

# ДЖЕМЫ

конфитюры • пастила  
варенье из ягод  
и фруктов

Здесь вы найдете простые рецепты вкуснейших джемов, конфитюров, пастилы, варенья, сиропов и компотов. Любой рецепт вы с легкостью сможете повторить на своей кухне.

- Конфитюр из абрикосов, черешни и малины
- Пастила из слив, смородины, облепихи
- Компот-ассорти из яблок, слив и груш
- Яблочное варенье на сковороде
- Джем из вишни, персиков и слив
- Персики в ванильном сиропе
- Пюре из яблок, груш и айвы
- Засахаренный барбарис

Книга станет отличным подарком для любителей сладких заготовок. Побалуйте себя и своих близких сладостями, от которых невозможно отказаться!

[www.ksdbook.ru](http://www.ksdbook.ru)

ISBN 978-5-9910-3643-6



9 785991 036436

[www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)

ISBN 978-617-12-1075-2



9 786171 210752

Джемы, конфитюры, пастила, варенье из ягод и фруктов

# ДЖЕМЫ

конфитюры • пастила  
варенье из ягод  
и фруктов



Готовим  
вкусно!

КЛУБ  
СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА

# ДЖЕМЫ

конфитюры • пастила

варенье из ягод



и фруктов



Готовим  
вкусно!

ХАРЬКОВ  
БЕЛГОРОД 2016

КЛУБ  
СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА

УДК 641  
ББК 36.86  
Д40



Никакая часть данного издания не может быть  
скопирована или воспроизведена в любой форме  
без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки Ю. А. Сорудейкина

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

**Джеми, конфітюри, пастила, варення  
з ягід і фруктів. Готуємо смачно!**

*(російською мовою)*

Укладач СЛАСТЬОНОВА Наталія

Керівник проекту В. В. Столяренко  
Координатор проекту К. В. Новак  
Відповідальний за випуск І. Р. Залатарьов  
Редактор О. О. Чайка  
Художній редактор Ю. О. Сорудейкина  
Технічний редактор В. Г. Євлахов  
Коректор О. В. Трефілова

**Джемы, конфитюры, пастила, варенье  
из ягод и фруктов. Готовим вкусно!**

Составитель СЛАСТЕНОВА Наталья

Руководитель проекта В. В. Столяренко  
Координатор проекта Е. В. Новак  
Ответственный за выпуск И. Р. Залатарев  
Редактор О. О. Чайка  
Художественный редактор Ю. А. Сорудейкина  
Технический редактор В. Г. Евлахов  
Корректор Е. В. Трефилова

Підписано до друку 02.07.2016.  
Формат 70x100/16. Друк офсетний.  
Гарнітура «Myriad Pro». Ум. друк. арк. 5,16.  
Наклад 15 000 пр. Зам. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»  
Св. № ДК65 від 26.05.2000  
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а  
E-mail: cor@bookclub.ua

Віддруковано у ПРАТ  
«Харківська книжкова фабрика "Глобус»»  
61012, м. Харків, вул. Різдва, 11.  
Свідоцтво ДК № 3985 від 22.02.2011 р.  
www.globus-book.com

Подписано в печать 02.07.2016.  
Формат 70x100/16. Печать офсетная.  
Гарнитура «Myriad Pro». Усл. печ. л. 5,16.  
Тираж 15 000 экз. Зак. №

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»  
Св. № ДК65 от 26.05.2000  
61140, Харьков-140, просп. Гагарина, 20а  
E-mail: cor@bookclub.ua

Отпечатано в ПРАТ  
«Харківська книжкова фабрика "Глобус»»  
61012, г. Харьков, ул. Рождественская, 11  
Свидетельство ДК № 3985 от 22.02.2011 г.  
www.globus-book.com

ISBN 978-617-12-1075-2 (Украина)  
ISBN 978-5-9910-3643-6 (Россия)

- © DepositPhotos.com / Id1976, al1962, Shlapak\_Liliya, обложка, 2016
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2016
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2016
- © ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», г. Белгород, 2016

## ВАРЕНЬЕ ИЗ ЯБЛОК

**1 кг яблок, 1,2 кг сахара, 500 мл воды**

Яблоки перебрать, вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину с семенами, нарезать тонкими дольками и бланшировать в кипящей воде 3—8 минут. Затем яблоки опустить в ледяную воду. Воду, в которой бланшировались яблоки, можно использовать для приготовления сиропа: половину всего количества сахара растворить в 250 мл воды и довести до кипения. Яблоки опустить в горячий сироп, варить 2—3 часа на слабом огне, затем довести до кипения, прокипятить 5—7 минут и выдержать 6—8 часов. Повторно варить 5—7 минут (начиная с момента закипания). Во время выстаивания после второй варки добавить к яблокам сироп, приготовленный из оставшейся части сахара, растворенного в 250 мл воды. Варенье готовить в 5—6 приемов. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки и закатать.

## ЯБЛОЧНОЕ ВАРЕНЬЕ ПО-БОЛГАРСКИ

**1 кг яблок, 1 кг сахара, 400 мл воды, 2—3 г лимонной кислоты, 10 г ванильного сахара, цедра 1—2 лимонов**

Приготовить сахарный сироп и уварить до образования густых капель. Очищенные от кожицы и семян яблоки нарезать мелкими кубиками и опустить в сироп. Варить 30 минут. Перед окончанием варки добавить лимонную цедру, лимонную кислоту и ванильный сахар. Чем гуще варенье, тем лучше. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки и закатать.

## ПРОЗРАЧНОЕ ВАРЕНЬЕ ИЗ ЯБЛОК

**2 кг яблок кисло-сладких сортов, 1,5 кг сахара**

Яблоки вымыть, вырезать сердцевину и нарезать дольками толщиной 1—2 см. Для приготовления варенья взять широкую кастрюлю или таз. Выложить дольки яблок слоями в кастрюлю, пересыпая их сахаром, чтобы выделился сок. Оставить на 8 часов при комнатной температуре. Емкость с яблоками поставить на плиту и кипятить 5 минут на среднем огне (не перемешивать). Затем снять кастрюлю с огня, накрыть крышкой и оставить еще на 10—12 часов. Повторить эту процедуру еще 2 раза — вечером и на следующее утро. Через 10—12 часов поставить емкость с вареньем на огонь и кипятить дольки 15 минут. Яблоки не перемешивать! Горячее варенье разложить в стерилизованные банки и закатать. Варенье лучше всего хранить в темном прохладном месте, так оно не потеряет своих вкусовых качеств.

## ВАРЕНЬЕ-ПЯТИМИНУТКА ИЗ ЯБЛОК

**1 кг яблок, 150 г сахара**

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать небольшими кусочками и засыпать сахаром. Оставить на 1—2 часа, периодически перемешивая. Когда выделится сок, поставить на слабый огонь и довести до кипения, непрерывно помешивая, чтобы варенье не пригорало. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки и закатать. Перевернуть крышками вниз до полного остывания.

## ЯБЛОКИ НАТУРАЛЬНЫЕ

Спелые яблоки вымыть, высушить, снять кожицу, удалить сердцевину и нарезать дольками. Нарезанные дольки бланшировать 3—5 минут в воде при температуре 85—90 °С, сразу остудить в холодной воде. Дольки яблок разложить в сухие чистые банки, залить горячей водой (температура 80 °С), накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 60—70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для пол-литровых банок — 10 минут, для литровых — 15, для трехлитровых — 25 минут. По окончании обработки банки закатать, перевернуть вниз горлышком и охладить.

## ЯБЛОЧНАЯ ЗАГОТОВКА ДЛЯ ПИРОГОВ

**1 кг яблок, 200 г сахара, 50 мл воды**

Нарезанные яблоки плотно уложить в литровую банку, пересыпая их сахаром. Затем залить содержимое горячей водой, поставить банки в кастрюлю с теплой водой и пастеризовать при температуре 85 °С в течение 20 минут.

## ЯБЛОЧНОЕ ВАРЕНЬЕ С ОРЕХАМИ

**1 кг яблок, 150 г очищенных грецких орехов, 180 г сахара, 50 мл воды, 1 лимон, 2 лавровых листа, 3 горошины черного перца**

Яблоки нарезать мелкими дольками, залить водой, добавить немного лимонного сока и несколько долек лимона, сахар, лавровый лист и, не перемешивая, варить на слабом огне 10 минут. Затем вынуть лимон и лавровый лист, добавить измельченные грецкие орехи и варить еще 15 минут. В конце по желанию можно добавить перец. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки и закатать.

## ЯБЛОЧНОЕ ВАРЕНЬЕ НА СКОВОРОДЕ

1 кг яблок, 0,5 кг сахара

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, вырезать сердцевину и нарезать мелкими кубиками. Подготовленные яблоки выложить на сковородку, добавить сахар, тщательно перемешать и поставить на средний огонь. Через несколько минут яблоки начнут выделять сок. Готовить варенье 15 минут, постоянно помешивая. По вкусу варенье должно напоминать запеченные яблоки. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки и закатать. Хранить в прохладном месте.



## ВАРЕНЬЕ ИЗ ЯБЛОК С АПЕЛЬСИНАМИ

2 кг яблок, 2 апельсина, 1 кг сахара

Яблоки вымыть, вырезать сердцевину, нарезать кубиками, у апельсинов удалить косточки и с кожурой натереть на терке. Все перемешать, засыпать сахаром, дать настояться несколько часов. Довести до кипения, варить 5 минут, остудить. Повторить 3 раза. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки и закатать.

## ВАРЕНЬЕ ИЗ РАЙСКИХ ЯБЛОК

1 кг райских яблок, 0,5 кг сахара, 200 мл воды

Из воды и сахара приготовить сироп, залить им вымытые райские яблоки и довести до кипения. Дать варенью настояться от 6 до 12 часов. Повторить 3 раза. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки и закатать.



## ВАРЕНЬЕ ИЗ ЯБЛОК И КИВИ

2 кг яблок, 1 кг киви, 1 кг сахара, сок 1 лимона, 200 мл воды

Яблоки вымыть, очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать небольшими дольками. Киви очистить и измельчить. Переложить фрукты в глубокую емкость для варки, полить соком лимона. Всыпать сахар, добавить воду и оставить на час.

## Содержание

Варенье из яблок.....	3	Желе из айвы.....	18
Яблочное варенье по-болгарски.....	3	Цукаты из айвы.....	18
Прозрачное варенье из яблок.....	3	Сироп из айвы.....	18
Варенье-пятиминутка из яблок.....	4	Прозрачное грушевое варенье.....	18
Яблоки натуральные.....	4	Варенье из груш с лимоном.....	19
Яблочная заготовка для пирогов.....	4	Грушевое варенье с персиками.....	19
Яблочное варенье с орехами.....	4	Варенье из груш с маком.....	19
Яблочное варенье на сковороде.....	5	Классическое варенье из груш.....	20
Варенье из яблок с апельсинами.....	5	Джем из груш.....	21
Варенье из райских яблок.....	6	Компот из груш на зиму.....	21
Варенье из яблок и киви.....	6	Компот грушево-сливовый.....	21
Варенье из яблок и рябины.....	7	Абрикосовое варенье.....	21
Сухое яблочное варенье.....	7	«Царское» варенье из абрикосов.....	22
Варенье из яблок, вишен и миндаля.....	7	Варенье из абрикосов с апельсинами.....	23
Желе яблочное.....	8	Абрикосовое варенье с миндалем.....	23
Желе из кожуры и сердцевинки яблок.....	8	Абрикосовое варенье с «Амаретто».....	23
Желе из яблок с цедрой.....	8	Варенье из абрикосов с какао.....	24
Яблочно-облепиховый джем.....	8	Абрикосы в яблочном пюре.....	24
Яблочный джем с имбирем.....	9	Абрикосовый джем.....	24
Конфитюр из яблок и абрикосов.....	9	Конфитюр из абрикосов.....	25
Конфитюр из слив и яблок.....	9	Пюре из абрикосов.....	25
Яблочно-лимонный мармелад.....	10	Пюре абрикосово-яблочное.....	26
Повидло из запеченных яблок.....	10	Компот из абрикосов.....	26
Яблочное повидло со смородиной.....	10	Компот из абрикосов и вишен.....	26
Повидло из яблок без сахара.....	11	Абрикосовый компот с косточками.....	26
Повидло яблочно-черничное.....	11	Компот из абрикосов с медом.....	27
Повидло из яблок.....	11	Классическое варенье из персиков.....	27
Пастила из яблок.....	11	Варенье из персиков с лимоном.....	27
Пастила из яблок без сахара.....	12	Варенье из персиков с корицей.....	28
Пюре из яблок, груш и айвы.....	12	Варенье из персиков с апельсинами.....	28
Пюре яблочно-тыквенное.....	12	Варенье из нектаринов и слив.....	29
Яблочное пюре «Вкус детства».....	13	Варенье из персиков и нектаринов.....	29
Пюре яблочно-земляничное.....	13	Джем из персиков и слив.....	29
Сироп из яблок.....	14	Персики в ванильном сиропе.....	30
Быстрый компот из яблок.....	14	Персики в вине.....	31
Компот из яблок и вишен.....	14	Пюре из персиков.....	31
Компот-ассорти из яблок, слив и груш.....	14	Компот из персиков и слив.....	31
Пряный яблочный компот.....	15	Варенье из слив с косточками.....	32
Пюре из яблок, слив и клубники.....	15	Варенье из желтых слив.....	32
Джем из айвы.....	15	Сливовое варенье с лимоном.....	32
Варенье из айвы.....	16	«Пьяные сливы».....	32
Варенье из айвы с орехами.....	17	Классическое сливовое варенье.....	33
Компот из айвы, персиков и винограда.....	17	Сливовое варенье в духовке.....	34
Компот из айвы с грушами.....	17	Конфитюр «Три вкуса».....	34

Мармелад из слив с цедрой .....	35	Клубничное варенье с шоколадом .....	52
Сливо-яблочный мармелад .....	35	Сухое клубничное варенье .....	52
Повидло сливовое .....	35	Джем из клубники и смородины .....	52
Повидло сливовое без сахара .....	35	Густой джем из клубники .....	53
Пастила из слив .....	36	Мармелад из клубники и земляники .....	53
Компот из слив .....	36	Клубника в собственном соку .....	54
Быстрый компот из слив и вишен .....	37	Клубничный сироп .....	54
Компот из слив и ежевики на зиму .....	37	Земляника в собственном соку .....	54
Варенье из вишен с бадьяном .....	37	Земляника в соке красной смородины .....	54
Вишневое варенье без косточек .....	38	Классическое земляничное варенье .....	55
Вишневое варенье с малиной .....	39	Малиновое варенье .....	56
Шоколадно-вишневое варенье .....	39	Малиновое варенье с ванилью .....	56
Джем из вишен с крыжовником .....	39	Варенье из малины и голубики .....	56
Вишневый джем с «Амаретто» .....	39	Малиновое варенье-пятиминутка .....	56
Компот из вишен и смородины .....	40	Малиновое варенье с орехами .....	57
Компот вишневый без сахара .....	40	Малиновый джем с лимоном .....	58
Компот из вишен .....	40	Конфитюр из малины .....	58
Мармелад из вишен .....	41	Желе из малины холодным способом .....	58
Желе из вишен .....	41	Желе из малины .....	58
Вишневый сироп .....	42	Ягодный джем по-итальянски .....	59
Варенье из черешни .....	42	Малиновая пастила .....	59
Варенье из черешни с апельсинами .....	42	Повидло из малины и яблок .....	59
Янтарное варенье из белой черешни .....	42	Сироп из малины .....	60
Компот из черешни .....	43	Компот из малины быстрый .....	60
Компот из черешни и клубники .....	44	Компот из малины без стерилизации .....	61
Конфитюр из черешни .....	44	Варенье из ежевики .....	61
Черешня натуральная с сахаром .....	44	Варенье из ежевики по-киевски .....	61
Варенье из смородины без сахара .....	44	Джем из ежевики .....	61
Варенье из черной смородины .....	45	Джем из ежевики с яблоками .....	62
Варенье из красной смородины .....	45	Конфитюр из ежевики .....	63
Варенье из красной и белой смородины .....	46	Компот из ежевики .....	63
Варенье «Две смородины» на меду .....	46	Сироп из ежевики .....	63
Желе из красной смородины .....	46	Душистое варенье из крыжовника .....	63
Желе из черной смородины .....	46	Сырое варенье из крыжовника .....	64
Джем из черной смородины .....	47	Варенье из крыжовника и смородины .....	65
Джем из смородины и малины .....	48	Конфитюр из крыжовника .....	65
Джем из смородины и клубники .....	48	Конфитюр «Изумрудный» .....	66
Черная смородина с сахаром .....	48	Желе из крыжовника .....	66
Смородина в клубничном соке .....	48	Мармелад из крыжовника .....	66
Мармелад из красной смородины .....	49	Пряное варенье из мандаринов .....	66
Мармелад из смородины и крыжовника .....	49	Варенье из апельсиновых корок .....	67
Пастила из смородины и малины .....	49	Конфитюр из апельсинов с цедрой .....	68
Сироп из смородины .....	50	Грейпфрутовое варенье .....	68
Компот из черной смородины .....	51	Грейпфрутовый конфитюр .....	68
Компот из красной смородины .....	51	Янтарное варенье из лимонов .....	69
Классическое клубничное варенье .....	51	Лимонный джем .....	69

Мармелад из винограда .....	70	Брусничное желе .....	83
Варенье из кишмиша .....	70	Компот из брусники .....	83
Пряное виноградное варенье .....	71	Варенье из черники .....	83
Мед из винограда (бекмес) .....	71	Чернично-медовое варенье .....	84
Компот из винограда гроздьями .....	71	Черничное диетическое варенье .....	85
Компот из винограда с лимоном .....	72	Варенье из черники с пряностями .....	85
Варенье из дыни .....	72	Черника в собственном соку .....	85
Варенье из дыни с лимоном .....	72	Черничный джем .....	85
Варенье из арбузных корок .....	72	Джем чернично-клюквенный .....	86
Конфитюр из арбуза .....	73	Повидло чернично-брусничное .....	86
Варенье из облепихи .....	73	Мармелад из черники .....	86
Пастила из облепихи .....	73	Компот из черники .....	86
Джем из облепихи .....	74	Компот из черники без стерилизации .....	87
Компот «Витаминная бомба» .....	74	Варенье из голубики .....	87
Компот из облепихи .....	75	Голубика натуральная .....	87
Пюре из облепихи .....	75	Пастила из голубики .....	87
Сироп из облепихи .....	75	Желе из голубики .....	88
Варенье из барбариса .....	76	Голубика в сахаре .....	88
Засахаренный барбарис .....	76	Компот из голубики на зиму .....	88
Варенье из красной рябины .....	76	Сырое варенье из шиповника .....	88
Варенье из черноплодной рябины .....	76	Варенье из плодов шиповника .....	89
Джем из черноплодной рябины .....	77	Варенье из шиповника и клюквы .....	89
Повидло-ассорти с рябиной .....	78	Джем из шиповника .....	89
Компот из рябины .....	78	Компот из шиповника .....	89
Варенье из клюквы .....	78	Компот с шиповником и яблоками .....	90
Варенье из клюквы в один прием .....	79	Сироп из шиповника .....	90
Варенье из клюквы на меду .....	79	Варенье из терна .....	90
Варенье из клюквы, яблок и орехов .....	80	Варенье из калины .....	90
Мармелад из клюквы .....	80	Калиновое желе .....	91
Клюкva в сахарной пудре .....	80	Желе из калины и яблок .....	92
Варенье из брусники на меду .....	80	Калина в сахарном сиропе .....	92
Варенье из брусники с пряностями .....	81	Сироп из калины .....	92
Варенье из брусники, яблок и груш .....	82	Варенье из киви и лимонов .....	92
Джем из брусники .....	82	Варенье из розовых лепестков .....	93
Брусника в сиропе .....	82	Варенье из инжира .....	93
Повидло брусничное .....	82	Имбирный джем .....	93