

СОДЕРЖАНИЕ



Компот из персиков 4

Компот из вишни 6

Компот из цельных яблок с корицей 8

Варенье из цельной груши
с орехами и медом 10



Варенье из клубники с пряными
травами 12

Яблочное повидло с корицей
и базиликом 14

Яблочно-клюквенное варенье
с апельсиновой цедрой 16



Сливовое варенье с орехами 18

Цитрусовое чатни 20

Маринованная слива 22

Компот из клубники и крыжовника 24

Клубнично-имбирный конфитюр с чили ... 26

Клубничное варенье с базиликом
и лимонными корочками28

Джем из клубники с кедровыми
орехами30

Клубничное варенье с лесной
земляникой32

Клубнично-малиновое варенье34

Клубничная «пятиминутка»36

Грушевое варенье с миндалем38

Абрикосовое варенье с грецкими
орехами40

Апельсиновый конфитюр с бадьяном ...42

Вишневое варенье44

Варенье из тыквы с корицей46



КОМПОТ ИЗ ПЕРСИКОВ

- 10–12 отборных крепких, но спелых персиков
- 200 г коричневого сахара
- пакетик ванильного сахара
- лимонная кислота на кончике ножа

1. Тщательно вымыть и обсушить плоды. Сделать надрез острым ножом по соединению плода и приоткрыть его. Удалить косточку.
2. Уложить плоды в стерилизованную 3-литровую банку, в 300 мл кипятка растворить сахар, лимонную кислоту и ванильный сахар, залить сиропом плоды, затем долить доверху банку кипятком и сразу закатать.
3. Горячие банки перевернуть на крышку и укутать теплым одеялом, через сутки перевернуть банки и снова укутать. После того как банки полностью остынут, убрать их в темное прохладное место.
4. Готов такой компот к употреблению будет через 15–17 суток.

Этот компот лучше всего делать в банке емкостью 3 л





Компот
из
персиков