

ЯГОДНЫЕ ВЫДУМКИ

В июле поспевают красная и черная смородина, крыжовник. Сегодня предлагаем несколько изысканных рецептов заготовок, а также пару вкуснейших пирогов!

Желе из красной смородины с базиликом или мятой

Добавление веточек базилика или мяты делают эту заготовку особенной по вкусу и аромату.

На 2 кг смородины - 1,5 кг сахара, 3 веточки зеленого базилика или мяты.

Измельчите ягоды в блендере и пропустите через сито, чтобы отделить основную массу от косточек. Пюре перелейте в кастрюлю, добавьте сахар и базилик, доведите до кипения и поварите 1 мин. Выньте веточки и разлейте желе по банкам, закройте. Оставьте остывать при комнатной температуре.

Смоква из смородины

Как черная, так и красная смородина славятся высоким содержанием желирующих веществ. Поэтому из этих ягод поучаются прекрасные джемы, желе, и конечно, смоква.

На 1 кг ягод - 500 г сахара, 50 г воды, сахарная пудра.

Ягоды смешайте с водой и сахаром и варите на маленьком огне до тех пор, пока масса не начнет хорошо отставать от стен кастрюли. Потребуется около 3-4 ч.

Переложите массу на противень, застеленный пергаментной бумагой. Можно сделать еще проще: смочите тарелки водой и выложите массу в них. Когда смоква застынет, нарежьте ее на кубики и обваляйте в сахарной пудре.

Обычно смоква хорошо хранится в сухом помещении. Отсыревает, если только недодарить. Но если заметили, что кусочки стали влажноватыми, разложите, дайте подсохнуть и снова обваляйте в сахарной пудре.

Персики в желе из красной смородины

На 2 кг красной смородины - 1 кг персиков (или нектаринов), 1 кг сахара, 1 пакетик ванильного сахара.

Ягоды смородины (можно с веточками) положите в кастрюлю и нагрейте на медленном огне без добавления воды. Вскоре начнет вы-

деляться сок. В нем проварите ягоды 3 мин. Остудите и протрите через сито.

В пюре положите сахар и растворите (можно чуть нагреть). Добавьте дольки персиков и ванильный сахар. Варите 20-40 мин (в зависимости от желирующих свойств сорта смородины). Горячее желе переложите в стерилизованные банки, закройте.

Простой рецепт наливки для дам и мужчин

На 0,5 л водки - 0,5-литровая банка ягод, 1 стакан сахара, 1 стакан воды.

В банку высыпьте ягоды (можно с веточками) и залейте водкой. Закройте крышкой и уберите в темное место на месяц. За этот период перемешивать или встряхивать не нужно.

Затем процедите жидкость через дуршлаг, отжав остатки ягод. Воду с сахаром вскипятите и остудите. Добавьте сироп к смородиновой водке и оставьте в прохладном темном месте на неделю.

Наливка получается очень ароматной, не сильно сладкой и в меру крепкой. Можно сироп не добавлять, а только настаивать и процедить - получится наливка для мужчин.

Черносмородиновое вино

Оно получается легким, сладким и ароматным.

На 1 кг ягод смородины - 1 кг сахара, вода (около 2,5 л).

Ягоды (можно с веточками) не мойте: дрожжи с их поверхности будут участвовать в брожении. Воду вскипятите и перелейте в 3-литровую банку. Растворите сахар. Дайте остыть.

Всыпьте ягоды, долейте кипяченой воды до плечиков банки, прикройте стеклянной крышкой и уберите в теплое место (можно на кухне).

Перемешивайте по несколько раз в день. Начнется брожение, появится пена, а ягоды всплывут. Вскоре появится запах браги, ягоды частично осядут.