





ЕЛЕНА  
МОЛОХОВЕЦ

# Заготовки

Подарок молодым  
хозяйкам

ОТ ВАРЕНИЙ И НАПИТКОВ  
ДО СОЛЕНИЙ И КОПЧЕНИЙ

хлеб•соль  
Москва



УДК 641.55  
ББК 36.997  
М75

Иллюстрация на обложке *Елены Кузнецовой*  
Художественное оформление серии *Елены Анисиной*

**Молоховец, Елена Ивановна.**

М75 Заготовки. Подарок молодым хозяйкам. От варений и напитков до солений и копчений / Елена Молоховец. — Москва : Эксмо, 2025. — 352 с. — (Кулинария. Классические издания).

ISBN 978-5-04-199366-5

Данная книга является продолжением ранее вышедшего издания Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам. Новая версия».

Обновленная редакция книги получилась более объемной из-за добавления комментариев и примечаний, поэтому некоторые ее разделы не вошли в основной том. Это касается прежде всего разделов, посвященных заготовкам.

Теперь мы восполняем пробел основной книги и предлагаем отдельное издание, посвященное домашним заготовкам овощей, фруктов, сыра, мяса, рыбы и напитков.

Нумерация разделов и рецептов сохранена для того, чтобы сохранить связь между этими изданиями.

УДК 641.55  
ББК 36.997

© Е. Кузнецова, иллюстрация на обложке, 2025  
© ИП Москаленко, новая редакция, 2024  
ISBN 978-5-04-199366-5 © ООО «Издательство «Эксмо», 2025



## Предисловие к книге

В процессе создания обновленной версии «Подарка молодым хозяйкам» Елены Молоховец нам хотелось донести до вас максимум полезной информации, вдохновить на кулинарные подвиги и облегчить каждодневные хлопоты на кухне. Однако набор комментариев и примечаний оказался настолько обширным и разнообразным, что разделы, посвященные заготовкам, не поместились в основной том.

С радостью представляем вашему вниманию издание «Заготовки. Подарок молодым хозяйкам. Новая редакция». В этом издании мы сосредоточились на искусстве домашних заготовок, которое издавна считалось не только необходимой частью ведения хозяйства, но и истинным проявлением заботы о близких и об уюте в доме.

Эта книга поможет вам круглый год наслаждаться дарами природы, научит тонкостям и секретам консервирования, маринования, соленья, копчения и других методов хранения продуктов. Здесь вы найдете подходящие решения на любой случай, будь то вкусный домашний компот, пикантные разносолы или изысканные варенья.

Вся нумерация, как разделов, так рецептов, сохранена, какой она была в классическом издании.

Желаем найти в новой редакции «Подарка молодым хозяйкам» важные для вас кулинарные правила и приготовить как можно больше блюд на основе полезной и всегда современной классической кулинарии.

*С уважением,  
Редакция*





# Содержание

## РАЗДЕЛ XLII

### ВАРЕНЬЕ, ЖЕЛЕ, СИРОПЫ, ВАРЕНЬЕ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ ТОРТОВ

Варенье .....	11
Желе (варенье) .....	33
Сиропы сахарные .....	41

## РАЗДЕЛ XLIII

### СОК БЕЗ САХАРА, СОК ДЛЯ МОРОЖЕНОГО, КОНСЕРВЫ

Сок без сахара .....	53
Заготовка соков на зиму для мороженого .....	57
Заготовки из ягод и фруктов на зиму для компотов, мороженого и десерта .....	61
Варенье для украшения тортов .....	72

## РАЗДЕЛ XLIV

### НАЛИВКИ, ВИШНЕВКИ, ШИПОВКИ, ВОДИЦА

Наливки .....	75
Вишневки и шиповки .....	80
Вишневки .....	80
Шиповки, или водички .....	81

## РАЗДЕЛ XLV

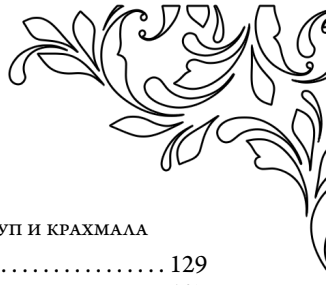

### ВОДКИ БЕЗ САХАРА, ВОДКИ СЛАДКИЕ, ЛИКЕРЫ, ПУНШИ И РАЗНЫЕ ДРУГИЕ НАПИТКИ

Водки без сахара .....	95
Сладкая водка, или ратафия .....	98
Водки очень сладкие, вроде ликеров .....	101
Разные пунши .....	104

## РАЗДЕЛ XLVI

### КВАС, ПИВО, МЕД

Квас .....	109
Заготовка московских квасов .....	117
Пиво и мед .....	121
Пиво .....	121
Заготовка меда .....	123



СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ XLVII

Заготовка уксуса, горчицы, постного масла, круп и крахмала

Уксус .....	129
Приготовление горчицы .....	137
Растительное масло .....	141
Крупы, мука, толокно и крахмал .....	145

РАЗДЕЛ XLVIII

Сыр

Сыры .....	153
------------	-----

РАЗДЕЛ L

Разные заготовки из фруктов и ягод

Заготовки из яблок .....	162
Заготовки из слив .....	174
Заготовки из груш .....	180
Заготовки из вишни .....	183
Заготовки из винограда .....	189
Заготовки из апельсинов .....	192
Заготовки из дыни, арбуза и тыквы .....	193
Заготовки из крыжовника .....	196
Заготовки из лимонов .....	198
Заготовки из ананасов .....	200
Заготовки из малины .....	201
Заготовки из орехов и миндаля .....	203
Заготовки из брусники .....	205
Заготовки из клюквы .....	209
Заготовки из шиповника .....	210
Заготовки из розовых лепестков .....	211
Заготовки из земляники .....	212
Заготовки из клубники, смородины и других плодов и ягод .....	215
Заготовки из красной смородины .....	218
Заготовки из барбариса .....	219
Заготовки из рябины .....	220
Заготовки из персиков .....	221
Заготовки из абрикосов .....	222
Заготовки из морошки .....	223
Смоквы, или сухое варенье, и домашние конфеты .....	224

РАЗДЕЛ LI

Заготовки из овощей и зелени

Заготовки из овощей и зелени .....	229
Заготовки из цветной капусты .....	229
Заготовки из белокочанной капусты .....	231



## СОДЕРЖАНИЕ

Заготовки из зеленого горошка .....	236
Заготовки из лука .....	238
Заготовки из огурцов .....	239
Заготовки из свеклы .....	247
Заготовки из щавеля .....	249
Заготовки из укропа, петрушки, эстрагона, майорана и хрена .....	250
Заготовки из сельдерея и спаржи .....	251
Заготовки из грибов .....	253
Каперсы и пикули .....	264
Каперсы .....	264
Пикули .....	265
Заготовки из фасоли .....	267
Заготовки из шпината, моркови, помидоров, кореньев .....	269
Заготовки из помидоров .....	270
Сушеные коренья для бульона, ухи и соусов .....	271
Разведение необходимых к столу зелени и кореньев и способы их хранения .....	272

### РАЗДЕЛ ЛII

#### Хранение и заготовка рыбы, дичи и домашней птицы

Перевозка и хранение рыбы, домашней птицы и дичи .....	285
Сушение и соление рыбы, приготовление икры, визиги, клея .....	288
Сушение рыбы .....	288
Соление рыбы, приготовление икры, визиги, клея .....	289
Маринование рыбы и птицы .....	292
Копчение рыбы и птицы .....	303

### РАЗДЕЛ LIII

#### Заготовки из говядины, телятины, баранины и свинины

Заготовки из говядины, телятины и баранины .....	309
Заготовки из свинины .....	314
Колбасы и сосиски .....	322



# Раздел XLII



Варенье, желе,  
сиропы, варенье  
для украшения тортов



## ВАРЕНЬЕ

Ягоды и фрукты на варенье собирают в ясный сухой день. Плоды не должны быть перезрелыми. Их варят разными способами, но главные пропорции таковы:

1. На 400 г очищенных ягод берут 800 г сахара и 1 стакан воды.
2. На 400 г очищенных ягод берут 1 ½ стакана сахара и ¾ стакана воды.
3. На 400 г ягод берут 400 г сахара и ½ стакана воды.
4. На 800 г ягод берут 400 г мелкого сахара и варят лишь со столовой ложкой воды.

### **Общие правила варки варенья 1-м способом**

На 400 г очищенных ягод нужно 800 г сахара и 1 стакан воды. Сначала хорошо вскипятить сироп, т. е. воду с кусковым сахаром кипятить, пока сироп, остуженный на ложке, не начнет сливаться не как вода, а неширокой полосой. Тогда нужно снять накипь и всыпать ягоды, потряхивая тазик, чтобы снять с варенья пену. Доваривать на легком огне. Чтобы узнать готовность варенья, его берут понемногу ложечкой: если ягоды прозрачные и полные, а сироп густой и прозрачный и подергивается тонкой пленкой, если подержать его на льду, — значит, варенье готово. Кислые ягоды типа смородины, барбариса и подобных надо варить меньше. Сахара достаточно 600 или

800 г на 400 г ягод. Но надо иметь в виду, что варенье с меньшим количеством сахара иногда киснет и его придется переваривать, добавляя сахар. Вместо кускового сахара можно брать песок, в таком случае на 400 г сахарного песка берут 4 чайные чашки воды, кипятят, снимают накипь, выливают в салатник и ставят на холод на сутки. На другой день нужно осторожно слить чистый сироп в кастрюлю, уварить его до нужной густоты и потом высыпать ягоды.

При варке и накладывании варенья не стоит использовать ту же ложку, которой пробуют варенье, так будет аккуратнее и варенье не испортится. По банкам не стоит разливать горячее варенье — ягоды всплывут наверх, а сироп останется на дне. Надо дать варенью остыть, но не оставлять его в медной посуде. Горячее варенье не накрывают крышкой — поднимающийся пар, превращаясь в капли воды и опадая в варенье, ведет к появлению плесени и скорой порче. Если варенье надо обязательно закрыть, например, от мух, лучше прикрыть тонкой холстиной, она примет сырость в себя. Когда варенье сильно кипит, нужно снимать накипь ложкой очень осторожно, не давя ягоды и не перемешивая их, нужно чаще встряхивать тазик, чтобы сироп покрывал все ягоды.

Если варенье засахарится из-за того, что переварено, в него вливают ложку холодной воды, ставят банку с вареньем в кастрюлю с холодной водой на том уровне, сколько варенья в банке; кастрюлю ставят на плиту и нагревают воду почти до кипения. Не вынимая банки, кастрюлю снимают с огня и вынимают банку варенья, когда вода остынет, — от горячей воды варенье растает.

Если варенье начинает киснуть, т. е. его недоварили, следует как можно скорее его переварить, посыпая сверху мелким сахаром (если оставить его непереваренным, его уже не получится исправить). Варить, пока не перестанет образовываться накипь. Хранят варенье в холодном и сухом месте, в закрытых ящиках, до половины наполненных ежегодно сменяемым песком.

Лучше всего раскладывать варенье по маленьким баночкам, в большие банки, если часть варенья уже использована, входит больше воздуха, и оно скорее портится. Банки сверху обвязывают чистой бумагой, на которой пишут сорт варенья и номер банки. Таким образом варенье готовят чаще всего.

### **Общие правила 2-го и 3-го способов**

Они отличаются только тем, что на 400 г берется 600 или 400 г сахара, а воды  $\frac{3}{4}$  или  $\frac{1}{2}$  стакана.

### **Общие правила 4-го способа**

На 800 г очищенных ягод берут 400 г обязательно мелкого сахара и ложку воды. Ягоды перебирают, выкладывают в глубокое блюдо, засыпают  $\frac{1}{2}$  отмеренного сахара и ставят на лед на 12–24 часа. После этого на дно тазика выливают ложку воды, перекладывают ягоды с сахаром, досыпают остальной сахар, перетряхивая тазик и слегка мешая ягоды лопаткой, и ставят на небольшой огонь. Кипятить нужно минут 15–20, осторожно снимая пену.

Таким образом варят малину, землянику, клубнику, вишни без косточек. Если же готовят варенье из слив венгерка и белая ренклюд, нужно обварить их кипятком, снять кожицу, по желанию вынуть косточки и взвесить. На 400 г слив берут 600 г сахарного песка. Сливы на блюде или в миске засыпают половиной сахара, дают постоять сутки, чтобы они пустили сок. После этого добавляют в тазик ложку воды, перекладывают сливы с образовавшимся соком, добавляют оставшийся сахар и ставят на небольшой огонь. Кипятят примерно 15–20 минут, потряхивая тазик и снимая накипь. Важно не переваривать.

**№ 3245. Крыжовник**

*400 г крупного зеленого крыжовника, спирт или водка, вишневые листья, 800 г сахара*

Взять недоспелый крыжовник, вынуть зернышки, сполоснуть. Когда обсохнет, взвесить, залить ягоды спиртом или водкой, чтобы покрыло ягоды, накрыть и через час откинуть на дуршлаг. Тем временем наполнить кастрюлю вишневыми листьями, налить воды, несколько раз вскипятить и этой водой так же несколько раз облить ягоды, сложенные в дуршлаг. Потом облить их холодной водой, пока не остынут. 1 стаканом воды залить сахар, прокипятить сироп, затем всыпать ягоды, вскипятить трижды, каждый раз снимая тазик с огня на пару минут. Потом доваривать на совсем маленьком огне и т. д. (см. примечание «Варенье» раздела XLII). Можно варить 2-м и 3-м способами.

**№ 3246. Крыжовник очень зеленый**

*400 г крыжовника, 800 г сахара, 1 стакан воды, вишневые листья, немного щавеля или шпината, спирт*

Зеленый неспелый крыжовник очистить от зернышек, промыть и сложить в глазурированный горшок, прослаивая вишневыми листьями, добавить немного щавеля или шпината. Затем влить спирт, накрыть крышкой, обмазать тестом и поставить на несколько часов в нежаркую духовку. На следующий день всыпать крыжовник в холодную воду со льдом, через час сменить воду и вскипятить в ней ягоды. Кипяток слить, ягоды сразу же снова залить холодной водой со льдом, вскипятить еще раз, затем опять поместить в ледяную воду, которую нужно сменить еще несколько раз. Ягоды держать в воде по 10–15 минут, чтобы убрать спиртовой запах. Затем откинуть крыжовник на дуршлаг. Когда стечет вода, разложить на скатерти, обсушить и взвесить. Сварить сироп из  $\frac{3}{4}$  назначенного сахара, прокипятить, снять пену. В горячий сироп всыпать ягоды. Когда начнет кипеть, добавить остав-

шийся сахар и раза 3 вскипятить ключом, доваривать на слабом огне. В сироп можно добавить кусочек ванили. Это варенье можно готовить 2-м и 3-м способами.

### № 3247. Крыжовник и зеленая смородина

*400 г крыжовника, 800 г сахара, 1 стакан воды, вишневые листья*

Зеленый крыжовник очистить от зернышек и положить в холодную воду. В кастрюле вскипятить вишневые листья. Когда вода позеленеет, вынуть листья и всыпать в кипяток ягоды, поддержать минуту и откинуть на дуршлаг. Облить холодной водой и положить в ледяную воду. Дать постоять так несколько часов, ягоды должны окрепнуть. Затем слить воду, приготовить сироп, прокипятить, всыпать ягоды и т. д. Можно варить 2-м или 3-м способом. Точно так же готовят зеленую смородину.

### № 3248. Крыжовник

*400 г неспелого крыжовника, 800 г сахара, 1 стакан воды, вишневые листья, спирт*

Крыжовник очистить от зернышек, сполоснуть в холодной воде, откинуть на дуршлаг. Вишневые листья залить спиртом и поставить в горшке в горячую духовку примерно на 2 часа. Затем процедить спирт в тазик, туда же положить крыжовник, все это вскипятить и откинуть на дуршлаг. Обливать холодной водой, пока ягоды не остынут. Затем прокипятить сироп из сахара и воды, положить ягоды и т. д. В сироп можно добавить кусочек ванили.

### № 3249. Зеленый крыжовник другим способом

*400 г неспелого крыжовника, 800 г сахара, 1 ½ стакана воды, сок 2 лимонов*

Вскипятить воду и сразу снять кастрюлю с огня и всыпать очищенный от зернышек крыжовник. Ягоды, которые будут всплывать наверх, погружать ложкой. Когда крыжовник посветлеет,