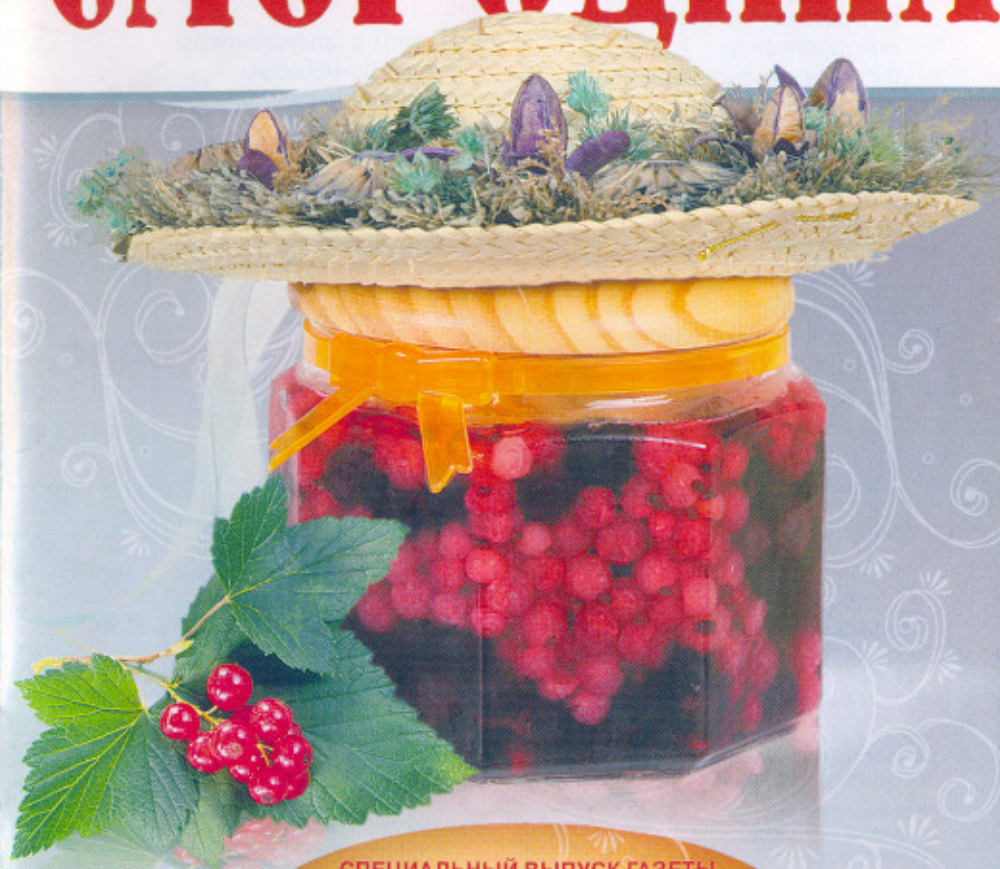


ПРИПАСАЕМ НА ЗИМУ №4

СМОРОДИНА



СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК ГАЗЕТЫ

СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКА



Содержание

ВАРЕНЬЕ

- «сырое»
- из красной и белой смородины
- из недозрелых ягод
- с водкой
- «пятиминутка» с черничным соком
- с яблоками, медом и грецкими орехами
- «скороспелка»
- с соком красной свеклы или крыжовника

ЖЕЛЕ, МАРМЕЛАД, ДЖЕМ

- с арбузом
- с клубникой
- с малиной
- с земляничным соком
- смоква
- пастила
- без сахара
- рулет
- ассорти



МАРИНАДЫ И ПРИПРАВЫ

- с актинидией и лимонником
- с чесноком
- с укропом и петрушкой
- маринование гроздьями

НАПИТКИ

- компот с крыжовником
- сироп по-чешски
- с шиповником
- вино с иргой
- с яблоками
- морс
- сок с мякотью
- «шампанское»



НЕКОТОРЫЕ ДРУГИЕ ЗАГОТОВКИ

- ягодные гроздья
- уксус
- цукаты
- ягоды в сахаре

ПРИПАСАЕМ НА ЗИМУ, №4. Смородина

Спецвыпуск газеты «Скатерть-самобранка», июнь 2008 г.

Главный редактор В.В. ШАБАНОВА

Адрес: 603126, Н.Новгород, ул. Родионова, 192, корп. 1. Телефон (831) 432-98-16
e-mail: doctor@gmi.ru www.gmi.ru

Учредитель - ООО «Слог».
Генеральный директор Т.С. ДЕНИСОВА

Телефон (831) 432-98-14. E-mail: slog@gmi.ru

Рекламное агентство

Дирекция (831) 434-88-20.
Прием рекламы (831) 434-91-16.
Региональная группа/факс (831) 434-88-22.
e-mail: reklama@gmi.ru

Служба продаж. Телефоны: (831) 275-98-68, 275-97-53, 275-97-54, e-mail: sales@gmi.ru

Служба экспедирования и перевозок.
(831) 434-86-66, e-mail: zabudko@gmi.ru

Газета зарегистрирована Министерством РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций 20.01.2003
Регистрационное свидетельство ПИ № 77-14485
Подписано в печать 2.06.2008 г. в 16 часов
(по графику - в 16 часов)

Тираж 86603. Заказ №1032. Цена договорная
За достоверность рекламной информации ответственность несет рекламодатель.
Отпечатано в ООО «Пресс-экспресс», г. Дзержинск, пр-т Чкалова, д. 47 А.

При работе над номером использованы фото Н.Планкиной, Д.Маркова, Е.Викторского, Е.Соболя, В.Сенникова, Д.Ершова, а также материалы издательства Аркаим, Foto.MillionMenu.ru

ВАРЕНЬЕ



«Сырое»

В домашних условиях из черной смородины лучше и проще готовить так называемое «сырое» варенье.

Ягоды перебрать, удаляя стебельки и по возможности засохшие чашечки цветка, промыть, несколько раз погрузив в большое количество воды. Когда ягоды обсохнут, раздавить их деревянным пестиком.

Размятые ягоды засыпать **сахарным песком** из расчета **2 кг на 1 кг ягод**, перемешать и плотно уложить в сухие стеклянные банки - лучше маленькие. Сверху насыпать еще немного сахара, плотно закупорить крышками (стеклянными, пластмассовыми, жестяными) или обвязать бумагой и поместить в темное прохладное место.

«Влюбленный садовник»

Для варенья используют полностью созревшие, сладкие ягоды.

Ягоды перебрать, рассортировать, промыть и бланшировать 2-3 минуты в кипящей воде. При бланшировке кожица ягод становится более проницаемой для сахара, и варенье получается лучшего качества. **На 1 кг ягод взять 1,5 кг сахара**, а если смородина очень кислая, то количество сахара нужно увеличить до 1,75 кг. Приготовить сироп из расчета 1,5 кг сахара, **2 стакана воды** на 1 кг ягод, залить им ягоды и сразу без выстойки варить до готовности, снимая лишь время от времени с огня на 3-5 минут и удаляя образовавшуюся пенку.

Смородина: варенье



«Красно-белая моя любовь»

По 0,5 кг красной и белой смородины, 1,5 кг сахара, 1,5 стакана воды.

Смородину вымыть и просушить, удалить плодоножки, пересыпать сахаром и убрать на 1 час в холодильник. Затем поставить ягоды с сахаром на слабый огонь и довести до кипения, постоянно помешивая. Когда варенье закипит, снять его с огня, охладить и оставить на ночь. На следующий день откинуть ягоды на дуршлаг. Сироп довести до кипения и варить 5 минут, затем опустить в него ягоды и варить на слабом огне 10 минут. Охлажденное варенье разлить в подготовленные банки и закрыть крышками.

Из недозрелых ягод с водкой

При сортировке смородины, снятой кистями, остается много бурых, слегка недозревших ягод. Не стоит их выбрасывать. В них также много витамина С. Можно сварить из них варенье.

Ягоды перебрать, промыть, наколоть булавкой, сбрызнуть слегка водкой и оставить на 4-5 часов в прохладном месте. Затем опустить их в кипящий сироп и варить при медленном кипении, периодически встряхивая и снимая пенку, до готовности.

Готовое варенье охлаждают.

На 1 кг смородины берут 1,5 кг сахара, 3/4 стакана воды, 2-3 ст.л. водки.

«Пятиминутка» с черничным соком

В эмалированную кастрюлю поместить порцию, рассчитанную на литровую банку: 900 г ягод, 500 г сахарного песка и 0,5 стакана сока черники. Размешать, поставить на огонь и, помешивая, нагревать. Когда ягоды дадут сок, кастрюлю прикрыть крышкой и, периодически потряхивая, нагревать до начала кипения. Перемешать и варить 5 минут, уменьшив огонь. После этого горячую массу переложить в прогретую банку и закатать.

С яблоками, медом и грецкими орехами

0,5 кг черной смородины, 0,5 кг красной смородины, 0,5 кг яблок, 2 стакана ядер грецких орехов, 0,5 кг сахара, 1,5 кг меда.

Смородину перебрать, промыть и варить в 1 стакане воды на слабом огне под плотно закрытой крышкой, пока ягоды не станут мягкими. Затем ягоды размять и протереть через крупное сито. В эмалированном тазу вскипятить мед с сахаром и опустить в него нарезанные дольками яблоки, очищенные и измельченные ядра грецких орехов и протертую смородину. Варить на слабом огне 1 час, осторожно помешивая.

«Скороспелка»

10 стаканов ягод залить 2 стаканами воды, поставить на огонь и варить после закипания 10 минут. Затем всыпать 10-12 стаканов сахарного песка, огонь выключить, но таз с конфорки не снимать. Помешивать до полного растворения сахара.

В горячем виде разлить в стерилизованные банки, закатать.



Смородина: варенье

Почти без сахара

На 1 кг ягод - 125 г сахара.

Промытые ягоды выложить в кастрюлю или миску, всыпать сахар и нагреть до 60°C, не больше: как только масса начнет шевелиться, перемешать ее от краев к середине и снять с огня. Не доводить до появления пены. Выложить ягоды в горячую банку. Закатать крышкой.

Хранить в прохладном месте.

«Красная косынка»

1 кг красной смородины, 1 кг сахара.

Ягоды потолочь деревянным пестиком или пропустить через мясорубку. Измельченную массу смешать с сахаром, прогреть до температуры 70-80 градусов, разложить по банкам, закрыть крышками и пастеризовать 0-5-литровые банки 20 минут, литровые - 30 минут.

«Прометей»

Ягоды красной смородины отделить от кистей, промыть холодной водой, залить 60%-ным сиропом, выдержать около 10 часов. Варить, чередуя краткое (5-8 минут) кипячение на слабом огне и 5-10-минутные выдержки и снимая пенку, до полной готовности.

На 1 кг ягод - 1,5-1,75 кг сахара и 2,5 стакана воды.

Ягоды в собственном соку

Красную или черную смородину очистить и промыть, обсушить. Разложить в чистые банки до плечиков, слегка пересыпая сахарным песком (на литровую банку - 4-5 или больше чайных ложек сахара). Накрыть крышками, стерилизовать 15 минут. Закатать.



С соком красной свеклы или крыжовника (без сахара)

На 1 кг черной смородины взять 200 г свекольного сока. Ягоды перебрать, вымыть, уложить в эмалированную кастрюлю, залить соком, довести до кипения и варить 5 минут. Кипящий сок с ягодами разлить в стерильные банки и закатать.

Также черную смородину можно приготовить в соке красной смородины (на 1 кг ягод - 200 г сока) или в соке крыжовника (на 1 кг смородины - 300 г сока).

«Амазонка»

Подготовленные ягоды пробланшировать в кипящей воде 2-3 минуты, выложить в таз, залить кипящим сахарным сиропом и выдержать 3-4 часа. После чего на слабом огне варить варенье до готовности, горячим расфасовать в банки и закатать.

На 1 кг смородины 1,2 кг сахара, 300 г воды.

ЖЕЛЕ, МАРМЕЛАД, ДЖЕМ



«Жаркий полдень»

Смородину перебрать, промыть, несколько раз сливая воду. Ягоды поместить в кастрюлю, залить водой (0,5 л на 1 кг ягод), подогреть до температуры 80-85°C, выдержать 5-6 минут и отжать сок. Поставить его в прохладное место и дать отстояться. Через сутки сок слить с осадка, профильтровать через четыре слоя марли до прозрачности. Влить в таз и при бурном кипении добавить сахар (1 кг на 1 л сока) небольшими порциями и варить до готовности.

Смородина: желе, мармелад, джем

С арбузом

1 кг смородины, сахар (столько стаканов, сколько стаканов красной смородины), 1 кг мякоти арбуза.

Смородину растолочь с сахаром, добавить мякоть арбуза, перемешать. Довести до кипения и варить 35-40 минут. Дать немного остыть и протереть через сито. Разложить в чистые банки с пластмассовыми крышками. Хранить в холодильнике.

Мармелад

Ягоды перебрать, промыть в холодной воде, высыпать в эмалированную кастрюлю, добавить немного воды и хорошо проварить. Протереть сквозь сито, добавить сахар и варить до готовности.

Для пюре из ягод черной смородины - 600 г сахара, для красной и белой смородины - 450 г сахара.

«Красавица Востока»

1-1,5 кг сахара, 150-200 г воды — на 1 кг пюре из ягод.

Приготовить пюре из красной смородины (можно пополам с белой), клубники или малины. Ягоды смородины предварительно про бланшировать в течение 2-3 минут, и только затем протереть в горячем состоянии через сито. На 1 кг полученного смородинового пюре добавить 0,5 кг клубники или малины (в виде пюре). Приготовить сахарный сироп. В остывший до 70°C сироп, помешивая, влить пюре, хорошо перемешать, разлить в сухие чистые банки, поставить на 4-5 дней на солнце. После выдержки банки накрыть пергаментной бумагой, смоченной в спирте. Хранить в холоде.



С малиной

Ягоды красной смородины (1 кг) отделить от кистей, перебрать, промыть в холодной воде, дать стечь и протереть через сито или отжать сок. К полученному пюре добавить 1,3-1,5 кг сахара, тщательно перемешать и, помешивая, нагреть до кипения.

Ягоды малины (1 кг) разделить на две части, откладывая отдельно плоды меньших размеров, которые протереть через сито или дуршлаг. К горячему смородиновому пюре с сахаром добавить протертую малину и поставить варить. Через 2-3 минуты туда же всыпать целые ягоды малины и продолжить кипячение, перемешивая массу. Через 5 минут джем расфасовать в подготовленные поллитровые банки и стерилизовать 15 минут в кипящей воде. После этого сразу же закатать.

С земляничным соком

0,5 л смородинового сока, 0,5 л земляничного сока, 500-700 г сахара.

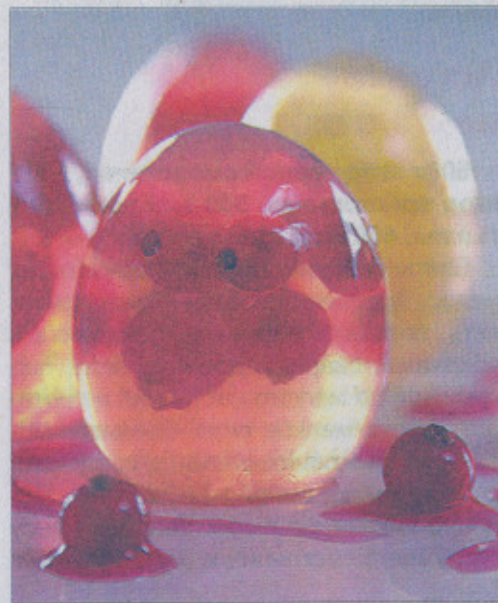
Свежеотжатые соки поставить на несколько часов в холодное место, слить с осадка, смешать, добавить сахар и на слабом огне варить до готовности, снимая пену. Разлить по банкам в горячем виде и закатать.

Смоква

Ягоды черной смородины перебрать, промыть, высыпать на решето для стекания воды. Добавить на 1 кг ягод 600 г сахара и 200 мл воды, поставить на слабый огонь и варить, перемешивая, до тех пор, пока масса не будет отставать от дна и стенок посуды. После этого ее выложить на плоское блюдо, смоченное холодной водой, разровнять ножом и высушить на воздухе.

В массу можно добавить измельченные грецкие орехи.

Когда смоква подсохнет, разрезать ее на полоски, квадратики, ромбики, обсыпать сахарным песком или пудрой и переложить в стеклянные банки для хранения.



Смородина: желе, мармелад, джем

Пастила

Ягоды перебрать, удалить плодоножки, промыть в холодной воде и откинуть на решето для стекания воды. Затем ягоды переложить в эмалированную посуду, добавить воду (15% от веса ягод) и проварить. Проваренные ягоды протереть через сито. Пюре смешать с сахаром (на 1 кг пюре — 500-600 г сахара) и уварить, часто помешивая, до консистенции густой сметаны. Потом массу хорошо взбить, переложить на противни, выстланные чистой бумагой, смазанной маслом, и поместить в духовку, чтобы масса подсохла.

«Каприз»

Взять свежесобранные, немного недоспелые ягоды красной или белой смородины. Размять их деревянным пестиком, выжать сок. Сок вылить в миску, засыпать сахаром и медленно мешать, пока он не растворится. Разлить в чистые баночки и завязать пергаментом. На 1 кг сока — 1 кг сахара.

«Звездный сад»

1 кг ягод черной смородины, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Подготовленные зрелые ягоды размять деревянной ложкой, соединить с половиной сахара и поварить на слабом огне около четверти часа. Выдержав в холодном месте 10 часов, снова нагреть, соединить со второй половиной сахара и сварить джем до готовности.

Рулет

1 кг красной смородины, 200 г сахара.

Ягоды снять с веточек, вымыть, размять деревянной толкушкой, положить в кастрюлю, засыпать сахаром, вскипятить, протереть через сито.

Протертую массу вылить на противень и прокипятить в духовке в течение 10 минут. Слегка охладив, массу разлить слоем 0,5 см на фольге или пергаментной бумаге, дать ей подсохнуть в течение 2-3 дней при комнатной температуре. Затем обсыпать сахарной пудрой и скатать в виде рулета.

«Пир горой» (без сахара)

Ягоды перебрать, рассортировать, отбирая крупные, вымыть, обсушить и уложить в стеклянные банки, закрыть крышками, поставить в кастрюлю с водой комнатной температуры, положив на ее дно решетку или ткань. Кастрюлю держать на слабом огне. Когда вода нагреется и ягоды дадут сок, содержимое банок уменьшится в объеме вдвое. Пересыпать ягоды из двух банок в одну, накрыть крышками и снова нагревать в кастрюле с водой уже до 80-85°C. Банки стерилизовать: поллитровые – 20 минут, литровые – 25 минут. Затем банки вынуть из воды, закупорить и перевернуть вверх дном до полного охлаждения.

Ассорти по-польски

500 г ягод черной смородины, 500 г ягод крыжовника, 500 г яблок, 500 г тыквы, 400 г сахара.

Взять сладкие яблоки, порезать их мелко, удалить семена. Тыкву очистить, порезать дольками, соединить с яблоками, сварить, добавив воду, под крышкой до мягкого состояния и протереть через мелкое сито. Вымыть смородину, крыжовник, размять, соединить с сахаром, перемешать и добавить яблочно-тыквенное пюре. Уварить массу до нужного состояния и расфасовать в банки.

МАРИНАДЫ И ПРИПРАВЫ



«Джанинто»

Ягоды отделить от кистей, удалить плодоножки и вымыть в дуршлаге в холодной проточной воде. Промытые ягоды пробланшировать в кипящей воде 1-2 минуты, сразу же охладить холодной водой и уложить в стеклянные банки. На дно банок заранее положить кусочек корицы, 2-3 бутона гвоздики, 3-4 горошины душистого перца. Наполненные банки залить горячим (85-90°C) 40%-ным раствором сахара. В каждую 1-литровую банку влить 1,5 столовой ложки 9%-ного уксуса.

Банки пастеризовать в горячей (85-90°C) воде: 0,5-литровые — 15 минут, 1-литровые — 20 минут, 3-литровые — 25 минут в кипящей воде. После пастеризации банки закатать и охладить.

«Онежские зори»

Для заливки: 1 л сока красной смородины, 0,5 л воды, 4 ст.ложки 3%-ного уксуса, 1 кг сахара.

На 1-литровую банку: по 8-10 шт. гвоздики и душистого перца, кусочек корицы.

Сок красной смородины смешать с водой, подогреть, добавить сахар, специи, довести до кипения, прибавить уксус, снова довести до кипения и охладить. Банки заполнить ягодами по плечики и залить холодным маринадом. Стерилизовать при 100°C 3 минуты и закатать.

Смородина: маринады и приправы

С актинидией и лимонником

0,5 л сока красной или белой смородины, 100 г ягод актинидии (можно 5 листиков айвы), 10 шт. ягод лимонника (ягоды можно заменить листьями лимонника — 5 шт.).

Сок красной смородины вместе с ягодами актинидии и лимонника довести до кипения, кипятить 3 минуты, кипящим разлить в 0,5-литровые банки и закатать.

Эта заготовка используется впоследствии для приготовления напитков, соусов к десерту, мясу, рыбе, овощам.

К тушеному мясу и шашлыку

1 кг ягод пропустить через мясорубку вместе с 300 г очищенного чеснока, 150 г укропа и 150 г петрушки. Не кипятить. Не солить. Хранить в холодильнике.

«Ласковый летний вечер»

1 кг красной смородины, 500 г сахара, по 1 ч.ложке пряностей, 0,5 стакана 9%-ной уксусной кислоты.

Ягоды размять, пропустить через мясорубку, положить в них сахар, молотые гвоздику, черный и душистый перец и корицу. Проварить, помешивая, 20-25 минут, влить уксусную кислоту.

В горячем виде разложить по подогретым баночкам небольшой вместимости, закатать.

«Пурпурный бархат»

Веточки красной смородины с крупными ягодами промыть, отцедить, уложить в банки, залить горячим маринадом: 1 литр столового 3%-ного уксуса и 1 кг сахара на 2,5 кг ягод. Банки плотно закрыть и держать в прохладном месте. Зимой — это прекрасное украшение к столу, дополнение к любым блюдам.

Приправа по-азербайджански к жареной рыбе

1 л сока из красной смородины, 100 г сахара.

В свежееотжатый сок красной смородины добавить сахар и уварить до трети первоначального объема. Разлить в горячем виде в 0,5-литровые банки, закатать.

Эту приправу подают к мясным или рыбным блюдам, шашлыкам.

Припасаем на зиму № 4

НАПИТКИ



Компот с крыжовником

На 1 кг смородины с крыжовником - 800 г сахара, 3 л воды.

Ягоды промыть, удалить плодоножки, высыпать в подготовленные банки, заполнив их наполовину. Воду с сахаром прокипятить 5 минут. Горячим сиропом залить ягоды, банки прикрыть крышками и простерилизовать (литровые - 15 минут, трехлитровые — 30 минут). Закатать банки крышками, перевернуть вверх дном, накрыть полотенцем и оставить на ночь. Компот хранить в сухом темном месте.

Смородина: напитки

Сироп по-чешски

На 1 кг ягод — 60 мл сока черной смородины или малины, 800-850 г сахара.

Ягоды очистить, вымыть и размять деревянным пестиком. Добавить часть сахара (50-100 г), перемешать и оставить в холодном месте на 3-4 дня. После этого массу переложить в холщовый мешочек и дать стечь соку самотеком (чтобы сок лучше выделялся, первую порцию вылить снова в мешочек). Полученный сок смешать с оставшимся сахаром, добавить сок черной смородины или малины, довести до кипения, разлить в подготовленные бутылки или банки, укупорить и перевернуть вверх дном.





Компот с шиповником

Ягоды белой смородины перебрать, промыть в холодной воде. Наполнить банки до «плечиков», уплотняя постукиванием. Затем залить охлажденным сиропом, сваренным с горстью ягод шиповника из расчета **0,5 кг сахара на 1 л воды**. Банки поставить в кастрюлю с водой, накрыть крышками и, медленно нагревая, стерилизовать 15-20 минут. После этого закатать.

Компот «Малышам»

Ягоды черной смородины следует консервировать осторожно, чтобы не повредить их и не ухудшить их цвет.

Ягоды перебрать, рассортировать, отделяя веточки, засохшие листочки и другие примеси. Для этого можно использовать наклонную плоскость — стол, один край которого поднят на 30-40 см. По обеим боковым сторонам стола сделать заграждения из полотенец, чтобы ягоды не рассыпались в стороны. Смородину высыпать на верхнюю часть стола, откуда она сама скатывается в подставленный под нижний край стола таз. На столе задерживаются все примеси. Их периодически собирают, чтобы они не мешали ягодам скатываться вниз. Затем ягоды рассортировать, отбирая для компота крупные и средние, а мелкие использовать для пюре, соков и т.д.

Отсортированные ягоды промыть, погружая в кастрюлю с водой. После мойки и стекания воды смородину расфасовать в банки, слегка потряхивая для уплотнения или утрамбовывая рукой, и залить **60%-ным сиропом**, нагретым до 90°C. Банки пастеризовать при 90°C: поллитровые — 15 минут, литровые — 20 минут.

Укупорить банки можно только стеклянными или лакированными (желтыми) жестяными крышками, так как при соприкосновении с белым металлом смородина (особенно сироп) приобретает фиолетовый цвет, напоминающий цвет чернил.

Вино из ирги и черной смородины

Предварительно нужно приготовить «дрожжи», которые называются «дикими». Эти «дрожжи», при отсутствии специальных винных, можно использовать при изготовлении вина в домашних условиях из любых ягод и плодов. Для приготовления «дрожжей» используются спелые ягоды малины, земляники, белой смородины, винограда или кожура яблок. **Немытые ягоды (2 стакана)** нужно размять, добавить **стакан воды, полстакана сахарного песка**. Смесь взболтать, закрыть марлей и поставить в темное место с температурой 22-24°C. Через 3-4 дня сок пробродит, его нужно отжать и употреблять как закваску. Для десертного вина достаточно 20 г «дрожжей» на литр сусла (сок с водой).

Приготовление винного сусла. Нужно взять **1 часть ягод ирги и 2 части ягод черной смородины** (пропорция может быть любой). Отжать сок из ягод. На каждый литр сока добавить литр воды. Для лучшей отдачи сока этой водой залить мезгу, дать постоять 10-12 часов, после чего отжать воду и влить ее в сок. Одновременно добавить «дрожжи» и сахар.

Сахар в сусло засыпается не сразу, а частями. Расчет количества сахара ведется на литр сока (без воды): в первый день засыпается 630 г сахара на литр сока. На 4-й день —

100 г, на 7-й день —
100 г, на 10-й день —
100 г.

Брожение сусла происходит в бутылке с водяным затвором. Можно использовать тонкую резиновую перчатку, в которой следует проколоть 3-4 пальца. Брожение длится 35-40 дней, после чего осадок соберется на дне, вино станет прозрачным. Снятие вина с осадка нужно проводить очень осторожно. Готовое вино разливается по бутылкам и хранится в темном прохладном месте.

С яблоками

1 кг красной смородины, 1 кг яблок, 2 л 50%-ного сахарного сиропа, 1 г лимонной кислоты.

Яблоки нарезать кусочками, ягоды вымыть, уложить в кастрюлю, залить сиропом. Выдерживать в нем 10-12 часов, довести до кипения и охладить. На длительное хранение разлить в банки и пастеризовать, как все компоты.

Морс

На 1 л морса — 0,5 кг смородины, 0,5 л воды, 50 г сахара.

Морс можно приготовить из белой, красной или черной смородины. Ягоды промыть, размять пестиком, нагреть до 50-55°C и горячими отжать. Выжимки залить кипятком, перемешать и снова отжать. Смешать сок, полученный при первом и втором отжатии, добавить сахар, растворить его при температуре не выше 90-95°C. Морс горячим разлить в банки и закатать.

Сок с мякотью

1 кг смородины, 1 стакан воды.

Для сиропа: 1 стакан сахара, 1-2 стакана воды.

В подогретую воду всыпать ягоды и, помешивая, нагреть массу до 65°C. Быстро протереть через сито. В полученный густой сок с мякотью влить кипящий сахарный сироп, довести до кипения, разлить по банкам, укупорить.



Сок

Для изготовления сока используют вполне зрелые ягоды сладких сортов черной смородины.

Ягоды надо обязательно перед пресованием проварить в кипящей воде. Для этого надо взять промытые, отсортированные ягоды, поместить в кастрюлю, залить водой из расчета 2 стакана воды на 1 кг ягод, нагреть до кипения при помешивании и кипятить в течение 5 минут. Чаще всего проводят двукратное прессование, но для лучшего отжима сока мезгу после второго пресования надо извлечь из мешка, залить горячей водой (1 стакан воды на 1 кг отжатой мезги) и нагреть до кипения, непрерывно помешивая. После нагревания мезгу нужно снова прессовать.

Сок всех отжимов слить вместе, профильтровать, подогреть до 100°C и расфасовать в горячем виде.

Натуральные соки из черной смородины можно подслащивать, прибавляя от 200 до 300 г сахара на 1 литр сока.

«Вспомни Сорренто»

100 г листьев черной смородины, 3 лимона, 1-1,2 кг сахара, 3 ст.ложки свежих дрожжей.

Молодые листья черной смородины хорошо промыть, уложить в 5-литровую бутылку и залить холодной водой.

С лимонов срезать тонкий слой цедры, а их мякоть очистить от белой кожицы и нарезать, удалив косточки. Цедру и мякоть лимонов положить в бутылку, добавить сахар и оставить будущее «шампанское» на несколько дней в теплом месте — днем можно выносить на солнце. Каждый день бутылку встряхивать.

Через несколько дней, когда сахар полностью растворится, добавить пекарские дрожжи. Через три часа после начала брожения перенести бутылку в погреб или поставить в холодильник и выдержать там 5-7 суток.

Затем напиток процедить, разлить по бутылкам, закупорить.

«Шампанское»

Заполнить бутылку до половины красной смородиной, долить до горлышка кипяченой водой и поставить в холодный погреб на 10 дней.

Бутылку нужно каждый день хорошо взбалтывать. Затем воду профильтровать и разлить по бутылкам из-под шампанского. В каждую бутылку положить 100 г сахара, 3 изюминки, влить 30-50 г рома (спирта или водки). Бутылки крепко закупорить и оставить в темном прохладном месте на месяц.

Сок-ассорти

2 стакана сока красной смородины, 1 стакан малинового сока, 2 стакана яблочного сока.

Сок из красной смородины смешать с малиновым соком для улучшения аромата, с яблочным — для улучшения вкуса. Консервировать обычным способом.

Горячий сок (до 95°C) разлить в банки, чтобы он слегка перелился через края. Закрывать крышками, перевернуть вверх дном до полного остывания.



Смородина: напитки

Некоторые другие заготовки

«Гроздья душистые»

Для сиропа: 1 стакан сахара, 1 стакан воды.

Черную смородину собирать крупными кистями, гроздьями. Промыть и обсушить. Сварить сироп и, продолжая его кипятить на слабом огне, осторожно обмакнуть в него по одной веточке с ягодами, затем уложить их на огнеупорном блюде так, чтобы они не касались друг друга, не слипались. Заполненное ягодами блюдо поставить в духовку, ягоды подсушить. Хранят их в банках, покрытых пергаментом.

Уксус

1,5 кг ягод раздавить или пропустить через мясорубку, положить в 3-литровую банку, добавить 200 г сахара и залить водой. Завязать банку марлей и оставить на 3 месяца при комнатной температуре. По истечении этого срока уксус слить и хранить в бутылках.

Цукаты из смородины

Сахарный сироп: 1,2 кг сахара и 800 мл воды на 1 кг подготовленных ягод.

Подготовленные ягоды тщательно обсушить после мытья. Сварить сироп и опустить в него ягоды, варить не более 5 минут. Отставить на 10 часов, чтобы ягоды пропитались. Слить сироп. Ягоды небольшими порциями обваливать в сахарной пудре (или мелком сахаре).

Обсушить при комнатной температуре в течение недели. Сушить можно в духовке при температуре не более 40°C.

Цукаты из смородины можно хранить россыпью или скатать в шарики, которые потом слегка обсушить в духовке или при комнатной температуре.

Смородина в сахаре

1 стакан мелкого сахара смешать с сырым белком, влить 1 столовую ложку лимонного сока и растереть добела, пока масса не загустеет. Обваливать в ней ягоды, уложить на блюдо, посыпанное мелким сахаром или сахарной пудрой, дать обсохнуть и сложить в банки.

Дорогие читатели!

Редакция газеты

«Скатерть-самобранка»

в 2008 году подготовила для вас специальные выпуски «ПРИПАСАЕМ НА ЗИМУ» по следующим темам:

СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКА

реклама

В начале июля:

ПРИПАСАЕМ НА ЗИМУ:

«Слива»

«Огурцы»



В середине июля:

ПРИПАСАЕМ НА ЗИМУ:

«Кабачки, патиссоны»

«Помидоры»



В начале августа:

ПРИПАСАЕМ НА ЗИМУ:

«Перец»

«Баклажаны»



В середине августа:

ПРИПАСАЕМ НА ЗИМУ:

«Овощные салаты»

«Яблоки»



В начале сентября:

ПРИПАСАЕМ НА ЗИМУ:

«Грибы»

«Капуста»



Спрашивайте в местах продаж печатной продукции и читайте!