

Фрукты и ягоды, консервированные медом

Процессы консервирования ягод и плодов с добавлением меда практически не отличается от консервирования обычным способом. Варенье представляет собой продукт, изготовленный из плодов или ягод, сваренных в концентрированном сахарном сиропе таким образом, что плоды полностью сохраняют свою форму и целиком пропитываются сахарным сиропом. Благодаря консервирующим свойствам меда, варенье с ним долго не испортится, а фрукты и ягоды сохранят почти все свои ценные вещества.

Расфасованное в стеклянные банки варенье следует хранить в сухом и прохладном помещении при температуре 10-12°C.

Фрукто-ягодное повидло отличается от варенья тем, что плоды и ягоды хорошо развариваются, в результате чего сахар быстро проникает в мякоть плодов и ягод. Варка повидла в домашних условиях осуществляется легко и быстро — в один прием.

Хорошо сваренное повидло представляет собой желеобразную массу, которая не расплывается, но легко размазывается.

Мягкие и мелкие, непригодные для варенья плоды могут быть использованы для повидла. Наилучшими плодами и ягодами для изготовления повидла являются кислые яблоки, айва, абрикосы, сливы, крыжовник, земляника, малина, черная смородина, клюква — то есть те, которые содержат желирующие вещества (пектин). В вишне, черешне, винограде их немного, поэтому они мало пригодны для изготовления повидла. В них желирующие вещества следует добавлять.

Пастила требует большего "усушивания".

Консервы из клубники с медом

Мед и клубнику в равных количествах осторожно перемешать, не разминая ягод, выдержать на солнце 2-3 часа, сложить в банку и закупорить.

Смородина с медом

1. На 1 кг меда — 1 кг черной смородины.

Очищенные от веточек и промытые ягоды растереть деревянным пестиком и залить медом, тщательно смешать. Полученную массу положить в стеклянные банки, накрыть воощной или парафинированной бумагой, аккуратно завязать и хранить в прохладном месте

Еще лучше стерилизовать медово-черносмородиновую смесь (пюре) и закатать в стеклянные банки с металлическими крышками.

2. Растереть 500 г черной смородины с 1 кг меда, перелить в стеклянные банки, закрыть крышками и хранить в холодильнике. Это хорошее витаминное средство.

3. Растереть ягоды черной и красной смородины деревянной ложкой и смешать в равных количествах с медом, разложить в банки и герметически закрыть.

Лесные ягоды с медом

Клюкву, чернику или малину размять деревянной ложкой, смешать в равных количествах с медом, уложить в банки и закрыть крышками для консервирования.

Калина в меду

Ягоды калины с веточками обмакнуть в подогретый мед, сложить в блюдо и подсушить.

В таком виде калина сохраняется очень долго.

Повидло медовое из брусники и голубики

По 1 кг ягод брусники и голубики, 800 г сахарного песка, 2 стакана воды, 150 г меда.

Промытые и отобранные ягоды раздавить пестиком, добавить мед, сахарный песок и воду и уваривать до готовности.

Виноград маринованный (из армянской кухни)

На 1 кг ягод — 50 г сахара, 50 г меда, 200 мл столового уксуса, 200 мл воды, 20 г соли, 5 бутонов гвоздики, 5 зерен кардамона.

Кисти некрупного спелого, но твердого винограда промыть, уложить рядами в банку и залить маринадной заливкой, приготовленной из перечисленных выше компонентов.

Перед маринованием свежие ягоды бланшируют (ошпаривают кипятком), после чего охлаждают, погрузив на некоторое время в холодную кипяченую воду.

Так же можно мариновать сливы, абрикосы и другие плоды и ягоды.

Виноград в медовой заливке

3,5 кг винограда положить в банку с широким горлышком. Приготовить сироп из 3 кг меда, 0,5 л уксуса и пряностей (корица и гвоздика по вкусу).

Прокипятить сироп 20 мин, залить подготовленный виноград и герметически закупорить банку.

Компот из абрикосов с медом

Некрупные абрикосы промыть, уложить в литровые банки. Растворить 350 г меда в 1 л теплой кипяченой воды, довести до кипения, залить полученным сиропом абрикосы и оставить для охлаждения.

Банки стерилизовать 8-10 мин и закатать стерильными крышками.

Варенье из персиков медовое

На 1 кг персиков — 600 г меда, 1,5 стакана воды.

Персики промыть, очистить от кожицы, сложить в дуршлаг и ошпарить, чтобы не потемнели, разрезать пополам, косточки удалить.

Вскипятить воду, опустить в нее персики и варить 3 мин, затем снять с огня, залить медом и оставить на 6-8 часов. Затем осторожно перемешать и дальше варить в три приема, снимая с огня до момента закипания и выдерживая по несколько часов.

По окончании варки капнуть в варенье несколько капель миндального масла.

Айва в меде

Плоды айвы ароматные, но очень терпкие и вяжущие. В сочетании с пчелиным медом айва приобретает особенно приятный вкус.

Плоды очистить от кожуры, разрезать, удалить сердцевину, нарезать дольками, положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она покрыла айву, и варить до тех пор, пока дольки не станут мягкими. Затем дольки айвы вынуть, а отвар процедить. В таз для варки варенья положить мед из расчета 2 кг меда на 1 кг айвы, влить 1-1,5 стакана отвара, полученного при варке айвы, и приготовить сироп.

В кипящий сироп засыпать подготовленные дольки айвы и варить на слабом огне до тех пор, пока дольки не станут прозрачными.

Фрукты, консервированные в меду

1. Приготовить медовый сироп, для чего в 1 литре воды развести 1 кг меда. Раствор прокипятить и залить им подготовленные к консервированию фрукты.

Можно консервировать фрукты в меду и без обработки банок паром, но в этом случае фрукты надо заливать более густым сиропом из меда (1 кг меда на 700 мл воды).

Банки после наполнения сиропом следует сразу накрыть целлофаном и крепко обвязать шпагатом.

2. Спелые фрукты помыть и просушить, разложите в банки, залить доверху холодным медом и герметически закупорить.

Вишни и сливы с медом

Зрелые плоды очистить от косточек, уложить в эмалированную посуду, залить медом и проварить на слабом огне. Хранить в закрытых банках.

Варенье из черной смородины на меду

1 кг смородины залить 2 л холодной воды и откинуть на сито. В 2 кг меда добавить 1 стакан воды, приготовить сироп, всыпать в него черную смородину, закипятить, поставить на слабый огонь на 45-50 мин. После варки остывшее варенье разлить в стеклянные банки.

Варенье рябиновое с медом

1. Ошпарить кипятком 500 г ягод рябины, заготовленных после первых заморозков. Положить ягоды в эмалированный таз и залить на 1-1,5 часа горячим сиропом, приготовленным из 300 г сахара, 450 г меда и 1/4 стакана воды, после чего варить до легкого загустения сиропа.

Чтобы ягоды стали сладкими, пропитались сладостью, их необходимо выдержать в сиропе 5-6 часов, затем снова варить до полного загустения сиропа.

2. Собрать рябину после первых морозов, удалить плодоножки, сложить на противень, испечь в духовке. Затем сварить в разогретом до покраснения меде (как обычное варенье).

Варенье брусничное на меду

На 1 кг брусника — 500 г меда.

Бруснику перебрать, положить в миску, залить кипящей водой, перемешать, сразу же откинуть на решето, дать стечь, залить медом, добавить 0,5 стакана воды, положить кусочек корицы, 3 бутона гвоздики или немного лимонной цедры и варить до готовности.

Горячее варенье поставить остывать, а затем переложить в стеклянные банки, закрыть пергаментной бумагой и завязать. Хранить в сухом прохладном месте.

Это варенье можно подать к жареной птице и дичи, а также к жареной говядине, телятине и баранине.

В старинных русских рецептах предлагается варить бруснику вместе с яблоками — тогда уйдет горечь.

Варенье грушевое по-польски

1 кг груш., 750 г сахара, 0,75 стакана воды, половинка лимона, кусочек ванили или ванильный сахар, 1 ст. ложка уксуса, 1 ст. ложка меда.

Груши очистить от кожицы, разрезать на половинки, удалить семенные гнезда и класть по мере готовности в воду с уксусом. Довести до кипения пол-литра воды, положить в нее подготовленные груши и варить около 7 мин. Затем груши вынуть, дать стечь воде.

Сварить сахарный сироп, вложить мед, кусочек ванили, выдавить лимонный сок. В кипящий сироп положить груши, довести до кипения и отставить. Через несколько часов снова довести до кипения и варить до готовности около 30 мин.

Фасовать в горячем виде, укупорить и перевернуть вверх дном.

Груши в меду по-чешски

1 кг груш, 200 г меда, лимонная кислота.

Твердые зрелые груши очистить, разрезать на четвертинки, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Подготовленные кубики груш полить раствором лимонной кислоты (1 ч. ложка кислоты на 5 ст. ложек воды). Можно использовать и лимонный сок.

Мед разогреть, довести до кипения. Небольшими порциями класть в мед груши и варить на слабом огне до загустения.

Извлечь груши с помощью шумовки, переложить в сухие банки, укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Варенье из зеленых грецких орехов по-армянски

100 г зеленых грецких орехов, 2 кг сахара, 2 стакана воды, 2 лимона, 10 бутонов гвоздики, 10 г корицы, 2 ст. ложки меда.

Орехи молочно-восковой степени зрелости вымыть и быстро очистить зеленую кожицу. Залить холодной водой и отставить на 2 дня, меняя воду 3-4 раза в сутки. Затем орехи вынуть и залить известковой водой.

Для приготовления известковой воды взять 500 г гашеной извести и 5 л холодной воды. Раствор тщательно перемешать, отставить на 3 часа, затем осторожно слить известковую воду, профильтровать и залить ею орехи.

Через сутки известковую воду слить, орехи тщательно вымыть, наколоть толстой иглой или вилкой и снова залить холодной водой.

Через двое суток орехи опустить на 10 минут в кипящую воду, а затем вынуть и обсушить.

Приготовить сироп из воды, сахара и меда, довести до кипения и отставить. В горячий сироп положить орехи, пряности и выдавить сок из лимонов. Довести до кипения и отставить на сутки. Так повторить еще 3 раза. Затем орехи варить до готовности (пока они не станут мягкими).

Орехи переложить в банки, залить сиропом и укупорить.

Варенье из молодых грецких орехов по-украински

1 кг молодых зеленых орехов, 1,2 кг сахара, 10 бутонов гвоздики, 1 лимон или 10 г лимонной кислоты, 2 ст. ложки меда.

Орехи молочно-восковой степени зрелости вымачивать двое суток в холодной воде, которую менять по 3-4 раза в сутки, пока вода не перестанет окрашиваться. Потом залить водой и выдерживать в ней около суток, пока орехи не приобретут темно-фиолетовый или почти черный цвет. После этого орехи тщательно отмыть, наколоть толстой иглой, на 20 мин опустить в кипящую воду и охладить в холодной.

Подготовленные таким образом орехи залить горячим сахарным сиропом, добавить мед и гвоздику, выдавить из лимона сок и варить 5 мин. Через 1 час вновь довести до кипения, варить 5 мин и отставить.

Так повторить еще раз и варить уже до готовности.

Варенье-ассорти с орехами на меду

На 1 кг клюквы — 3 кг меда, 1 кг яблок, 1 стакан грецких орехов.

Клюкву перебрать, промыть, положить в кастрюлю, туда же влить полстакана воды и варить под крышкой до тех пор, пока ягоды не станут мягкими. Сваренную клюкву размять и протереть через волосяное сито.

В эмалированном тазу вскипятить мед и опустить в него протертую клюкву, очищенные от сердцевин и нарезанные дольками яблоки, очищенные грецкие орехи и варить около часа.

Желе медовое из диких яблок

Сварить яблоки в возможно меньшем количестве воды, немного остудить и пропустить массу через холщовый мешок. Затем добавить по 1/2 чашки меда и сахара на каждую чашку яблочного пюре, кипятить около 20 минут или до тех пор, пока масса не станет превращаться в желе.

Разлить в небольшие банки и укупорить так же, как варенье.

Пастила брусничная

4 стакана брусники сварить с 0,5 л меда до загустения, разложить на блюдо, дать остыть. Нарезать длинными пластинками, пересыпать сахаром и сложить в банки.

Пастила из яблок с медом

Испечь в духовке антоновские яблоки и протереть их сквозь сито, добавить мед (на 2 стакана пюре — 1 стакан меда) и растирать до тех пор, пока масса не станет рыхлой. После этого разложить пастилу в бумажные формочки.

Орехи в меду

Снять с ядер орехов тоненькую кожицу и высушить их в духовом шкафу. Белый мед вскипятить до покраснения и всыпать в него орехи, чтобы масса сделалась густой. Варить до тех пор, пока мед на ложке не станет застывать. Затем ложкой выложить массу небольшими порциями на смоченное водой блюдо и остудить. Сухие ореху в меду сложить в банку.

Хранить в прохладном сухом месте.

Орехи с изюмом в меду

Свежие орехи (любые), изюм и мед в равных частях сложить в банку и залить медом. Хранить в прохладном месте.

Груши, сушеные в меду

Проварить зрелые груши в воде, разбавленной наполовину медом, до мягкости, затем процедить их через дуршлаг, посыпать сахаром, выложить на противень, устланный соломой, и поставить разогретый в духовой шкаф. Спустя 15-20 мин груши надо достать, окунуть в медовый сироп и снова поставить в духовку. Такую процедуру надо повторить 3—4 раза. В последний раз перед высушиванием груши посыпать корицей.

Яблоки, моченные в медовой воде

Растворить 600 г меда и 3 ст. ложки соли в 10 л воды, закипятить и после охлаждения залить

яблоки, сложенные в кадку или эмалированную посуду. Через 30-40 дней яблоки будут готовы к употреблению.

Литература: Гребенников Е.А. Все о меде. - Мн.: Книжный дом, 2005. <http://www.interpres.ru/>
Интерпрессервис

© Гришин Михаил, 2014 г., mail@grishinmv.ru, <http://www.medoviy.ru>