоять при комнатной температуре. Ещё раз поставьте кастрюлю на огонь и поварите 30 минут. За это время масса успеет приобрести нужную густоту и привлекательный карамельный цвет.

МАРМЕЛАД

Яблочный мармелад

1 кг очищенных яблок

500 г сахара

100 мл воды

Для его приготовления я использую все сорта яблок, которые непригодны для хранения и требуют немедленной переработки.

Яблоки мою, очищаю и нарезаю кусочками. Чтобы ломтики не потемнели, опускаю их в воду с добавлением лимонной кислоты (5г на 1 л). В это время сердцевинки с семечками и кожуру провариваю в отдельной кастрюле на небольшом огне в течение получаса. Затем протираю содержимое через сито и добавляю его к нарезанным яблокам, которые предварительно достаю из воды, промакиваю полотенцем и укладываю в эмалированную кастрюлю.

В емкость всыпаю половину сахарного песка и на медленном огне при постоянном помешивании провариваю фрукты до размягчения. Затем блендером измельчаю кусочки до получения однородной консистенции, добавляю

Вторую половину сахара и снова ставлю на плиту. Фруктовую массу варю еще 1 час, остужаю и выкладываю в широкие силиконовые формы с низкими бортиками.

Через пару дней жидкий мармелад при комнатной температуре густеет и «схватывается». Я извлекаю его из формы, обсыпаю сахарной пудрой или дроблеными орешками, а перед подачей на стол нарезаю кусочками.

Это лакомство может прекрасно сохраняться в течение длительного периода в прохладном месте, если поместить его в небольшие картонные коробочки, устланные пергаментной бумагой. Но, как правило, домашний яблочный мармелад у нас долго не лежит: уж очень он вкусный!

Яблочный мармелад

На 1 кг яблок - 0,5 кг сахара.

Из яблок удалить сердцевину, запечь в духовом шкафу и протереть сквозь сито. В полученное пюре положить сахар, варить на слабом огне при частом помешивании до загустения. Горячий мармелад переложить в прогретые банки, посыпать сверху сахаром, остудить, накрыть банки пергаментной бумагой и завязать.

Мармелад яблочный с орехами

1 кг яблок

25 г ядер грецких орехов

250 г сахара

25 г апельсиновых корочек.

Яблоки вымойте и испеките в духовке. Затем протрите через сито или дуршлаг. Полученное пюре подогрейте, добавьте сахар и варите до тех пор, пока небольшое количество мармелада, выложенное на тарелку, не будет сливаться после его разделения ложкой. В самом конце приготовления добавьте поджаренную и измельченную апельсиновую корочку и измельченные орехи. После этого варите мармелад еще несколько минут, затем выложите его на противень, выстланный пергаментом. Когда масса несколько подсохнет, подсушите ее в слегка нагретой духовке. Подсушенный мармелад обсыпьте сахаром или сахарной пудрой и накройте сверху пергаментом или алюминиевой фольгой. Храните в сухом прохладном месте. Перед употреблением нарезать фигурными кусочками.

КЕТЧУПЫ, СОУСЫ

Яблочный кетчуп

1 кг яблок
по 0,5 кг абрикосов и репчатого лука
2 зубчика чеснока
1 ч. ложка соли
700 г сахара
по 1 ч. ложке молотого имбиря и
молотого черного перца
0,7л винного 5%-ного уксуса.

Очистите яблоки и абрикосы от кожицы, удалите косточки и семенные коробочки и мелко нарежьте. Мелко порубите лук, чеснок пропустите через пресс. Все компоненты варите на слабом огне до загустения, постоянно помешивая, чтобы не пригорело. Разложите горячий кетчуп в банки и сразу закатайте.

Яблочно-пряная заготовка

5 кг кислых яблок,
500г сладкого перца,
300 г чеснока,
300 г зелени кориандра,
300 г зелени петрушки,
укроп,
сельдерей,
соль.

Кислые недозрелые яблоки порежьте на дольки и разварите в кастрюле с небольшим количеством воды. Протрите через сито и доведите до кипения. Измельчите зелень, чеснок мелко нарежьте. Сладкий перец очистите от семян и мелко нарежьте или пропустите через мясорубку. Подготовленные овощи добавьте в кипящее яблочное пюре и варите около 10 мин. Посолите по вкусу. Разложите в банки в горячем виде и укупорьте.

Томатно-яблочный соус

**2 стакана изюма,
2 стакана мелко нарезанных яблок,
1 стакан нарезанного лука,
2 ст. ложки соли,
6 помидоров без кожицы, разрезанных на 4 части,
0,5 стакана сахара,
3 стакана винного или столового уксуса,
60 г сухой горчицы,
2 столовые ложки молотого имбиря (если есть),
3 стручка зеленого сладкого перца без семян.**

Все продукты положить в кастрюлю и, часто помешивая, варить на слабом огне около 2 часов. Охладить, разложить в банки, завязать. Хранить в темном месте.

Яблочный соус

18

**1,5 кг кислых яблок
500 г лука
5 столовых ложек изюма
500 г сахара
1/2 чайной ложки соли
на кончике ножа молотой гвоздики и черного перца
0,5 чайной ложки красного молотого перца
1,5 чашки винного или столового уксуса.**

Очищенные и нарезанные кусочками лук и яблоки вместе с изюмом и сахаром положить в большую кастрюлю, налить 0,5 стакана воды, довести до кипения и варить на слабом огне, часто помешивая, до консистенции густой каши. Добавить соль, гвоздику, перец и уксус и варить еще 10—20 минут. Разложить в банки и закрыть фольгой.

Приправа из яблок

1 кг яблок

300 г чеснока

1 столовая ложка сухой горчицы

100 г растительного масла

5 г соли.

Яблоки вымыть, вырезать сердцевину, нарезать, положить в кастрюлю, залить небольшим количеством воды и тушить под крышкой, пока они не станут мягкими. Горячую массу протереть через сито и остудить. Чеснок очистить и пропустить через мясорубку, смешать его с яблочным пюре, добавить соль, горчицу, растительное масло и перемешать. Разложить готовую приправу в небольшие банки и поставить на холод.

ЯБЛОЧНЫЙ СОК

Сок рекомендуется готовить из кисло-сладких сортов яблок. Подготовленные яблоки нарезать на дольки и пропустить через мясорубку. Полученную массу отжать.

Полученный после отжатия сок отфильтровать через марлю, нагреть почти до кипения, но не кипятить, разлить в горячие сухие банки, герметически укупорить, перевернуть, накрыть плотной тканью и медленно охладить.

ЯБЛОЧНАЯ СТРУЖКА

СТРУЖКА ИЗ ЯБЛОК

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины и нарезать стружкой на терке. Стружку сразу уложить в банки, уплотнить. На литровую банку можно добавить 50-100 г сахара. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки-20 мин., литровые - 30 мин. Яблочную стружку используют для слоеных пирогов.

ПАСТИЛА

Пастила из яблок

1 кг яблок, 800-900 г сахара.

Яблоки испечь в духовке и протереть через сито или дуршлаг. Полученное пюре подогреть и добавить при помешивании сахар. Варить до консистенции густой сметаны. Горячую массу разложить тонким слоем в мелкие деревянные или фанерные лотки, выстланные пергаментом. Наполненные лотки поставить на 10-12 час в духовку, нагретую до 60-70 °. Приготовить еще одну порцию пюре и на следующий день дополнить лотки. Снова подсушить в духовке. Готовая пастила легко режется ножом. Она имеет красновато-коричневый цвет.

ЯБЛОЧНОЕ ВИНО

2 кг яблок
4,5 литра воды
6 стаканов сахара
1 ст.ложка дрожжей
сок из двух лимонов.

Нарезать яблоки на мелкие дольки. Залить кипятком и прижать прессом. Настаивать 4 дня. Всыпать сахар, добавить дрожжи и лимонный сок. Поставить для брожения в теплое место (18...24°C). После прекращения пузырения хорошо размешать. Дать осесть осадку в течение 3 дней. Процедить через фланелевый мешок или плотную кисею в бочку. Закупорить и оставить на 6 месяцев. Разлить по бутылкам, запечатать и поставить в прохладное темное место на несколько месяцев.

ЗАГОТОВКА ДЛЯ ПИРОГОВ

Очищенные или неочищенные яблоки нарезают, укладывают в кастрюлю, засыпают сахаром (200-300 г на 1 кг яблок и 0,5 стакана воды), ставят на огонь, доводят массу до кипения или до 90°C, выдерживая 5 минут, и быстро раскладывают в стеклянные горячие банки. Поочередно наполняя каждую банку под крышку, ее немедленно закатывают стерильными крышками.

РУЛЕТ

Яблоки нарезать дольками, пересыпать сахарным песком и оставить на 2-3 часа в эмалированной кастрюле с толстым дном. Когда из яблок выделится сок, кастрюлю поставить на огонь и нагревать 20 минут. Еще горячие яблоки протереть через сито и снова поставить на небольшой огонь для доваривания, при этом крышку кастрюли закрывать не надо, чтобы лучше испарялась влага. Через 2-3 часа, когда масса будет легко отделяться от ложки, вылить ее на фольгу, смазанную любым маслом, и оставить сохнуть 2-2 дня. Чем толще будет слой массы, тем выше будет качество рулета. Высохшую массу, тонкую и эластичную, снять с фольги, пересыпать сахарным песком и свернуть в рулет. Готовый рулет порезать кусочками и уложить в коробки. Хранить рулет при комнатной температуре можно в течение многих лет - свои качества рулет не теряет.

Рецептура: на 1 кг яблок - 300 г сахара.

СЫРОЕ ВАРЕНЬЕ ИЗ ЯБЛОК

Для варенья пригодны яблоки зимних сортов, они должны быть сочными и твердыми. Мягкие, увядшие яблоки для варенья не годятся. Превосходное варенье получается из антоновки.

Яблоки вымыть, обдать кипятком, вытереть насухо чистой тканью, удалить сердцевину, натереть на крупной терке, смешать с сахарным песком в пропорции 1:1 (по объему), разложить в простерилизованные стеклянные банки, закрыть крышками. Хранить в холодном месте. Таким же образом готовят сырое варенье из твердых сортов груш.

МАРИНОВАННЫЕ ЯБЛОКИ

Райские яблоки маринованные

Заливка:

на 1 л воды

0,2 л столового уксуса

600-800 г сахара

0,8 г корицы

1 г гвоздики.

Отобрать здоровые, свежие и хорошо окрашенные яблоки, тщательно вымыть, обрезать плодоножки. Опустить яблоки на 2-4 мин. В кипящую воду и сразу охладить в холодной воде, после чего уложить в банки, залить кипящей заливкой и пастеризовать при 90 °: пол-литровые банки - 20 мин., литровые - 25, трехлитровые - 30 мин.

Маринованные яблоки

Маринадная заливка: для 1 л заливки - 500 г охлажденной кипяченой воды, 200 г сахара, 250 г 9-процентного уксуса, соль по вкусу, по 50 зерен душистого перца, гвоздики, кусочек корицы. Для кислых плодов сахара берется больше нормы на 120 г, а из жидкости вычитается 120 г.

Это вкусная острая закуска. Зимой её используют как гарнир к блюдам из дичи, птицы, мяса, овощей. Плоды и тару готовят, как и для компота. Уложить яблоки в банки, залить маринадной заливкой и прогреть в кипящей воде 5 минут литровые банки и 25-30 минут - трехлитровые, но содержимое не должно закипать, После этого банки закупорить для хранения. Пастеризованные маринады надо сразу же охладить водой, чтобы плоды не были слишком разварены или размягчены.

ПОВИДЛО

Простое повидло из ранеток приготовить под силу каждому. Дело это вовсе не сложное, хоть и требует затрат сил и времени. Варить повидло лучше в большой широкой посуде – таз для этих целей подходит идеально. За счет того, что площадь поверхности большая, жидкость из повидла будет испаряться лучше, и оно сварится быстрее.

Самым нежным повидло из ранеток получается, когда пропаренные плоды протирают через сито.

Плоды можно пропускать через мясорубку, это быстрее, чем протирать через сито. Но этот способ более приемлем тогда, когда нужно переработать большой объем продуктов, ведь и отходов при нем значительно больше.

При варке повидла массу нужно все время размешивать, чтобы она не пристала к стенкам посуды.

Для варки повидла пригодны только полностью вызревшие ранетки, в которых много пектина.

Повидло из ранеток

24

Нужно очистить плоды от грязи. Затем налить в кастрюлю воды и насыпать в нее ранетки. Подержать их на медленном огне сорок-пятьдесят минут для того, чтобы плоды упарились. Как проверить степень готовности? Взять вилку и попробовать проткнуть несколько штук.

Далее, по рецепту нужно сделать следующее: взять сито с крупноячеистой сеткой из металла и протереть ранетки. Если не хотите делать это руками, можно воспользоваться толкушкой из дерева.

Далее нужно добавить сахар к получившейся массе из расчета два к одному, т. е. на два килограмма ранеток нужен один килограмм сахара. Перемешать смесь до однородной массы и поставить на медленный огонь, чтобы сахар полностью растворился.

После этого необходимо провести классические действия, которые вы обычно осуществляете при заготовке на зиму: находите банки и стерилизуете их, закручиваете получившееся повидло, переворачиваете банки и оставляете их остывать обязательно перевернутыми.

Повидло из ранеток на зиму – простой рецепт

ранетки – 1 кг;
сахар – 500 г.

Вымытые ранетки высыпают в кастрюлю, вливают около 100 мл воды и на малом огне упаривают их минут 50 до мягкости. Далее при помощи толкушки перетирают их через сито. Полученную мякоть помещают в кастрюлю, всыпают сахар и, помешивая, варят массу до желаемой густоты. Раскладывают повидло из ранеток по стерильным банкам и закатывают.

Повидло из ранеток на зиму через мясорубку

Повидло из ранеток через мясорубку готовится быстрее, чем при других способах подготовки яблок. А чтобы повидло в процессе варки меньше пригорало, можно сначала проварить фруктовую массу до легкого загустения, а потом уже всыпать сахарный песок и варить аппетитное повидло до полной готовности.

ранетки – 5 кг;
сахар – 1,5 кг.

Ранетки чистят от сердцевин и пропускают через мясорубку.

Добавляют сахарный песок и уваривают до нужной густоты, а потом уже распределяют повидло из ароматных ранеток по банкам и укупоривают.

Повидло из мелких ранеток

Повидло из ранеток на зиму можно приготовить и из самых мелких плодов. А чтобы ускорить процесс измельчения фруктов, можно вместо традиционного сита использовать современные кухонные помощники, такие как кухонный комбайн или погружной блендер. Готовность повидла определяют так – периодически проводят лопаткой по дну емкости – когда образующаяся дорожка затягивается медленно, значит, лакомство готово.

ранетки – 1 кг;
сахарный песок – 250 г;
вода питьевая – 100 мл.

Яблоки режут на 4 части, удаляя сердцевину. Вливают воду и проваривают до мягкости. При помощи блендера превращают массу в пюре. Всыпают сахар и уваривают повидло из мелких ранеток до желаемой густоты, а потом разливают по банкам и закатывают.

Повидло из ранеток и груш

груши	–	1 кг;
ранетки	-	1 кг;
сахар	–	550 г;
лимон	–	1 шт.

Груши и ранетки моют, нарезают дольками и пропускают через мясорубку. Полученную массу уваривают до загустения – на это потребуется около часа. Всыпают сахар, добавляют сок лимона и проваривают до желаемой консистенции. Горячее повидло из ранеток раскладывают по банкам и укупоривают.

Повидло из ранеток с лимоном

Повидло из ранеток с лимоном на зиму получается особенно вкусным и не слишком приторным. Оно то, что понравится тем, кто не жалуется слишком сладкие заготовки. Приятная кислинка и легкий аромат цитрусовых делают лакомство особенным. В дальнейшем его можно использовать в качестве начинки в домашней выпечке.

ранетки	–	3 кг;
лимон	–	1 шт.;
сахар	–	2 кг;
вода	–	500 мл.

Ранетки заливают водой и до мягкости проваривают. Протирают плоды через сито. Добавляют тертую лимонную цедру и нарубленную мякоть лимона. Всыпают сахар и, помешивая, уваривают около получаса. Распределяют повидло по банкам и укупоривают.

Повидло из ранеток с курагой на зиму

Повидло из ранеток и кураги – яркое сладкое блюдо, которое так и радуется глаз. Если используется не слишком мягкая курага, то ее нужно предварительно залить кипятком и оставить до размягчения, а уже только после этого пропускать ее через мясорубку вместе с ранетками. Хранить такое повидло можно и в условиях квартиры, то есть без погреба.

ранетки – 2 кг;
курага – 300 г;
сахар – 1 кг.

Очищенные яблоки пропускают через мясорубку вместе с курагой, добавляют сахар. Хорошо размешивают, помещают на плиту и варят после закипания 50 минут. Раскладывают густое повидло из ранеток на зиму по банкам и закатывают.

Повидло из ранеток в духовке на зиму

Повидло из ранеток в духовке получается таким же вкусным, как и при других способах подготовки плодов. За счет того, что при запекании из райских яблочек, как еще их называют, выпаривается часть влаги, пюре в дальнейшем имеет более густую консистенцию. За счет этого время варки повидла в дальнейшем сокращается.

ранетки – 3 кг;
сахар.

Яблоки нарезают пополам, укладывают их срезом вверх на противень и при 180 градусах запекают полчаса. Готовые плоды перетирают через сито, и всыпают сахар – на 1 литр пюре нужно 600 г сахарного песка. На малом огне доводят повидло до готовности, разливают по банкам и укупоривают.

Янтарное повидло в мультиварке

1 килограмм яблок мелкоплодных сортов;
0,5кг сахарного песка;
0,5 стакана чистой холодной воды.

Вымыть и перебрать плоды. Очистить от кожуры и семян. Порезать на кусочки, подходящие для мясорубки или кухонного комбайна. Измельчить подготовленные ранетки. Положить сахар в свежее пюре. Отставить на несколько часов для лучшего растворения сахарного песка. Перемешать, сложить в мультиварку. До закипания агрегат должен быть включен в режиме «Жарение». Затем перевести мультиварку на режим с низким давлением. Через 20 минут выпустить пар и закатать повидло из ранеток в сухую, стерилизованную тару.

Повидло из ранеток на зиму в мультиварке

Повидло из ранеток в мультиварке можно приготовить также, как и традиционным способом на плите. Единственное, что большой объем лакомства сварить не удастся, ведь размеры чаши весьма ограничены. А чтобы процесс варки сократить, лакомство можно доводить до готовности не на «Тушении», а на «Выпечке». Но тогда нужно более пристально следить за процессом и чаще помешивать повидло, чтобы оно не пригорело.

ранетки – 1 кг;
сахар – 1 стакан;
вода – 70 мл.

Фрукты помещают в чашу мультиварки, вливают воду и в режиме «Выпечка» готовят полчаса. Протирают мягкие плоды с помощью толкушки через сито. Возвращают пюре в чашу, всыпают сахар, размешивают и в режиме «Тушение» готовят 2 часа. Когда повидло из ранеток загустеет, раскладывают его по банкам и закупоривают.

Повидло из ранеток без сахара на зиму-1

Рецепт повидла из ранеток без добавления сахарного песка позволяет приготовить полностью натуральное и полезное лакомство, но за счет того, что сахар выступает консервантом, заготовки без его использования могут не стоять долго, а забродить. Чтобы этого не произошло, банки с повидлом нужно простерилизовать на водяной бане.

ранетки – 1 кг;
вода – 200 мл.

Ранетки нарезают кусочками, заливают водой и минут 15 проваривают. Размягченные плоды перетирают через сито и полученное пюре уваривают до густоты. Готовое яблочное повидло из ранеток раскладывают по пол литровым банкам и стерилизуют 15 минут, а потом закатывают.

Повидло из ранеток без сахара на зиму-2

Очистить яблоки и, нарезав их дольками, уложить в двухлитровые и литровые банки. Банку поставить на полотенце или полотняную тряпку, до самого верха залить кипящей водой (без сахара) и, прикрыв крышкой, оставить на три минуты, после чего воду слить и снова залить кипятком. Трижды повторив процедуру, закатать банку крышкой. Обращаем внимание: если банок несколько, надо заниматься каждой в отдельности, не давая воде остыть.

ЖЕЛЕ

Желе из яблочных остатков

Яблочную кожуру и сердцевинки большинство хозяек выбрасывают. Между тем из них можно сварить вкусное желе.

В эмалированную посуду выложить все имеющиеся остатки (яблоки должны быть вымыты, подгнившие места удалены) и залить водой. Закрыв посуду крышкой, варить на слабом огне около 2 часов. Затем вылить массу в сито и оставить на ночь. На следующий день сок перелить в посуду (осадок оставить) и сварить желе.

На **1,5 л сока** взять **1 кг сахара**, перемешать, чтобы он полностью растворился, и варить, пока сок не станет красивого розового цвета и с ложки не станет падать крупной тяжелой каплей. Горячую массу разлить в небольшие стеклянные банки и закрыть крышками.

Желе-варенье по-болгарски

**на 2 кг яблок - 2 лимона,
на 1 л сока - 750 г сахара,
чайная ложка лимонной кислоты,
50 г ядер грецкого ореха.**

Нарезать на восемь частей яблоки и смешать с нарезанными ломтиками лимонов (с кожицей и семенами), залить водой, чтобы она покрыла плоды, и варить до мягкости. Сок процедить и добавить сахар, варить на сильном огне, пока сироп не загустеет (капля сиропа на блюдечке не должна расплываться). За 2-3 минуты до снятия желе с огня добавить лимонную кислоту и по желанию ядра очищенного высушенного грецкого ореха. Банки заклеить целлофаном.

Желе

**На 600 г пюре - 400 г сахара,
на 1,5 кг яблок-600 г воды,
10-12 шт. гвоздики,
сок и мякоть 1/2 лимона.**

Нарезать яблоки и потушить их в воде с гвоздикой до мягкости. Пропустить массу через сито. Нагреть яблочное пюре, добавить в него сахар, мякоть лимона с соком и варить

До полного его растворения. Все готовить на сильном огне. Желе будет готово, когда капля сиропа быстро застынет на холодной тарелке. Остудить желе и поместить его в стерильные банки.

Желе и повидло из ранеток

**на 1 кг ранеток
2,5 стакана сахара.**

Прокипятить 20-30 минут. Откинуть на сито и дать стечь жидкости. В жидкость добавить 400 гр. сахара и варить до уварки на 1/3. Пену снять, разлить в банки, закатать и под шубу.

Повидло: остатки протереть через сито. На 1 стакан добавить 2/3 стакана сахара и варить до загустения, пока не станет однородной массой. Горячую массу разложить по банкам и закатать.

Ранетки в сиропе

**1 килограмм яблок-ранеток;
1 килограмм сахарного песка;
200 миллилитров воды;
полчайной ложки соли;
лимонная кислота – по желанию.**

Ранетки вымыть и нарезать дольками. Можно удалить кожицу. Кусочки яблок положить в подсоленную воду. В случае большой плотности плодов допустима бланшировка яблок в течение 3-5 минут. Приготовить сироп из воды и сахара. В кипящий сироп выложить дольки, слегка перемешать, отставить на ночь. Повторить трижды. В последний раз проварить до готовности, по желанию добавив лимонную кислоту. Закатать горячим в подготовленную тару. Законсервированное варенье получится прозрачным и очень ароматным.

Простой рецепт из ранеток целиком

ранетки	—	3 кг
сахар	—	2 кг
вода	—	0,5 л
корица	—	1 ст.л.

Удалите плодоножки, ополосните плоды и зубочисткой или иголкой сделайте в них по несколько проколов. Вскипятите воду и засыпайте в неё по несколько десятков яблочек на несколько секунд. Это позволит размягчить жёсткую кожицу. После ошпаривания кипятком сразу же отправьте плоды в ледяную воду. Смешайте сахар с указанным в рецепте количеством воды и прогрейте сироп. Кипятите его около 3 минут. Охладите сироп и залейте его в подготовленные ранетки. Эту заготовку следует оставить на несколько часов для пропитки. После этого поставьте ёмкость с вареньем на плиту и варите примерно 20 минут. Делать это нужно на маленьком огне. Добавьте корицу. Остудите варенье и оставьте его на 6 часов. Ещё дважды проваривайте и охлаждайте десерт по такому же сценарию. Горячее варенье разлейте в банки.

КОНФИТЮР ИЗ РАНЕТОК НА ЗИМУ

Конфитюр – это вкуснейшая заготовка на зиму, представляющая собой помесь варенья и джема. Это очень полезная вещь, поскольку готовится она практически всегда без добавления воды, или с малым ее количеством.

Так фрукты, ягоды и другие ценные компоненты, входящие в состав конфитюра, сохраняют больше полезных свойств, поскольку пропариваются фактически в собственном соку.

Как использовать конфитюр?

Единственным минусом рецептов приготовления конфитюра является большое количество сахара, фигурирующее в нем. Однако вы можете скорректировать этот момент по собственному предпочтению, поскольку готовое блюдо вовсе необязательно должно быть сладким.

Многие используют его в качестве соусов, маринадов и заправок к пикантным мясным и рыбным блюдам. К слову, также джем можно успешно применять в качестве предварительного маринада – он размягчит мясо, сделает его сочным, мягким и нежным. Ну а сегодня мы поговорим о том, каковы технологии приготовления конфитюра из ранеток.

32

Рецептов приготовления конфитюра из ранеток существует немало, и все они имеют собственную прелесть. Кто-то оставляет вкус заготовки фактически первозданным, то есть, кисловатым, кто-то, напротив, предпочитает подслащивать его. Джем и повидло из ранеток на зиму – не только вкусная, но и весьма полезная заготовка. Ее аромат способен покориť даже маленьких детей, которые обычно относятся к «взрослым» блюдам без особого вдохновения и энтузиазма. Использовать такую заготовку можно как угодно. Некоторые люди любят употреблять ее с белым хлебом на завтрак, другие пьют вместе с горячим чаем, а третьи и вовсе заправляют ею мясо, чтобы оно было изысканным и пикантным. Так или иначе, заготовки из ранеток на зиму являются питательными и полезными, и с этим никак нельзя поспорить.

Рецепт конфитюра из ранеток

Если вы не любите повидло, варенье или компот, то отличным вариантом заготовки на зиму специально для вас может стать конфитюр, представляющий собой нечто среднее между вареньем и джемом. Давайте посмотрим, как его можно сделать. Имейте в виду, что при приготовлении конфитюра используется большое количество сахара, поэтому если вы не любите сладкую пищу или у вас есть проблемы с зубами, то для вас будет лучше не употреблять данный продукт.

Если вы хотите приготовить классический конфитюр без специй, например, корицы, или каким-либо иным образом изменить его вкус, например, с помощью лимона, вам понадобятся следующие ингредиенты: ранетки и сахар (неважно, тростниковый коричневый или белый) из расчета два к трем, т. е. на 1 кг ранеток необходимо 1,5 кг сахара.

Тщательно моем ранетки, удаляем с них все лишнее: веточки, хвостики.

Порежьте ваши яблоки как можно мельче, но не настолько мелко, чтобы кусочки стали похожи на пюре.

Берите огнеупорную кастрюлю и положите в нее ваши плоды. Затем ровно засыпьте их сахаром.

Теперь поставьте кастрюлю на плиту и зажгите огонь. В зависимости от того, использовали вы дикие сорта или домашние, будет варьироваться время приготовления. Так, конфитюру из домашних плодов хватит и тридцати минут, в то время, как их «диким» собратьям потребуется не менее сорока минут из-за того, что они более твердые.

После этого стерилизуйте банки и закрывайте ваш приготовленный конфитюр в них.

Существует ещё одна разновидность вышеуказанного способа: вы можете сделать конфитюр из цельных ранеток, если вы не любите пюреобразную субстанцию. Технология приготовления такая же, за исключением того, что разрезать плоды не нужно.

Классический рецепт приготовления конфитюра из яблок

Для приготовления стандартного конфитюра из ранеток на зиму вам понадобится:

Яблоки (дикие ранетки) – 1 кг;
Сахар – 1,5 кг.

Первым делом следует подготовить сами яблоки. Их необходимо тщательно вымыть под проточной водой с использованием мыла, а также отсечь все веточки и листки;

Шкурку яблок можно оставить, поскольку она очень нежная, и при варке гарантированно растворится в сиропе. Сердцевины плодов можно вырезать или оставлять на своих местах по личному усмотрению хозяйки. Помните о том, что яблочные косточки порой бывают полезнее, чем их мякоть;

Нарежьте яблоки любым удобным для вас способом (лучше измельчать тщательнее, но в пюре превращать плоды все же не следует);

Подготовленные ранетки всыпьте в толстостенную огнеупорную посуду и постепенно засыпьте ровным слоем сахара;

Поставьте емкость на огонь. «Бывалые» хозяйки утверждают, что лучше всего дополнить полученную яблочно-сахарную массу ½ стакана крутого кипятка. Так получается больше сиропа, а кроме того, можно отвлечься и не следить за вареньем постоянно – оно почти гарантированно не пригорит к стенкам тары;

Если вы взяли дикие ранетки, а не садовые, то варить их следует не менее 40 минут, поскольку они являются довольно



твердыми по сравнению со своими «одомашненными» аналогами. Для приготовления конфитюра из садовых ранеток будет достаточно получаса;

Остывшее варенье перелейте в предварительно подготовленную стерилизованную тару и закатайте.

Дикие ранетки не темнеют при варке. Благодаря этому преимуществу вы можете смело добавлять сахар в массу, если она покажется вам недостаточно сладкой, и беспокоиться о порче готового продукта не придется.

Вы можете разнообразить данный базовый рецепт специями и пряностями по своему усмотрению. Наиболее гармонично сюда впишется корица и гвоздика, впрочем, как и в любые другие яблочные заготовки.

Следует отметить, что некоторые хозяйки предпочитают не резать яблоки совсем. То есть, оставляют плоды в цельном виде, освободив их только от веточек и листьев. Вы также можете воспользоваться такой технологией приготовления, если предпочитаете целые фрукты в конфитюрах.

Рецепт конфитюра из яблочек с лимонной кислотой

В данном рецепте помимо сахара будет фигурировать лимонная кислота, которая поможет вам сделать конфитюр еще более насыщенным, «карамельным» на вкус.

Ранетки	–	1 кг;
Сахар	–	1,3 кг;
Лимонная кислота	–	¼ чайной ложки;
Вода	–	1 стакан.

Данный рецепт приготовления предусматривает использование цельных плодов примерно 1,5-3,5 см в диаметре. Причем желательно, чтобы в каждой партии конфитюра фигурировали яблоки одинакового размера;

Итак, ранетки тщательно промойте водой с использованием хозяйственного мыла. Переберите их – следите, чтобы на плодах не было царапин и червоточин, иначе готовый джем будет безнадежно испорчен! Также отсекайте от плодов веточки и листья. После того, как яблоки будут готовы, проткните каждое вдоль оси зубочисткой. Начните варить сладкий карамельный сироп из сахара, лимонной кислоты и воды.

Не дожидаясь сгущения сиропа, погрузите в него ваши подготовленные ранетки (это нужно сделать в начале его закипания);

Теперь мешать полученную массу нельзя, иначе яблоки могут развалиться. Поэтому аккуратно черпайте половником сироп по краям кастрюли и периодически поливайте их сверху;

Далее вы должны найти плотную тарелку, примерно равную по диаметру кастрюле. Установите ее на поверхность яблок и прижмите не слишком тяжелым прессом (в качестве мини-груза оптимально подойдет наполненная пол-литровая банка). В таком состоянии ваше варенье должно простоять в течение суток;

По прошествии суток уберите груз и тарелку, а полученное

прозрачное варенье еще раз проварите в течение 5-10 минут на слабом огне;

Чтобы проверить готовность блюда, достаньте из кастрюльки самое крупное яблоко и разрежьте его пополам. Если оно рассекается легко, а своей внутренней структурой напоминает мармелад – значит, ваш конфитюр готов. Если же плод не до конца пропитался сиропом, снова ставьте варенье под пресс и выжидайте 5-6 часов. Затем снова проварите массу на медленном огне в течение 5-7 минут;

Готовый конфитюр осторожно разлейте по стерилизованным стеклянным банкам с винтовыми крышками. Лучше делать это в горячем виде. И старайтесь не нарушить целостность яблок. Хранить такой вкуснейший джем следует в прохладном месте. Идеально, если у вас в доме имеется погреб. Но если его нет, поместите банки в сухое темное место, вроде кухонного шкафа или кладовой.

МОЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ

Осенью непременно готовлю **моченые яблоки**, вкус которых напоминает мне о далеком детстве. Помню, бабушка всегда баловала нас такими невероятно вкусными и ароматными яблочками. Именно ее рецепт я использую до сих пор.

На емкость 12 л:

30-35 яблок среднего размера

10 л воды

2 стакана ржаной муки

200 г сахара

3 ст. Ложки поваренной соли с горкой

Листья смородины и вишни

Чабрец

Мята

Для этой цели я специально приобрела небольшую деревянную кадку емкостью 12 л, но можно мочить яблоки и в любой другой таре. Дно кадки выстилаю листьями вишни, черной смородины, травой чабреца и мяты. Затем укладываю в нее чистые яблоки плодоножками вверх, переслаивая их такими же листочками и травами. Ржаную муку подсушиваю в духовке до тех пор, пока она не приобретет оттенок топленого молока. Пересыпаю ее в чугунный сотейник и запариваю 2 л крутого кипятка, вливая его тонкой струйкой и непрерывно помешивая кашницу, чтобы не образовалось комков. Довожу до кипения остальные 8 л воды, всыпаю в нее сахар, соль и оставляю до полного остывания, после чего добавляю ржаную заварку и тщательно перемешиваю. Полученным рассолом заливаю яблоки, сверху кладу деревянный кружок, покрываю марлей и ставлю гнет. Кадку оставляю в комнате на 2 - 3 дня, а потом переносу в погреб. Примерно через месяц яблоки будут готовы.

Моченые яблоки

Для мочения годятся сорта кислые и крепкие (только не мягкие и сладкие). Мочить яблоки можно в стеклянных банках емкостью от 3 до 10 л. На дно положить черносмородиновые или вишневые листья. Здоровые плоды с чистой кожицей, тщательно вымытые, выложить рядами, перекладывая их листьями. Закрывать все листьями и залить рассолом. Залитые рассолом яблоки поставить на 8- 10 дней для брожения (температура 22-25°C). Как только пена спадет и перестанут подниматься пузырьки, банки долить рассолом и закатать.

Банки можно закрыть смоченным в водке или спирте целлофаном так, чтобы он плотно приклеился к краям, и завязать бечевкой. Хранят моченые яблоки в защищенном от прямых солнечных лучей месте при температуре не выше 15°C и не ниже - 6°C.

Рассол: на 10 л воды -300 г сахарного песка, 150 г соли и солодовое сусло. Сусло готовить так: 100 г солода размешать в 1 л воды, поставить на огонь и довести до кипения. Выдержать сутки, процедить и влить в рассол. Если нет солода, можно взять 100 г ржаной муки или сухого кваса. Часть сахарного песка при желании можно заменить медом из расчета 120 г меда вместо 100 г сахара.

СУШЁНЫЕ ЯБЛОКИ

Такой продукт обладает уникальными целебными свойствами и в холодное время года помогает поддержать наш иммунитет на высоком уровне. К тому же срок хранения сухофруктов при оптимальных условиях практически неограничен. Сушеные яблоки мы едим просто так, как чипсы, а также регулярно пьем компоты из сухофруктов. Яблоки я сушу летом на даче на открытом воздухе в жаркую сухую погоду. Для сушки использую кисло-сладкие сорта, которые получаются особенно ароматными. Плоды предварительно мою, обсушиваю и вместе с кожурой нарезаю ломтиками толщиной не более 5 мм. Их раскладываю на решетках и подносах и довожу на солнце до нужной кондиции, периодически перемешивая. Осенью излишки яблок высушиваю в духовке или электросушилке. Сухофрукты храню в мешочках и картонных коробках в сухом проветриваемом помещении.

Сушеные яблоки

Промытые яблоки очищают от кожуры, удаляют плодоножки и чашелистики, цилиндром вырезают сердцевину. Очищенные яблоки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой (1/2 чайной ложки на 1 л воды). Когда все яблоки будут очищены, их нарезают на кружки толщиной около 5 мм, немедленно погружают в кипящий сахарный раствор (на 1 л воды 1 кг сахара) и отваривают до полумягкого состояния, Кастрюлю снимают с плиты и яблоки оставляют в растворе на 24 часа подслащиваться. После обсухания их сушат сначала при 55°C, затем при 65°C и досушивают снова при 55°C. Яблочные кружки можно также нанизать на шнур и сушить над плитой.

ЯБЛОЧНЫЙ УКСУС

Однажды прочитала в специальной литературе о пользе яблочного уксуса. Оказывается этот продукт — просто кладезь витаминов и микроэлементов. Найти в продаже натуральный яблочный уксус оказалось весьма проблематично. Но теперь, когда в моем распоряжении каждый сезон появляется огромное количество своих экологически чистых яблок, я, как человек, заботящийся о своем здоровье и здоровье своих близких, считаю делом чести заготавливать этот напиток на весь год самостоятельно. Домашний яблочный уксус получается отменного качества. Его использую в кулинарии, а также в лечебных и оздоровительных целях.

1 способ **Яблочный уксус**

1,5 кг яблок
2 л воды
50-60 г ржаного хлеба
150 г меда

40

Яблоки вымыть и вместе с кожурой и сердцевинкой натереть на крупной терке. Сложить в стеклянную или эмалированную тару и залить 2 л холодной кипяченой воды. Добавить в емкость ржаной хлеб, мед и все тщательно перемешать. Посуду накрыть марлей и оставить в теплом помещении для сбраживания. Содержимое периодически помешивать, а по истечении 10—12 дней процедить его в другую емкость и оставить настаиваться под марлей еще на 1 — 1,5 месяца. Готовый уксус, у которого исчезает резкий неприятный запах и появляется изумительный яблочный аромат, еще раз процедить, разлить в стеклянные бутылки или банки, плотно их закрыть и хранить в темном месте при температуре + 6... + 15 °С.

2 способ **Яблочный уксус (по Д. Джарвису)**

Яблоки натереть на крупной терке. Сырую яблочную кашу положить в стеклянный сосуд и развести теплой кипяченой водой (на 800 г кашицы 1 л воды). На каждый литр воды прибавить по 100 г меда или сахара, а для ускорения брожения - по 10 г дрожжей или 20 г сухого ржаного хлеба. Первые 10 дней сосуд с

этой смесью хранить открытым при температуре 20-30°, перемешивая яблочную кашу деревянной ложкой 2-3 раза в день. Потом массу переложить в марлевый мешок и отжать сок. Сок процедить через марлю и перелить в сосуд с широким горлом. При желании на 1 л сока прибавить 50-100 г меда или сахара. Банку закрыть марлей, завязать и поставить в теплое место, чтобы брожение продолжалось еще 40-60 дней. Затем уксус фильтровать, разлить по бутылкам и плотно закрыть их пробками. Хранить в холодильнике при температуре 6-8 °.

3 способ Яблочный уксус

Используются перезрелые яблоки или падалица, а также отходы после приготовления повидла, сока, сиропа. Плоды тщательно вымыть, мягкие и сочные яблоки раздавить, а твердые измельчить.

Массу переложить в эмалированную посуду с широким дном, залить горячей водой (65...70°C) и добавить сахар из расчета 50 г на 1 кг массы для сладких яблок и 100 г на 1 кг для кислых яблок. Вода должна покрывать яблочную массу на 3-4 см. Посуду поставить в теплое место. Через 2 недели жидкость процедить через марлю и перелить для брожения в банки, не доливая до верха 5-7 см. В них выдержать жидкость еще 2 недели. Осторожно перелить его, не размешивая, в бутылки, не доливая до верха 3-4 см. Бутылки закупорить прокипяченными пробками, а для длительного хранения пробки залить сверху парафином, Хранить в темном месте при температуре от 4°C до 20°C.

4 способ Яблочный уксус

800 г яблок натираем, помещаем в посуду, добавляем 40 г винограда или изюма, 100 г сахара или мёда, помещаем в банку, заливаем 1 литром тёплой кипячёной воды. Настаиваем 15 дней, затем отцеживаем яблоки, а виноград или изюм оставляем (бродит 40-50 дней).

Яблочный уксус можно употреблять не только для солений, но и для лечения: на 1 стакан воды 2 столовые ложки уксуса утром натощак.

Для ароматизации заготовок из яблок можно добавлять в них корицу, ванилин и цедру цитрусовых по вкусу.

Зеленые яблоки содержат большое количество пектиновых веществ, которые в соединении с фруктовыми кислотами и сахаром дают хороший желирующий эффект.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

Lined writing area consisting of 21 horizontal lines.