

Варенье

1 кг смородины залейте 2 л холодной воды и откиньте на сито. В 2 кг меда добавьте стакан воды, приготовьте сироп, всыпьте в него черную смородину, закипятите, поставьте на слабый огонь на 40—45 минут.

После варки остывшее варенье разлейте в стеклянные банки.

Ошпарьте кипятком 500 г рябины, заготовленной после первых заморозков. Положите ягоды в эмалированный таз и залейте горячим сиропом, приготовленным из 300 г сахара, 450 г меда и 1/4 стакана воды, на 1—1,5 часа, после чего варите до легкого загустения сиропа.

Чтобы ягоды стали сладкими, их необходимо выдержать в сиропе 5—6 часов.

Затем снова варить варенье до полного загустения сиропа.

Залейте 1 кг брусники горячей водой, перемешайте, откиньте на дуршлаг и дайте стечь воде. Затем ягоды выложите в таз и залейте 1 кг меда, добавьте корицу, 3 штуки гвоздики и варите до готовности.

Мед и клубнику в равных количествах перемешайте, не разминая ягод, выдержите на солнце 2-3 часа.

Сложите в банку и закупорьте.

Ягоды калины с веточками обмакните в подогретый мед, сложите на блюдо и подсушите. В таком виде калина сохраняется очень долго.

Клюкву, чернику или малину разомните деревянной ложкой, смешайте в равных количествах с медом, уложите в банки и закройте крышками для консервирования.

Растворите 600 г меда и 3 столовые ложки соли в 10 л воды, закипятите и после охлаждения залейте яблоки, сложенные в кадку или эмалированную посуду. Через 30—40 дней яблоки готовы к употреблению.

Зрелые вишни и сливы очистите от косточек, уложите в эмалированную посуду. Залейте медом и варите на слабом огне.

Снимите с ядер орехов тоненькую кожицу и высушите в духовом шкафу.

Вскипятите мед до покраснения и всыпьте в него орехи, чтобы масса сделалась густой. Варите до тех пор, пока мед на ложке не станет застывать. Затем ложкой выложите массу небольшими порциями на смоченное водой блюдо и остудите.

Хранят орехи в сухом месте.

4 стакана брусники сварите с 0,5 л меда до густоты мармелада, разложите на блюдо, дайте остыть. Нарезьте длинными пластинками, пересыпьте сахаром и сложите в банки.

200 г очищенных мандаринов.

Кожицу измельчите, ошпарьте кипятком, проварите 5—10 минут и отвар сцедите.

Заранее замочите 2 столовые ложки желатина. В приготовленный отвар добавьте столовую

ложку лимонного сока, нагрейте до кипения и влейте в него набухший желатин и снова нагрейте до кипения, помешивая. Охладите до 40° С, добавьте 3 столовые ложки меда и перемешайте. Желе разлейте в стаканы.

Готовое желе можно украсить взбитыми сливками.

20 штук абрикосов, разрежьте пополам, удалите косточки. 2 моркови натрите на терке, смешайте ее со 100 г протертого через сито творога и 2 столовыми ложками меда. Полученной массой нафаршируйте абрикосы. ?

Украстье веточками мяты.

Из 150 г малины сделайте пюре, к нему добавьте 3 столовые ложки меда и 300 г взбитых сливок. Затем замочите в воде (1: 10) 2 чайные ложки желатина, держите на водяной бане до полного растворения и, осторожно помешивая, соедините с малиновым пюре.

Стакан клюквы раздавите деревянным пестиком в кастрюле, добавьте Уз стакана кипяченой воды и отожмите через марлю.

Выжимки из ягод залейте 3 стаканами воды и прокипятите в течение 5 минут, после чего процедите и на полученном отваре заварите манную крупу (3 столовые ложки), всыпая в кипящий отвар постепенно, помешивая.

После 10—20 минут кипения влейте отжатый сок, перемешайте, дайте массе вскипеть и снимите с огня. Охладите до 40—50° С, добавьте 1/2 стакана меда и хорошо взбейте венчиком до образования пены. Когда масса увеличится в объеме, разлейте ее в вазочки. К клюквенному муссу можно подать молоко.

1 кг персиков очистите от кожицы, сложите в дуршлаг и ошпарьте кипятком, чтобы не потемнели, разрежьте пополам и удалите косточки. Вскипятите 1 1/2 стакана воды и опустите в нее персики. Варите 3 минуты, затем снимите с огня, залейте 600 г меда и оставьте на 6—8 часов.

Затем осторожно перемешайте и дальше варите в 3 приема, снимая с огня до момента закипания и выдерживая по несколько часов.

Когда остынет, разложите по банкам, укройте пергаментной бумагой и туго перевяжите. Храните в темном прохладном месте.

1 кг брусники залейте кипящей водой, перемешайте и откиньте на решето; дайте стечь, залейте 500 г меда, добавьте 1/2 стакана воды, кусочек корицы, 3 бутона гвоздики или немного лимонной цедры и варите до готовности. Когда остынет, переложите в стеклянные банки, закройте пергаментной бумагой и завяжите.

Храните в сухом прохладном месте.

Подают это варенье к жареной птице и дичи, жареной говядине, телятине, баранине.

10 л воды, 600 г меда, 3 столовые ложки соли вскипятите. Затем в охлажденную смесь поместите яблоки. Через месяц яблоки будут готовы к употреблению.

Спелые фрукты (любые) разложите в банки, залейте доверху холодным медом и герметично закупорьте.

Ягоды рябины — 500 г, сахар — 300 г, мед — 450 г. Собранные после первого мороза ягоды

рябины переберите, удалите плодоножки и ошпарьте кипятком. Затем уложите в эмалированный тазик и залейте приготовленным горячим сиропом на 1—1,5 часа, после чего варите до легкого загустения сиропа.

Чтобы ягоды хорошо пропитались сладостью, выдержите их в течение 5—6 часов в сиропе, после чего снова варите до готовности.

100 г клубники, 35 г меда, 25 г сливок, чайная ложка сахара. Очищенную клубнику положите на блюдо, залейте жидким медом. Чтобы ягоды не были кислыми на вкус, оставьте их в закрытой посуде на несколько часов.

Подавайте на стол со взбитыми сливками.

300 г творога, 2 моркови, 2 яйца, 2 столовые ложки меда, 2 столовые ложки изюма, столовая ложка сливочного масла, ванилин, 1/2 стакана воды.

В протертый творог добавьте ванилин, яйца, масло, все перемешайте. Полученную массу выложите в смазанную маслом форму, выпекайте в духовке 10—12 минут.

К запеканке подготовьте медовый соус: промытый изюм залейте холодной водой, доведите до кипения, охладите и соедините с медом.

2 стакана молока, 2 столовые ложки меда, 2 чайные ложки желатина, ванилин. Набухший желатин и ванилин добавьте в кипящее молоко. Нагрейте до полного растворения желатина.

Смесь охладите до 40° С, добавьте мед, все перемешайте, разложите в формочки и поставьте в холодильник.

300 г черешков ревеня, 3 столовые ложки меда, 0,5 л воды, 2 чайные ложки желатина, 1/2 стакана воды для набухания желатина.

Черешки молодых листьев ревеня нарежьте мелкими кусочками, проварите в воде 2—3 минуты, отбросьте через сито и протрите. Пюре положите в отвар, добавьте набухший желатин и прогрейте до полного растворения желатина.

Смесь охладите до 40° С, добавьте мед, взбейте до пышной массы и разлейте в посуду.

Очищенные ягоды красной и черной смородины разотрите деревянной ложкой. Полученную массу смешайте с медом в равных количествах, уложите в банки и герметично закупорьте. В таком виде эти ягоды очень полезны для здоровья и хорошо хранятся.

Разотрите 500 г черной смородины с 1 кг меда, перелейте в стеклянные банки, закройте крышками и храните в холодильнике как витаминное средство.

500 мл сливок смешайте со 150 г меда и замораживайте.

Соедините 2 столовые ложки меда с 2 столовыми ложками сливок, размешайте до полного растворения и добавьте стакан ежевики.

Выложите в посуду 250 г ягод брусники, добавьте 1/2 стакана меда и насыпьте 50 г измельченных орехов.

Готовьте за 2 часа до подачи на стол.

В стакан холодного молока добавьте 1/2 стакана черники и столовую ложку меда.

Размешайте до растворения меда и подавайте к столу.

Разотрите 5 яичных желтков со стаканом меда. Полученную массу сложите в эмалированную посуду и на слабом огне доведите до загустения.

Охладите, смешайте со стаканом густых сливок и подайте на стол.

Стакан меда смешайте с 3 стаканами простокваши, добавьте столовую ложку предварительно растворенного желатина. Все хорошо перемешайте, разлейте в формочки и охладите.

Нарежьте ломтиками 400 г яблок, добавьте 350 г меда, 200 г пшеничной, 200 г кукурузной муки, сок лимона, столовую ложку пищевой соды, мелко натертую цедру лимона.

Все перемешайте, сложите в форму, смазанную 40 г сливочного масла, выпекайте в духовке час.

Натрите на терке 200 г яблок, добавьте мед по вкусу, 25 г поджаренных орехов. Смешайте все и тонким слоем положите в посуду. Слой яблок смажьте взбитым медом и сливками. Поверх сливок положите слой яблок и так далее послойно.

Украсьте блюдо взбитыми сливками и орехами.

Соберите рябину после первых морозов, удалите плодоножки, сложите ее на противень, испеките в духовке. Затем сварите в разогретом до покраснения меде, как обычное варенье.

Варите зрелые груши в воде, наполовину разбавленной медом. Когда груши сварятся, отцедите их через дуршлаг. Посыпьте сахаром, выложите на противень, устланный соломой, и поставьте в духовой шкаф.

Спустя 15—20 минут выньте груши, окуните их в медовый сироп и снова поставьте в духовой шкаф на просушку. Процедуру повторите 3—4 раза.

В последний раз перед высыханием груши посыпьте корицей.

20 г чернослива залейте 150 мл воды и настаивайте час, затем сварите в той же воде, прибавив 25 г меда, 10 г сахара. Сварите 15 г риса до готовности, отцедите через сито, положите в блюдо и залейте остывшим компотом из чернослива.

Положите в блюдо 100 г промытой клубники, посыпьте 15 г сахара и залейте 35 г жидкого меда.

Чтобы ягоды не были кислыми, оставьте их в открытой посуде на несколько часов.

Подавайте на стол со взбитыми сливками (25 г).

Растопите 3 столовые ложки сливочного масла в сотейнике, добавьте 3 столовые ложки пшеничной муки, размешайте и, продолжая размешивать, влейте тонкой струйкой 3/4 стакана горячего молока. Затем добавьте стакан растолченных орехов, 1/4 стакана меда и варите, пока не загустеет.

Разотрите 5 яичных желтков и чайную ложку ванильного сахара и тоненькой струйкой влейте в горячую смесь, помешивая, чтобы не допустить свертывания. Поставьте в холодильник на 15 минут.

Смажьте маслом форму, посыпьте сахарной пудрой. Яичные белки взбейте миксером до образования воздушной пены и осторожно введите ее в смесь. Размешайте и выложите смесь в форму, поставьте в нагретую до 180° С духовку на 35 минут.

Подавайте к столу горячим со сладким соусом.

В 1 кг клюквы влейте 1/2 стакана воды и варите под крышкой, пока ягоды не станут мягкими. Затем разомните их и протрите через сито.

3 кг меда вскипятите в эмалированном тазе, опустите в него протертую клюкву, 1 кг начищенных и нарезанных дольками яблок, стакан ядер грецких орехов и варите 40—60 минут.

Растопите на сковороде 100 г меда, добавьте 0,25 чайной ложки молотой корицы. Положите в мед 300 г сыра, нарезанного ломтиками, немного лимонной цедры, убавьте огонь.

Готовьте блюдо до тех пор, пока сыр не размягчится. Выложите его на тарелки и посыпьте измельченными грецкими орехами.

Натрите 200 г плавленого сырка на крупной терке. Тонко порежьте 4—6 ломтиков чеснока, перемешайте с сыром. Добавьте 2 столовые ложки меда и 100 г майонеза.

Полученную смесь переложите в салатницу, сверху украсьте натертым вареным яйцом.

Литература: Лавренова Г.В. Медовая аптека. - М.: АСТ; СПб.: Астрель-СПб, 2005.
<http://www.ast.ru/> ООО "Издательство АСТ", <http://www.astrel.spb.ru/> ООО "Астрель-СПб"

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