

Д-Р ЭТКЕР

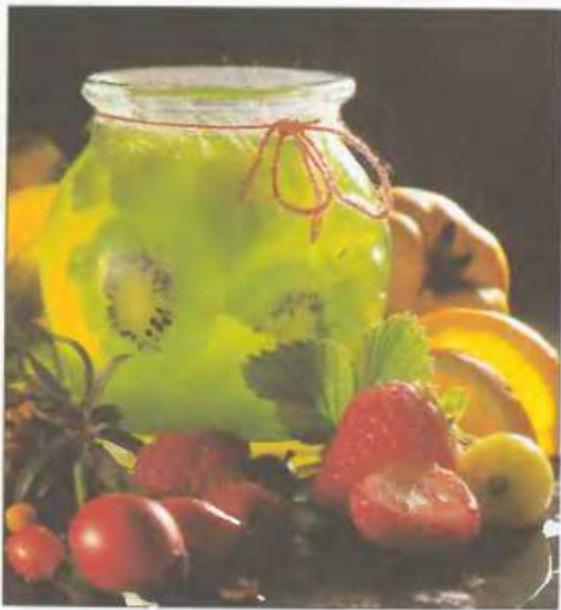
КОНФИТЮРЫ ЖЕЛЕ





Предисловие

Эта книга нужна каждому, кто любит на завтрак съесть что-нибудь сладенькое. Лакомые мармелады, вкусные конфитюры, освежающие желе ждут, чтобы их научились готовить, и приведут Вас в восторг на целый день.



Желе из крыжовника с киви

800 г крыжовника
(подготовленного
и взвешенного)

подготовка: у ягод крыжовника удалить плодоножки и остатки околоплодника, тщательно вымыть ягоды, дать хорошо стечь воде, взвесить 800 г.

Ягоды положить в кастрюлю, раздавить, лучше всего толкушкой.

Добавить

и при постоянном перемешивании нагреть почти до кипения, но не кипятить.

Чтобы получить сок, ягодное пюре выложить на расправлённую салфетку и после охлаждения сильно отжать,

или

приготовить сок из приведенного в рецепте количества ягод с помощью соковарки, но без добавления воды.

600 г плодов киви
(подготовленных
и взвешенных)

подготовка: снять кожицеу с плодов киви, разрезать их сначала пополам, затем на дольки,

взвесить 600 г, положить в кастрюлю и добавить

400 мл
сока крыжовника.
1 пакет «Gelfix
Zwei + Eins»,
400 г сахара

Затем нужно взять

и приготовить желе так, как это написано в правилах приготовления желе с помощью «Gelfix Zwei + Eins», приведенных на стр. 61–62. Как разливать желе и закрывать банки, написано на стр. 62.

Правила хранения банок смотрите на стр. 60.

Конфитюр из ананаса, авокадо и яблок

300 г ананаса
(подготовленного
и взвешенного)

подготовка: ананас разрезать кружками, с каждого снять кожуру, вырезать одревесневшую серединку, нарезать ананас на кусочки, взвесить 300 г.

100 г авокадо
(подготовленного
и взвешенного)

подготовка: очистить авокадо, разрезать пополам, вынуть косточки, взвесить 100 г. Мякоть плодов авокадо раздавить вилкой.

600 г яблок
(подготовленных
и взвешенных)

подготовка: вымыть яблоки, очистить, удалить семенные камеры, нарезать на маленькие кусочки, взвесить 600 г, перемешать с

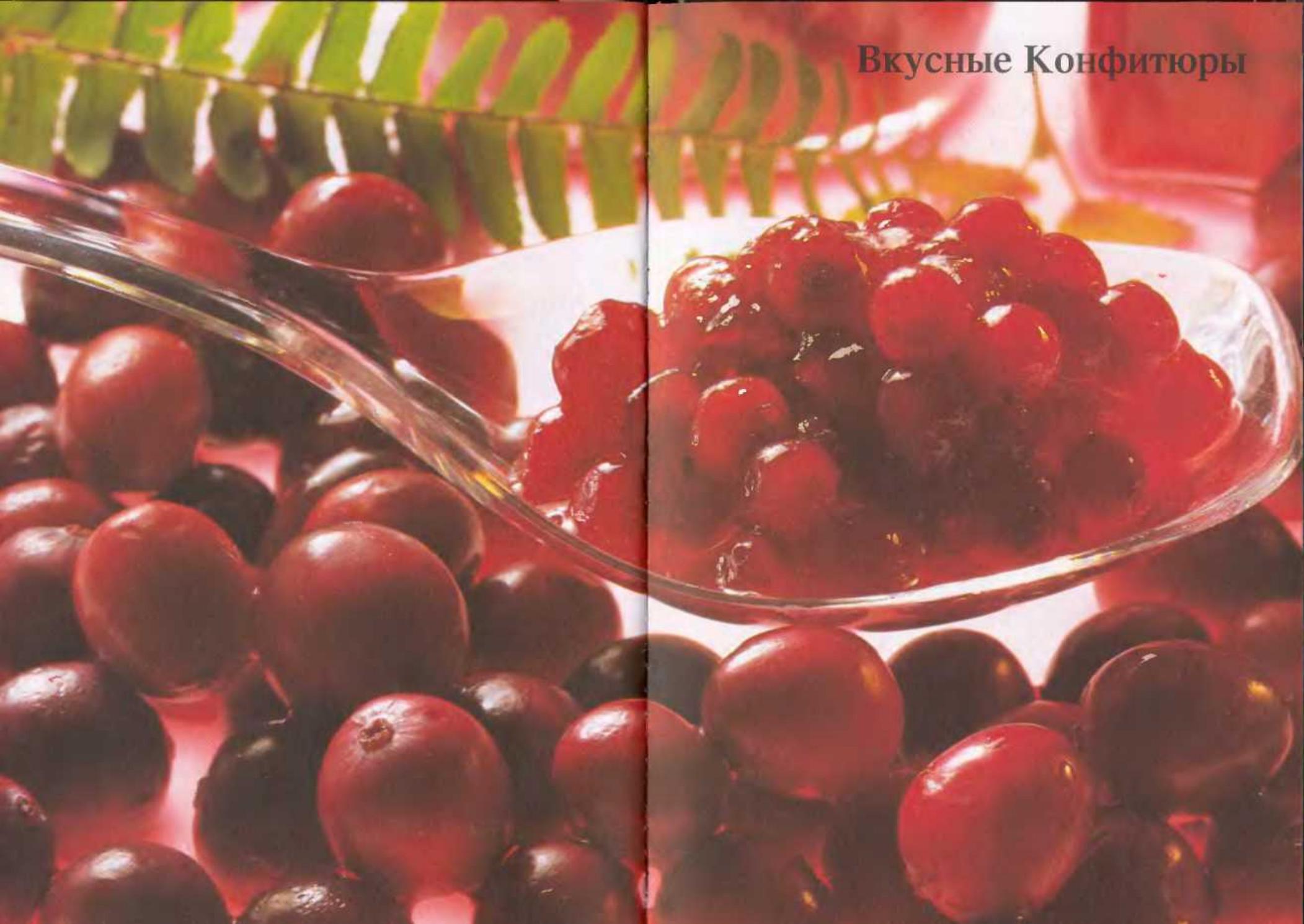
1/2 чайной ложки
корицы.
1 пакет «Gelfix Zwei
+ Eins», 500 г
(1/2 кг) сахара

Затем нужно взять

3 столовых ложки
белого вина.

и приготовить конфитюр так, как это написано в правилах, приведенных на стр. 11–12. В конце варки добавить

Как раскладывать конфитюр и закрывать банки, написано на стр. 12. Правила хранения банок с конфитюром смотрите на стр. 10.



Вкусные Конфитюры

Приготовление конфитюра и мармелада с использованием «Gelfix» и «Gelfix Zwei + Eins»

Важные общие Правила

1. Для консервирования подходят фрукты только лучшего качества.
2. Перерабатывать фрукты нужно как можно более свежими. В собственном саду фрукты собирают в ранние утренние часы, пока не наступила жара, и ровно столько, сколько можно переработать за один день. Только в исключительных случаях фрукты раскладывают в сухом холодном месте и хранят до следующего дня.
3. Для варки подходят как эмалированные кастрюли, так и кастрюли из нержавеющей стали. Кастрюли с поврежденным покрытием нельзя использовать для консервирования.
4. Всю посуду для консервирования нужно использовать только для этих целей и, прежде всего, следует избегать соприкосновения с жиром. Перед каждым использованием ее нужно вымыть горячей водой с обычным моющим средством для посуды, ополоснуть чистой водой и, накрыв полотенцем, оставить для стекания воды.
5. При консервировании обязательно нужно поддерживать идеальную чистоту. Даже мельчайшая крошка хлеба, попав в банку с консервами, может вызвать брожение, то есть испортить все содержимое банки.
6. Приведенные в рецептах количества продуктов следует точно взвешивать, а не брать их на глазок.
Пожалуйста, никогда не варите большее количество фруктов, чем написано в рецепте.
7. Размеры кастрюль должны быть такими, чтобы фрукты занимали не больше четверти объема кастрюли. Если в рецепте рекомендуется взять меньше 1,5 кг фруктов, то лучше всего подходят кастрюли диаметром 24 см. Если масса фруктов превышает 1,5 кг, нужно использовать кастрюли диаметром 28 см.
8. Для конфитюров (мармеладов) предпочтительны банки емкостью 375 мл (3/8 л).
9. Целесообразно на каждую банку приклеивать бумажку с называнием консервов и датой их приготовления, с тем чтобы в первую очередь употреблять в пищу более «старые» консервы.
10. Все консервы нужно хранить в сухом, прохладном, проветриваемом месте, куда не проникают прямые солнечные лучи, и время от времени их просматривать.

11. Если из-за несоблюдения условий хранения (было слишком тепло) конфитюры (мармелады) становятся слишком твердыми, их можно исправить, добавив при перемешивании немного горячей воды.

Конфитюр и мармелад с «Gelfix»

Правила

1. Взвешенные фрукты положить в кастрюлю. Из взвешенного количества сахара взять 2 столовых ложки с верхом, смешать их с содержимым пакета «Gelfix» и добавить к фруктам.
2. Постоянно перемешивая, довести содержимое кастрюли до кипения при сильно нагреве (на газовой плите — при большом пламени горелки, электрическая плита — ступень 3). При этом нужно размять еще оставшиеся комочки «Gelfix» и добиться их полного растворения.
3. Как только все содержимое кастрюли при сильном нагреве (газовая плита — большое пламя, электрическая плита — ступень 3) и постоянном перемешивании закипит ключом во всем объеме, нужно добавить при перемешивании оставшийся сахар (ни в коем случае не брать меньше, чем указано в рецепте) и опять довести все до кипения.
4. Когда конфитюр (мармелад) при сильном нагреве (газовая плита — большое пламя, электрическая плита — ступень 3) сильно закипит во всем объеме, нужно оставить его вариться в течение 1 минуты (следить по часам!) при постоянном перемешивании на среднем по величине пламени газовой горелки или перевести электрическую плиту в положение 0 или 1.
Для приготовление двойной порции конфитюра (мармелада) приведенные в рецептах количества продуктов обрабатывают так, как написано в пунктах 1–4, но оставляют вариться при постоянном перемешивании 2 минуты (по часам!).
Снять кастрюлю с плиты, по возможности снять с конфитюра (мармелада) пену.
5. При наполнении банки поставить на влажное полотенце.

Конфитюры с «Gelfix Zwei + Eins» (желирующее средство с экономным расходом сахара)

Правила

1. Очищенные фрукты по желанию разрезать на куски или дольки, взвесить 1 кг и положить в кастрюлю.

- Из взвешенного количества сахара ($\frac{1}{2}$, кг) взять 2 столовых ложки с верхом, смешать с содержимым пакета «Gelfix Zwei + Eins» и добавить к фруктам.
- Содержимое кастрюли довести до кипения при постоянном перемешивании и умеренном нагреве (электрическая плита — ступень 2–2½, автоматическая плита — 8–9, газовая плита — среднее пламя). Когда закипит, добавить оставшийся сахар и вновь при постоянном перемешивании довести до кипения.
- Конфитюр варить при постоянном перемешивании 1 минуту (по часам!) и снять с плиты.
- При заполнении банки ставить на влажное полотенце.

Применение банок с завинчивающимися крышками

Наполнить банки горячим конфитюром (мармеладом) до краев, тотчас закрыть, перевернуть вверх дном и оставить примерно на 5 минут стоять на крышке,

или,
чтобы фрукты равномерно распределялись в банке, советуем продолжать перемешивание конфитюра (мармелада) в течение 5 минут после окончания варки. Затем переложить конфитюр в подготовленные банки, тотчас закрыть, перевернуть вверх дном и оставить примерно на 5 минут стоять на крышке.

Применение банок, которые надо завязывать

Метод А

Наполнить подготовленные банки горячим конфитюром (мармеладом) до краев и тотчас накрыть фольгой. Для этого нарезать фольгу на куски подходящего размера, туго натянуть фольгу на отверстия банок и закрепить резинкой,

или,
чтобы фрукты распределились в банке равномерно, советуем перемешивать конфитюр (мармелад) в кастрюле еще 5 минут после окончания

варки. Затем переложить его в подготовленные банки, тотчас накрыть фольгой (банки наполнять до краев).

Метод Б

Подготовленные банки наполнить конфитюром (мармеладом), дать остить и затем закрыть. Для этого вырезать из пергаментной бумаги кружки такого размера, чтобы они покрывали консервы внутри банки (ни в коем случае не меньше, так как поверхность консервов должна быть полностью покрыта). Кружки обмакнуть в водку, ром или уксус, положить на консервы и хорошо прижать, чтобы защитить поверхность от плесени. Влажные кружки равномерно посыпать небольшим количеством консерванта «Eimpach-Hilfe». Отрезать кусок фольги нужного размера, туго натянуть над отверстием и прикрепить резинкой.

Конфитюр из брусники

(Рис. см. стр. 8-9)

*1250 г (1¼ кг)
брюсли
(подготовленной
и взвешенной)*

*250 мл (¼ л)
воды*

*1 пакет «Gelfix»,
1250 г (1¼ кг)
сахара*

подготовка: бруснику перебрать, помыть, дать как следует стечь воде и затем положить в кастрюлю диаметром 24 см.

После этого нужно добавить

и в закрытой кастрюле довести до кипения, варить 15 минут, дать ягодному пюре остить так, чтобы оно стало чуть теплым.

Затем нужно взять

и приготовить конфитюр в соответствии с правилами, приведенными на стр. 11.
Как раскладывать конфитюр и закрывать банки, написано на стр. 12.
Правила хранения банок см. на стр. 10.

Яблочный конфитюр

1000 г (1 кг) яблок
(например сорта
Гравенштайнер,
подготовленных и
взвешенных)

1 пакет «Gelfix»,
1000 г (1 кг)
сахара, 3 пакетика
ванильного сахара

подготовка: яблоки вымыть, очистить, разрезать на восемь частей, удалить семенные камеры, разрезать на маленькие кусочки, взвесить 1000 г. Для дальнейшей переработки нужно взять

и приготовить конфитюр в соответствии с правилами, приведенными на стр. 11. Как раскладывать конфитюр и закрывать банки, написано на стр. 12.
Правила хранения банок см. на стр. 10.

Клубничный конфитюр

1000 г (1 кг) клубники
(подготовленной
и взвешенной)

подготовка: клубнику вымыть, дать хорошо стечь воде, тщательно перебрать, удалить чашелистики, взвесить 1000 г. Ягоды раздавить, лучше всего толкушкой. Для дальнейшей переработки нужно взять

1 пакет «Gelfix»,
1125 г (1 1/8 кг)
сахара

и приготовить конфитюр в соответствии с правилами, приведенными на стр. 11.

Двойная порция:
1750 г (1 3/4 кг)
клубники
(подготовленной
и взвешенной)

подготовить, как написано выше.
Для дальнейшей переработки нужно взять

2 пакета «Gelfix»,
2000 г (2 кг) сахара

и приготовить конфитюр в соответствии с правилами, приведенными на стр. 11. Как раскладывать конфитюр и закрывать банки, написано на стр. 12.
Правила хранения банок см. на стр. 10.



Сливовый конфитюр с водкой

750 г (3/4 кг)
желтых слив
(подготовленных
и взвешенных)

1 пакет «Gelfix»,
750 г (3/4 кг) сахара

4 столовых ложки
водки.

подготовка: сливы вымыть, дать хорошо стечь воде, вынуть косточки, разрезать на маленькие кусочки, взвесить 750 г.

Для дальнейшей переработки нужно взять

и приготовить конфитюр в соответствии с правилами, приведенными на стр. 11.
В конце прибавить

Как раскладывать конфитюр и закрывать банки, написано на стр. 12.

Правила хранения банок см. на стр. 10.

Сливовый мусс

(готовится в духовке)

4–5 кг слив
(подготовленных
и взвешенных)

400–500 г
(примерно 1/2 кг)
сахара

электроплита:
газовая плита:
обработка в духовке:

подготовка: сливы вымыть, дать хорошо стечь воде, вынуть косточки, разрезать на четыре части, взвесить 4–5 кг, добавить

и положить горкой на противень с углублением для сбора жира, поставить в среднюю часть предварительно разогретой духовки.

примерно 4

175–200°

3–4 часа

Через 15 минут после начала обработки дверцу духовки приоткрыть и оставить в таком положении до конца обработки.

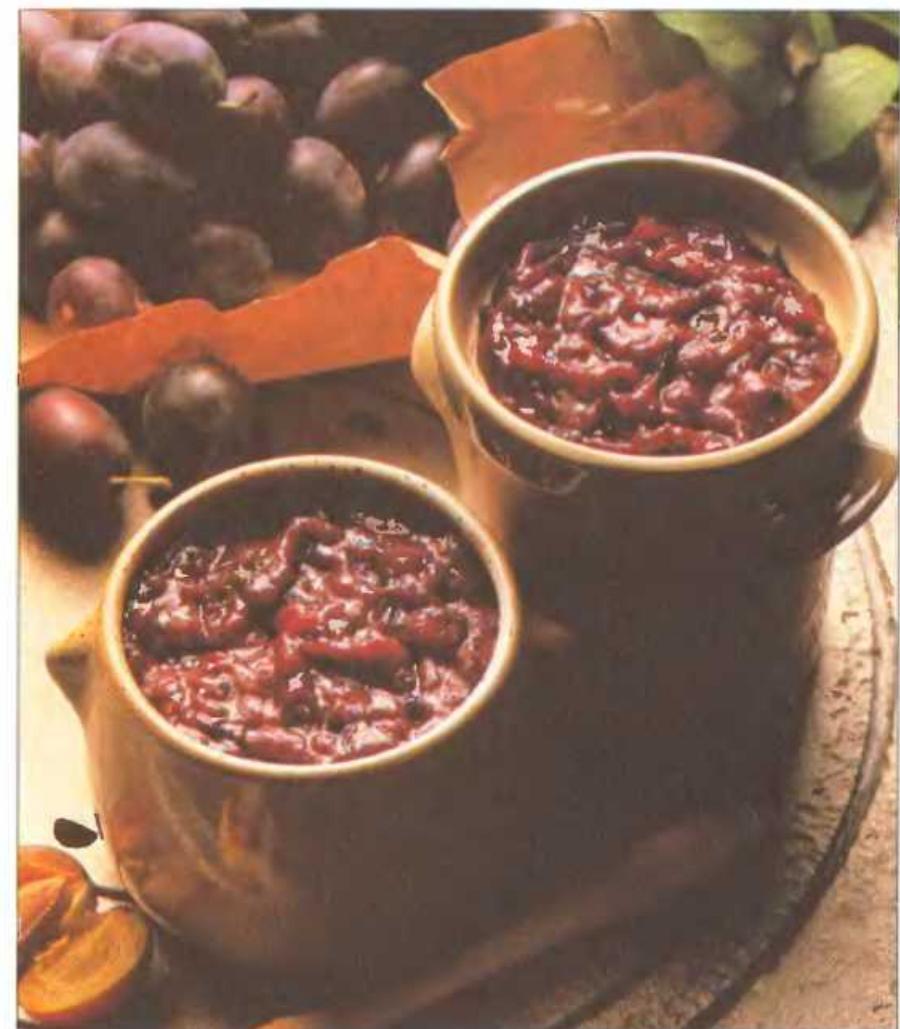
Время от времени перемешивать сливы, распределяя их равномерным слоем и вновь складывая горкой.

Через 3–4 часа переложить массу в кастрюлю, помешивая, довести до кипения, при необходимости еще немножко поварить (мусс должен быть вязким), снять мусс с плиты. Добавить

размолотую
гвоздику (на
кончике ножа), 1/2
чайной ложечки без
верху размолотой
корицы, 1/2 чайной
ложечки без верха
консерванта
«Eintmach-Hilfe»

Как раскладывать мусс и закрывать банки,
см. на стр. 12.

Правила хранения банок см. на стр. 10.



Конфитюр из разных ягод

Для этого конфитюра подходят абрикосы, ежевика, клубника, малина, смородина, вишни, ревень, крыжовник.

Абрикосы

вымыть, дать хорошо стечь воде, вынуть косточки, нарезать на маленькие кусочки; перебрать; если нужно, удалить плодоножки; осторожно вымыть, раздавить.

Клубнику

вымыть, дать хорошо стечь воде, удалить чашелистики, раздавить.

Малину

перебрать; если нужно, удалить плодоножки; раздавить.

Смородину

вымыть, дать хорошо стечь воде, удалить плодоножки.

Вишни

вымыть, дать хорошо стечь воде, удалить плодоножки.

Ревень

вымыть, обсушить (кожицу не снимать), нарезать на маленькие кусочки. удалить плодоножки и остатки околоплодников, вымыть, дать хорошо стечь воде, пропустить через мясорубку.

Крыжовник

Для дальнейшей переработки нужно взять

1000 г (1 кг) смешанных ягод, (подготовленных и взвешенных),

1 пакет «Gelfix

Zwei + Eins,

500 г ($\frac{1}{2}$ кг) сахара

и приготовить конфитюр с использованием «Gelfix Zwei + Eins» в соответствии с правилами, приведенными на стр. 11–12.

Как раскладывать конфитюр и закрывать банки, написано на стр. 12.

Правила хранения банок см. на стр. 10.

Конфитюр из киви с грейпфрутом

420 г киви (подготовленных и взвешенных, примерно 4 шт.)

подготовка: плоды киви очистить, разрезать пополам, два плода разрезать на дольки, два плода раздавить, взвесить 420 г.

300 г мякоти грейпфрута (подготовленной и взвешенной)

1 пакетом «Gelfix»

4 листа белого желатина холодной воде

3 чайных ложки «Flüssigsüße»

подготовка: грейпфрут очистить, разделить на дольки, удалить пленку, нарезать на мелкие кусочки, сок собрать и прибавить к мякоти, взвесить 300 г.

Перемешать фрукты с и оставить примерно на 30 минут пропитываться.

замочить в и оставить на 10 минут для набухания.

Фруктовую массу медленно нагреть, добавить

довести до кипения, варить примерно 1 минуту так, чтобы смесь кипела ключом, снять с плиты, добавить отжатый желатин, при помешивании нагреть до полного растворения желатина. Как раскладывать конфитюр в банки и закрывать банки, написано на стр. 12. Правила хранения банок см. на стр. 10.



Конфитюр из абрикосов и бананов

750 г (3/4 кг)
абрикосов
(подготовленных
и взвешенных)

250 г (1/4 кг)
бананов
(подготовленных
и взвешенных)

кожуру с 1/2
лимина
(необработанного),
2 штуки гвоздики,
на кончике ножа
размолотого
кардамона,
на кончике ножа
мускатного цвета.

1 пакет «Gelfix»,
1125 г (1 1/8 кг)
сахара

подготовка: абрикосы вымыть, дать хорошо стечь воде, вынуть косточки, нарезать на маленькие кусочки, взвесить 750 г.

подготовка: бананы очистить, разрезать вдоль на две половинки, разрезать на дольки, взвесить 250 г, смешать с абрикосами.

Добавить

Все перемешать.

Для дальнейшего приготовления нужно взять

и воспользоваться правилами изготовления конфитюра, приведенными на стр. 11.
В конце вынуть лимонную корку.
Как разливать конфитюр и закрывать банки, написано на стр. 12.
Правила хранения банок см. на стр. 10.

Конфитюр из персиков и дыни

450 г персиков
(подготовленных
и взвешенных)

подготовка: персики вымыть, дать хорошо стечь воде, вынуть косточки нарезать на маленькие кусочки, взвесить 450 г.

450 г медовой дыни
(подготовленной
и взвешенной)

Натерть на терке
цедру с 1 лимона
(необработанного)

1 пакет «Gelfix»,
1000 г (1 кг) сахара

2 столовых ложки
лимонного сока,
2–3 столовых
ложки белого рома

Вариант:

подготовка: дыню разрезать пополам, вынуть семечки, очистить, нарезать на маленькие кусочки, взвесить 450 г, добавить к персикам.

добавить к смеси персиков и дыни.
Для дальнейшего приготовления нужно взять
и воспользоваться правилами изготовления
конфитюра, приведенными на стр. 11.
В конце добавить

и все перемешать.
Как раскладывать конфитюр и закрывать
банки, написано на стр. 12.

Правила хранения банок см. на стр. 10.
Во время варки добавить 20 г свежего, тонко измельченного имбиря, 1/2 чайной ложки без верха размолотой корицы.



Конфитюр из ренклодов

1125 г (1½ кг)

ренклодов

(подготовленных
и взвешенных)

1 пакет «Gelfix»,
1250 г (1¼ кг)

сахара

подготовка: ренклоды вымыть, дать хорошо стечь воде, вынуть косточки, нарезать на мелкие кусочки, взвесить 1125 г.
Для дальнейшего приготовления нужно взять

и воспользоваться правилами приготовления конфитюра, приведенными на стр. 11.

Как раскладывать конфитюр и закрывать банки, написано на стр. 12.

Правила хранения банок см. на стр. 10.

Конфитюр из клубники и ревеня

500 г (½ кг) клубники

(подготовленной
и взвешенной)

500 г (½ кг) ревеня

(подготовленного
и взвешенного)

подготовка: клубнику вымыть, дать хорошо стечь воде, тщательно перебрать, удалить чашелистики, взвесить 500 г, ягоды раздавить.

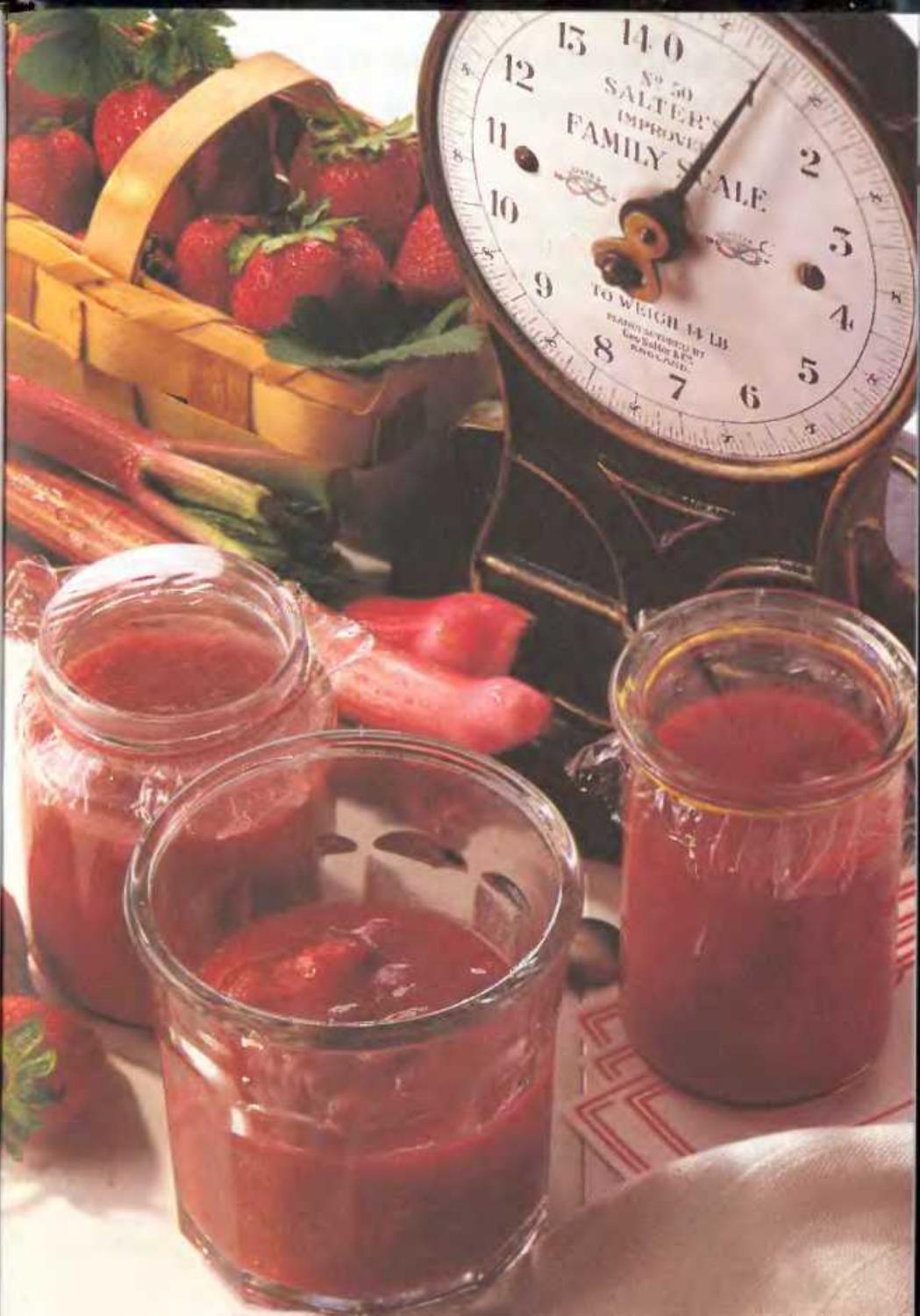
подготовка: ревень вымыть, высушить (кожицу не снимать), нарезать на маленькие кусочки, взвесить 500 г. Смешать ревень с клубникой и добавить

1 пакет «Gelfix
Zwei + Eins», 1 ст.
ложку лимонного
сока, 2 ст. ложки
«Flüssigsüße»

4 листа белого
желатина

и оставить на 30 минут, чтобы смесь хорошо пропиталась соком. Замочить в холодной воде

и оставить на 10 минут набухать. Смесь медленно при постоянном перемешивании нагреть и довести до кипения, варить примерно 4–5 минут, снять с плиты. Желатин отделить от воды, отжать, добавить к смеси, нагреть ее при помешивании до полного растворения желатина. Как раскладывать конфитюр, закрывать и хранить банки, написано на стр. 10–12.



Конфитюр из ревеня и персиков-нектаринов

500 г ($\frac{1}{2}$ кг) ревеня
(подготовленного
и взвешенного)

подготовка: ревень вымыть, высушить (кожицу не снимать), нарезать на очень мелкие кусочки, взвесить 500 г.

500 г ($\frac{1}{2}$ кг)
персиков-
нектаринов
(подготовленных
и взвешенных)

подготовка: персики вымыть, дать хорошо стечь воде, вынуть косточки, нарезать на маленькие кусочки, взвесить 500 г.
Для дальнейшего приготовления нужно взять

1 пакет «Gelfix»,
1000 г (1 кг) сахара

и воспользоваться правилами приготовления конфитюра, приведенными на стр. 11.
Как раскладывать конфитюр и закрывать банки, написано на стр. 12.
Правила хранения банок см. на стр. 10.

Грушевый конфитюр

1000 г (1 кг) груши
(подготовленных
и взвешенных)

подготовка: груши вымыть, очистить, нарезать на восемь частей, удалить семенные камеры, нарезать на мелкие кусочки, взвесить 1000 г.
Для дальнейшего приготовления нужно взять

1 пакет «Gelfix»,
5 штук гвоздики,
1 палочку корицы,
1000 г (1 кг) сахара

и воспользоваться правилами приготовления конфитюра, приведенными на стр. 11.
Как раскладывать конфитюр и закрывать банки, написано на стр. 12.
Правила хранения банок см. на стр. 10.
Для улучшения вкуса в конце варки можно добавить 5 столовых ложек грушевой настойки.

Конфитюр из ревеня с имбирем

1000 г (1 кг) ревеня
(подготовленного
и взвешенного)

подготовка: ревень вымыть, обсушить (не снимать кожицу), нарезать на мелкие кусочки, взвесить 1000 г. Для дальнейшего приготовления нужно взять

1 пакет «Gelfix»,
1 чайную ложечку
тонко
измельченного
корня имбиря, 1125
г ($1\frac{1}{8}$ кг)
сахара

и воспользоваться правилами приготовления конфитюра, приведенными на стр. 11.
Как раскладывать конфитюр и закрывать банки, написано на стр. 12.
Правила хранения банок см. на стр. 10.



Персиковый конфитюр с мелиссой

850 г персиков
(подготовленных
и взвешенных)

½ чайной ложки
нарезанной мелиссы.
1 пакет «Gelfix»,
1000 г (1 кг) сахара

2–3 столовых
ложки белого рома.

подготовка: персики вымыть, дать хорошо стечь воде, вынуть косточки, нарезать на мелкие кусочки, взвесить 850 г.
Добавить

Для дальнейшего приготовления нужно взять и воспользоваться правилами приготовления конфитюра, приведенными на стр. 11. Добавить

Как раскладывать конфитюр и закрывать банки, написано на стр. 12.
Правила хранения банок см. на стр. 10.

Конфитюр из смородины и черешни

500 г (½ кг)
красной смородины
(подготовленной
и взвешенной)

500 г (½ кг)
черешни
(подготовленной
и взвешенной)

1 пакет «Gelfix
Zwei + Eins»,
500 г (½ кг) сахара

2 столовых ложки
миндального ликера
«Амаретто».

подготовка: вымыть кисти смородины, дать хорошо стечь воде, тщательно перебрать, оторвать ягоды от кистей, взвесить 500 г.

подготовка: черешню вымыть, дать хорошо стечь воде, удалить плодоножки, вынуть косточки, разрезать на четыре части, взвесить 500 г.
Для дальнейшего приготовления нужно взять

и воспользоваться правилами приготовления конфитюра с помощью «Gelfix Zwei + Eins», приведенными на стр. 11–12.
В конце варки добавить

Как раскладывать конфитюр и закрывать банки, написано на стр. 12.
Правила хранения банок см. на стр. 10.

Абрикосовый конфитюр с миндалем

950 г спелых
абрикосов
(подготовленных
и взвешенных)

подготовка: абрикосы вымыть, дать хорошо стечь воде, вынуть косточки, нарезать на мелкие кусочки, взвесить 950 г.

Для дальнейшего приготовления нужно взять

125 мл (¼ л)
красного вина,
1 пакет «Gelfix»,
1125 г (1⅓ кг)
сахара,
30 г миндаля,
очищенного
от скорлупы
и оболочек

и воспользоваться правилами приготовления конфитюра, приведенными на стр. 11–12.
Как раскладывать конфитюр и закрывать банки, написано на стр. 12.

Правила хранения банок см. на стр. 10.



Клубничный конфитюр с киви и зеленым перцем

750 г (3/4 кг)

клубники

(подготовленной
и взвешенной)

250 г (1/4 кг)

киви

(подготовленных
и взвешенных)

подготовка: клубнику вымыть, дать хорошо стечь воде, тщательно перебрать, удалить чашелистики, взвесить 750 г.

подготовка: снять с плодов киви кожицу, разрезать их пополам, нарезать на дольки, взвесить 250 г.

Киви и клубнику положить в кастрюлю, добавить

10 г (1чайную
ложку с верхом)

консервированного
зеленого перца,

кожуре с 1/2
лимина

(необработанного).

1 пакет «Gelfix»,
1125 г (1 1/8 кг)

сахара

ягоды осторожно раздавить, лучше всего толкушкой, положить

Для дальнейшего приготовления нужно взять

и воспользоваться правилами приготовления конфитюра, приведенными на стр. 11.

Как раскладывать конфитюр и закрывать банки, написано на стр. 12.

Правила хранения банок см. на стр. 10.

Вишневый конфитюр с красным вином

875 г (7/8 кг) вишнен

(подготовленных

и взвешенных)

подготовка: вишни вымыть, дать хорошо стечь воде, удалить плодоножки, вынуть косточки, взвесить 875 г.

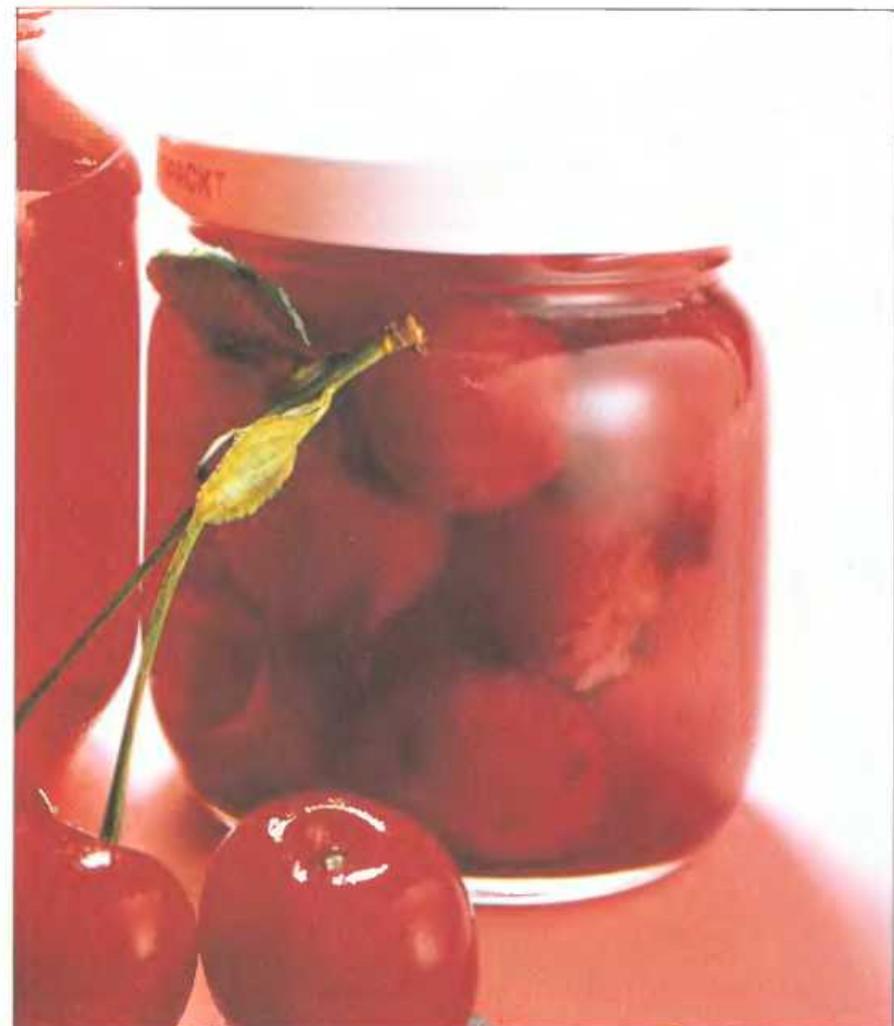
125 мл (1/8 л)
красного вина,
1 пакет «Gelfix»,
1000 г (1 кг)
сахара

Для дальнейшего приготовления нужно взять

и воспользоваться правилами приготовления конфитюра, приведенными на стр. 11.

Как раскладывать конфитюр и закрывать банки, написано на стр. 12.

Правила хранения банок см. на стр. 10.



Конфитюр из персиков-нектаринов

900 г персиков-нектаринов
(подготовленных и взвешенных)

подготовка: персики вымыть, дать хорошо стечь воде, вынуть косточки, нарезать на мелкие кусочки, взвесить 900 г.
Для дальнейшего приготовления нужно взять

1 пакет «Gelfix»,
1000 г (1 кг) сахара

и воспользоваться правилами приготовления конфитюра, приведенными на стр. 11.
Как раскладывать конфитюр и закрывать банки написано на стр. 12.

Правила хранения банок см. на стр. 10.
Персики положить в кипящую воду (не варить), быстро охладить холодной водой, снять кожицу.

Совет:

Конфитюр из инжира и апельсинов

750 г (3/4 кг) инжира
(подготовленного и взвешенного)

подготовка: инжир очистить от кожицы, взвесить 750 г и раздавить, лучше всего толкушкой.

250 г (1/4 кг)
мякоти апельсинов
(подготовленной и взвешенной)

подготовка: очистить апельсины, разрезать на кусочки, взвесить 250 г.
Для дальнейшего приготовления нужно взять

1 пакет «Gelfix»,
1000 г (1 кг) сахара

и воспользоваться правилами приготовления конфитюра, приведенными на стр. 11.
В конце варки добавить

1 столовую ложку
лимонного сока,
2—3 ст. ложки
апельсинового
ликера.

Как раскладывать конфитюр и закрывать банки, написано на стр. 12.
Правила хранения банок см. на стр. 10.

Конфитюр из малины и киви

500 г (1/2 кг) малины
(подготовленной и взвешенной)

подготовка: малину тщательно перебрать, если нужно, удалить плодоножки; протереть через сито, взвесить 500 г.

500 г (1/2 кг) киви
(подготовленных и взвешенных)

подготовка: снять с плодов киви кожицу, разрезать на четыре части, нарезать на дольки, взвесить 500 г.

1 пакет «Gelfix
Zwei + Eins»,
500 г (1/2 кг) сахара

Для дальнейшего приготовления нужно взять

и воспользоваться правилами приготовления конфитюра с помощью «Gelfix Zwei + Eins», приведенными на стр. 11–12.

Как раскладывать конфитюр и закрывать банки, написано на стр. 12.
Правила хранения банок см. на стр. 10.



Конфитюр из папайи и авокадо

800 г папайи
(подготовленной
и взвешенной)

подготовка: плоды папайи очистить, разрезать пополам, удалить зерна, нарезать на маленькие кусочки, взвесить 800 г.

200 г авокадо
(подготовленных
и взвешенных)

подготовка: плоды авокадо очистить, позрезать пополам, вынуть косточки, нарезать на маленькие кусочки, взвесить 200 г. Добавить

10 г (1 чайную
ложку с верхом)
консервированного
зеленого перца,
2 ст. ложки сока
сладкого лимона.
1 пакет «Gelfix»,
1125 г (1½ кг)

сахара и воспользоваться правилами приготовления конфитюра, приведенными на стр. 11.

Как раскладывать конфитюр и закрывать банки, написано на стр. 12.

Правила хранения банок см. на стр. 10.

Грушевый конфитюр с грушевой настойкой

1000 г (1 кг) груш
(подготовленных
и взвешенных)

подготовка: груши вымыть, очистить, удалить семенные камеры, натереть на крупной пластиковой терке, взвесить 1000 г. Дальше нужно взять

1 пакет «Gelfix»,
2 столовых ложки
лимонного сока,
1000 г (1 кг) сахара

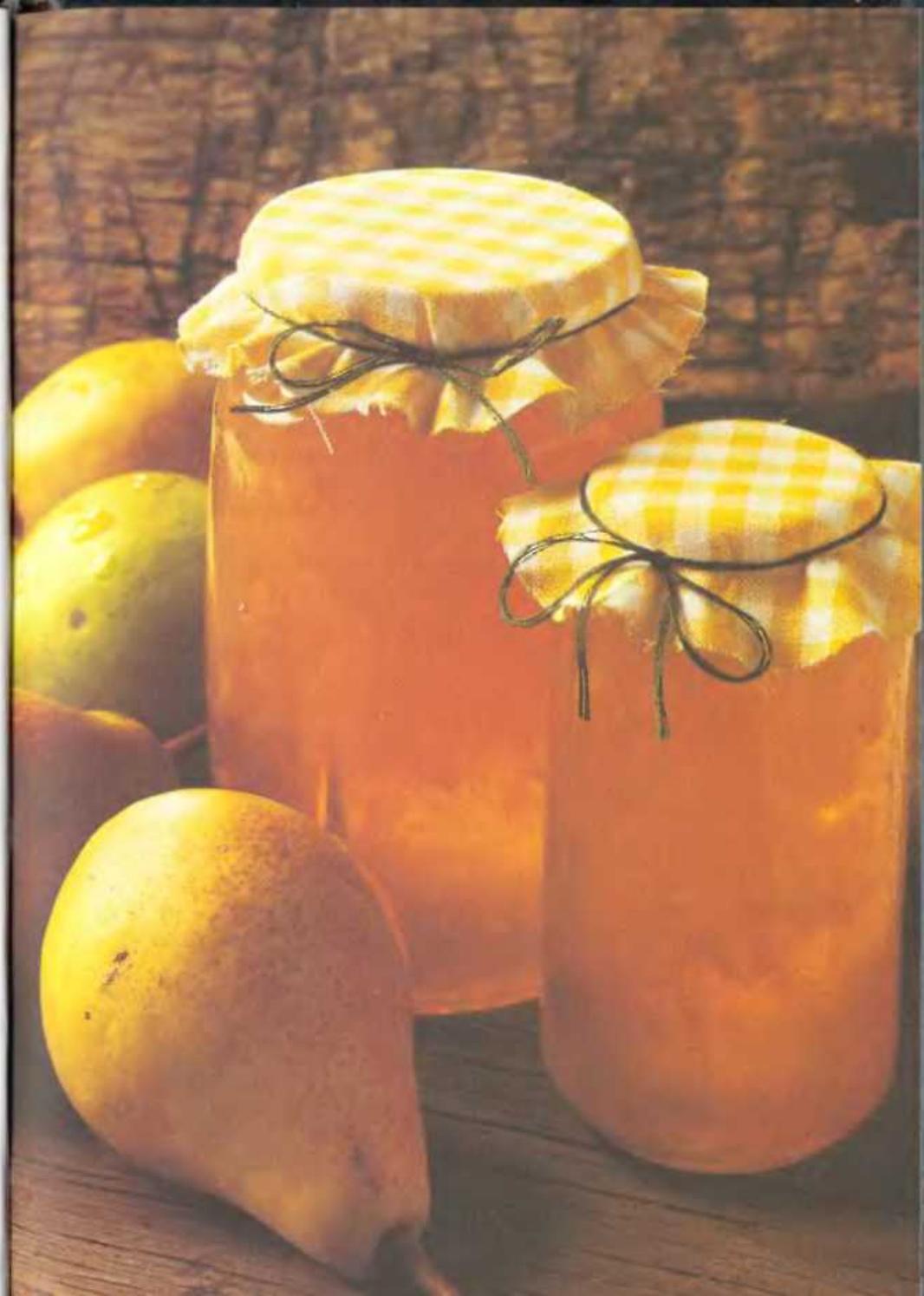
и воспользоваться правилами приготовления конфитюра, приведенными на стр. 11.

В конце варки добавить

4 столовых ложки
грушевой настойки.

Как раскладывать конфитюр и закрывать банки, написано на стр. 12.

Правила хранения банок см. на стр. 10.



Конфитюр из манго и дыни

500 г плодов манго
(подготовленных
и взвешенных)

500 г медовой дыни
(подготовленной
и взвешенной)

1 пакет «Gelfix»,
1125 г (1½ кг)
сахара

подготовка: плоды манго очистить, удалить косточки, нарезать на маленькие кусочки, взвесить 500 г.

подготовка: разрезать медовую дыню пополам, вынуть семечки, очистить, нарезать на маленькие кусочки, взвесить 500 г.

Для дальнейшего приготовления нужно взять

и воспользоваться правилами приготовления конфитюра, приведенными на стр. 11.

Как раскладывать конфитюр и закрывать банки, написано на стр. 12.

Правила хранения банок см. на стр. 10.

Конфитюр из черники или голубики

1000 г (1 кг) черники
или голубики
(подготовленной
и взвешенной)

1 пакет «Gelfix»,
875 г (7/8 кг) сахара

подготовка: ягоды перебрать, вымыть, дать хорошо стечь воде, взвесить 1000 г, раздавить, лучше всего толкушкой.

Для дальнейшего приготовления нужно взять

и воспользоваться правилами приготовления конфитюра, приведенными на стр. 11.

Как раскладывать конфитюр и закрывать банки, написано на стр. 12.

Правила хранения банок см. на стр. 10.

Конфитюр из брусники и груш

500 г (½ кг)
брусники
(подготовленной

и взвешенной)

500 г (½ кг)
спелых груш

1 пакет «Gelfix
Zwei + Eins»,
500 г (½ кг)
сахара

подготовка: бруснику тщательно перебрать, вымыть, дать хорошо стечь воде, взвесить 500 г, положить в кастрюлю и раздавить, лучше всего толкушкой.

подготовка: груши очистить, разрезать на четыре части, удалить семенные камеры, нарезать на очень мелкие кусочки, взвесить 500 г, положить груши в одну кастрюлю с брусникой.

Для дальнейшего приготовления нужно взять

и воспользоваться правилами приготовления конфитюра с помощью «Gelfix Zwei + Eins», приведенными на стр. 11–12.

Как раскладывать конфитюр и закрывать банки, написано на стр. 12.

Правила хранения банок см. на стр. 10.

Тот, кто предпочитает более кислый вкус, может вместо брусники взять американскую (русскую) клюкву.



Конфитюр из айвы

1000 г (1 кг)

спелой айвы

(подготовленной
и взвешенной)

250 мл (1/4 л) воды

1 пакет «Gelfix»,

1250 г (1 1/4 кг)

сахара

подготовка: плоды айвы вытереть, чтобы удалить пушок, затем вымыть, очистить, удалить семенную камеру вместе с каменистым слоем, нарезать на маленькие кусочки, положить в кастрюлю, налить и варить в закрытой кастрюле в течение 20 минут.

Дать фруктовому пюре остить, но так, чтобы оно осталось тепловатым.

Для дальнейшего приготовления нужно взять

и воспользоваться правилами приготовления конфитюра, приведенными на стр. 11.

Как раскладывать конфитюр и закрывать банки, написано на стр. 12.

Правила хранения банок см. на стр. 10.

Терпкий конфитюр из малины и апельсинов

Примерно

1000 г (1 кг)

сочных апельсинов

(6–7 апельсинов, из

них 2

необработанных)

250 г (1/4 кг)

малины

(подготовленной
и взвешенной)

1 пакет «Gelfix»,

1125 г (1 1/8 кг)

сахара

3–4 ст. ложки
красного вина.

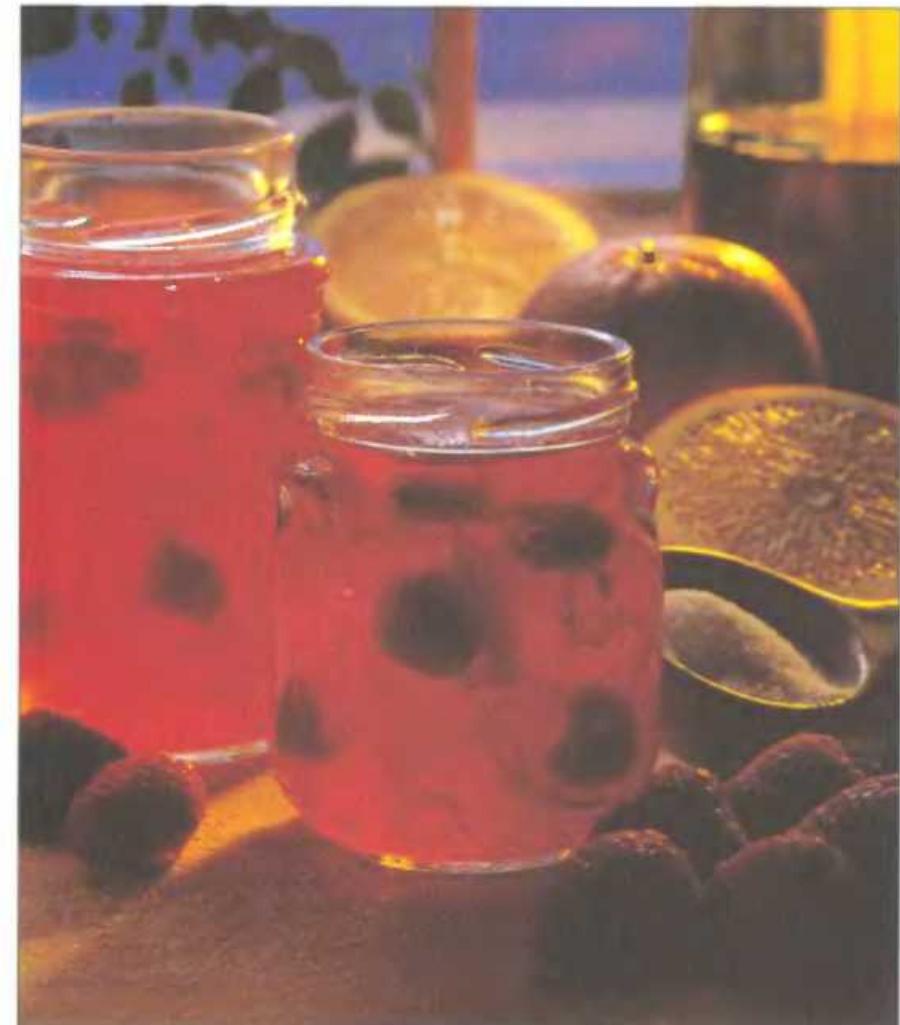
Вариант:

и воспользоваться правилами приготовления конфитюра, приведенными на стр. 11.
В конце варки добавить

Как раскладывать конфитюр и закрывать банки, написано на стр. 12.

Правила хранения банок см. на стр. 10.

Тем, кто не любит терпкий вкус, не советуем класть в конфитюр полоски апельсиновой кожуры.



Конфитюр из ревеня, абрикосов и персиков

500 г ($\frac{1}{2}$ кг)
ревеня

(подготовленного
и взвешенного)

250 г ($\frac{1}{4}$ кг)
абрикосов

(подготовленных
и взвешенных)

250 г ($\frac{1}{4}$ кг)
персиков

(подготовленных
и взвешенных)

1 пакет «Gelfix
Zwei + Eins»,
500 г ($\frac{1}{2}$ кг) сахара

подготовка: ревень вымыть, обсушить (кожицу не снимать), нарезать на маленькие кусочки, взвесить 500 г.

подготовка: абрикосы вымыть, дать хорошо стечь воде, вынуть косточки, нарезать на маленькие кусочки, взвесить 250 г.

подготовка: персики вымыть, дать хорошо стечь воде, вынуть косточки, нарезать на маленькие кусочки, взвесить 250 г.

Для дальнейшего приготовления нужно взять

и воспользоваться правилами приготовления конфитюра с помощью «Gelfix Zwei + Eins» приведенными на стр. 11–12.
Как раскладывать конфитюр и закрывать банки, написано на стр. 12.
Правила хранения банок см. на стр. 10.

Персиковый конфитюр

850 г персиков
(подготовленных
и взвешенных)

подготовка: персики вымыть, дать хорошо стечь воде, вынуть косточки, нарезать на маленькие кусочки, взвесить 850 г.

Для дальнейшего приготовления нужно взять

1 пакет «Gelfix»,
1000 г (1 кг) сахара

и воспользоваться правилами приготовления конфитюра, приведенными на стр. 11.

Двойная порция:
1500 г ($1\frac{1}{2}$ кг)
персиков
(подготовленных
и взвешенных)

2 пакета «Gelfix»,
2000 г (2 кг)
сахара

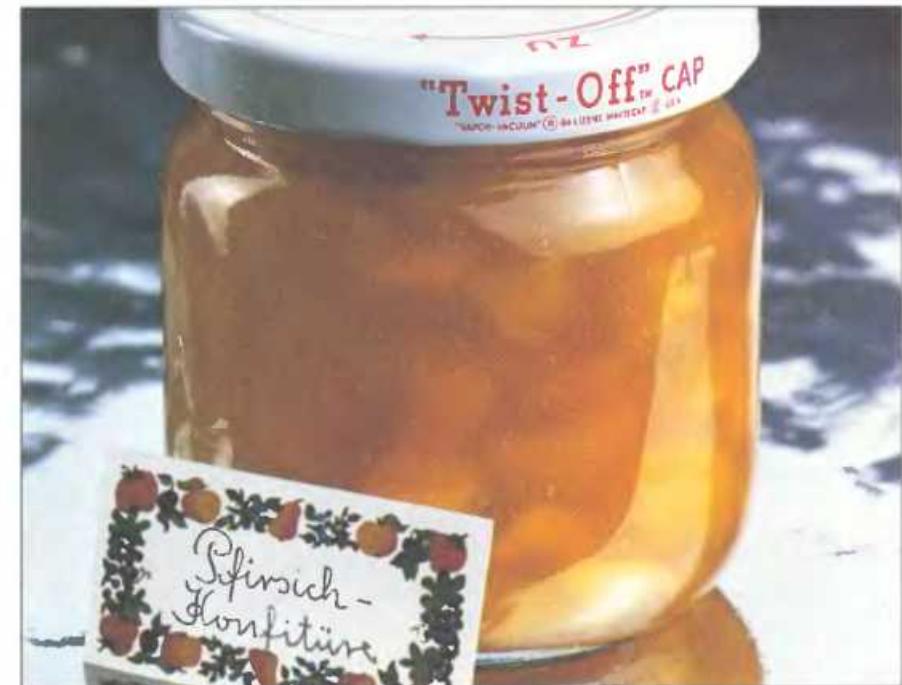
персики подготовить так, как описано выше.
Для дальнейшего приготовления нужно взять

и воспользоваться правилами приготовления конфитюра, приведенными на стр. 11.
Как раскладывать конфитюр и закрывать банки, написано на стр. 12.

Правила хранения банок см. на стр. 10.

Вариант: Можно добавить 125 мл ($\frac{1}{8}$ л) портвейна или белого вина.

Совет: Чтобы персики легче чистились, обдайте их кипятком, а затем быстро охладите в ледяной воде.



Конфитюр из крыжовника

1375 г (1 3/8 кг)
спелого крыжовника
(подготовленного
и взвешенного)

подготовка: крыжовник очистить от плодоножек и остатков околоплодников, тщательно промыть, дать хорошо стечь воде, пропустить через мясорубку, взвесить 1375 г.
Для дальнейшего приготовления нужно взять

1 пакет «Gelfix»,
1500 г (1 1/2 кг)
сахара

и воспользоваться правилами приготовления конфитюра, приведенными на стр. 11.

Двойная порция:
2375 г (2 3/8 кг)
спелого крыжовника
(подготовленного
и взвешенного)

крыжовник подготовить так, как описано выше.
Для дальнейшего приготовления нужно взять

2 пакета «Gelfix»,
2500 г (2 1/2 кг)
сахара

и воспользоваться правилами приготовления конфитюра, приведенными на стр. 11.
Как раскладывать конфитюр и закрывать банки, написано на стр. 12.

Правила хранения банок см. на стр. 10.
В конфитюр в конце варки можно добавить 4 столовых ложки водки, в двойную порцию — 8 столовых ложек.

Вариант:

Двойная порция:
2375 г (2 3/8 кг)
малины
(подготовленной
и взвешенной)

малину подготовить, как описано выше.
Для дальнейшего приготовления нужно взять

2 пакета «Gelfix»,
2250 г (2 1/4 кг)
сахара

и воспользоваться правилами приготовления конфитюра, приведенными на стр. 11.
Как раскладывать конфитюр и закрывать банки, написано на стр. 12.
Правила хранения банок см. на стр. 10.

Вариант:

В конце варки в конфитюр можно добавить 4 столовых ложки малиновой настойки, на двойную порцию — 8 столовых ложек.

Совет:

Конфитюр с непередаваемым ароматом получается из лесной малины, собранной своими руками.

Конфитюр из малины

1250 г (1 1/4 кг)
малины
(подготовленной
и взвешенной)

подготовка: малину тщательно перебрать, если нужно, удалить плодоножки, взвесить 1250 г, ягоды раздавить, лучше всего толкушкой.
Для дальнейшего приготовления нужно взять

1 пакет «Gelfix»,
1250 г (1 1/4 кг)
сахара

и воспользоваться правилами приготовления конфитюра, приведенными на стр. 11.



Конфитюр из вишни

900 г вишен
(подготовленных
и взвешенных)

1 пакет «Gelfix»,
1000 г (1 кг) сахара

подготовка: вишни вымыть, дать хорошо стечь воде, удалить плодоножки, вынуть косточки, взвесить 900 г.

Для дальнейшего приготовления взять

и воспользоваться правилами приготовления конфитюра, приведенными на стр. 11.

Как раскладывать конфитюр и закрывать банки, написано на стр. 12.

Правила хранения банок см. на стр. 10.

Конфитюр из ежевики

1250 г (1 1/4 кг)
ежевики
(подготовленной
и взвешенной)

подготовка: ежевику перебрать, удалить плодоножки, осторожно вымыть, дать хорошо стечь воде, взвесить 1250 г, раздавить, лучше всего толкушкой.

Для дальнейшего приготовления нужно взять

1 пакет «Gelfix»,
1375 г (1 3/8 кг)
сахара

и воспользоваться правилами приготовления конфитюра, приведенными на стр. 11.

Как раскладывать конфитюр и закрывать банки, написано на стр. 12.

Правила хранения банок см. на стр. 10.

Конфитюр из черешни и вишни с виски

500 г (1/2 кг)
черешни,
500 г (1/2 кг) вишен
(подготовленных
и взвешенных)

подготовка: вишни и черешню вымыть, дать хорошо стечь воде, удалить плодоножки, вынуть

1 пакет «Gelfix»,
1125 г (1 1/8 кг)
сахара

2 столовых ложки
виски.

косточки, взвесить по 500 г.

Для дальнейшего приготовления нужно взять

и воспользоваться правилами приготовления конфитюра, приведенными на стр. 11.
В конце варки добавить

Как раскладывать конфитюр и закрывать банки, написано на стр. 12.

Правила хранения банок см. на стр. 10.



Лакомые Мармелады



Конфитюр или мармелад?

В разговорной речи не делается различия между понятиями «мармелад» и «конфитюр». Конфитюр называют мармеладом и наоборот. Однако различие существует.
Раньше словом «конфитюр» называли варенье, приготовленное из целых и нарезанных крупными кусками плодов одного вида, а под словом «мармелад» подразумевали варенье из измельченных ягод и фруктов разных видов.
С октября 1982 года принятые новые обозначения. Мармеладами называют только изделия из цитрусовых плодов (апельсинов, грейпфрутов, помпелиусов, лимонов, сладких лимонов и кумкватов). Все другие продукты, в которых содержатся плоды, обработанные обоими описанными выше способами, называют конфитюрами.

Мармелад из апельсинов

(Фото на стр. 46–47)

900 г мякоти
апельсинов (8–10
апельсинов,
из них 3
необработанных)

подготовка: апельсины вымыть, обсушить.
С необработанных апельсинов натереть
на терке

25 г апельсиновой
цедры.

Все фрукты очистить, снять пленки, каждую
дольку разрезать на кусочки.
Взвесить 900 г мякоти апельсинов и смешать
с цедрой.
Затем нужно взять

1 пакет «Gelfix»,
1000 г (1 кг) сахара

и воспользоваться правилами приготовления
мармелада, приведенными на стр. 11.
Как раскладывать мармелад и закрывать
банки, написано на стр. 12.
Правила хранения банок см. на стр. 10.

Вариант: В конце варки в мармелад можно добавить
3 чайных ложки апельсинового ликера.

Мармелад из лимонов

15 лимонов
среднего размера
(из них 6
необработанных)

подсоленную воду
(на 125 мл ($\frac{1}{8}$ л))
воды взять соль
на кончике ножа)

и поставить на 12 часов в холодное место.
Затем слить подсоленную воду, кожицу
положить в свежую воду, так чтобы вся кожи-
ца была покрыта водой, и довести в закрытой
кастрюле до кипения. Кипятить 15 минут.
После этого вынуть лимонную кожицу из
кипящей воды шумовкой и нарезать на узкие
полоски.

Остальные лимоны также очистить. Со всех
лимонов тщательно снять белый слой кожуры.
Мякоть лимонов нарезать на маленькие кусочки,
взвесить вместе с полосками тонкой кожиццы,
общая масса должна составить 600 г, добавить
300 г воды, в которой варились кожицы.
Затем нужно взять

1 пакет «Gelfix»,
1000 г (1 кг) сахара

Вариант:

Если Вы хотите получить менее терпкий
мармелад, лимонную кожицу нужно сварить,
как описано выше, но не класть ее в мармелад,
а добавить только 300 г воды, в которой она
варилась.

Совет: Вкус мармелада можно улучшить, если доба-
вить в него в конце варки немногого мелиссы.
Листики мелиссы нужно хорошо вымыть
и тщательно измельчить.

Мармелад из грейпфрутов и мандаринов

500 г ($\frac{1}{2}$ кг)
грейпфрутов
(подготовленных и
взвешенных,
с розовой мякотью)

300 г мандаринов
(подготовленных
и взвешенных)

1 пакет «Gelfix»,
1000 г (1 кг) сахара

2 столовых ложки
«Cointreau»

подготовка: грейпфруты очистить, разделить на дольки, снять пленку, нарезать на маленькие кусочки, взвесить 500 г.

подготовка: мандарины очистить, разделить на дольки, нарезать на маленькие кусочки, взвесить 300 г. Затем нужно взять

и воспользоваться правилами приготовления мармелада, приведенными на стр. 11.
В конце варки добавить

Как раскладывать мармелад и закрывать банки, написано на стр. 12.
Правила хранения банок см. на стр. 10.

Мармелад из кумкватов и апельсинов

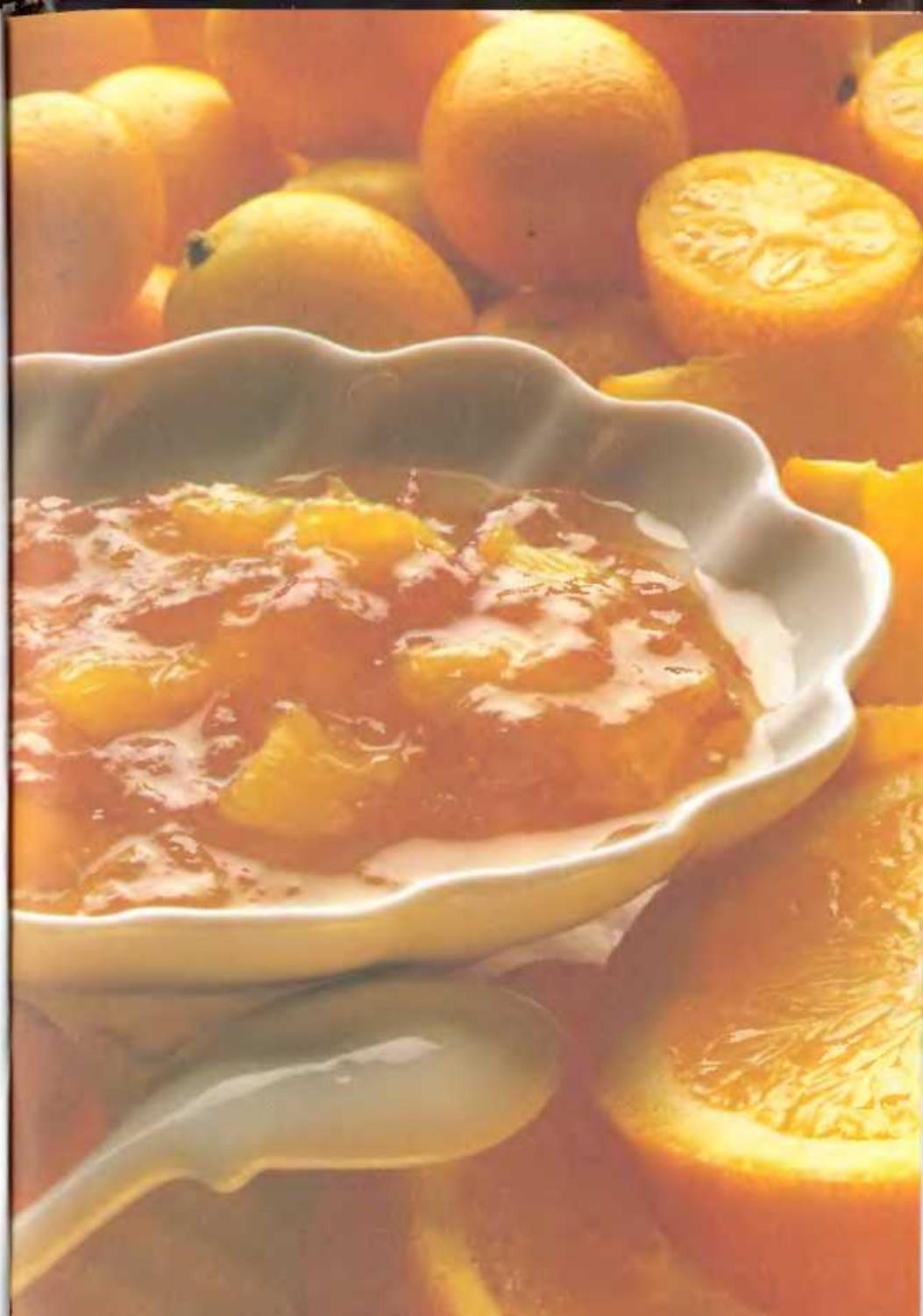
300 г кумquat
(подготовленного
и взвешенного)

подготовка: плоды кумкватов вымыть горячей водой, обсушить, разрезать пополам, вынуть зернышки, нарезать на мелкие кусочки, взвесить 300 г.

500 г ($\frac{1}{2}$ кг)
апельсинов
(подготовленных
и взвешенных)

подготовка: апельсины очистить, удалить пленку, нарезать на кусочки, взвесить 500 г. Затем взять

и воспользоваться правилами приготовления мармелада, приведенными на стр. 11.
Как раскладывать мармелад и закрывать банки, написано на стр. 12.
Правила хранения банок см. на стр. 10.



Мармелад из мандаринов и апельсинов

600 г мандаринов
(подготовленных
и взвешенных)

200 г апельсинов
(подготовленных
и взвешенных)

1 лимон
(необработанный)

1 пакет «Gelfix»,
1000 г (1 кг) сахара

подготовка: мандарины очистить, каждую дольку разрезать на маленькие кусочки, взвесить 600 г.

подготовка: апельсины очистить, удалить пленку, нарезать на маленькие кусочки, взвесить 200 г.

подготовка: лимон вымыть, обсушить, снять тонкую кожицу, нарезать ее на узкие полоски, лимон разрезать пополам, выдавить сок. Нарезанные мандарины и апельсины, полоски лимонной кожицы и лимонный сок поместить в кастрюлю. Затем нужно взять

и воспользоваться правилами приготовления мармелада, приведенными на стр. 11.
Как раскладывать мармелад и закрывать банки, написано на стр. 12.
Правила хранения банок см. на стр. 10.

Цитрусовый мармелад

200 г мякоти
мандаринов
(3 мандарина)
2 ст. ложками
апельсинового
ликера

500 г мякоти
апельсинов (4 шт.)

500 г мякоти
грейпфрутов
(2–3 грейпфрута)

250 г мякоти
лимонов (3 лимона)

очистить, дольки разрезать пополам, полить

и оставить на 1/2 часа.

подготовка: апельсины вымыть, обсушить, очистить, удалить пленки, взвесить 500 г.

подготовка: грейпфруты вымыть, обсушить, очистить, удалить пленки, взвесить 500 г.

подготовка: лимоны вымыть, обсушить, удалить пленки, взвесить 250 г.

Апельсины, грейпфруты и лимоны измельчить с помощью миксера, добавить кусочки мандаринов.
Затем нужно взять

и воспользоваться правилами приготовления мармелада, приведенными на стр. 11.

Как раскладывать мармелад и закрывать банки, написано на стр. 12.

Правила хранения банок см. на стр. 10.



Мармелад из помпельмусов и ананаса

Примерно 2
помпельмуса (800 г
мякоти плода)

1 маленький ананас
(200 г мякоти плода)

1 пакет «Gelfix»,
1125 г (1½ кг) сахара

подготовка: помпельмусы очистить, разделить на дольки, удалить пленку, нарезать на мелкие кусочки, взвесить 800 г.

подготовка: ананас нарезать кружочками, каждый кружочек очистить от кожуры, вырезать одеревеневшую сердцевину, нарезать на кусочки, взвесить 200 г.
Затем нужно взять

и воспользоваться правилами приготовления мармелада, приведенными на стр. 11.
Как раскладывать мармелад и закрывать банки, написано на стр. 12.
Правила хранения банок см. на стр. 10.

Мармелад из апельсинов и помпельмуса

800 г мякоти
апельсинов (8–9
апельсинов, из них
2 необработанных)

подготовка: апельсины вымыть, обсушить, с необработанных апельсинов натереть на терке цедру, остальные апельсины очистить, удалить пленки, каждую дольку разрезать на кусочки, взвесить 800 г, смешать с цедрой.

200 г мякоти
плодов
помпельмуса
(1 помпельмус)

подготовка: плод помпельмуса очистить, разделить на дольки, удалить пленки, нарезать на мелкие кусочки, смешать с мякотью апельсинов.
Затем нужно взять

1 пакет «Gelfix»,
1125 г (1½ кг)
сахара

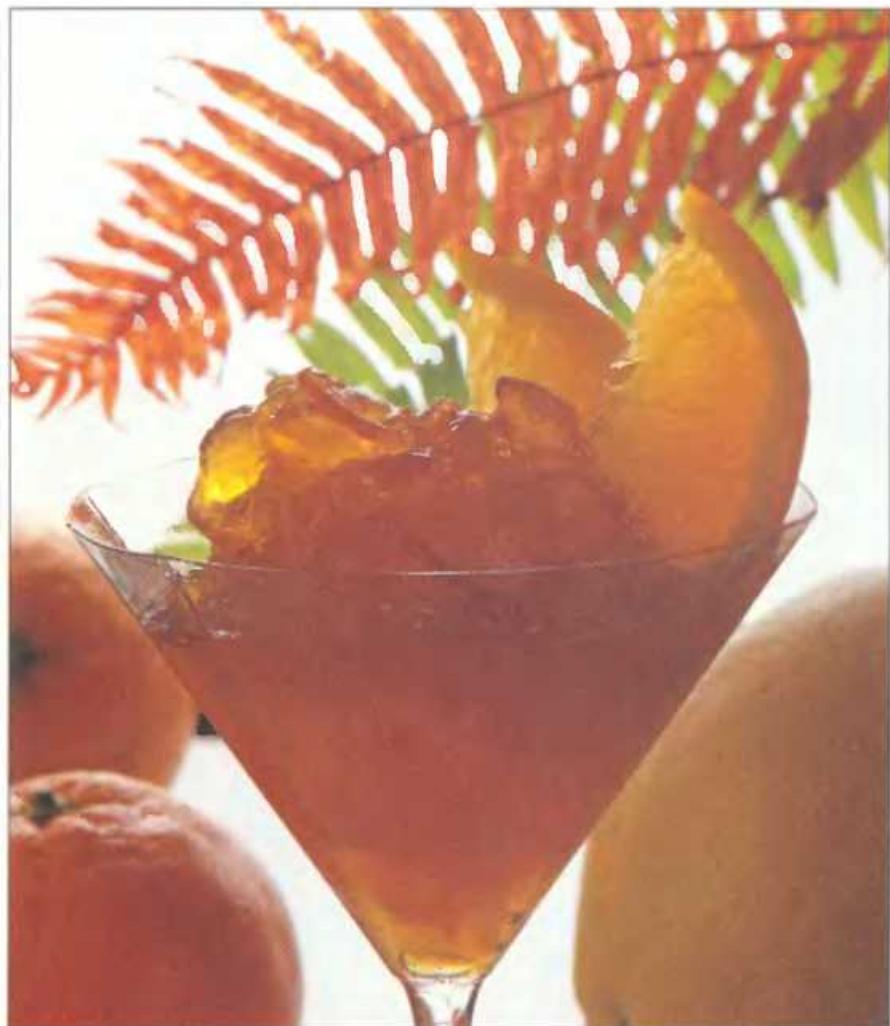
и воспользоваться правилами приготовления мармелада, приведенными на стр. 11.

Как раскладывать мармелад и закрывать банки, написано на стр. 12.

Правила хранения банок см. на стр. 10.

Плоды помпельмуса, которые импортируются из Израиля, выглядят, как большие грейпфруты, но с более остроконечным основанием.

Мякоть плодов имеет освежающий и слегка горький вкус. Их можно употреблять в свежем виде, а также для переработки на мармелады. Один плод весит от 1 до 2½ кг, из которых около 300 г приходится на кожуре.



Мармелад из грейпфрутов

900 г мякоти
грейпфрутов (4–6 шт.
необработанных)

25 г цедры
грейпфрута.

1 пакет «Gelfix»,
1000 г (1 кг) сахара

подготовка: грейпфруты вымыть и обсушить.
Натереть на терке

Грейпфруты очистить, разделить на дольки,
удалить пленки, нарезать на маленькие кусочки,
смешать с цедрой, взвесить 900 г. Взять

и воспользоваться правилами приготовления
мармелада, приведенными на стр. 11.
Как раскладывать мармелад и закрывать
банки, написано на стр. 12.
Правила хранения банок см. на стр. 10.

Мармелад из грейпфрутов со специями

500 г грейпфрутов
с розовой мякотью
(подготовленных
и взвешенных)

300 г апельсинов с
красной мякотью
(подготовленных
и взвешенных)

1 чайной ложкой
лимонной кислоты,
1 пакетиком
ванильного сахара,
кардамоном
(на кончике ножа),
размолотой корицей
(на кончике ножа).

1 пакет «Gelfix»,
1000 г (1 кг) сахара

подготовка: грейпфруты очистить, разделить
на дольки, удалить пленки, нарезать на
мелкие кусочки, взвесить 500 г.

подготовка: апельсины очистить, удалить пленки,
нарезать на маленькие кусочки, взвесить 300 г.
Смешать нарезанные фрукты с

Затем нужно взять

и воспользоваться правилами приготовления
мармелада, приведенными на стр. 11.
Как раскладывать мармелад, закрывать и
хранить банки, написано на стр. 10–12.



Освежающие Желе



Приготовление желе с помощью «Gelfix» и «Gelfix Zwei + Eins»

Важные общие правила

1. Для консервирования подходят фрукты только лучшего качества.
2. Перерабатывать фрукты нужно как можно более свежими. В собственном саду фрукты собирают в ранние утренние часы, пока не наступила жара, и ровно столько, сколько можно переработать за один день. Только в исключительных случаях фрукты раскладывают в сухом холодном месте и хранят до следующего дня.
3. Для варки подходят как эмалированные кастрюли, так и кастрюли из нержавеющей стали. Кастрюли с поврежденным покрытием нельзя использовать для консервирования.
4. Всю посуду для консервирования нужно использовать только для этих целей и, прежде всего, следует избегать соприкосновения с жиром. Перед каждым использованием ее нужно вымыть горячей водой с обычным моющим средством для посуды, ополоснуть чистой водой и, накрыв полотенцем, оставить для стекания воды.
5. При консервировании обязательно нужно поддерживать идеальную чистоту. Даже мельчайшая крошка хлеба, попав в банку с консервами, может вызвать брожение, то есть испортить все содержимое банки.
6. Приведенные в рецептах количества продуктов следует точно взвешивать, а не брать их на глазок. Пожалуйста, никогда не варите большее количество сока, чем написано в рецепте.
7. Размеры кастрюль должны быть такими, чтобы фруктовые соки занимали не больше четверти объема кастрюли. Если в рецепте рекомендуется взять меньше $1\frac{1}{2}$ л сока, то лучше всего подходят кастрюли диаметром 24 см. Если объем сока превышает $1\frac{1}{2}$ л, нужно использовать кастрюли диаметром 28 см.
8. Для желе предпочтительны банки емкостью $\frac{3}{8}$ литра (375 мл).
9. Целесообразно на каждую банку приклеивать бумажку с называнием консервов и датой их приготовления, с тем чтобы в первую очередь употреблять в пищу более «старые» консервы.
10. Все консервы нужно хранить в сухом прохладном проветриваемом месте, куда не проникают прямые солнечные лучи, и время от времени их просматривать.

11. Если из-за несоблюдения условий хранения (было слишком тепло) желе становится слишком густым, его можно исправить, добавив при помешивании немного горячей воды.

Желе с «Gelfix»

Правила

1. Отмеренный фруктовый сок (при необходимости доведенный до нужного объема водой) перелить в кастрюлю. Из взвешенного количества сахара взять 2 столовых ложки, смешать их с содержимым пакета «Gelfix» и добавить к фруктовому соку.
2. Постоянно перемешивая, довести содержимое кастрюли до кипения при сильном нагреве (на газовой плите при большом пламени горелки, на электрической плите — ступень 3). При этом нужно раздавить еще оставшиеся комочки «Gelfix» и добиться их полного растворения.
3. Как только все содержимое кастрюли при сильном нагреве (газовая плита — большое пламя, электрическая плита — ступень 3) и постоянном помешивании закипит ключом во всем объеме, нужно добавить сахар (ни в коем случае не брать меньше, чем указано в рецепте) и опять довести все до кипения.
4. Когда желе при сильном нагреве (газовая плита — большое пламя, электрическая плита — ступень 3) сильно закипит во всем объеме, нужно оставить его вариться в течение $\frac{1}{2}$ минуты (следить по часам!) при постоянном перемешивании на среднем по величине пламени газовой горелки или ступенях 0 или 1 электрической плиты.
Для приготовления двойной порции желе приведенные в рецептах количества продуктов обрабатывают так, как написано в пунктах 1–4, но оставляют кипеть ключом при постоянном перемешивании в течение 1 минуты (по часам!).
Снять кастрюлю с плиты, по возможности снять с желе пену.
5. При наполнении банки поставить на влажное полотенце.

Желе с «Gelfix Zwei + Eins»

(желирующее средство с экономным расходом сахара)

Правила

1. Из очищенных фруктов получить сок, отмерить (750 мл = $\frac{3}{4}$ л) и вылить его в кастрюлю.

- Из взвешенного количества сахара (400 г) взять 2 полных столовых ложки сахара, смешать с содержимым пакета «Gelfix Zwei + Eins» и смешать с фруктовым соком.
- Содержимое кастрюли довести до кипения при постоянном перемешивании и умеренном нагреве (электрическая плита ступень 2–2½; автоматическая плита 8–9; газовая плита — среднее пламя). Когда закипит, добавить оставшийся сахар и вновь при постоянном помешивании довести до кипения.
- Желе варить при постоянном помешивании 1 минуту (по часам!), снять с плиты и тотчас разложить по подготовленным банкам.
- При заполнении банки ставить на влажное полотенце.

Применение банок с завинчивающимися крышками

Наполнить подготовленные банки горячим желе до краев, тотчас закрыть, перевернуть вверх дном и оставить примерно на 5 минут стоять на крышке.

Применение банок, которые нужно завязывать

Метод А

Наполнить подготовленные банки горячим желе до краев и тотчас накрыть фольгой.

Для этого фольгу нарезать на куски подходящего размера, тую натянуть фольгу на отверстия и закрепить резинкой.

Метод Б

Подготовленные банки наполнить желе, дать им остывть и затем закрыть.

Для этого вырезать из пергаментной бумаги кружки такого размера, чтобы они покрывали консервы внутри банки (ни в коем случае не меньше, так как поверхность консервов должна быть полностью покрыта). Кружки обмакнуть в водку, ром или уксус, положить на поверхность консервов и хорошо прижать, чтобы защитить поверхность от плесени. Влажные кружочки равномерно посыпать небольшим количеством консерванта «Einmach-Hilfe». Отрезать кусок фольги нужного размера, тую натянуть над отверстием и закрепить резинкой.

Желе из красной смородины

(Фото на стр. 58–59)

*2000 г (2 кг)
кистей красной
смородины
(подготовленной
и взвешенной)*

500 мл (1½ л) воды

*1500 мл (1½ л)
полученного сока, 1
пакет «Gelfix»,
1750 г (1¾ кг)
сахара*

*Двойная порция:
3750 г (3¾ кг)
кистей красной
смородины
(подготовленной
и взвешенной),
875 мл (7/8 л) воды*

*2750 мл (2¾ л)
полученного сока,
2 пакета «Gelfix»,
3000 г (3 кг) сахара*

подготовка: красную смородину вымыть, дать хорошо стечь воде, тщательно перебрать, не отрывая от кистей, взвесить 2000 г. Ягоды положить в кастрюлю, раздавить, лучше всего толкушкой. Добавить и при помешивании нагреть почти до кипения, но не кипятить.

Чтобы отделить сок, ягодное пюре нужно выложить на расправлённую салфетку и после остывания сильно отжать,

или

сок можно получить с помощью соковарки, но в этом случае к указанному в рецепте количеству ягод не нужно добавлять воду. Затем нужно взять

и воспользоваться правилами приготовления желе, приведенными на стр. 61.

обработать, как указано выше.
Затем нужно взять

и воспользоваться правилами приготовления желе, приведенными на стр. 61.
Как наполнять и закрывать банки, см. стр. 62.
Правила хранения банок см. стр. 60.

Имбирное желе

150 г корней имбиря
(подготовленных
и взвешенных)

2–3 больших
апельсина (из них
1 необработанный)

800 мл воды

1 пакет «Gelfix»,
1000 г (1 кг) сахара

подготовка: корни имбиря очистить, нарезать на кусочки, взвесить 150 г, положить в кастрюлю.

вымыть, обсушить, с необработанного апельсина срезать тонкую кожицу, добавить ее к имбилю, долить и довести в закрытой кастрюле до кипения. Варить 30 минут, при этом из-под крышки кастрюли не должен улетучиваться пар. С помощью сита отделить отвар от имбиря и апельсиновой кожиры. Из апельсинов выдавить сок, отмерить 200 мл, разбавить отваром до 800 мл. Взять

и воспользоваться правилами приготовления желе, приведенными на стр. 61.

Как разливать желе и закрывать банки, написано на стр. 62.
Правила хранения банок см. стр. 60.

Желе из персиков-nectаринов

250 г ($\frac{1}{4}$ кг)
персиков-
nectаринов
(подготовленных
и взвешенных)

500 мл ($\frac{1}{2}$ л) сока
из персиков-
nectаринов.

1 пакет «Gelfix
Zwei + Eins»,
400 г сахара

3 столовых ложки
белого вина.

подготовка: персики вымыть, дать хорошо стечь воде, вынуть косточки, нарезать на маленькие кусочки, взвесить 250 г, положить в кастрюлю и добавить

Затем нужно взять

и воспользоваться правилами приготовления желе, приведенными на стр. 61–62. В конце добавить

Как наполнять и закрывать банки, см. стр. 62.
Правила хранения банок см. стр. 60.



Желе из сливы

750 мл (3/4 л)
сливого сока,
1 пакет «Gelfix
Zwei + Eins»,
400 г сахара
1/2 чайной ложки
молотой корицы, 1
щепоткой
размолотой
гвоздики,
1 щепоткой
размолотого
мускатного цвета.

смешать с

Готовить желе в соответствии с правилами,
приведенными на стр. 61–62 для «Gelfix
Zwei + Eins».
Как наполнять и закрывать банки, см. стр. 62.
Правила хранения банок см. стр. 60.

800 мл
полученного сока,
кожуру от 1/2
лимина
(необработанного),
1 пакет «Gelfix»,
1000 г (1 кг) сахара

2 столовых ложки
измельченной
мелиссы, сердцевину
1 стручка ванили

и воспользоваться правилами приготовления
желе, приведенными на стр. 61.
Вынуть кожуру лимона; если нужно, снять
пену. Добавить

и все перемешать.

Как наполнять и закрывать банки, см. стр. 62.
Правила хранения банок см. стр. 60.

Примечание:

малиновое желе очень изысканно, но требует
больших расходов. Его надо разливать в
маленькие декоративные баночки, тогда у Вас
на любой случай под рукой будет маленький
подарочек.

Желе из малины с мелиссою

1250 г (1 1/4 кг)
малины
(подготовленной
и взвешенной)

подготовка: малину тщательно перебрать; если
нужно, удалить плодоножки; взвесить 1250 г,
положить в кастрюлю, раздавить, лучше всего
толкушкой, добавить

125 мл (1/8 л)
воды

и при перемешивании нагреть почти
до кипения, но не кипятить.
Чтобы получить сок, выложить ягодное пюре
на расправленную салфетку и после
охлаждения сильно отжать,

или

сок можно получить с помощью соковарки,
но в этом случае к указанному в рецепте
количеству ягод не нужно добавлять воду.
Затем нужно взять



Яблочное желе

(Из спелых яблок)

1500 г (1½ кг)

яблок

(подготовленных и взвешенных)

1000 мл (1 л) воды

подготовка: яблоки вымыть, удалить плодоножки, остатки цветков, поврежденные места, порезать на мелкие кусочки, взвесить 1500 г, положить в кастрюлю, добавить и довести до кипения, варить на слабом огне. Чтобы получить сок, фруктовое пюре выложить на расправленную салфетку (не отжимать), или

сок можно получить с помощью соковарки, но в этом случае к указанному в рецепте количеству ягод не нужно добавлять воду.

Дальнейшая обработка

900 мл полученного сока, 1 пакет

«Gelfix»,

1000 г (1 кг)

сахара, 1 пакетик

ванильного сахара

(смешать с сахаром)

Двойная порция:

2500 г (2½ кг)

яблок

(подготовленных и взвешенных),

2000 мл (2 л) воды

1750 мл (1¾ л)

полученного сока, 2

пакета «Gelfix»,

2000 г (2 кг) сахара,

2 пакетика

ванильного сахара

(смешать с сахаром)

проводится в соответствии с правилами приготовления желе, приведенными на стр. 61.

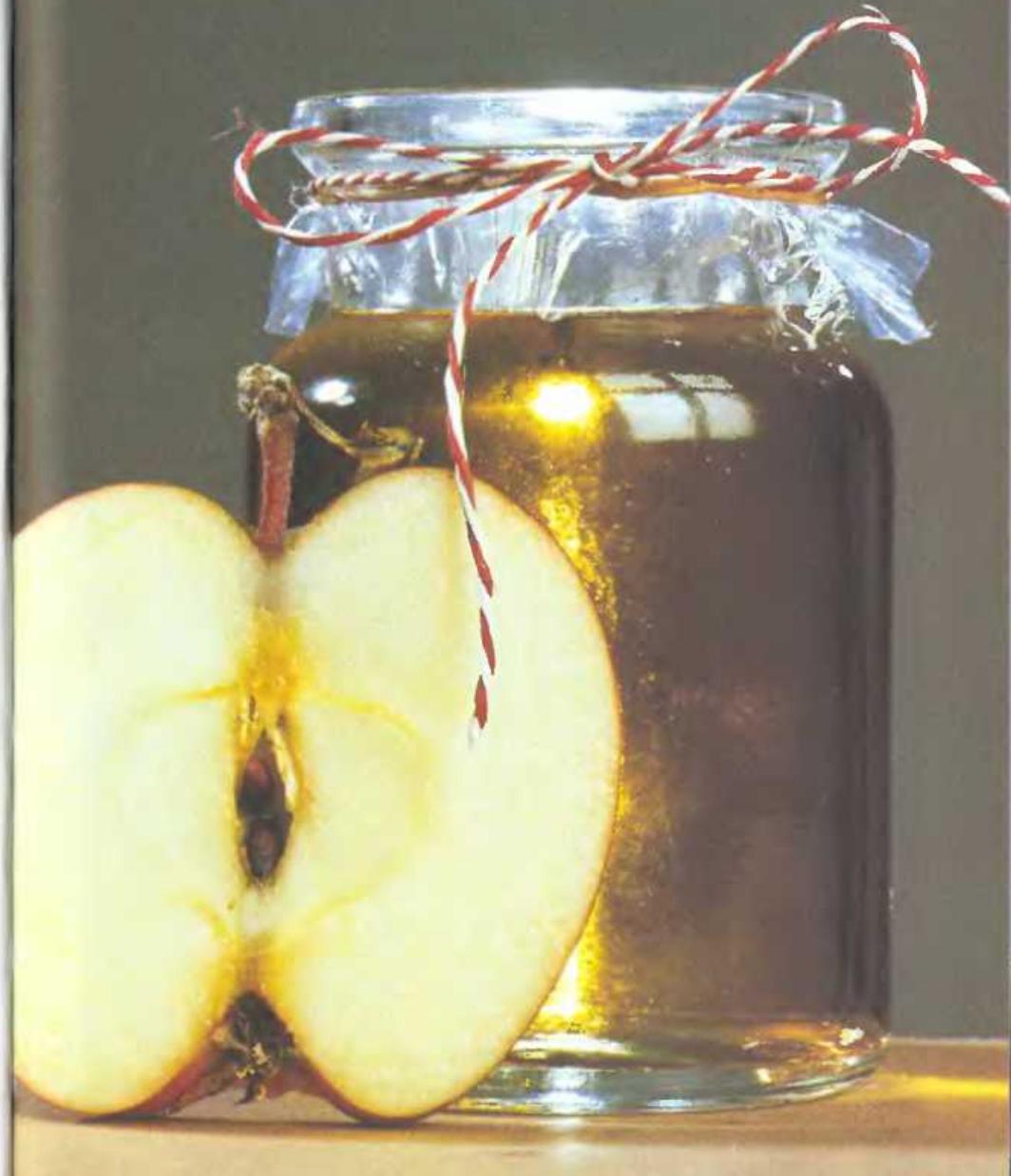
обработать так, как написано в рецепте.

Дальнейшая обработка

проводится в соответствии с правилами приготовления желе, приведенными на стр. 61.

Как наполнять и закрывать банки, см. стр. 62.

Правила хранения банок см. стр. 60.



Желе из крыжовника с абрикосами

800 г крыжовника
(подготовленного
и взвешенного)

подготовка: очистить крыжовник от плодоножек и остатков околоплодника, тщательно вымыть, дать хорошо стечь воде, взвесить 800 г, положить в кастрюлю и раздавить, лучше всего толкушкой, добавить

125 мл (1/8 л) воды

и при перемешивании нагреть почти до кипения, но не кипятить.

Чтобы получить сок, фруктовое пюре выложить на расправлённую салфетку, после охлаждения отжать,

или

сок можно получить с помощью соковарки, но в этом случае к указанному количеству ягод не нужно добавлять воду.

600 г абрикосов
(подготовленных
и взвешенных)

подготовка: абрикосы вымыть, дать хорошо стечь воде, вынуть косточки, нарезать на мелкие кусочки, взвесить 600 г, положить в кастрюлю вместе с

400 мл сока
крыжовника.
1 пачку «Gelfix Zwei
+ Eins»,
400 г сахара

и дальнейшую обработку проводить в соответствии с правилами приготовления желе с помощью «Gelfix Zwei + Eins», приведенными на стр. 61.

Как наполнять и закрывать банки, см. стр. 62. Правила хранения банок см. стр. 60.

Желе из ревеня

1250 г (1 1/4 кг)
ревеня
(подготовленного
и взвешенного)

подготовка: ревень вымыть, обсушить (кожицу не снимать), нарезать на очень мелкие кусочки, взвесить 1250 г, добавить

375 мл (3/8 л)
воды

и нагреть почти до кипения и оставить на 5 минут в закрытой кастрюле. Чтобы получить сок, пюре из ревеня выложить на расправлённую салфетку, после охлаждения сильно отжать,

или

сок можно получить с помощью соковарки, но в этом случае к указанному количеству ревеня не нужно добавлять воду.

Дальнейшая обработка

800 мл полученного
сока, 1 пакета
«Gelfix», 1000 г (1
кг)

сахара

проводится в соответствии с правилами приготовления желе, приведенными на стр. 61. Как наполнять и закрывать банки, см. стр. 62. Правила хранения банок см. стр. 60.



Желе из смородины и малины

750 г ($\frac{3}{4}$ кг)
кистей красной
смородины
(подготовленной
и взвешенной)

750 г ($\frac{3}{4}$ кг)
малины
(подготовленной
и взвешенной)

250 мл ($\frac{1}{4}$ л)
воды,

подготовка: кисти красной смородины вымыть, дать стечь воде, тщательно перебрать, не отрывая от кистей, взвесить 750 г, ягоды раздавить, лучше всего толкушкой.

подготовка: малину тщательно перебрать, если нужно, удалить плодоножки, взвесить 750 г, положить вместе с кистями смородины в кастрюлю, добавить

при перемешивании нагреть почти до кипения, но не кипятить.

Чтобы получить сок, пюре из ягод выложить на расправлённую салфетку, после охлаждения сильно отжать,

или

сок можно получить с помощью соковарки, но в этом случае к указанному количеству ягод не нужно добавлять воду.

Дальнейшая обработка

1125 мл ($1\frac{1}{8}$ л)
полученного сока, 1
пачки «Gelfix»,
1375 г ($1\frac{3}{8}$ кг)
 сахара

проводится в соответствии с правилами приготовления желе, приведенными на стр. 61. Как разливать желе и закрывать банки, написано на стр. 62.

Правила хранения банок см. на стр. 60.

Вариант:

Для улучшения вкуса лакомого желе в конце варки можно добавить 4 столовых ложки малиновой настойки.



Желе из клубники

1250 г (1 1/4 кг)
клубники
(подготовленной
и взвешенной)

125 мл (1/8 л) воды

750 мл (3/4 л)
полученного сока, 1
пакета «Gelfix»,
1000 г (1 кг) сахара

подготовка: клубнику вымыть, дать хорошо стечь воде, тщательно перебрать, удалить чешуистики, взвесить 1250 г, ягоды положить в кастрюлю, раздавить, лучше всего толкушкой, добавить и нагреть при постоянном перемешивании почти до кипения, но не кипятить.

Чтобы получить сок, пюре из клубники выложить на расправлённую салфетку, после охлаждения сильно отжать,

или
сок можно получить с помощью соковарки, но в этом случае к указанному количеству ягод не нужно добавлять воду. Дальнейшая обработка

проводится в соответствии с правилами приготовления желе, приведенными на стр. 61.
Как разливать желе и закрывать банки,
написано на стр. 62.
Правила хранения банок см. на стр. 60.

Желе из ревеня и апельсинов

1250 г (1 1/4 кг)
ревеня
(подготовленного
и взвешенного)

375 мл (3/8 л) воды

подготовка: ревень вымыть, обсушить (кожицу не снимать), нарезать на очень маленькие кусочки, взвесить 1250 г, добавить и нагреть почти до кипения, оставить на 5 минут в закрытой кастрюле.
Чтобы получить сок, пюре из ревеня выложить на расправлённую салфетку, после охлаждения сильно отжать,

или
сок можно получить с помощью соковарки, но в этом случае к указанному количеству ягод не нужно добавлять воду.

1 столовую ложку
мелко нарезанной
кожуры апельсина
(необработанного)
осторожно
поварить на малом
огне в 3 столовых
ложках воды.

750 мл (3/4 л)
полученного сока
ревеня, 3-4
столовых ложек
апельсинового сока,
1 столовой ложки
апельсиновой
кожуры,
1 пакета «Gelfix»,
1000 г (1 кг) сахара

Дальнейшая обработка

проводится в соответствии с правилами приготовления желе, приведенными на стр. 61.
Как разливать желе и закрывать банки,
написано на стр. 62.
Правила хранения банок см. на стр. 60.



Желе из ежевики

1750 г (1 3/4 кг)
ежевики
(подготовленной
и взвешенной)

250 мл (1/4 л) воды

подготовка: ежевику перебрать, удалить плодоножки, осторожно вымыть, взвесить 1750 г, положить в кастрюлю, раздавить, лучше всего толкушкой, добавить

и нагреть при постоянном перемешивании почти до кипения, но не кипятить.

Чтобы получился сок, пюре из ежевики выложить на расправлённую салфетку, после охлаждения отжать,

или

сок можно получить с помощью соковарки, но в этом случае к указанному количеству ягод не нужно добавлять воду.

Дальнейшая обработка

1125 мл (1 1/8 л)
полученного сока, 1
пакета «Gelfix»,
1250 г (1 1/4 кг)
сахара

проводится в соответствии с правилами приготовления желе, приведенными на стр. 61.

Как разливать желе и закрывать банки, написано на стр. 62.

Правила хранения банок см. на стр. 60.

Экзотическое желе из трех фруктов

1000 мл (1 л)
фруктового сока
без сахара из:
4 плодов киви,
6–8 апельсинов,
3 грейпфрута

подготовка: фрукты разрезать пополам, выжать сок, при этом плод киви нужно сдавливать осторожно.

Дальнейшая обработка

1000 мл (1 л)
полученного сока,
1 пакета «Gelfix»,

1000 г (1 кг) сахара

100 мл (0,1 л)
белого рома.

Вариант:

проводится в соответствии с правилами, приведенными на стр. 61.
В конце варки добавить

Как разливать желе и закрывать банки, написано на стр. 62.
Правила хранения банок см. на стр. 60.

Можно добавить тонко натертый засахаренный имбирь.



Лимонное желе

250 мл ($\frac{1}{4}$ л)
лимонного сока (из
7 лимонов, из
которых
1 необработанный)

250 мл ($\frac{1}{4}$ л) сока,
кожура 1 лимона,
500 мл ($\frac{1}{2}$ л) воды,
1 пакет «Gelfix»,
1000 г (1 кг) сахара

подготовка: лимоны вымыть, обсушить, с необработанного лимона снять тонкий слой кожуры, лимоны разрезать пополам, выжать сок.
Дальнейшая обработка

проводится в соответствии с правилами приготовления желе, приведенными на стр. 61.
Лимонную корку нужно вынуть, в случае необходимости нужно снимать пену.
Как разливать желе и закрывать банки, написано на стр. 62.
Правила хранения банок см. на стр. 60.

Вариант: При варке желе можно добавить нарезанные кружками лимоны и перебранный изюм.

Апельсиновое желе

4 апельсина
(необработанных)

375 мл ($\frac{3}{8}$ л)
воды

вымыть, обсушить, снять тонкий слой кожуры, кожуру положить в кастрюлю, добавить

и довести до кипения в закрытой кастрюле, варить 15 минут (следить, чтобы не выходил пар). Дать отвару немного остынуть, вынуть апельсиновую кожуру.
Из апельсинов выжать сок, добавить к нему отвар, так чтобы общий объем составил 750 мл ($\frac{3}{4}$ л).
Затем нужно взять

1 пакет «Gelfix»,
875 г ($\frac{7}{8}$ кг)

сахара

и дальнейшую обработку проводить в соответствии с правилами приготовления желе, приведенными на стр. 61.

Как разливать желе и закрывать банки, написано на стр. 62.

Правила хранения банок см. на стр. 60.

Вариант: При варке в желе можно положить лимонную кожуру, срезанную в форме спирали.

Совет: Вместо апельсинового сока можно взять лимонный сок или смесь из равных долей апельсинового сока и сока грейпфрутов. Хорошо подходит также нарезанный на очень тонкие полоски свежий имбирь. Если желе приготавляется только из лимонного сока, можно добавить еще и свежие, хорошо измельченные листочки майорана. Это желе служит также хорошим гарниром к блюдам из дичи.



Желе из зеленого винограда

2250 г (2 1/4 кг)
зеленого винограда
(подготовленного
и взвешенного)

125 мл (1/8 л) воды

подготовка: виноград перебрать, вымыть, взвесить 2250 г, положить в кастрюлю, раздавить, лучше всего толкункой.
Добавить
и при постоянном перемешивании нагреть почти до кипения, но не кипятить.
Чтобы получить сок, полученное пюре выложить на расправлённую салфетку, после охлаждения хорошо отжать,
или
сок можно получить с помощью соковарки, но в этом случае не нужно добавлять воду.
Дальнейшая обработка

1125 мл (1 1/8 л)
полученного сока, 1
пакет «Gelfix»,
1375 г (1 3/8 кг)
сахара

проводится в соответствии с правилами приготовления желе, приведенными на стр. 61.
Как разливать желе и закрывать банки,
написано на стр. 62.
Правила хранения банок см. на стр. 60.

Персиковое желе

750 мл (3/4 л)
персикового сока, 1
пакет «Gelfix Zwei
+ Eins»,
400 г сахара

2 столовых ложки
«Apricot Brandy»,
1 столовую ложку
лимонного сока.

приготовить так, как написано в правилах приготовления желе с использованием «Gelfix Zwei + Eins», приведенных на стр. 61–62.
В конце варки добавить

Как разливать желе и закрывать банки,
написано на стр. 62.
Правила хранения банок см. на стр. 60.



Смородиновое желе

750 мл (3/4 л)
смородинового сока,
1 пакет «Gelfix
Zwei + Eins»,
400 г сахара

приготовить так, как написано в правилах приготовления желе с использованием «Gelfix Zwei + Eins», приведенных на стр. 61–62.
Как разливать желе и закрывать банки, написано на стр. 62.
Правила хранения банок см. на стр. 60.

Желе из ежевики и яблок

1000 г (1 кг)
ежевики
(подготовленной
и взвешенной)

125 мл (1/8 л) воды

1250 г (1 1/4 кг)
кислых яблок
(подготовленных
и взвешенных)

250 мл (1/4 л) воды

подготовка: ежевику перебрать, удалить плодоножки, осторожно вымыть, взвесить 1000 г, положить в кастрюлю, раздавить, лучше всего толкушкой, добавить и при постоянном перемешивании нагреть почти до кипения, но не кипятить.
Чтобы получить сок, полученное пюре выложить на расправленную салфетку, после охлаждения хорошо отжать.

подготовка: яблоки вымыть, удалить плодоножки, остатки цветков, поврежденные места, разрезать пополам, вырезать семенные камеры, нарезать на маленькие кусочки, взвесить 1250 г, положить подготовленные яблоки в кастрюлю, добавить и в закрытой кастрюле довести до кипения, варить на малом огне.

Чтобы получить сок, полученное пюре выложить на салфетку (не отжимать). Или сок можно получить с помощью соковарки, но в этом случае к указанному количеству яблок

и ежевики не нужно добавлять воду.
Отмерить 1 1/2 литра полученного сока.
Затем нужно взять

1 пакет «Gelfix»,
1500 г (1 1/2 кг)
сахара

и дальнейшую обработку проводить в соответствии с правилами приготовления желе, приведенными на стр. 61.
Как разливать желе и закрывать банки, написано на стр. 62.
Правила хранения банок см. на стр. 60.



Желе из смородины и черешни

1250 г (1 1/4 кг)

кистей

смородины

(подготовленной
и взвешенной)

750 г (3/4 кг)

черешни

(подготовленной
и взвешенной)

300 мл воды

подготовка: кисти смородины вымыть, дать хорошо стечь воде, тщательно перебрать, от кистей не отрывать, взвесить 1250 г, положить в кастрюлю.

подготовка: черешню вымыть, дать хорошо стечь воде, удалить плодоножки, вынуть kostочки, взвесить 750 г, добавить к смородине. Смородину и черешню раздавить, лучше всего толкушкой, добавить

и нагреть при постоянном перемешивании почти до кипения, но не кипятить.

Чтобы получить сок, полученное пюре выложить на расправленную салфетку, после охлаждения отжать,

или

сок можно получить с помощью соковарки, но в этом случае к указанному количеству смородины и черешни не надо добавлять воду.

Дальнейшая обработка

1250 мл (1 1/4 л)

полученного сока, 1

пакета «Gelfix»,

1250 г (1 1/4 кг)

сахара

проводится в соответствии с правилами приготовления желе, приведенными на стр. 61.

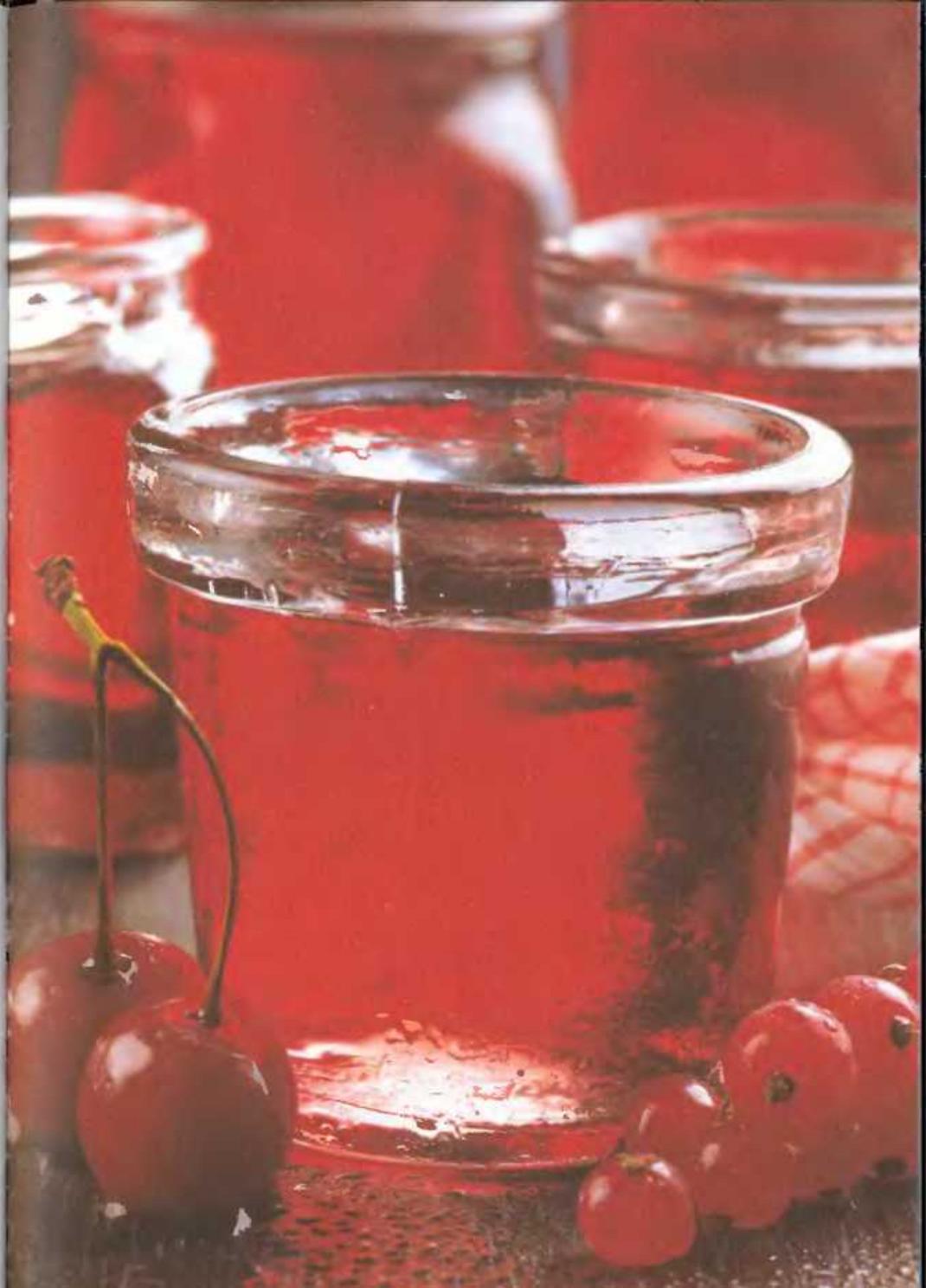
Как разливать желе и закрывать банки, написано на стр. 62.

Правила хранения банок см. на стр. 60.

Примечание:

Фаянсовую и фарфоровую посуду для хранения конфитюров, мармеладов и желе использовать нельзя, следует пользоваться только стеклянными банками.

Можно брать банки из-под детского питания и меда.



Желе из грейпфрутов

500 мл ($\frac{1}{2}$ л)
сока
грейпфрутов
(примерно из 5
грейпфрутов, из
них один
необработанный)

подготовка: грейпфруты вымыть, обсушить,
с половины необработанного грейпфрута
снять тонкий слой кожуры.

Дальнейшая обработка

500 мл ($\frac{1}{2}$ л)
сока, кожуры
с половины
грейпфрута,
250 мл ($\frac{1}{4}$ л)
воды,
1 пакета «Gelfix»,
1000 г (1 кг)
сахара

проводится в соответствии с правилами
приготовления желе, приведенными на стр. 61.
Как разливать желе и закрывать банки,
написано на стр. 62.
Правила хранения банок см. на стр. 60.

Желе из лимонов

4 лимона
(необработанных)

700 мл воды
вымыть, обсушить, снять тонкий слой кожуры,
кожуру положить в кастрюлю, налить
и в закрытой кастрюле довести до кипения,
варить 15 минут, следить, чтобы из-под
крышки не выходил пар, отвар слегка
охладить, вынуть лимонную кожуру.
Лимоны выжать, добавить столько отвара,
чтобы общий объем составил 750 мл ($\frac{3}{4}$ л).

Затем нужно взять

1 пакет «Gelfix»,
875 г ($\frac{7}{8}$ кг)
сахара

и приготовить желе по правилам, которые
приведены на стр. 61.
Как разливать желе и закрывать банки,
написано на стр. 62.
Правила хранения банок см. на стр. 60.

Вариант:

Выжимки из лимонов можно разрезать на
куски и сварить вместе с кожурой.

Примечание:

Хотя это желе очень терпкое, оно имеет
особенно освежающий вкус.
Во время варки можно также добавить кусочек
имбиря или приправить желе высушенным и
хорошо измельченным майораном. Лимонное
желе с майораном — это прекрасный гарнир к
блюдам из дичи, а также жареным утке и
гусю.



Желе из черной бузины и яблок

600 г зонтиков
бузины
(подготовленных
и взвешенных)

200 мл воды

500 г ($\frac{1}{2}$ кг)
яблок
(подготовленных
и взвешенных)

375 мл ($\frac{3}{8}$ л)
воды

подготовка: зонтики бузины вымыть, дать хорошо стечь воде, тщательно перебрать, от плодоножек не отрывать, взвесить 600 г, положить в кастрюлю, раздавить, лучше всего толкушкой, долить и нагреть почти до кипения, но не кипятить. Чтобы получить сок, пюре из бузины положить на расправленную салфетку, после охлаждения сильно отжать.

подготовка: яблоки вымыть, удалить плодоножки, остатки цветков и поврежденные места, нарезать на маленькие кусочки, взвесить 500 г, положить в кастрюлю.

Затем добавить

и в закрытой кастрюле довести до кипения, осторожно проварить. Чтобы получить сок, яблочное пюре выложить на салфетку и, не выжимая, собрать сок, который пройдет через салфетку,

или

сок можно получить с помощью соковарки, но в этом случае к указанному количеству яблок не нужно добавлять воду.

Дальнейшая обработка

400 мл
сока бузины,
200 мл
яблочного сока,
1 пакета «Gelfix»,
900 г сахара

проводится в соответствии с правилами приготовления желе, приведенными на стр. 61. Как разливать желе и закрывать банки, написано на стр. 62. Правила хранения банок см. на стр. 60.

Желе из ежевики с персиками-нектаринами

250 г ($\frac{1}{4}$ кг)
персиков-
нектаринов
(подготовленных
и взвешенных)

500 мл ($\frac{1}{2}$ л) сока
ежевики.
1 пакет «Gelfix
Zwei + Eins»,
400 г сахара

подготовка: персики вымыть, дать хорошо стечь воде, вынуть косточки, нарезать на очень мелкие кусочки, взвесить 250 г, положить в кастрюлю и добавить

Затем нужно взять

и приготовить желе так, как это написано в правилах, приведенных на стр. 61–62. Как разливать желе и закрывать банки, написано на стр. 62. Правила хранения банок см. на стр. 60.



Содержание

Рецепты к фотографиям на титульном листе:

Желе из крыжовника с киви	6
Конфитюр из ананаса, авокадо и яблок	7
Вкусные Конфитюры	8–9
Конфитюр из брусники	13
Яблочный конфитюр	14
Клубничный конфитюр	14
Сливовый конфитюр с водкой	16
Сливовый мусс	16
Конфитюр из разных ягод	18
Конфитюр из киви с грейпфрутом	18
Конфитюр из абрикосов и бананов	20
Конфитюр из персиков и дыни	20
Конфитюр из мирабели	22
Конфитюр из папайи и малины	22
Конфитюр из ренклодов	24
Конфитюр из клубники и ревеня	24
Конфитюр из ревеня и персиков-нектаринов	26
Грушевый конфитюр	26
Конфитюр из ревеня с имбирем	27
Персиковый конфитюр с мелиссой	28
Конфитюр из смородины и черешни	28
Абрикосовый конфитюр с миндалем	29
Клубничный конфитюр с киви и зеленым перцем	30
Вишневый конфитюр с красным вином	30
Конфитюр из персиков-нектаринов	32
Конфитюр из инжира и апельсинов	32
Конфитюр из малины и киви	33
Конфитюр из папайи и авокадо	34
Грушевый конфитюр с грушевой настойкой	34
Конфитюр из манго и дыни	36
Конфитюр из черники или голубики	36
Конфитюр из брусники и груш	36
Конфитюр из айвы	38
Терпкий конфитюр из малины и апельсинов	38
Конфитюр из ревеня, абрикосов и персиков	40
Персиковый конфитюр	40
Конфитюр из крыжовника	42

Конфитюр из малины	42
Конфитюр из вишни	44
Конфитюр из ежевики	44
Конфитюр из черешни и вишни с виски	44
Лакомые Мармелады	46–47
Мармелад из апельсинов	48
Мармелад из лимонов	49
Мармелад из грейпфрутов и мандаринов	50
Мармелад из кумкватов и апельсинов	50
Мармелад из мандаринов и апельсинов	52
Цитрусовый мармелад	52
Мармелад из помпельмусов и ананаса	54
Мармелад из апельсинов и помпельмуса	54
Мармелад из грейпфрутов	56
Мармелад из грейпфрутов со специями	56
Освежающие Желе	58–59
Желе из красной смородины	63
Имбирное желе	64
Желе из персиков-нектаринов	64
Желе из слив	66
Желе из малины с мелиссой	66
Яблочное желе	68
Желе из крыжовника с абрикосами	70
Желе из ревеня	70
Желе из смородины и малины	72
Желе из клубники	74
Желе из ревеня и апельсинов	74
Желе из ежевики	76
Экзотическое желе из трех фруктов	76
Лимонное желе	78
Апельсиновое желе	78
Желе из зеленого винограда	80
Персиковое желе	80
Смородиновое желе	82
Желе из ежевики и яблок	82
Желе из смородины и черешни	84
Желе из грейпфрутов	86
Желе из лимонов	86
Желе из черной бузины и яблок	88
Желе из ежевики с персиками-нектаринами	89