





заготовки

**Варенья и компоты  
из ягод**

**Клубника, малина, черника,  
смородина, вишня, клюква,  
облепиха**



ЭКМО  
Москва  
2014

# ВАРЕНЬЕ ИЗ КЛУБНИКИ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 45 мин  
На литровую банку

## ПРОДУКТЫ

500 г клубники  
*Для сиропа:*  
500 г сахара  
200 мл коньяка  
0,5 л воды

Проверить готовность горячего варенья можно, положив каплю на плоскую тарелку. Если капля не растекается — варенье готово.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1** Ягоды клубники перебрать, вымыть проточной водой и дать стечь.
- 2** В медный таз положить подготовленную клубнику и залить теплым коньяком так, чтобы он покрывал все ягоды. Оставить на 24 ч в теплом помещении.
- 3** В эмалированной кастрюле приготовить сироп из воды и сахара, довести до кипения и варить 3 мин.
- 4** Коньяк слить с ягод, сами ягоды клубники залить кипящим сиропом и варить до готовности, периодически помешивая и снимая пену.
- 5** Подготовить банки и крышки для консервации: тщательно вымыть с содой, прокипятить 5 мин. В сухие теплые банки разложить горячее варенье, дать полностью остыть и герметично закрыть.



# ДЖЕМ КЛУБНИЧНЫЙ С ЯБЛОЧНЫМ СОКОМ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 45 мин

На литровую банку

## ПРОДУКТЫ

400 г клубники, 300 г яблок, 400 г сахара

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1** Яблоки вымыть, удалить плодоножки и разрезать на четвертинки. Удалить семенную часть и пропустить дольки яблок через соковыжималку.
- 2** В кастрюлю налить процеженный яблочный сок и прокипятить, снимая пену шумовкой.
- 3** Клубнику перебрать, удалить плодоножки, вымыть. В таз положить клубнику и засыпать сахаром. Перемешать и оставить на 2 ч. Затем поставить таз на огонь и медленно прогревать, помешивая, до полного растворения сахара. Затем добавить яблочный сок и варить джем до загустения на слабом огне, постоянно помешивая.
- 4** Банки и крышки вымыть с содой, прокипятить в течение 5 мин. Разложить готовый джем в горячем виде и герметично закрыть крышками. Банки перевернуть вверх дном и накрыть полотенцем. Оставить в таком состоянии, пока джем не остынет до комнатной температуры. Хранить в прохладном месте.