

ВИШНИ, СЛИВЫ И АБРИКОСЫ

С КОФЕ, РОМОМ И В СОБСТВЕННОМ СОКУ



Продолжаем серию публикаций, в которых знакомим вас с новыми и оригинальными рецептами заготовок из плодов и ягод. На дворе июль. Давайте посмотрим, что можно сварить из вишни, сливы, абрикосов. Они как раз поспевают.

АРОМАТНОЕ ВАРЕНЬЕ ИЗ ВИШНИ С ДЫНЕЙ

Оно получается изысканным, с невероятным ароматом и сохраняет натуральный вкус вишни и дыни, поскольку варят его всего несколько минут.

На 700 г вишни без косточки - 300 г очищенной дыни, 1 кг сахара, 2 звездочки бадьяна, 2 палочки корицы, 2 ст. ложки коньяка. Если любите пикантность, добавьте еще душистый перчик горошком - он придаст дополнительный аромат и вкус.

Из вишни удалите косточки, а дыню очистите от корки и нарежьте тонкими ломтиками (они должны быть почти прозрачными). Смешайте вишню с дыней и положите в кастрюлю, добавьте пряно-

сти и сахар. Оставьте, накрыв крышкой, на 2-3 ч или на ночь. Плоды должны пустить сок. Если получится, несколько раз перемешайте вишню и дыню с сахаром.

Затем поставьте кастрюлю на огонь, доведите до кипения и варите на сильном огне 5-7 мин. В процессе варки варенье постоянно помешивайте.

Тем временем в стерилизованные банки залейте кипяток из чайника, для того чтобы они нагрелись. В конце варки снимите варенье с огня и сразу же влейте 2-3 ст. ложки алкоголя, перемешайте. Вместо коньяка можно использовать ликер (особенно хорош вишневым) или бальзам.

Из банок вылейте воду и сразу же переложите в них горячее варенье. За-



кройте крышками и оставьте остывать. Из указанного объема получается 3 банки по 0,425 мл.

КОМПОТ-МИНУТКА ИЗ ВИШНИ

Рецепт самый быстрый и простой, а результат получается великолепный. Банки прекрасно хранятся при комнатной температуре. Вкус компота гармоничный - в нем достаточно как кислоты, так и сахара.

На одну 3-литровую банку компота понадобится 1 стакан сахара, плоды вишни (столько, чтобы заполнить банку на треть) и вода.

Вымойте и простерилизуйте 3-литровые банки. Вскипятите воду. В каждую банку насыпьте промытые плоды вишни на треть, сверху - стакан сахара. Залейте кипятком и закройте стерилизованными крышками. Чтобы сахар быстрее растворился, немного поверните банки. Затем переверните их, укройте одеялом и оставьте остывать.



«ПЬЯНАЯ ВИШНЯ» В СИРОПЕ

Сразу скажем, что алкоголь во вкусе не ощущается, хотя он там есть. Сироп можно употреблять как наливку, а плоды есть и добавлять в торты (идеально для торта «Пьяная вишня»). Вишенки получаются крепенькие и красивые. Кроме



вишни можно использовать другие плоды. Особенно вкусно такое варенье из терна и черноплодной рябины.

На 1 кг вишни понадобится 250 г сахара, 50 мл воды, несколько гвоздичек, палочка корицы и 1 л водки.

В стерилизованные банки объемом 2 л уложите вишню, сверху - палочку корицы и гвоздику. Отдельно сварите сироп. Воды нужно совсем немного, только чтобы растворился сахар. Сироп остудите, оставив его в столону на 15-20

мин. Затем влийте водку, но не всю, чтобы потом не осталось лишнего сиропа. Залейте вишню сиропом с водкой, а если останется место, долейте доверху водку. Закройте крышкой, аккуратно переверните вверх и вниз несколько раз и оставьте на 2 недели, а еще лучше - на месяц (чем дольше будет настаиваться вишня, тем вкуснее получатся плоды).

Подавать можно, налив вишневый напиток в рюмочки и положив туда несколько ягод. На вкус водка не чувствуется, хотя алкоголь в напитке содержится. Получается невероятно вкусный и ароматный аперитив для дам.

ДЖЕМ «ВИШНЯ С КОФЕ»

Если вам поднадоели обычные рецепты варенья из вишни, попробуйте приготовить по этому. На вкус джем получается очень интересным! Можно просто намазывать его на булочку с маслом, можно есть с ним блинчики или смазывать торты. Или вот такая идея:



слегка подогрейте джем и полейте им мороженое. Очень вкусно!

На 1 кг вишни без косточек понадобится 0,5 кг сахара, 3 г лимонной кислоты, 20 г желатина, 3 ст. ложки порошка какао, 4 ст. ложки растворимого кофе, 50 мл вишневого или другого ликера, рома или коньяка (он добавляет особый акцент).

Вишню без косточек засыпьте сахаром, лимонной кислотой, кофе и какао. Поставьте на огонь и слегка нагрейте. Затем измельчите погружным блендером, доведите до кипения и варите 3 мин, постоянно помешивая. Влейте ликер. Добавьте желатин. Хорошенько размешайте.

Переложите джем в стерилизованные банки, закройте, переверните и остудите под шубой.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ВИШНИ С МОРКОВЬЮ И ЛИМОНОМ

Такого вы точно еще не пробовали.

На 1 кг вишни - 0,5 кг моркови, 1 кг сахара, 1 лимон.

У вишни удалите косточки и засыпьте плоды половиной сахара. Оставьте, пока вишня не даст сок. Слейте его, всыпьте оставшийся сахар, поставьте на огонь и доведите до кипения. Затем добавьте вишню, нарезанную кружочками морковь и ломтики лимона. Доведите до кипения, снимите пену и выключите огонь. Оставьте на сутки. Повторите процедуру еще три раза: каждый раз доводите варенье до кипения, снимайте пену, варите 2-3 мин и выключайте, ставьте остывать на сутки. После 4 таких заходов разлейте варенье горячим по стерилизованным банкам и закройте.

ВИШНЯ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ

Такое варенье хорошо и само по себе, а еще в качестве начинки для пирогов и тортов.

На 3,5 кг вишни без косточек - 800 г сахара и 3 пакетика ванильного сахара, можно добавить корицу, если любите ее аромат, - 0,5 ч. ложки.

Вишню посыпьте ванильным сахаром и корицей и перемешайте. Выкладывайте в стерилизованные литровые банки

слоями, пересыпая сахаром (на 1 литровую банку понадобится 200 г сахара). Должно получиться 4 литровых банки. Каждый слой слегка прижимайте ложкой, пока не появится сок. Банки прикройте стерилизованными крышками и поставьте в большую кастрюлю. Залейте водой до плечиков и поставьте на огонь. Доведите воду до кипения и на маленьком огне стерилизуйте и одновременно варите заготовку 30 мин. Затем закройте банки, переверните и оставьте остывать под шубой.

ВАРЕНЬЕ «СОЛНЫШКО В БАНКЕ»

Оно получается янтарного цвета, бесподобно вкусным и ароматным.

На 1 кг абрикосов - 1 кг сахара и 1 стакан воды.

Абрикосы промойте и удалите косточки. Кстати, косточки тоже можно использовать, если хотите добавить особый аромат варенью. Для этого расколите косточки и выньте ядра.

В кастрюлю налейте воду и добавьте сахар. Выложите половинки абрикосов, пересыпая их ядрами из косточек. Поставьте на огонь и доведите до кипения. Сразу после этого огонь выключите, слейте сироп и остудите отдельно его и отдельно половинки абрикосов. Это нужно для того, чтобы абрикосы не разваливались, оставались крепенькими и целыми.

Затем сироп и абрикосы снова соедините в кастрюле и вскипятите, выключите, разъедините и остудите. Всего таких процедур должно быть две. Последний (третий) раз доведите до кипения и варите 10-15 мин на среднем огне. Разложите варенье в стерилизованные банки и закройте. Сироп в процессе остывания загустеет.

АБРИКОСЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Вместо абрикосов можно брать персики или другие фрукты, если вам захочется. А заготовленные таким образом абрикосы можно использовать для приготовления пирогов, тортов. На вкус абрикосы получаются почти как свежие.

На 1 кг абрикосов - 300 г сахара.

Абрикосы лучше брать плотные, крепкие, не переспевшие, чтобы в заготовке они остались целыми. Удалите косточки. Уложите абрикосы в банки, пересыпая слои сахаром. Оставьте постоять банки на ночь, чтобы плоды дали сок.

Утром стерилизуйте заготовку на водяной бане (литровую банку нужно стерилизовать 15 мин). Закройте и оставьте остывать.

ВАРЕНЬЕ «ФРУКТОВАЯ МОЗАИКА»

На вкус получается невероятным - с тропическими нотками, настоящая экзотика. Количество и состав ингредиентов можете менять по своему желанию. Например, добавить мандарины или апельсины, ягоды, груши.

Вам понадобится: 6 абрикосов, 6 персиков, 4 нектарина, 8 слив, 2 яблока, 3 банана, 2 стакана сахара (его можно взять в половину меньше, если вы не любите сладкое и если сможете хранить эту заготовку в холодильнике).

Все фрукты нарежьте небольшими кусочками, выложите в кастрюлю, засыпьте сахаром и перемешайте. Поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 20 мин. Разложите по стерилизованным банкам и закройте.

ВЯЛЕНАЯ СЛИВА С ЧЕСНОКОМ И СПЕЦИЯМИ

Этот рецепт - просто бомба! Вы его точно оцените, особенно если любите вяленые томаты. Но эта слива по вкусу и аромату превосходит даже их. Возьмите мясистые плотненькие сливы (лучше венгерку, слишком сочные и переспевшие могут развалиться в процессе сушки). Такие сливы хороши к любому мясу, в мясных салатах, а можно есть их просто так или подавать к вину или шампанскому вместе с сыром и орешками. Масло, оставшееся от сливы, прекрасно подойдет для заправки овощных салатов.

На 1,5 кг сливы - 1 ч. ложка орегано, 1 ч. ложка базилика, 1 ч. ложка розмарина, 1 ч. ложка прованских трав или других специй по вашему вкусу, 0,5 ч. ложки душистого молотого перца, 5 зубчиков чеснока, 300 мл растительного масла (можно брать как оливковое, так и подсолнечное), соль - по вкусу (лучше брать крупную).

Сливу вымойте и обсушите. Нарежьте на четвертинки или половинки, удалив косточки, и хорошенько полейте маслом. Душистый перец горошком измельчите с помощью мельницы или в ступке, посыпьте им сливы и затем добавьте другие специи. Перемешайте.



Противень застелите бумагой для выпечки, выложите сливы, посыпьте их солью и поставьте в духовку, разогретую до 180°, на 2 мин. После этого уменьшите температуру до 150° и оставьте дверцу чуть приоткрытой (хотя режим готовки будет зависеть от конкретной духовки - экспериментируйте). Вялите сливы 1-1,5 ч. После этого снизьте температуру до 80-100° и доведите сливу до желаемой консистенции в течение примерно еще 3 ч. Слива должна получиться немного мягкой внутри, а снаружи - с корочкой хрустящей карамели. Переложите сливы в стерилизованные маленькие баночки, пересыпая чесноком, нарезанным тонкими пластинами, и слегка утрамбовывая. Залейте горячим, но не кипящим маслом. Закройте стерилизованными крышками, несколько раз переверните и оставьте банки перевернутыми, укутав их до остывания.

«ЛЕНИВЫЙ» СЛИВОВЫЙ ДЖЕМ

Для этого рецепта сливы нужно выбирать внимательно. Например, отлично подойдут венгерки. А сладкие и мягкие сливы не очень подходят, поскольку джем получится жидковатый и не застынет. Правда, в этом случае можно добавить желатин.

На 3,2 кг сливы с косточками - 2,5 кг сахара и 1 стакан воды.

У слив удалите косточки. В кастрюлю налейте воду и засыпьте сахар, доведите до кипения и выложите сливы. Варите 30 мин, пока сливы не станут мягкими (для спелых слив время варки уменьшается). Дайте слегка остыть, затем измельчите погружным блендером до состояния пюре.

Джем снова поставьте на огонь, доведите до кипения и уваривайте на маленьком огне до загустения (примерно 1 ч, иногда больше). Готовность проверяйте, капнув капельку джема на холодное блюд-

це (капля не должна растекаться, это значит, что джем готов).

Из указанного объема получится 5 баночек объемом 0,5 л.

СЛИВОВОЕ ВАРЕНЬЕ «ВОСТОК - ДЕЛО ТОНКОЕ»

Вы можете готовить это варенье строго по рецепту, а можете пофантазировать - например, положить внутрь сливы половинку грецкого ореха или добавить кардамон, который придаст невероятный аромат. Если сама слива немного пресноватая, обязательно полейте соком лимона. В процессе готовки слива должна пропитаться густым медовым сиропом, а пряности добавить восточного настроения этому варенью.

Итак, на 1 кг сливы вам понадобится 0,5 кг сахара, 1 палочка корицы, 2 звездочки бадьяна, 2 гвоздички, 2 ч. ложки лимонного сока (если слива слишком сладкая либо пресноватая).

Сливу промойте и удалите косточки. Половинки слив положите в кастрюлю, засыпьте сахаром и добавьте специи, предварительно завернув их в марлю и опустив в варенье. Оставьте на 2 ч до появления сока. Поставьте кастрюлю на огонь и варите на очень медленном огне, иногда помешивая, пока сироп не загустеет. Разложите в стерилизованные банки и закройте.

Н. НОВИКОВА

