

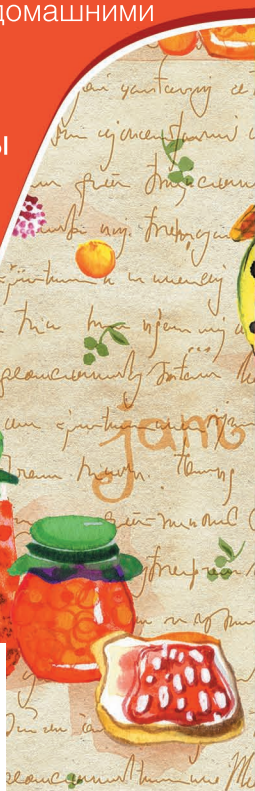


# ВАРЕНЬЕ • КОНФИТЮРЫ ДЖЕМЫ • ПОВИДЛО

Как хорошо холодной зимой открыть баночку с соленьями, маринадами или ароматным вареньем! А заготовки, сделанные своими руками, с любовью и старанием, вкуснее вдвойне. В издании собраны как классические, так и оригинальные рецепты аппетитных и полезных заготовок на зиму. Приготовить их не составит труда не только опытной, но и молодой хозяйке. Каждый рецепт сопровождается цветной фотографией и подробным описанием процесса приготовления. Запаситесь витаминами впрок и радуйте свою семью вкусными домашними заготовками круглый год!

- ◆ Ягодный конфитюр
- ◆ Мармелад из черной смородины
- ◆ Черничный джем
- ◆ Клубника в сиропе
- ◆ Желе из клюквы
- ◆ Вишня в собственном соку
- ◆ Сливовое повидло

# ВАРЕНЬЕ • КОНФИТЮРЫ ДЖЕМЫ • ПОВИДЛО



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

ISBN 978-5-9910-3343-5



9 785991 033435

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

ISBN 978-966-14-9337-6



9 789661 493376

КНИЖКА  
СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА



ЩЕДРЫЙ ПОГРЕБОК



# ВАРЕНЬЕ • КОНФИТЮРЫ ДЖЕМЫ • ПОВИДЛО



ДОМАШНИЕ РЕЦЕПТЫ УДОВОЛЬСТВИЯ

ХАРЬКОВ БЕЛГОРОД  
2015 КЛУБ СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА

УДК 641/642  
ББК 36.991  
В18



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

Дизайнер обложки *Юлия Демидова*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

**Варення, конфітюри,  
джеми, повидло**  
(російською мовою)

*Укладач*  
*КУЗЬМИНА Ольга Олександрівна*

Головний редактор *С. С. Скляр*  
Завідувач редакції *К. В. Новак*  
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*  
Редактор *Н. С. Дорохіна*  
Художній редактор *С. В. Місяк*  
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*  
Коректор *І. Г. Близнюкова*

Підписано до друку 05.08.2015.  
Формат 84x108/32. Друк офсетний.  
Гарнітура «Helios». Ум. друк. арк. 1,68.  
Наклад 15 000 пр. Зам. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»  
Св. № ДК65 від 26.05.2000  
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а  
E-mail: [cop@bookclub.ua](mailto:cop@bookclub.ua)

Віддруковано з готових діапозитивів  
ТОВ «Перша експериментальна друкарня»  
61001, м. Харків, вул. Маршала Конєва, 21  
[www.exp-print.com.ua](http://www.exp-print.com.ua)

**Варенье, конфитюры,  
джемы, повидло**

*Составитель*  
*КУЗЬМИНА Ольга Александровна*

Главный редактор *С. С. Скляр*  
Заведующий редакцией *К. В. Новак*  
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремей*  
Редактор *Н. С. Дорохина*  
Художественный редактор *С. В. Мисяк*  
Технический редактор *В. Г. Евлахов*  
Корректор *И. Г. Близнюкова*

Подписано в печать 05.08.2015.  
Формат 84x108/32. Печать офсетная.  
Гарнитура «Helios». Усл. печ. л. 1,68.  
Тираж 15 000 экз. Зак. №

ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»»:  
308015, г. Белгород, ул. Пушкина, 49А

Отпечатано с готовых диапозитивов  
ООО «Первая экспериментальная типография»  
61001, г. Харьков, ул. Маршала Конєва, 21  
[www.exp-print.com.ua](http://www.exp-print.com.ua)

ISBN 978-966-14-9337-6 (Украина)  
ISBN 978-5-9910-3343-5 (Россия)

- © DepositPhotos.com / belchonock, обложка, 2015
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2015
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2015
- © ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», г. Белгород, 2015



## Конфитюр из винограда

Ягоды винограда переложить в емкость для варки, залить водой или виноградным соком и варить на умеренном огне 10—15 мин, пока кожица не лопнет. Протереть через сито. Добавить сахар, гвоздику и крупно нарезанную цедру лимона. Варить до уменьшения объема на треть (около 20 мин). Удалить цедру. Разложить конфитюр в сухие стерилизованные банки. Хранить в холодильнике.

### Ингредиенты:

Виноград — 1 кг
Сахар — 600—700 г (в зависимости от того, насколько виноград сладкий)
Цедра 1 лимона
Гвоздика — 3—4 бутона
Вода или виноградный сок — 200 мл

**Ингредиенты:**

Ягоды красной или черной смородины — 500 г

Ягоды (вишня, клубника, малина, крыжовник, ежевика, черника и др.) — 500 г

Сахар — 900 г

**КОНФИТЮР ЯГОДНЫЙ**

Смородину вымыть, размять или перетереть в блендере с половиной сахара. Остальные ягоды вымыть, перебрать, засыпать оставшимся сахаром и оставить на ночь. Утром все соединить, довести до кипения, снять пену и варить

на умеренном огне 10 мин. Разлить в сухие стерилизованные банки и закатать.





## КОНФИТЮР ИЗ ПЕРСИКОВ

У персиков удалить косточки. Мякоть нарезать. Выложить в жаропрочную емкость, добавить 200 г сахара, лимонный сок, коньяк и оставить на ночь. Емкость поставить на слабый огонь и варить до мягкости плодов (около 10 мин). Всыпать оставшийся сахар, нагревать до его растворения. Увеличить огонь и варить до желаемой густоты, но не менее 15—20 мин. Горячую массу разложить в сухие стерилизованные банки и закатать.

### Ингредиенты:

Персики (лучше твердых сортов) — 1 кг

Сахар — 700—800 г

Лимонный сок — 150 мл

Коньяк (по желанию) —  
100—150 мл

**Ингредиенты:**

Мандарины — 1 кг

Лимон — 1 шт.

Сахар — 800 г

Корица по вкусу

**МАРМЕЛАД  
МАНДАРИННО-  
ЛИМОННЫЙ**

С мандаринов и лимона очень тонко срезать цедру (белую часть не использовать). Залить цедру водой и оставить на 4—5 ч, каждый час-полтора меняя воду, чтобы ушла горечь. Из лимона выжать сок. Мякоть мандаринов разобрать на дольки, снять с них белую пленку. Засыпать фрукты сахаром, добавить лимонный сок и оставить на 4—5 ч. Цедру залить небольшим количеством воды, довести до кипения и варить на слабом огне 15—20 мин. Воду слить, а цедру измельчить блендером или размять. Емкость с мякотью мандаринов поставить на огонь, довести до кипения, добавить корицу, варить 20 мин. Измельчить массу блендером, соединить с измельченной цедрой. Снова довести до кипения и варить, помешивая, 10 мин. Горячую массу разложить в стерилизованные банки. Хранить в холодильнике.



## СОДЕРЖАНИЕ

Конфитюр из винограда . . . . .	3
Конфитюр ягодный . . . . .	4
Конфитюр из персиков . . . . .	5
Мармелад мандаринно-лимонный . . . . .	6
Мармелад из черной смородины . . . . .	7
Варенье яблочное с орехами . . . . .	8
Варенье из калины . . . . .	9
Повидло яблочное . . . . .	10
Повидло сливовое без сахара . . . . .	11
Малина, перетертая с сахаром . . . . .	12
Смородиновый «витамин» . . . . .	13
Брусника в сиропе . . . . .	14
Абрикосы половинками . . . . .	15
Джем абрикосовый . . . . .	16
Цукаты из цитрусовых корок . . . . .	17
Вишня в собственном соку . . . . .	18
Черешня в сиропе . . . . .	19
Джем черничный . . . . .	20
Клубника в сиропе . . . . .	21
Пюре клубничное . . . . .	22
Груши в сиропе . . . . .	23
Желе из клюквы . . . . .	24
Ягодное желе ассорти . . . . .	25
Джем из слив с шоколадом . . . . .	26
Варенье из крыжовника . . . . .	27
Варенье из тыквы . . . . .	28
Варенье из райских яблок (ранеток) . . . . .	29
Джем из крыжовника . . . . .	30



**Издательство Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»**  
***www.trade.bookclub.ua***

---

**ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА**

**МОСКВА**

**Бертельсманн Медиа Москау АО**

141008 г. Мытищи, ул. Колпакова, д. 26, корп. 2  
Тел./факс +7 (495) 984-35-23  
e-mail: [office@bmm.ru](mailto:office@bmm.ru)  
[www.bmm.ru](http://www.bmm.ru)

**ХАРЬКОВ**

**ДП с иностранными инвестициями**

**«Книжный Клуб  
“Клуб Семейного Досуга”»**  
61140, г. Харьков-140, пр. Гагарина, 20-А  
тел/факс +38 (057) 703-44-57  
e-mail: [trade@bookclub.ua](mailto:trade@bookclub.ua)  
[www.trade.bookclub.ua](http://www.trade.bookclub.ua)

**Киевский филиал**

04073, г. Киев, пр. Московский, 6, комн. 35,  
тел. +38 (067) 575-27-55  
e-mail: [kyiv@bookclub.ua](mailto:kyiv@bookclub.ua)

**Одесский филиал**

65017, г. Одесса, ул. Малиновского, 16-А, комн. 109  
тел. +38 (067) 572-44-28  
e-mail: [odessa@bookclub.ua](mailto:odessa@bookclub.ua)

---

**Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»**

**УКРАИНА**

**служба работы с клиентами:**

тел. +38 (057) 783-88-88  
e-mail: [support@bookclub.ua](mailto:support@bookclub.ua)  
Интернет-магазин: [www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)  
«Книжный клуб», а/я 84, Харьков, 61001

**РОССИЯ**

**служба работы с клиентами:**

тел. +7 (4722) 78-25-25  
e-mail: [info@ksdbook.ru](mailto:info@ksdbook.ru)  
Интернет-магазин: [www.ksdbook.ru](http://www.ksdbook.ru)  
«Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308961

---

**Варенье**, конфитюры, джемы, повидло / сост. О. А. Кузьмина. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», 2015. — 32 с. : цв. ил.

ISBN 978-966-14-9337-6 (Украина)

ISBN 978-5-9910-3343-5 (Россия)

**УДК 641/642**  
**ББК 36.991**