



Джемы, варенья, КОМПЮТЫ





Джемы, варенья, компоты

Содержание



4. Варенье из тыквы
5. Варенье из арбузных корок
6. Компот из винограда
7. Джем из земляники
8. Земляника (клубника) в сиропе
9. Желе из крыжовника
10. Джем черносмородиновый
11. Компот из красной смородины
12. Варенье из персиков с косточками и кожицей
13. Компот из абрикосов
14. Мармелад из абрикосов
15. Вино из черной смородины и винограда
16. Желе из сливы
17. Слива в сахаре
18. Слива натуральная целая
19. Варенье из синих слив
20. Варенье из вишни (без косточек)
21. Калина в сахарном сиропе
22. Пюре из шиповника
23. Джем из черноплодной рябины
24. Компот из рябины и яблок
25. Повидло из айвы
26. Варенье из айвы
27. Желе из яблок
28. Варенье из яблок
29. Белевская пастила
30. Варенье из малины
31. Сок из малины



ВАРЕНЬЕ ИЗ ТЫКВЫ

- 1 кг долек мякоти тыквы
- 1,5 кг сахара
- 640 мл воды
- 0,6 г лимонной кислоты

Отобрать небольшие по размеру, не совсем зрелые тыквы, тщательно вымыть, разделить на части, отделить мякоть от семян и очистить от кожицы, разрезать на кубики с размером граней 1 см, опустить на 5–6 минут в кипящую воду, не допуская разваривания, откинуть

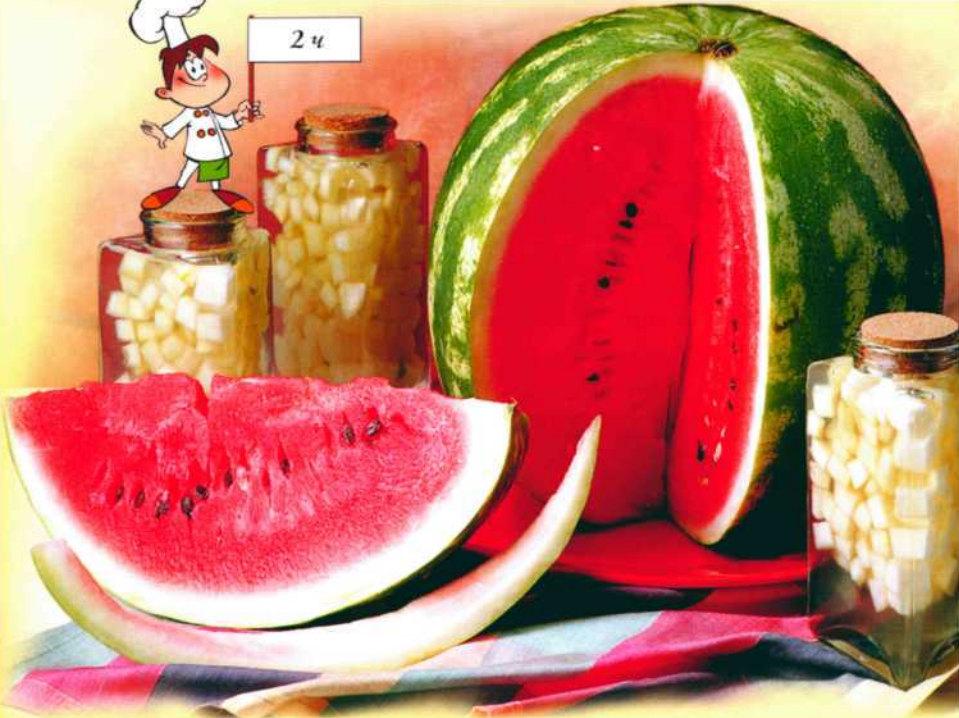
на дуршлаг, охладить в проточной воде, дать ей стечь.

Бланшированные дольки залить горячим 70%-ным сахарным сиропом, приготовленным из сахара и воды, уварить на слабом огне до тех пор пока тыквенные дольки не станут прозрачными. В конце варки добавить немного лимонной кислоты. Варенье разложить в банки. Пастеризовать при 95°C банки вместимостью: 0,5 л – 10 минут, 1 л – 15 минут.



Особенно ценны тыквы с оранжевой и ярко-желтой мякотью, так как они богаты каротином.





ВАРЕНЬЕ ИЗ АРБУЗНЫХ КОРОК

- 1 кг арбузных корок
- 1,5 кг сахара
- 645 мл воды
- 0,6 г (1/2 ч. ложки) лимонной кислоты

Корки арбуза вымыть, с верхней наружной стороны ножом снять плотный слой, оставив лишь белую мякоть.

Очищенные корки нарезать на небольшие дольки, опустить их в кипящую воду, варить до размягчения.

Затем откинуть на дуршлаг, дать воде стечь и залить кипящим 70%-ным сахарным сиропом, приготовленным из сахара и воды.



Арбуз – мочегонное и жаропонижающее средство. Клетчатка мякоти арбуза улучшает пищеварение и способствует выделению из организма избытка холестерина.

Смесь на слабом огне уваривать до тех пор пока арбузные дольки не станут прозрачными.

В конце варки добавить немного лимонной кислоты.

Пастеризовать при 95°C банки вместимостью: 0,5 л – 10 минут, 1 л – 15 минут.

КОМПОТ ИЗ ВИНОГРАДА

Для сиропа:

- 1 л воды
- 430 г сахара

Отобранные ягоды вымыть обильным количеством воды и плотно уложить в банки. На плотность укладки следует обратить большое внимание, так как ягоды винограда

не бланшируют, а при неплотной укладке ягоды после стерилизации всплывают, оставляя заметный промежуток, не заполненный виноградом.

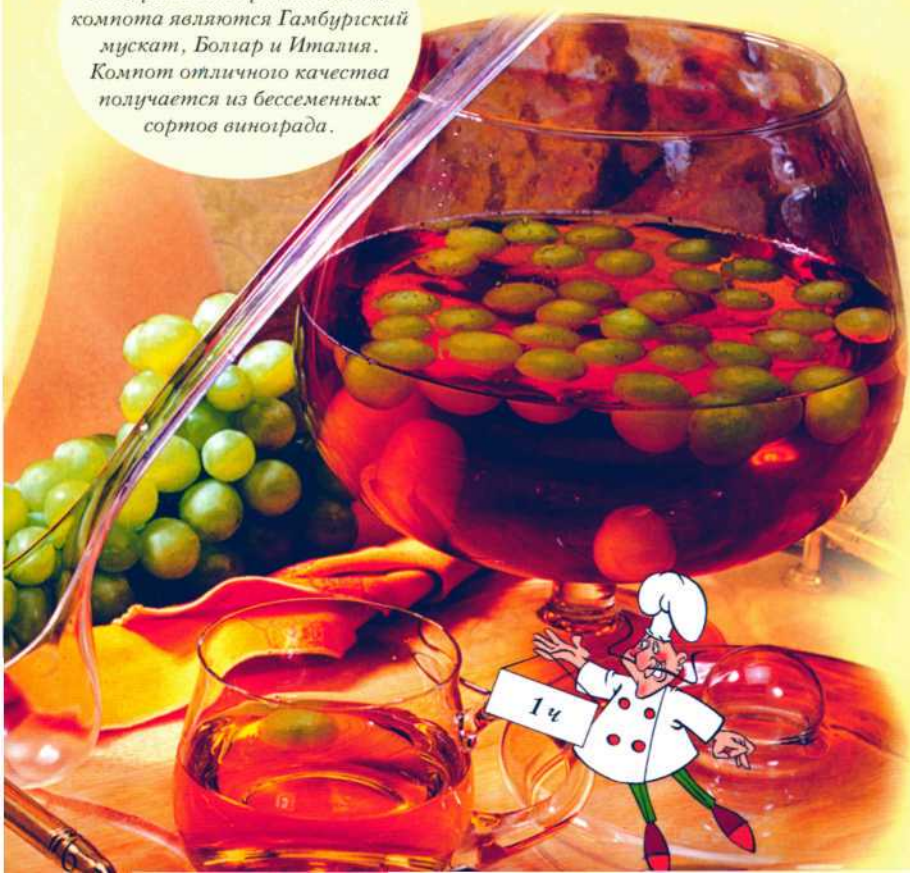
Уложенные в банки ягоды залить горячим (90°С) сахарным сиропом крепостью 30%. Уровень сиропа должен быть на 1,5–2 см ниже верхнего края банки.

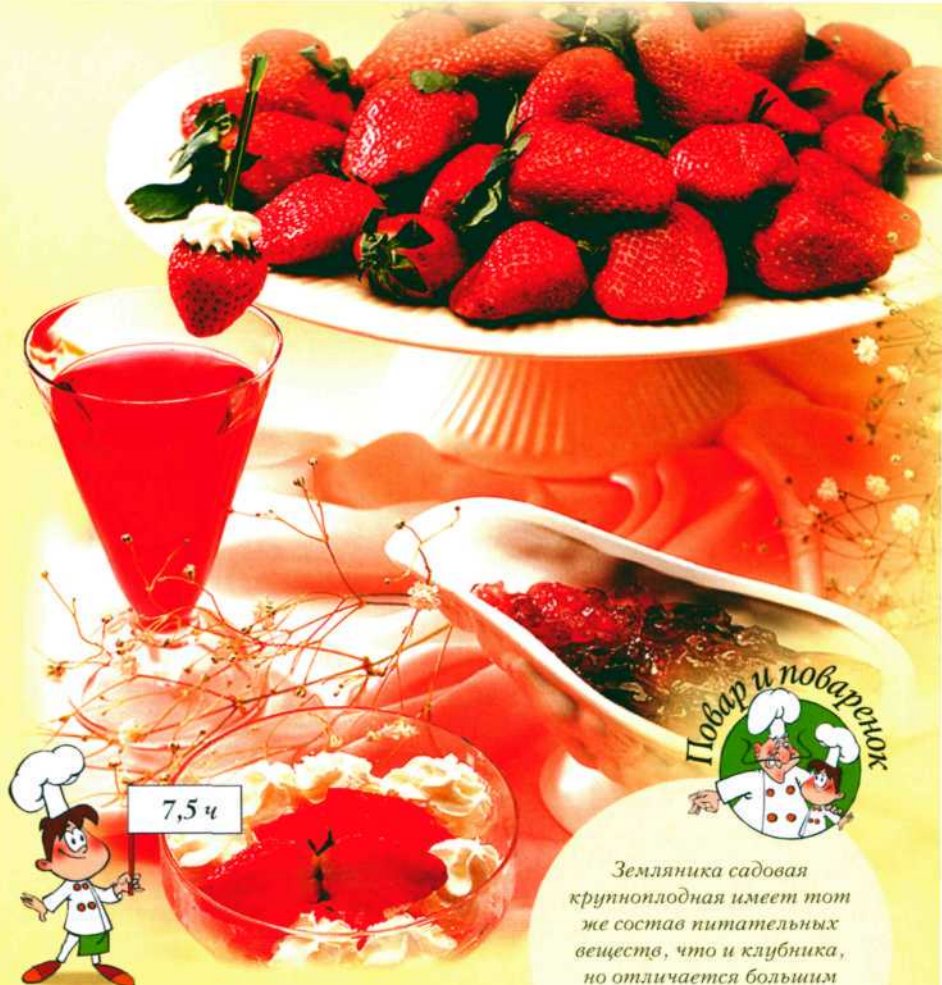
Стерилизовать компот 20 минут с момента закипания воды.

После стерилизации банки охладить холодной водой.



Лучшими сортами винограда для приготовления компота являются Гамбургский мускат, Болгар и Италия. Компот отличного качества получается из бессеменных сортов винограда.





7,5 ч



Земляника садовая крупноплодная имеет тот же состав питательных веществ, что и клубника, но отличается большим содержанием сахаров, более крупными размерами ягод.

ДЖЕМ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ

- 700 г ягод
- 1 кг сахара
- 1 ч. ложка лимонной кислоты

Перебранные и промытые ягоды поместить в посуду, предназначенную для варки, засыпать сахаром и выдержать 5–6 часов. Затем полученную смесь

варить на сильном огне, непрерывно удаляя образующуюся пену. За 3–4 минуты до снятия джема с огня в него добавить лимонную кислоту. Когда температура джема понизится до 80–85°C, расфасовать его в банки.

Банки закрыть после того как джем полностью остынет.



ЗЕМЛЯНИКА (КЛУБНИКА) В СИРОПЕ

- 800 г ягод земляники
- 200 мл 40%-ного сахарного сиропа
(95 г сахара, 140 мл воды)

Ягоды уложить в дуршлаг, промыть, опустить на 30–40 секунд в кипящую воду.

Затем воду быстро слить, а ягоды переложить в прогретые банки, залить кипящим 40%-ным сахарным сиропом.

Пастеризовать при 85°C: 0,5 л банки — 15 минут, 1 л — 20 минут.



В садовой землянике
присутствуют витамины:
С, В₁, В₂, В₃, РР, В₆, Н,
Е, К, каротин.

ЖЕЛЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА

- 1 л сока крыжовника
- 1 кг сахара

Сок крыжовенный без мякоти процедить, влить в эмалированную посуду, поставить на огонь, прокипятить в течение 10 минут, всыпать сахар и уварить при помешивании и постоянном удалении пены до готовности. Для ароматизации можно добавить несколько лимонных корочек и вынуть их, когда желе будет готово.

Горячее желе профильтровать через три слоя марли, разлить в прогретые сухие банки небольшой вместительности (до 350 мл). Наполненные банки, не пастеризуя, укупорить. Хранить в темном, сухом и прохладном месте.



Плоды крыжовника могут быть голыми или опушенными. Ягоды округлые или продолговатые, от зеленых до темноокрашенных.



1 ч





Повар и поваренок

Витамин С
в черной смородине
чрезвычайно устойчив при
всех видах переработки
этой ягоды.

ДЖЕМ ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ

- 1 кг ягод
- 1,5 кг сахара
- 100 мл воды

Перебранные и промытые ягоды поместить в варочную посуду, добавить воду и варить их до полного

размягчения. Затем добавить сахарный песок и при помешивании варить до готовности.

В горячем виде расфасовать в прогретые банки.

Пастеризовать при 90°C: 0,5 л банки — 10 минут, 1 л — 15 минут.

КОМПОТ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

- 600 г ягод
- 400 мл 60%-ного сахарного сиропа (310 г сахара, 210 мл воды)

Свежесобранные, равномерно окрашенные ягоды перебрать, отделить от кисти, поместить в дуршлаг, осторожно промыть и удалить излишки влаги. Затем ягоды плотно уложить в прогретые банки, залить кипящим 60%-ным сахарным сиропом (приготовленным на воде



По использованию ягоды красной смородины делят на консервные и десертные. Красная смородина ценна содержанием Р-активных веществ и кумаринов.

или разбавленным в соотношении 1:1 соком черной смородины). Стерилизовать при 100°C: 0,5 л банки — 10 минут, 1 л — 15 минут.



ВАРЕНЬЕ ИЗ ПЕРСИКОВ С КОСТОЧКАМИ И КОЖИЦЕЙ

- 1 кг персиков
- 1,5 кг сахара
- 375 мл воды
- 3 г лимонной кислоты

Зрелые мелкие плоды вытереть начисто холстинкой, наколоть булавкой и поместить в варочную посуду.

Затем залить горячим 80%-ным сахарным сиропом, приготовленным из сахара и воды.

Смесь на слабом огне прокипятить 4–5 минут, выдержать 24 часа, затем на умеренном огне варить

до готовности. В конце варки добавить лимонную кислоту. Готовое варенье горячим расфасовать в прогретые банки. Пастеризовать при 90°С банки: 0,5 л – 10 минут, 1 л – 14 минут.



*Персики
достигают степени
зрелости в августе –
сентябре.*





КОМПОТ ИЗ АБРИКОСОВ

- 1 кг абрикосов
- 300–400 г сахара

Спелые абрикосы разрезать на половинки, удалить косточки, уложить в эмалированную посуду, послойно пересыпать сахарным песком.



*Компот из абрикосов
с косточками можно хранить
не более трех лет.*

На следующий день абрикосы переложить вместе с выделившимся соком в банки и поставить в кастрюлю с холодной водой на прогрев.
При 85°C банки пастеризовать 20 минут или стерилизовать в кипящей воде 8 минут.



МАРМЕЛАД ИЗ АБРИКОСОВ

- 1 кг абрикосов
- 600 г сахара
- 1 стакан воды

Отобранные и промытые плоды без косточек проварить в воде до размягчения и протереть через сито. В полученное пюре положить сахар, влить воду и варить, помешивая,

пока масса не будет отставать от дна. Полученную массу выложить на блюдо, смоченное водой, или в формочки и подсушить на воздухе.

Мармелад из абрикосов можно приготовить с яблоками: 2/3 абрикосов и 1/3 яблок. Готовить, как указано выше.



*Рекомендуется
смешивать крупные
и мелкие абрикосы,
так как крупные
содержат больше кислот,
а мелкие более
ароматны.*

Вино из черной смородины и винограда

- 5 кг ягод черной смородины
- 10 кг ягод красного винограда
- 500 г сахара

У ягод черной смородины отделить гребни, промыть чистой водой и пропустить через соковыжималку. Из ягод красного винограда отжать сок, нагреть до 25–30°С, добавить в него сахар и, не охлаждая, смешать с соком черной смородины. Смесь поместить в бутылы и подвергнуть брожению при комнатной температуре (22–25°С). Брожение длится 8–10 дней. По окончании брожения вино профильтровать через вату и разлить

в вымытые и высушенные бутылки, укупорить замоченными в вине пробками и хранить в горизонтальном положении в сухом прохладном помещении.



К числу лучших столовых сортов винограда относятся: Шасла, Чауш, Александрийский мускат, Бакальный, Хусайне, Асма, Изабелла, Шабаш.





ЖЕЛЕ ИЗ СЛИВЫ

На 1 кг слив (без косточек):

- 600 г сахара
- 150–200 мл воды

Плоды уложить в дуршлаг, на 2–3 минуты опустить в кипящую воду, а затем в холодную. Плоды разрезать по бороздке, удалить косточки и кожицу.

Подготовленные половинки слив поместить в посуду, добавить воду и варить на умеренном огне при помешивании до размягчения, протереть через сито.

К протертой массе добавить сахар и на сильном огне варить до готовности (но не более 20 минут).



Примерно 25% легкоусвояемых углеводов сливы составляет фруктоза, 65% – сахароза, остальное – глюкоза, что, к сожалению, ограничивает включение сливы в рацион больных сахарным диабетом.

При этом первоначальный объем уменьшится примерно на одну треть. Горячее желе разлить в сухие, прогретые банки небольшой вместимости (до 350 мл), герметически укупорить.

СЛИВА В САХАРЕ

- 720–750 г слив
- 200–230 г сахара

Плоды перебрать, промыть, удалить излишки влаги, разрезать на половинки, вынуть косточки. Сливы плотно уложить в прогретые банки срезом вниз, пересыпая каждый слой плодов сахаром. Объем банки заполнить до плечиков. Стерилизовать при 100°C: 0,5 л банки – 15 минут, 1 л – 25 минут.



В плодах сливы присутствуют витамины С, В₁, В₂, РР, каротин, минеральные соли калия, натрия, кальция, магния, фосфора, железа, дубильные, красящие и пектиновые вещества. Количество сахаров в мякоти сливы – около 9%, органических кислот – чуть более 1%.



1 ч

СЛИВА НАТУРАЛЬНАЯ ЦЕЛАЯ



Созревшие сливы окрашены в интенсивный темно-синий цвет и слегка сморщены вокруг плодоножек, мякоть желтая, косточка легко отделяется.



1 ч

- 600–650 г плодов
- 300–350 мл воды

Не совсем спелые, плотные плоды перебрать, рассортировать по размерам и промыть. Для того чтобы на коже образовались трещины, предупреждающие разваривание слив при их последующей стерилизации, опустить в дуршлаг на 2–4 секунды

в кипящую воду или на 30–50 секунд в горячий (80–90°C) 0,5%-ный раствор пищевой соды (на 995 мл воды — 5 г соды), быстро охладить в проточной воде и удалить излишки влаги. Бланшированные плоды уложить в прогретые банки, залить кипящей водой.

Стерилизовать при 100°C:
0,5 л банки — 8 минут, 1 л — 10 минут, 3 л — 20 минут.



ВАРЕНЬЕ ИЗ СИНИХ СЛИВ

- 700 г слив без косточек
- 1 кг сахара
- 0,5 л воды
- 4–5 листиков пеларгонии

Сливы вымыть, а затем аккуратно удалить косточки заостренной деревянной палочкой, стараясь не повредить мякоть.

Чтобы легче отделить кожицу, сливы погрузить на 3–4 минуты в кипяток, а затем в холодную воду.

Очищенные от кожицы сливы сразу же погрузить в холодную воду или в 0,5% - ный раствор лимонной кислоты, чтобы они не потемнели.

А затем поместить сливы в мешочек из марли и погрузить в известковую воду.

Известковую воду приготовить из гашеной извести и чистой холодной воды, добавляя на 5 л воды 250–300 г извести. Полученной мутной жидкости дать отстояться, а затем слить прозрачный раствор



Варенье высокого качества получается из очищенных от кожицы слив.

и профильтровать его. В известковой воде сливы выдержать 1–1,5 часа, а затем вынуть их и тщательно вымыть сильной струей воды.

Промытым сливам дать просохнуть и поместить их в предварительно приготовленный сахарный сироп, полученный из сахара и воды.

Варенье варить на сильном огне.

Во время варки образующуюся пену удалять шумовкой.

За 3–4 минуты до снятия варенья с огня в него добавить листики пеларгонии, перевязанные ниткой.



ВАРЕНЬЕ ИЗ ВИШНИ (БЕЗ КОСТОЧЕК)

- 1 кг вишни
- 1,5 кг сахара
- 375 мл воды

Ягоды вишни перебрать, промыть в холодной проточной воде, удалить косточки, поместить в эмалированную посуду, залить кипящим 80%-ным сахарным сиропом, приготовленным из сахара и воды, выдержать в течение трех часов, поставить на огонь и варить

в один прием до полной готовности. Готовое варенье в горячем виде расфасовать в сухие, прогретые банки, накрыть крышками и, не пастеризуя, герметически укупорить.



*Нельзя допускать
переваривания варенья:
сироп приобретает бурюю
окраску, что указывает
на разрушение Р-активных
веществ.*

КАЛИНА В САХАРНОМ СИРОПЕ

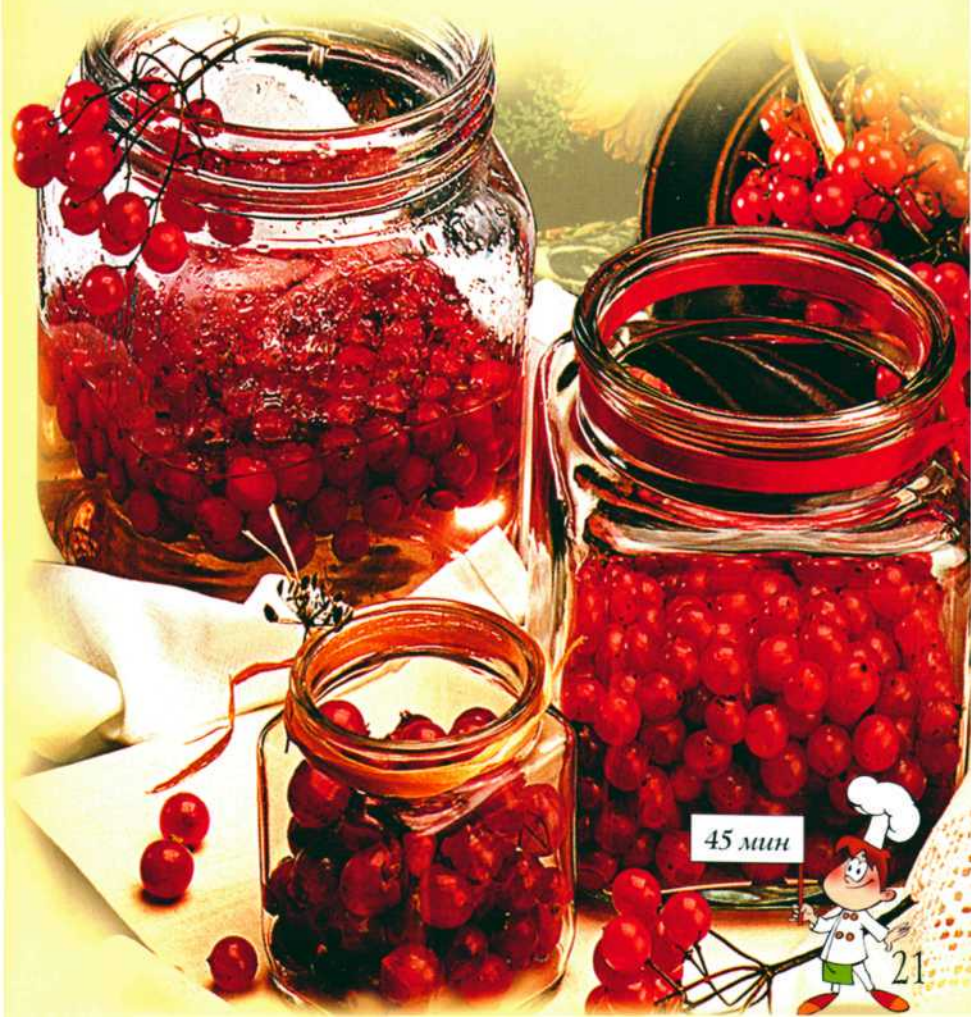
- 600 г плодов калины
- 400 г 45%-ного сахарного сиропа
(на 215 г сахара – 265 мл воды)

Плоды калины перебрать, промыть в холодной проточной воде, дать ей стечь, уложить в прогретые банки, залить горячим (95°C) 45%-ным сахарным сиропом.

Стерилизовать при 100°C банки вместимостью 0,5 л – 15 минут.



Калина считается витаминогенной, общеукрепляющей, мочегонной, ее употребляют в качестве успокаивающего и сосудорасширяющего средства при неврозах, сосудистых спазмах, бессоннице, гипертонической болезни.



ПЮРЕ ИЗ ШИПОВНИКА

- 1 кг плодов шиповника
- 1 стакан воды
- сахар и лимонная кислота по вкусу

Плоды очистить от волосков и семян, вымыть, залить водой и проварить до размягченности.

В горячем виде шиповник быстро протереть через сито, добавить сахар, лимонную кислоту или сок лимона.

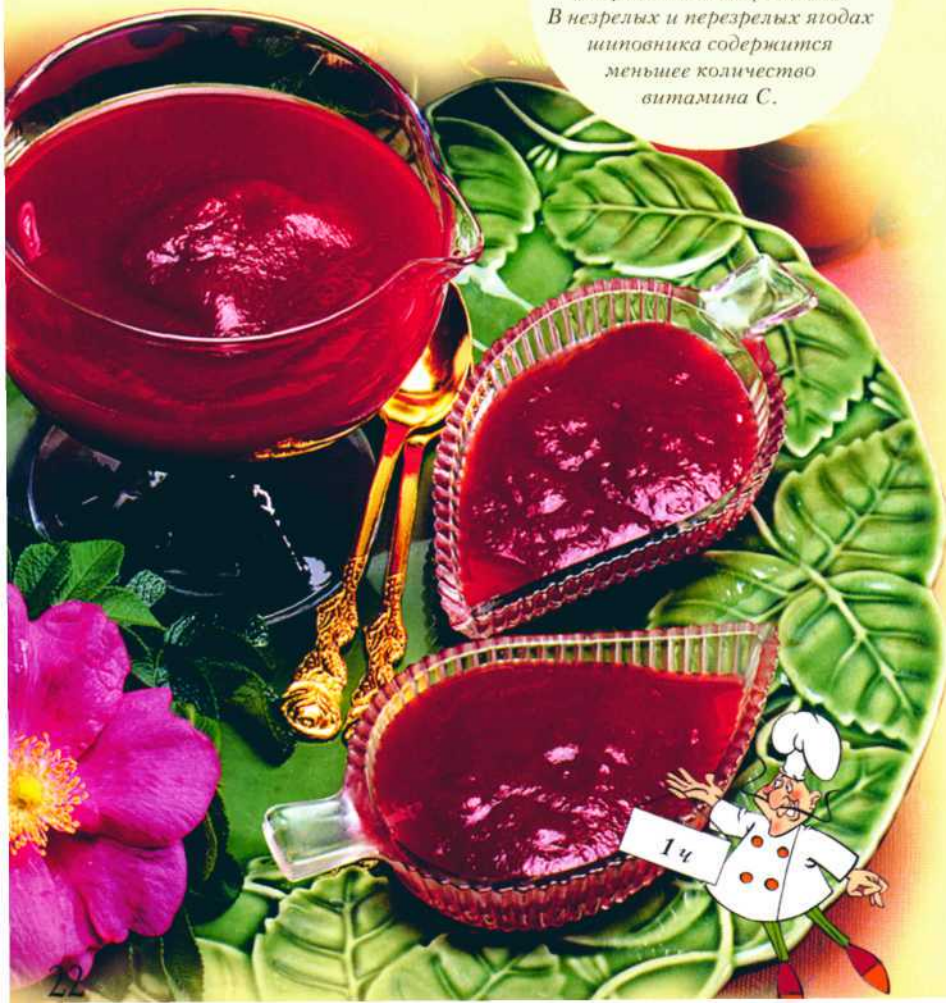
Массу (до 85°C) выдерживать 5 минут, разложить в горячие банки

и немедленно закатать.

Пюре можно приготовить с яблоками (50% яблок и 50% шиповника). В этом случае лимонную кислоту не добавлять.



Плоды шиповника обладают наивысшей витаминной ценностью в период полной зрелости. В незрелых и перезрелых ягодах шиповника содержится меньшее количество витамина С.





ДЖЕМ ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ

- 1 кг черноплодной рябины
- 1–1,2 кг сахара
- 200–300 мл воды

Ягоды черноплодной рябины перебрать, промыть, удалить излишки влаги, поместить в эмалированную посуду, влить воду, размять, добавить сахар. Смесь на слабом огне подогреть до полного ее растворения, затем огонь усилить и при периодическом помешивании уварить смесь до готовности. Горячий (85–90°С) джем расфасовать в сухие прогретые



Плоды аронии очень сочные, отличаются высоким содержанием красящих веществ (пигментов), содержат более 10% сахаров (фруктозу, глюкозу, сахарозу) и более 1 процента органических кислот.

банки. Банки укупорить после того, когда на поверхности джема образуется корочка.

- 400 г яблок
- 200 г черноплодной рябины
- 400 мл 55%-ного сахарного сиропа
(на 280 г сахара – 230 мл воды)

Яблоки перебрать, промыть, разрезать на две или четыре части, вырезать семенное гнездо, поместить в дуршлаг, на 2–3 минуты опустить в кипящую подкисленную воду (1 л воды, 1 г лимонной кислоты) и быстро охладить в проточной воде. Разваривающиеся сорта (Антоновка обыкновенная, Апорт и др.) следует бланшировать 2–5 минут в 30%-ном

сахарном сиропе (135 г сахара, 315 мл воды) при температуре не выше 90°C в течение 2–5 минут. Ягоды черноплодной рябины перебрать, промыть и удалить излишки влаги.

В прогретые банки сначала уложить яблоки срезанной частью вниз, затем рябину. Для более плотной укладки банки надо слегка встряхивать.

В наполненные плодами банки влить кипящий 55%-ный сахарный сироп. Пастеризовать при 90°C банки вместимостью: 0,5 л – 8 минут, 1 л – 10 минут, 3 л – 18 минут.

КОМПОТ ИЗ РЯБИНЫ И ЯБЛОК



Для предупреждения потемнения яблоки до бланширования надо хранить в воде.



Повидло из айвы



Айва — теплолюбивый плод, который употребляется обычно в переработанном виде, так как из-за большого содержания дубильных веществ вкус свежей айвы терпкий, вяжущий.



1,5 ч

- 1 кг айвы
- 2 стакана воды
- 600 г сахара — на 1 кг протертого пюре

Айву нарезать маленькими кусочками, залить двумя стаканами воды, поставить на огонь и варить до полного размягчения. В горячем виде протереть через сито, добавить

сахар и варить на медленном огне при постоянном помешивании, чтобы предотвратить образование пригара, который портит вкус повидла.

Горячее повидло разлить в подготовленные банки, прикрыть марлей до образования на поверхности плотной пленки, затем закрыть бумагой и завязать.



ВАРЕНЬЕ ИЗ АЙВЫ

- 1 кг айвы
- 1,2 кг сахара
- 2 стакана отвара
- 3–4 г лимонной кислоты

Айву очистить от кожицы, разрезать на дольки, удалить семенную камеру вместе с каменистым слоем. Дольки погрузить в подкисленную воду (2 г лимонной кислоты на 1 л воды). Кожицу и семенные камеры залить водой и кипятить в течение 20 минут. Отвар процедить и проварить в нем дольки айвы до размягчения. Проваренную айву охладить холодной водой. Затем опустить в кипящий сироп, приготовленный из сахара и отвара,

встряхнуть, снять с огня и оставить на 6–8 часов, чтобы дольки айвы лучше пропитались сиропом. Варить в 3–4 приема с выстаиванием по 5–6 часов до готовности. В конце варки добавить лимонную кислоту.



При продолжительной стерилизации дольки айвы приобретают розовый цвет. Во избежание этого следует не удлинять срок стерилизации и сразу же после прекращения стерилизации охладить.

ЖЕЛЕ ИЗ ЯБЛОК

- 2,5 кг яблок
- 300 г воды
- 800 г сахара
- 1 ч. ложка лимонной кислоты

Яблоки тщательно вымыть и разрезать на кусочки. Кожицу и сердцевину не следует удалять, так как они богаты пектином. Нарезанные яблоки поместить в посуду, залить водой и варить до размягчения. Сок процедить через марлю и уварить на половину первоначального объема, снимая с поверхности пену. Затем добавить сахар и продолжать варку еще 8–10 минут.

За 2–3 минуты до снятия желе с огня в него добавить лимонную кислоту.

Готовое желе разлить в банки в горячем виде.

Оставшуюся мякоть можно использовать для приготовления повидла.

Хранить желе в холодильнике.



Желе готово, когда капля его, вылитая на холодное блюдце, желирует и легко отделяется ножом.



ВАРЕНЬЕ ИЗ ЯБЛОК



На 1 кг подготовленных яблок:

- 1 кг сахара
- 1 стакан воды
- 3 г лимонной кислоты (по вкусу)

Яблоки очистить от кожицы (можно и с кожицей), удалить семенную камеру, разрезать на дольки, залить подсоленной или подкисленной водой. Яблоки с плотной мякотью бланшировать 3 минуты.

Дольки опустить в кипящий сироп, приготовленный из сахара и воды, содержимое таза встряхнуть и оставить на 5–6 часов. Варить в три приема до готовности.

Если отдельные дольки не провариваются, их надо вынуть ложкой и доварить в сиропе.

Хорошее варенье готовят из крупноплодных яблок таких сортов, как Коричное, Десертное Петрова, Анис, Антоновка, Пепин шафранный, Ранет Шампанский, Кальвиль Снежный.

Если варенье получается слишком сладким, в него в конце варки добавить лимонную кислоту. Это не только улучшает вкус готового варенья, но и предохраняет его от засахаривания.





БЕЛЕВСКАЯ ПАСТИЛА

- 1 кг яблочного пюре (10–15% может быть заменено плодово-ягодным пюре)
- 1 кг сахара
- 2–3 яичных белка
- сахарная пудра

Яблоки перебрать, промыть, удалить излишки влаги, запечь в духовке или в русской печи, очистить от кожицы, протереть через дуршлаг, затем — через густое сито.

Полученное пюре взбивать до тех пор, пока оно не побелеет и увеличится в объеме, добавить сахар, продолжать взбивание еще 15–20 минут и затем смешать со взбитым яичным белком, еще 5 минут взбивать.

Сбитое пюре разложить слоем 2–3 см на лотки, выстланные пергаментной бумагой, слегка



Вкус яблок – сладкий, кислый, кисло-сладкий – зависит от соотношения в них органических кислот и сахаров. Кислые сорта яблок содержат много яблочной кислоты.

обсыпать сахарной пудрой. Сверху пласт загладить ножом.

Сушить в духовке или русской печи при 60–70°C, затем при 40–50°C. Спустя 4–5 часов пласт разрезать на куски, еще подсушивать 1–2 часа, перевернуть и окончательно досушить.

Часть яблочного пюре можно заменить сливовым, вишневым, земляничным и рябиновым.



ВАРЕНЬЕ ИЗ МАЛИНЫ

- 1 кг ягод малины
- 1,3 кг сахара
- 700 мл воды

Ягоды осторожно промыть под душем, оторвать плодоножки, на 10–15 минут погрузить в подсоленную воду (980 мл воды, 20 г соли) для обнаружения личинок. Ягоды откинуть на дуршлаг, ополоснуть холодной водой, удалить излишки влаги, обсушить, выложив на бумажное полотенце. Затем переложить в варочный таз, залить горячим (75–80°C) 65%-ным сахарным сиропом, приготовленным из сахара и воды. Таз встряхнуть для полного погружения ягод в сироп. На слабом огне нагреть до кипения, снять



Для варки варенья пригодны свежие созревшие ягоды, собранные в сухую погоду непосредственно в день варки варенья. Ягоды, убранные с грядки в дождь, содержат много влаги: варенье получится водянистым, ягоды разварятся.

на 3–5 минут, вновь довести до кипения.

Повторить чередование нагрева и выстойки еще 2–3 раза.

Варить до готовности, периодически встряхивая таз и снимая пену.

СОК ИЗ МАЛИНЫ

Малина очень легко дает сок, поэтому прогревание ягод не требуется. Сразу после раздавливания их прессуют или отжимают руками через мешочек. Сок можно выпаривать в соковарке, готовить его с мякотью. Сок из малины очень кислый — его или купажируют с соком сладких плодов, или при употреблении разбавляют сахарным сиропом.



Плоды малины и продукты их переработки применяются как потогонное средство при простудных заболеваниях, в качестве дополнительного источника витаминов.



Д 40 **Джемы. Варенья. Компоты.** — М.: Изд-во Эксмо, 2005. — 32 с., ил.

ISBN 5-699-11377-0

Фрукты и ягоды — это настоящая кладовая витаминов и питательных веществ.

В предлагаемой книге подробно описаны самые разные способы домашнего консервирования, приведены лучшие рецепты приготовления компотов, джемов, варенья и прочего с учетом особенностей каждого вида плодов.

Воспользуясь советами и рецептами этой книги, ароматы и вкус лета и осени будут с вами всю зиму.

УДК 641/642

ББК 36.99

ISBN 5-699-11377-0

© ООО «Издательство «Эксмо», 2005

Оформление художника Н. Кудря

www.natahaus.ru

Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена!

www.natahaus.ru

ДЖЕМЫ. ВАРЕНЬЯ. КОМПОТЫ

Составители *Т.М. Воробьева, Т.А. Гаврилова*

Ответственный редактор *А. Ежихина*
Художественный редактор *Н. Кудря*
Технический редактор *М. Печковская*
Корректор *Н. Федорова*

ООО «Издательство «Эксмо»

127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18, корп. 5. Тел.: 411-68-86, 956-39-21.

Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

**По вопросам размещения рекламы в книгах издательства «Эксмо»
обращаться в рекламный отдел. Тел. 411-68-74.**

Оптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:

ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1. Тел./факс: (095) 378-84-74, 378-82-61, 745-89-16,
многоканальный тел. 411-50-74.

E-mail: reception@eksmo-sale.ru

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:

117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (095) 411-50-76,
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (095) 745-89-15, 780-58-34.

www.eksmo-kanc.ru e-mail: kanc@eksmo-sale.ru

**Полный ассортимент продукции издательства «Эксмо» в Москве
в сети магазинов «Новый книжный»:**

Центральный магазин — Москва, Сухаревская пл., 12
(м. «Сухаревская», ТЦ «Садовая галерея»). Тел. 937-85-81.
Информация о других магазинах «Новый книжный» по тел. 780-58-81.

В Санкт-Петербурге в сети магазинов «Буквоед»:

«Книжный супермаркет» на Загородном, д. 35. Тел. (812) 312-67-34
и «Магазин на Невском», д. 13. Тел. (812) 310-22-44.

Подписано в печать 27.04.2005

Формат 60×100 1/16. Гарнитура «Светлана». Печать офсетная. Бумага мел. Усл. печ. л. 2,22.

Тираж 10000 экз. Заказ 897.

ОАО «Тульская типография».
300600, г. Тула, пр. Ленина, 109.



Лучшие помощники в кулинарии

– наши веселые друзья –

Повар и поваренок!

Полезные рекомендации и лучшие
кулинарные произведения
от знатоков кухни!



Простые и доступные блюда –
великолепное украшение стола
и удовольствие для
ваших близких!



К каждому рецепту –
практические советы и море
обаяния!

