

ПРИПАСАЕМ НА ЗИМУ №5

СЛИВА



4 607074 333056 08007



СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК ГАЗЕТЫ

СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКА

Содержание

Варенье

- с орехами
- с нектаринами и лимонным соком
- из желтых слив
- по-старинному

Джем, повидло, мармелад

- с крыжовником
- бруснично-сливовый
- сливово-томатный
- с корицей
- с яблоками и лимоном
- без сахара
- заготовка для пирогов

Маринады

- с красной смородиной
- приправа с чесноком и луком
- по-польски
- в винном уксусе
- «маслины»
- с гвоздикой
- с помидорами
- моченые

Напитки

- компот
- сок с мякотью
- ликер
- сок без сахара
- сливянка

Некоторые другие заготовки

- цукаты с орехами
- рулет
- пастила
- сушеные в сахарной пудре
- ткемали
- кетчуп



■ в яблочном пюре с корицей и лимоном



ПРИПАСАЕМ НА ЗИМУ, №5. Слива

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: reclama@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 16.06.2008 г. в 16 часов
(по графику - в 16 часов)

Тираж 76336. Заказ №1148. 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 В. АЛЕКСЕЕВА, Е. СОБОЛЯ, а также материалы издательства «Архив», Foto.MillionMenu.ru

Варенье

«Радость»

Отобрать не очень зрелые сливы, хорошо промыть их, проколоть в трех-пяти местах тонкой деревянной шпилькой и поместить в кастрюлю. Залить горячим сиропом и оставить на сутки, а затем варить до готовности. На 1 кг подготовленных плодов требуется 2 кг сахара, 2 стакана воды.



С орехами

1 кг слив, 1 кг сахара, 4 стакана воды, орехи, 0,5 лимона.

Спелые твердые сливы сложить в дуршлаг или сито и погрузить на 1 - 2 мин. в содовый раствор (1 чайная ложка соды на 1 литр воды). Затем промыть холодной водой, удалить косточки и вместо них в каждую сливу положить часть ореха величиной с косточку. Приготовить сироп и дать ему немного остыть. В сироп положить фаршированные орехами сливы и вскипятить. Через 20 минут добавить сок половины лимона или половину чайной ложки лимонной кислоты. Можно также добавить пакетик ванильного сахара. Варить до готовности. Посуду с готовым вареньем накрыть влажным полотенцем. Расфасовать в банки через сутки.

С нектаринами и лимонным соком

500 г нектаринов (без косточек), 500 г слив (без косточек), 1 кг сахара, сок 2 лимонов

Фрукты вымыть, отделить косточки, отмерить по 500 г и порезать кубиками. Пересыпать сахаром и поставить на несколько часов. Затем добавить лимонный сок и, помешивая, довести до кипения. Варить 4 мин. на сильном огне. Готовое варенье быстро перелить в стерилизованные сухие, горячие банки и закатать крышками.

Слива ■ варенье

«Любимое»

После мойки и удаления плодоножек сливы пробланшировать в воде при температуре 85°C 5 мин., а затем наколоть их. Крупные сливы не бланшировать, а разрезать и вынуть косточки.

На 1 кг слив взять 1,2-1,3 кг сахара. Часть этого сахара (800 г) растворить в двух стаканах воды, сварить сироп, залить им сливы и выдерживать 4-5 часов.

Варить сливу в несколько приемов, с выдержками. Первую варку проводить очень осторожно, чтобы кожица на плодах не лопнула. После этого поставить на выдержку на 6-8 часов. Затем в зависимости от состояния плодов их варить еще два или три раза с выдержкой.

Перед второй или третьей варкой добавить сироп, полученный из оставшихся 400 г сахара и неполного стакана воды.

Мелкие сливы не выдерживать, а варить сразу в 1-2 приема.

«Желтая звезда»

400 г желтой сливы, 600 г сахара, 1 стакан воды.

Еще не спелые сливы положить в кипяток, чтобы они были им покрыты, вынимать по одной, очищать от кожицы и класть в холодную воду. Когда все сливы будут очищены, поставить в холодное место (можно даже лед) на 12 часов. На другой день вынуть сливы на решето или сито и дать обсохнуть. Приготовить сироп, положить в него сливы и варить на медленном огне, снимая пену. Когда пена больше не станет появляться, варенье готово. Остудить и разложить в банки.

Старинный рецепт

На 400 г слив — 400—600 г сахара.

Взять самые лучшие, но не совсем зрелые сливы. Снять со слив кожицу, уложить на блюдо, посыпать половиной сахара и поставить в едва теплую печь. Когда сливы пустят сок, слить его, засыпать сливы половиной оставшегося сахара, поставить в ту же печь на всю ночь. На следующий день слить сок с блюда, смешать его с первой порцией сока, влить в таз, насыпать оставшийся сахар, довести до кипения, добавить сливы и варить на легком огне до готовности.

После того как варенье остынет, переложить его в банки.

Чтобы было больше сока, можно положить на блюдо несколько совершенно зрелых слив, которые потом выбросить.



С крыжовником

500 г сливы, 500 г крыжовника (немного недозрелого), 700 г сахара

У крыжовника удалить плодоножки и чашелистики, хорошо промыть. Сливы освободить от косточек. Половину порции крыжовника и все сливы залить 0,5 стакана воды и отварить под крышкой до размягчения, теплым протереть через дуршлаг.

Пюре поместить в кастрюлю, добавить оставшуюся часть целых ягод крыжовника и при постоянном помешивании варить 5 минут. Затем всыпать частями сахар так, чтобы не прерывалось кипение, и при постоянном помешивании варить, пока джем не начнет желироваться.

Кипящим джемом заполнить банки, укупорить крышками.

Слива ■ джем, повидло, мармелад

Бруснично-сливовый

1 кг сливы (без косточек), 1 кг брусники, 1,5 кг сахара

Сливы вымыть в холодной воде, удалить косточки и пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить бруснику, влить несколько ложек воды и варить до загустения. Затем добавить сахар и варить еще 3-4 минуты.

Готовый джем разлить в горячем виде в подготовленные банки и пастеризовать при температуре 95-100 градусов около 20 минут.

Мармелад

сливово-томатный

2 кг сливы, 1 кг помидоров, 1 кг сахара.

Приготовить свежий томатный сок. Сливы отделить от косточек и опустить их в сок. Через полчаса варки добавить в сахар и, помешивая, варить мармелад до готовности.

«Десертный»

На 5 кг слив - 2,5 кг сахара, 2 стакана воды, 1 стакан 3%-ного уксуса.

Спелые сливы засыпать сахаром. На следующий день высыпать их в широкую посуду, залить смесью воды с уксусом, добавить 3-5 штук гвоздики. Поставить сливы в духовку, включив самый маленький огонь. Все время встряхивать плоды, чтобы не подгорел верхний слой. Как только сок сгустится и сливы сморщатся, плоды достать, сложить в банки, залить соком, предварительно удалив из него пряности.

Банки завязать пергаментной бумагой.

«Славутич»

На 1 кг слив - 1 стакан воды, 1-1,2 кг сахара.

Удалить из слив косточки и варить на сильном огне в небольшом количестве воды, все время помешивая. Дать 5-8 минут покипеть, затем прибавить сахар и варить до готовности на сильном огне. При этом необходимо непрерывно помешивать и все время снимать пену. Готовый джем переложить в горячие сухие стеклянные банки, накрыть полотенцем и дать остыть.

Если джем хорошо сварен, на его поверхности образуется корочка.

Банки плотно закрыть пергаментной бумагой и обвязать.

Мармелад «Фигурный»

1 кг слив, 400 г сахара, 0,5 стакана воды.

Зрелые плоды вымыть, разрезать на половинки и удалить косточки. Положить сливы в варочный тазик, размять деревянным пестиком, добавить воду, поставить на слабый огонь и разварить до полного размягчения. Готовую массу протереть через сито. В пюре добавить сахар, перемешать и уварить, помешивая, на слабом огне до готовности. Готовый материал выложить на блюдо или противень, покрытые пергаментом, разровнять. Когда масса остынет и покроется корочкой, нарезать ее фигурными кусочками и хранить в закрытой посуде в сухом месте.

С корицей

1 кг слив, 200-250 г сахара, 1 ч.л. без горки корицы.

Сливы вымыть, удалить косточки, положить в глубокую кастрюлю и нагревать на слабом огне, пока они не станут мягкими (15-20 минут). Сливовую массу выложить на большую сковороду, добавить корицу и 2 столовые ложки сахара. Поставить в предварительно нагретую до 150°C духовку с неплотно прикрытой дверцей для упаривания.

Через каждые полчаса добавлять в сливы по 2 столовые ложки сахара.

Готовый джем разложить в банки и закатать.

С яблоками, лимоном и корицей

На 2 кг слив - 1 кг кислых яблок, 1 - 1,5 кг сахара, 1 ч.л. корицы

Сливы промыть, удалить косточки. Яблоки очистить, разрезать на несколько частей, удалить сердцевину. Сложить в кастрюлю слоями подготовленные сливы, яблоки, сахар, смешанный с тертой цедрой половинки лимона, молотой корицей. Варить, все время помешивая, пока не образуется густой мармелад. Для определения его готовности провести по дну лопаткой.

Продукт готов, когда масса соединяется на дорожке медленно.

Готовый мармелад выложить в коробки или ящички на пергаментную бумагу.

Без сахара

Для повидла использовать очень спелые, даже перезревшие сливы с морщинистой кожицей, очень сладкие.

Сливы вымыть, удалить косточки, положить в кастрюлю, добавить воды и поставить на небольшой огонь. Когда масса уварится, добавить еще столько же слив. Когда уварится вдвое и эта порция, добавить еще. Периодически перемешивать деревянной лопаткой. Готовое повидло принимает однородный вид, темный красно-коричневый цвет. Его еще теплым разложить в стерилизованные банки, накрыть прокипяченными крышками и пастеризовать 10-15 минут.

На 1 кг слив берут 60-70 мл воды.



«Джамбул»

Очень спелые сливы разделить на половинки, удалить косточки и варить, помешивая, под крышкой до появления сока. Затем крышку снять и варить способом многократной варки до загустения повидла. Один час варить, 8-10 часов выстаивать. Готовое повидло будет отставать от стенок. Разлить в горячем виде, охладить без крышек, чтоб верх подсох. Обвязать пергаментом и хранить в прохладном месте.

«Яблочное»

1 кг слив, 1 кг яблок, 1 кг сахара, 200 мл воды.

Нарезанные дольками яблоки и сливы без косточек уложить в кастрюлю, залить водой, накрыть крышкой и варить до мягкости. Образовавшуюся массу протереть через сито. В полученное пюре добавить сахар, хорошо размешать и варить, при частом помешивании, на слабом огне около 1,5 часа.

Пюре

1 кг слив, 100 - 150 г сахара.

Зрелые сладкие сливы разрезать на половинки, удалить косточки. Затем сливы переложить в кастрюлю с небольшим количеством воды, разварить до размягчения и протереть через сито. В полученное пюре добавить по вкусу сахар, довести до кипения, варить несколько минут и фасовать в горячем виде. Стерилизовать полулитровые банки в кипящей воде 20 минут.

Заготовка для пирогов

Из слив удалить косточки, сливы сложить в стерилизованные банки, слоями пересыпать сахаром. **На 1 кг очищенных слив потребуется 300-400 г сахара.** Накрыть банки крышками и поставить в кастрюлю с холодной водой. Воду нагреть до 85 градусов. Оставить банки в воде – поллитровые на 20 минут, литровые – на 30 мин. Или кипятить соответственно 10 и 15 мин., после чего банки закатать.



Маринады



С красной смородиной

1 кг слив, 1 стакан воды, 200 г сахара, 100 мл сока красной смородины, 1 ст. ложка 5%-ного уксуса, 3 - 4 бутона гвоздики, 2 - 3 горошины душистого перца, кусочек корицы.

Зрелую, но достаточно твердую сливу наколоть иголкой или заостренной палочкой и уложить в банки. Из воды, сахара, сока красной смородины и пряностей приготовить заливку, довести до кипения, охладить, добавить уксус и залить сливу в банках. Стерилизовать в кипящей воде (банки любого размера - 10 минут).

Приправа с чесноком и луком

1,3 кг слив, 600 г репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 350 г сахара, 1 ч.ложка соли, 0,5 л 5%-ного уксуса, молотые специи - по вкусу.

Очистить и порезать лук и чеснок, прогреть в небольшом количестве уксуса, пока они не станут мягкими. Вымыть и очистить от косточек сливы. Когда лук и чеснок будут готовы, положить к ним сливы, сахар, специи и варить очень медленно, пока не растает сахар. Кипятить на небольшом огне до тех пор, пока сливы можно будет размять в однородную массу деревянной ложкой. Когда масса загустеет, разлить ее по банкам и закрыть.



По-польски

Состав заливки: 1 л воды, 1,5 кг сахара, 0,3 л 6%-ного уксуса, 12-15 бутонов гвоздики.

Приготовить маринад из воды, сахара и уксуса. Опустить подготовленные сливы в кипящую воду, а потом сразу в маринад. Довести до кипения и отставить. Остывший маринад слить, довести до кипения и снова погрузить в него сливы. Кипятить вместе 2-3 минуты. Сливы вынуть. В банки положить гвоздику и наполнить их сливами. Маринад вновь вскипятить и залить им сливы. Стерилизовать в кипящей воде банки любого размера 3 минуты.

К жаркому и тушеному мясу

Для маринования взять сливы плотные, не перезрелые, свежие. Мятые и поврежденные плоды отложить.

Отсортированные сливы вымыть, удалить плодоножки, дать стечь воде, плотно уложить целыми в банки и залить горячим маринадом.

Состав маринада (на 3-литровую банку): воды - 5 стаканов, сахара - 300 - 500 г, уксуса 6-процентного 3/4 стакана, гвоздики - 12 бутонов, корицы - 0,5 ч.л.

Для приготовления маринада в эмалированную кастрюлю влить воду, добавить гвоздику, корицу, сахар, кипятить 5 - 7 минут, снять с огня, влить уксус и немедленно залить банки. Соотношение укладки: слив - 50 - 60 процентов, маринада - 50 - 40 процентов.

Заполненные банки накрыть крышками, уложить в кастрюлю с подогретой до 50 градусов водой и пастеризовать при температуре 90 градусов: банки емкостью 0,5 л - 15 минут, емкостью - 1,0 л - 20 минут и емкостью 3,0 л - 35 минут. После пастеризации банки немедленно укупорить и проверить качество укупорки. Охлаждение - воздушное.



Припасаем на зиму ■ № 5

Мирабель в винном уксусе

На 1,6 кг ягод - 600 г сахара, 15 г толченой корицы.

Зрелые, крепкие плоды вымыть, наколоть несколько раз деревянной острой палочкой и уложить в банку слоями вперемежку со смесью сахара с корицей. Затем ягоды залить доверху слабым раствором винного уксуса. Банку накрыть трехслойным влажным пергаментом и завязать. Поставить в бачок с теплой водой и медленно кипятить в течение 1 часа.

Первые 14 дней банку надо ежедневно потряхивать, чтобы ягоды осели.

Приготовленную таким образом мирабель употребляют как приправу к мясным блюдам.

«Маслины»

Маринад: 1 литр воды, 1 ст.ложка соли, 1 ст.ложка лимонной кислоты или сок двух лимонов.

Мелкие сливы или плоды терна тщательно вымыть, обсушить. На дно литровой банки положить лист хрена, насыпать сливы или терн вместе с 4 зубчиками чеснока и 1 ст.ложкой натертого свежего хрена. Заполнить банку кипящей заливкой, сверху положить еще 1 ст.ложку тертого корня хрена, банку накрыть полиэтиленовой крышкой. Благодаря хрену «маслины» хорошо хранятся в темном прохладном месте, не требуя дополнительного консервирования.

Слива ■ маринады

С гвоздикой

1 кг сливы, 500 г сахара, 1 стакан воды, 3-4 бутона гвоздики, кушочек корицы, 2-3 г лимонной кислоты.

Сливы вымыть и разделить их на половинки, удалить косточки. Засыпать сахаром и вынести на холод на 8-10 часов. Приготовить маринад со специями и кипящим залить сливы. Поместить в слабонагретую духовку. Периодически встряхивать. Сливы выделяют сок, потом он загустеет. В таком состоянии их переложить в банки и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки - 7 минут, литровые - 10, трехлитровые - 15 минут.



Приправа с помидорами

3 кг слив, 3 кг помидоров, 1 сладкий перец, 1 кг моркови, 3-4 стручка острого красного перца, 300 г чеснока, 1 стакан растительного масла, 1 стакан 9-процентной уксусной кислоты

Отварить сливы, протереть их через сито или дуршлаг. Помидоры, морковь, сладкий и острый перец пропустить через мясорубку. Смесь соединить с протертыми сливами и варить 1 час после ее закипания.

Под конец варки добавить измельченный чеснок, уксус, растительное масло, соль и сахар по вкусу. Все хорошо перемешать и разложить в подогретые банки.

Приправу хранить в холодильнике.



Мочение с солодом

На 50 кг слив - 20 - 25 л воды, 0,8-1 кг сахара, 450 - 500 г соли, 500 г солода, 50 - 70 г порошка горчицы.

Для мочения хороши венгерки. Отбирать плоды с плотной мякотью, без повреждений, тщательно промыть. Лучше всего мочить сливы в дубовых бочках или кадках, но можно и в эмалированной, стеклянной или керамической посуде. Для аромата положить листья мяты, вишни, черной смородины, можно добавить сельдерей, пастернак и душицу.

Приготовить заливку с сахаром, солью и солодом. Солод можно заменить экстрактом кваса или употребить вместо него ржаную муку; желательно вместо него ржаную муку; желательно прибавить немного горчицы. При мочении слив часть сахара можно заменить медом, увеличив его количество на 40 процентов, так как сахаристость меда несколько ниже. Продукт получается с очень хорошим пикантным вкусом и приятным медовым ароматом.

После заливки слив раствором поверхность плодов покрыть хлопчатобумажной салфеткой, положить кружок и гнет с таким расчетом, чтобы над кружком было 4 см раствора.

В течение 6 - 8 дней бочку с плодами выдержать в помещении при температуре воздуха 18 - 20°C для предварительного сбраживания, после чего вынести ее в холодное место. Через месяц сливы готовы к употреблению.

Их можно использовать как гарнир к мясным и рыбным блюдам.

Припасаем на зиму ■ № 5

Напитки

Компот

Для компота плоды лучше брать недозрелые.

Крупные сливы

без косточек, мелкие с косточками наколоть булавкой, погрузить на 3 - 5 минут в горячую воду (85°C), для того, чтобы они не разварились при стерилизации.

Банки залить густым сахарным сиропом, накрыть крышками, простерилизовать в кипящей воде поллитровые банки - 10 минут, литровые - 15, трехлитровые - 25.

Можно пастеризовать в горячей воде поллитровые банки 15 - 20 минут, литровые - 25 - 30 минут.

Закатать их, поставить вверх дном до остывания.

Для сиропа - на 1 стакан воды - полстакана сахара.

«Наслаждение»

1,5 кг крепких слив, 15-20 грецких орехов, 1 персик, 800 г сахара.

Сливы вымыть, сделать разрез и вынуть косточки. Вместо них вставить четвертинки ядер грецкого ореха (орехи можно взять любые). Начиненные сливы уложить в банку, прослаивая каждый ряд ягод тонкими пластинками очищенного от кожицы персика.

Залить сливы кипятком, прикрыть крышкой, дать постоять 5 минут. Затем воду слить в кастрюлю, добавить сахар, вскипятить и полученным сиропом залить сливы.

Закатать, оставить до полного остывания. Компот получается необычного вкуса.



Слива ■ напитки

Сок с мякотью

1 кг слив, 3-5 ст.л. сахара

Отобрать плотные спелые сливы, вымыть их, удалить косточки, сложить в кастрюлю и подогреть на слабом огне до выделения сока. Затем вынуть сливы, немного остудить и протереть через сито. Соединить пюре с выделившимся соком, добавить сахар и поставить на огонь. Довести сок до кипения и разлить в банки, не доходя на 1-2 см до краев. Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки - 7 минут, литровые - 10 минут.

Сливовый ликер

3-4 кг слив, 200 вишневых листочков, 2,5-3 л кипятка, 1,6 кг сахара, 2 ч.ложки лимонной кислоты, 0,5 л спирта или 1 л водки.

Сливы вымыть, вынуть косточки. Вишневые листья промыть и добавить к сливам. Залить кипятком, в котором предварительно растворить сахар. Добавить лимонную кислоту и дать ликеру настояться 12 часов. Процедить, в получившийся настой долить спирт или водку, перемешать. Получится 5 л ликера.

Сок без сахара

Спелые сливы слегка раздавить, положить в эмалированную кастрюлю, добавить воды и слегка нагреть до температуры не выше 70°C. Затем переложить массу в мешок из холста и отжать сок. Профильтровать сок через плотную ткань или 3 - 4 слоя марли, дать отстояться, нагреть в эмалированной кастрюле до 95°C, но не кипятить.

Разлить сок в подогретые стеклянные банки или бутылки и сразу закупорить, а затем охладить, перевернув вниз горлышком или положив набок.

Сливянка

В бутылку с широким горлом или в банку насыпать доверху **спелые сливы** и залить **водкой (самогонкой)** так, чтобы она покрыла все сливы. Поставить в темное место на 6 недель, плотно закрыв бутылку пробкой. После этого слить всю водку, а сливу засыпать **сахаром** - сколько войдет. Бутылку снова закупорить. Через 2 недели слить образовавшийся сироп и смешать с ранее слитой водкой. Профильтровать, разлить в бутылки, закрыть пробками. Хранить в холодном месте. Сливянка будет готова через 6 месяцев.

Припасаем на зиму ■ № 5



Цукаты с орехами

1 кг сливы, 1 кг сахара, 2 стакана воды.

Взять сливы и осторожно выдавить косточки со стороны плодоножки, при этом не разделять их на половинки. Сварить сахарный сироп, опустить в него сливы, кипятить 5 мин., оставить на 8-10 часов. Вновь довести до кипения и отставить. Так проделать еще 2-3 раза. Затем сливу откинуть на дуршлаг, дать стечь сиропу. Каждую сливу начинить толчеными орехами, разложить на решетке и подсушить 5-6 часов в духовке при температуре 70-75°C. Хранить в стеклянной посуде с плотно притертой крышкой.

Слива ■ некоторые другие заготовки

Рулет

На 1 кг сливы - 100 г сахара.

Сливы очистить от косточек, пересыпать сахарным песком, добавить небольшое количество воды, поставить на огонь и варить до полной готовности. После уваривания теплую массу вылить на фольгу, смазанную маслом, и подсушить.

Когда фруктовая пластинка станет эластичной и будет легко отделяться от фольги, ее надо свернуть в рулет, пересыпав сахарным песком или орехами.

Пастила

Сливовое пюре поместить в эмалированный таз и на малом огне уварить при непрерывном помешивании до уменьшения объема в 2 раза. При желании можно добавить сахар.

Массу охладить, и уже затем расфасовать слоем 1,5-2 см в небольшие фанерные ящики, устланные пергаментной бумагой, смазанной прокаленным до появления белого дыма растительным маслом.

Ящички вынести на солнце и подсушить. Через несколько суток, когда масса станет плотной, пастилу вынуть из ящиков и сушить на ровной поверхности.

Готовая пастила при сворачивании не ломается и не слипается.



В сахарной пудре

1 кг сливы, 300 г сахарного песка, 100 г водки, 50 г лимонного сока.

Сливы вымыть, разрезать на половинки. Удалить косточки, засыпать сахарным песком, полить водкой и оставить при комнатной температуре до отделения сока.

Сок слить, сливы подвялить в духовке при температуре 60 градусов в течение часа. После этого сливы окунуть в лимонный сок и обвалить в сахарной пудре.

Сливы подсушить при комнатной температуре и сложить в картонные коробки.

Ткемали

Сливы в этом рецепте можно заменить на терносливу или терновник.

Насыпать плоды в 3-литровую кастрюлю, влить 1 стакан воды и поставить на огонь. Когда мякоть сливы начнет легко отделяться от косточек, снять с огня, остудить и протереть через дуршлаг.

Протертую смесь поставить на средний огонь, при помешивании довести до кипения, разложить в простерилизованные банки, закатать, укутать.

При использовании в сливовую массу на 1 литровую банку добавить: 1 ч.л. кориандра (немолотого), 4-5 зубчиков чеснока, пропущенного через пресс, 2-3 ч.л. сахара (если слива была кислая), соль — по вкусу.

Слива темных сортов (венгерка), сушенная в духовке

Сушить можно сливу любых сортов, но лучше всего венгерку. Для сушки взять здоровые, зрелые или даже перезрелые (с морщинистой кожицей) плоды. Перебранные и отсортированные плоды порциями опустить в кипящую воду на 1-2 мин., затем охладить в холодной. Бланширование ускоряет процесс сушки. В кипящую воду полезно добавить питьевую соду (10-15 г на 1 л воды). В этом случае время бланширования сокращают до 5-20 сек. Плоды сортов сливы с нежной кожицей бланшировать в горячей воде при температуре до 90-95°C, а с плотной и толстой кожицей - в растворе соды. Охлажденные плоды разложить на ситах в один слой и сушить первые 3-4 ч. при 40-45°C. Когда слива подсохнет, а кожица сморщится, сушку прервать и сита выдержать 4-6 ч. при 18-22°C. Затем 4-5 ч. сушить повторно при 55-60°C. Снова прервать сушку. Досушить 12-16 ч. при 75-80°C. Высушенная слива темнокрасных сортов имеет черный с синеватым оттенком цвет, а светлокрасных сортов - бурый с коричневым оттенком цвет. Правильно высушенные плоды блестящие, равномерно сморщенные, косточка хорошо отделяется от мякоти.

Желтая слива с сахаром

На 1,2 кг - 400 г сахара, 250 г воды, сок одного лимона.

Свежую, крепкую мирабель наколоть острой деревянной палочкой в нескольких местах, уложить в эмалированную посуду, залить кипящим сиропом с лимонным соком и, плотно прикрыв, оставить на ночь выстаиваться. На следующий день сироп слить, довести до кипения, залить им ягоды и кипятить 2 минуты.

Затем горячие ягоды с сиропом уложить в банки, стерилизовать: поллитровые банки - 25 минут, литровые - 30 минут.

После стерилизации горячие банки сразу закатать.

Кетчуп

Слива - 10 кг, чеснок - 600 г, сахар - 600 г, перец горький - 6 шт.

Сливу, чеснок, перец пропустить через мясорубку, добавить специи: 1 ч.ложку корицы, 4 шт. гвоздики.

Без косточек, замороженные с сахаром

Взять зрелые (но не перезрелые) сливы, разрезать на половинки, удалить косточки, уложить на подносе в один слой и заморозить. Замороженные сливы пересыпать сахарной пудрой, переложить в полиэтиленовые пакеты.

На 1 кг слив взять 200-230 г сахара.

«Придорожная харчевня»

1 кг сливы, 10 г соли, 10 г сахара, корочка ржаного хлеба, 3-4 бутона гвоздики, 0,5 л воды.

Сливы вымыть и сложить в эмалированную кастрюлю. Положить корочку ржаного хлеба. Сварить заливку, добавив в кипящую воду соль, сахар, гвоздику. Кипящей заливкой залить сливы, положить гнет. 2-3 дня подержать в тепле, а потом вынести на холод. Хранение обычное.

В яблочном пюре с корицей и лимоном

1 кг яблок, 1 кг слив, сахар, корица, цедра 1 лимона.

Приготовить пюре из яблок, заправить его по вкусу сахаром, корицей, цедрой лимона, довести до кипения. Горячим пюре заполнить банки наполовину. Сливы тщательно вымыть, удалить косточки, разрезать плоды на четыре части и положить в пюре. Пюре должно покрывать сливы и не доходить до краев горлышка на 1-2 см. Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки - 25-30 минут, литровые и двухлитровые - 35-40 минут.

Сливы натуральные

Не вполне спелые, плотные сливы очистить от плодоножек, удалить поврежденные, тщательно вымыть, поместить в дуршлаг и пробланшировать путем погружения на 2-4 секунды в кастрюлю с кипящей водой, после чего немедленно переложить в холодную воду на 1-2 минуты.

Бланшировка и быстрое охлаждение способствуют образованию сетки на коже слив. Такая сетка предупреждает появление трещин на них при стерилизации.

Пробланшированные сливы уложить в подготовленные стеклянные банки, залить кипящей водой, накрыть крышками, поставить в кастрюлю с кипящей водой и стерилизовать: поллитровые банки - 8-10 минут, литровые - 10-12 минут.

Припасаем на зиму ■ № 5

Дорогие читатели!

Редакция газеты
«Скатерть-самобранка»
в 2008 году подготовила для вас специальные выпуски
«ПРИПАСАЕМ НА ЗИМУ» по следующим темам:

СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКА

реклама

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!