



Компоты из ягод и фруктов

Сладкие компоты

Компот из абрикосов

Заливка: на 1 л воды — 200–500 г сахара.

Крупные плоды консервировать половинками, мелкие — целиком. Подготовленными плодами заполнить банки по плечики. Приготовить сироп, слегка остудить и залить банки с плодами, затем пастеризовать или стерилизовать. Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 25 минут.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 10–12 минут, литровые — 15–18, трехлитровые — 30 минут, считая от момента закипания воды. Банки закатать и охладить в кастрюле с водой, подливая холодную воду.

Компот из брусники

Заливка: на 1 л воды — 0,4–1 кг сахара.

Зрелые, равномерно окрашенные ягоды брусники вымыть и засыпать в подготовленные банки по плечики. На дно и сверху ягод положить по 2–3 дольки нарезанного лимона. Залить горячим сахарным сиропом и пастеризо-



вать при температуре 85 °С: литровые банки — 15 минут, двухлитровые — 25, трехлитровые — 35–40 минут.

Компот из вишни

Заливка: на 1 л воды — 0,5–1,2 кг сахара.

Плоды плотно уложить в банки по плечики. Залить сиропом, остуженным до температуры 60 °С.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 10–12 минут, литровые — 13–15, трехлитровые — 30 минут. Компот из кислой вишни пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки — 10–15 минут, литровые — 15 минут.

Укупоренные банки охладить в кастрюле, доливая холодную воду.

Компот грушевый по-словацки

Заливка: на 1 л воды — 400–500 г сахара, 1 лимон.

Крупные груши вымыть, очистить, разрезать на половинки или четвертинки и, удалив сердцевину, положить в подкисленную воду. Уложить груши в банки по плечики, в каждую банку положить по ломтику лимона, залить сиропом и стерилизовать (см. рецепт «Компот из зрелого крыжовника»).

Компот из клубники (способ 1)

Заливка: на 1 л воды — 200–600 г сахара,
4 г лимонной кислоты.

Банки заполнить подготовленными ягодами по плечики и залить горячим сахарным сиропом. Для сохранения цвета рекомендуется добавить лимонную кислоту.



Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 20, трехлитровые — 30 минут.

Компот из клубники (способ 2)

Заливка: на 1 л воды — 1–1,2 кг сахара.

Подготовленные ягоды положить в банки по плечики и залить теплым (температура 50–55 °С) сахарным сиропом. Выдержать 3–4 часа, затем сироп слить, довести до кипения, варить 10–12 минут и перелить в банки с ягодами. Укупорить и пастеризовать (см. предыдущий рецепт).

Компот из брусники по-чешски

Заливка: на 350 мл воды — 400 г сахара,

1/2 чайной ложки лимонной кислоты.

Сварить сахарный сироп. В кипящий сироп партиями опускать мытые и обсушенные ягоды брусники и варить по 4 минуты, после чего засыпать в банки.

Когда будут подготовлены все ягоды, добавить в сироп лимонную кислоту и снять пенку. Сиропом залить ягоды в банках. Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15, трехлитровые — 25–30 минут.

Компот из кизила

Заливка: на 1 л воды — 1 кг сахара.

Зрелые, но еще твердые плоды кизила вымыть, бланшировать 2–3 минуты, охладить, засыпать в банки по плечики и залить горячим сиропом. Затем стерилизовать 30 минут (литровые банки).



Компот клюквенный

Заливка: на 1 л воды — 1 кг сахара.

Крупные зрелые ягоды уложить в банки по плечики, периодически встряхивая, чтобы ягоды плотнее заполнили банки. Залить ягоды горячим сахарным сиропом. Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки — 20 минут, литровые — 30 минут.

Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 10 и 15 минут.

Компот из зрелого крыжовника

Заливка: на 1 л воды — 400–700 г сахара.

Зрелые, но еще достаточно твердые ягоды (перезрелые легко развариваются) наколоть иголкой или специальным приспособлением. Можно опустить их на 3–5 минут в нагретую до температуры 70 °С воду. Подготовленные ягоды уложить в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 8 минут, литровые — 10–12, трехлитровые — 15 минут. Можно пастеризовать при температуре 90 °С соответственно 15, 20 и 30 минут.

Компот из недозрелых ягод крыжовника

Заливка: на 1 л воды — 500 г сахара.

Недозрелые, но достаточно выросшие ягоды наколоть, уложить в банки по плечики. Залить горячим сиропом и пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 20 минут, трехлитровые — 30 минут.



Компот из малины (способ 1)

Заливка: на 1 л воды — 300–700 г сахара.

Подготовленные ягоды уложить в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом.

Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 20, трехлитровые — 25–30 минут.

Компот из малины (способ 2)

Заливка: на 1 л воды — 700 г сахара.

Подготовленные ягоды залить холодным сахарным сиропом, поставить в холодное место на 6–8 часов, затем довести до кипения, разложить в банки и пастеризовать.

Компот из черноплодной рябины

Заливка: на 1 л воды — 400–700 г сахара.

Ягоды рябины отделить от щитков, вымыть и замочить на 2–3 суток, периодически меняя воду. Затем переложить в банки и залить горячим сахарным сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 25 минут, трехлитровые банки — 45–50 минут. Компот можно также готовить методом горячего розлива.

Компот из сливы ренклюд

Заливка: на 1 л воды — 300–500 г сахара.

Сливу вымыть, разрезать на половинки, удалить косточки и уложить в банки по плечики. Залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки — 15 минут,



двухлитровые — 25 минут. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 10–12 или 15–18 минут. Закатать.

Компот из сливы венгерка

Заливка: на 1 л воды — 300–500 г сахара.

Сливу вымыть, наколоть заостренной палочкой или вилкой, уложить в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом. Консервировать, как компот из сливы ренклод (*см. предыдущий рецепт*).

Компот из мирабели

Заливка: на 1 л воды — 670 г сахара.

Для консервирования используют как желтые, так и красные сорта мирабели. Плоды берут с твердой мякотью, спелые, но не перезрелые, сортируют, удаляют плодоножки, промывают в холодной воде и укладывают в литровые банки доверху.

Для того чтобы кожица слив не полопалась при дальнейшей обработке, рекомендуется прокалывать ее стальной иглой.

Плоды мирабели, подобно землянике и яблокам, содержат большое количество воздуха, из-за чего после стерилизации всплывают. Поэтому при укладке плодов необходимо непрерывно встряхивать банку. Уложенные плоды заливают горячим сиропом на 1,5–2 см ниже верхнего края банки. Из 1 л воды и 670 г сахара получают 1,4 кг сиропа. Таким количеством можно залить 5–6 литровых банок с плодами.

Стерилизовать компот в течение 15 минут, закатать и постепенно охладить.



Компот из синих слив

Заливка: на 1 л воды — 400 г сахара.

Отобрать спелые, но не перезревшие плоды с твердой мясистой мякотью, тщательно промыть в холодной воде, нарезать на половинки и удалить косточки. Подготовленные половинки плотно уложить в литровые банки и залить горячим сиропом на 1,5–2 см ниже верхнего края банки. Компот стерилизовать в течение 20 минут с момента закипания воды, затем банки закатать и охладить.

Компот из слив темных сортов

Заливка: на 1 л воды — 600 г сахара.

Сливы темных сортов можно консервировать целыми или разрезанными пополам. Плоды тщательно промыть и дать стечь воде. Целые неочищенные сливы после мытья надо бланшировать 3–5 минут, чтобы кожица лопнула, образуя сетку. Затем плоды быстро охладить, уложить в банки, залить горячим сиропом, сразу стерилизовать 20 минут (литровые банки) и закатать.

Компот из целых очищенных слив нежнее. Чтобы очистить сливы, их кладут в кипяток, пока кожица не лопнет. Затем охлаждают, удаляют кожицу ножом, закладывают в банки и заливают сиропом. Компот из неочищенных половинок готовят в основном как полуфабрикат, который в дальнейшем используют для приготовления пирогов.

При приготовлении компота из очищенных половинок плоды очищают от кожицы, разрезают их пополам и удаляют косточки. В банки половинки закладывают разрезанной стороной вниз и сразу заливают сиропом.



Компот из красной смородины

Заливка: на 1 л воды — 800–900 г сахара.

Из-за множества косточек и толстой кожицы компот из смородины не пользуется особой популярностью, но он зато очень богат витамином С, который долго сохраняется. Смородину вымыть с кистями, чтобы из ягод излишне не вымывались ценные вещества. Затем отделить ягоды от кистей и плотно засыпать в банки, залить горячим сиропом, сразу стерилизовать (литровые банки — 25 минут) и закатать. Чтобы добиться более насыщенного цвета сиропа и более выраженного вкуса и аромата, в красную смородину часто добавляют черную.

Компот из черники

Заливка: на 1 л воды — 800 г сахара.

Перебранные ягоды переложить в дуршлаг, прополоскать, опуская дуршлаг в холодную воду. Подготовленные ягоды высыпать в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом, не доливая 2 см до края горлышка. Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15, трехлитровые — 25 минут.

Компот из яблок осенних и зимних сортов

Заливка: на 1 л воды — 250–550 г сахара.

Кислые и кисло-сладкие, не совсем созревшие, крупные яблоки тщательно вымыть, очистить от кожицы, разрезать на дольки и удалить сердцевину. Чтобы нарезанные яблоки не потемнели, сразу положить их в подкисленную или подсоленную воду.



Подготовленные яблоки опустить на 6–7 минут в горячую воду (примерно 85 °С), после чего сразу же охладить в холодной. Когда вода стечет, яблоки уложить в банки по плечики.

Воду после бланширования использовать для приготовления сахарного сиропа.

Уложенные плоды залить горячим (температура 90–95 °С) сахарным сиропом и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 20–25 минут, трехлитровые — 30–35 минут.

Компот из черной смородины (способ 1)

Заливка: на 1 л воды — 500–600 г сахара.

Приготовить сироп, растворив в 1 стакане воды 3 столовые ложки сахара.

Ягоды высыпать в эмалированную кастрюлю, залить сиропом, довести до кипения и оставить на 8–10 часов. Затем откинуть ягоды на дуршлаг и разложить по банкам. В сироп добавить оставшийся сахар, довести до кипения, фильтровать и вылить в банки с ягодами. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 15 минут, двухлитровые — 25 минут, трехлитровые — 35–40 минут. Или пастеризовать при температуре 90 °С соответственно 20, 35–40 и 60 минут.

Компот из черной смородины (способ 2)

Заливка: на 1 л воды — 0,8–1,2 кг сахара.

Ягоды отделить от кистей, отобрать самые крупные, тщательно вымыть, подсушить.

Чтобы ягоды в компоте не смешивались и не всплывали, опустить их на 1–2 минуты в приготовленный за-



ранее и охлажденный до температуры 60–70 °С сироп и только после этого уложить в банки.

Залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 20 минут. Можно пастеризовать при температуре 90 °С соответственно 20 и 25 минут.

Компот из черной смородины (способ 3)

Заливка: на 1 л воды — 500–600 г сахара.

Приготовить сироп, растворив в 1 стакане воды 3 столовые ложки сахара.

Ягоды высыпать в эмалированную кастрюлю, залить сиропом, довести до кипения и оставить на 8–10 часов. Затем откинуть ягоды на дуршлаг и разложить по банкам. В сироп добавить оставшийся сахар, довести до кипения, фильтровать и вылить в банки с ягодами. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 15 минут, двухлитровые — 25 минут, трехлитровые — 35–40 минут.

Или пастеризовать при температуре 90 °С соответственно 20, 35–40 и 60 минут.

Компот из вишни и черноплодной рябины

1 кг вишни, 200 г черноплодной рябины.

Заливка: на 1 л воды — 0,4–1,2 кг сахара.

Ягоды черноплодной рябины отделить от кистей, тщательно вымыть и 2–3 суток вымачивать в холодной воде для уменьшения горечи. Воду периодически менять.

У вишни отделить плодоножки, тоже тщательно вымыть, смешать с рябиной и уложить в банки, уплотняя.



Залить сиропом и стерилизовать: пол-литровые банки — 10–15 минут, литровые — 15 минут. Укупоренные банки охладить в кастрюле, доливая холодную воду.

Компот из голубики и вишни

Заливка: на 1 л воды — 1 кг сахара.

Подготовленные вишни уложить слоем в 3 см на дно банки, затем — слой голубики, и так чередовать до заполнения банки по плечики (ягоды брать в равном количестве). Затем залить горячим сиропом и сразу стерилизовать в течение 20 минут (литровые банки).

Компот из голубики и черной смородины

Заливка: на 1 л воды — 1,2 кг сахара.

Подготовленные ягоды голубики и черной смородины (в соотношении 1 : 1,5) уложить слоями в банки по плечики, залить горячим сиропом и выдержать 2–3 часа. Затем стерилизовать 20 минут (литровые банки).

Компот рябиново-яблочный

2,5 кг рябины, 2,5 кг яблок.

Заливка: на 1 л воды — 1 кг сахара.

Яблоки разрезать на 4 части, вырезать сердцевину и очистить от кожицы. Ягоды рябины отделить от щитков, тщательно вымыть, опустить на 3–4 минуты в кипящую воду, охладить в холодной воде, уложить вместе с яблоками в банки, залить кипящим сахарным сиропом. Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки — 20 минут, литровые — 30, трехлитровые — 45–50 минут.



Компот из черноплодной рябины и малины

600–700 г ягод черноплодной рябины,

300–400 г ягод малины.

Заливка: на 1 л воды — 350–450 г сахара.

Ягоды вымыть в холодной воде и бланшировать 1–3 минуты в кипящей воде, после чего охладить в холодной. Ягоды малины сортировать, удалить плодоножки, чашелистики и цветоложе, переложить в дуршлаг и вымыть, многократно погружая в холодную воду. Подготовленные ягоды послойно уложить в банки, периодически встряхивая для уплотнения.

Банки с ягодами залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 25, трехлитровые — 45–50 минут. Компот можно также готовить методом горячего розлива.

Компот из яблок и черноплодной рябины

1 кг яблок, 400 г черноплодной рябины.

Заливка: на 1 л воды — 600–800 г сахара.

Яблоки нарезать дольками, удалить сердцевину и плодоножки, опустить яблоки на 2–3 минуты в кипящую воду или в холодный 0,01%-ный раствор лимонной кислоты. Тщательно вымытые ягоды черноплодной рябины уложить вместе с яблоками в банки по плечики и залить горячим сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 25 минут, трехлитровые — 45–50 минут.



Компоты без сахара

Компот вишневый натуральный с пряностями

Целыми или очищенными от косточек плодами заполнить банки на 2/3, все время уплотняя. Вскипятить воду, бросить в нее несколько бутонов гвоздики, горошки душистого перца или щепотку ванильного сахара и залить банки с плодами.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 10–12 минут, литровые — 13–15, трехлитровые — 30 минут.

Компот из кислой вишни пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки — 10–15 минут, литровые — 15 минут.

Укупоренные банки охладить в кастрюле, доливая холодную воду.

Компот из голубики

Свежесобранную голубику промыть, обсушить, засыпать в стерилизованные банки, залить кипящей водой без сахара, накрыть прокипяченными крышками. Поставить наполненные банки в кастрюлю с горячей