



Варенье
и ДЖЕМЫ





ИРИНА ТАРАТОРИНА

Варенье.
и ДЖЕМЫ

СЛАДКИЕ ИСТОРИИ
В КАЖДОЙ БАНКЕ

хлеб*соль

Москва



СОДЕРЖАНИЕ

Секреты вареньевара

Посуда для варки: тазы, кастрюли, сотейники.....	8
Подготовка к процессу.....	10
Виды сладких и условно сладких заготовок.....	11
Процесс приготовления: основные вопросы.....	14
Основные ингредиенты.....	18
Причины ошибок начинающего вареньевара.....	25

Сезон 1

Весна – время цветочных джемов

Сиреневый сироп.....	33
Черемуховое желе.....	35
Одуванчиковое желе.....	36
Варенье из шишек.....	39
Шиповниковое или розовое варенье.....	40

Сезон 2

Лето – время варить ягоды

Клубнично-сливовый конфитюр с базиликом.....	51
Карамельный клубнично-эстрагоновый конфитюр.....	52
Земляничный джем.....	55
Абрикосово-тминный джем.....	56
Конфитюр «Абрикосовый пирог».....	59
Вишневое варенье с фенхелем.....	60
Конфитюр из крыжовника и абрикосов с цветами укропа.....	63
Крыжовенно-кардамоновый чатни.....	64
Смородиново-мятное острое желе.....	67
Смородиново-черносливовый джем с кофе.....	68
Чайный джем «Черничный Эрл Грей».....	70
Кизиловое варенье с лавром и ванилью.....	71
Малиновый силт с белым шоколадом.....	73



Сезон 3

Осень – время варить овощи и фрукты

Перечно-персиковое желе	86
Пряный сливовый чатни	89
Пряный инжирный конфитюр с бальзамиком	90
Виноградное варенье с лаймом, зеленым перцем и грецкими орехами	93
Дынно-грейпфрутовый джем с сычуаньским перцем	94
Острый томатный джем	95
Баклажановый конфитюр с кунжутом	96
Перечное варенье «Перченье»	99
Грушево-ванильное масло	100
Грушевый джем с инжиром и горчицей	102
Джем из аронии с грушей и копченым перцем	103
Сливовый мусс	104
Облепихово-манговый джем	107
Варенье из райских яблочек	108
Яблочный джем с кедровыми орешками	109

Сезон 4

Зима – время оранжевых джемов и цитрусовых мармеладов

Тыквенный конфитюр с маком и вишней	120
Викторианский морковный джем	123
Пряничный айвовый джем от Санты	124
Брусничный силт с можжевельником и хреном	126
Клюквенно-мятный силт с кайенским перцем	127
Двухслойный бананово-брусничный джем	128
Лимонный чатни	131
Мандариновый джем с можжевельником	132
Мандариновое рождественское варенье	135
Апельсиновый рождественский мармелад Паддингтона	137
Утренний апельсиново-кофейный мармелад	140





ВСТУПЛЕНИЕ

• ✨ ✨ ✨
Секреты ✨ ✨
ВАРЕНЬЕВАРА

Быть вареньеваром — самое захватывающее и невероятное приключение. Будто идешь по серой улице, обнаруживаешь дверь в Косой переулок, покупаешь котел — и шалость удалась!

Уже десять лет моя кухня напоминает алхимическую лабораторию, внутри которой варятся варенье, конфитюры, джемы и чатни.

А началось все с перечного варенья, которое я сварила из смеси сладкого и острого перцев и поняла, что «варить варенье» — это намного больше, чем сохранение выращенного урожая и ряды баночек в кладовке. Этот процесс может стать настоящим творчеством.

Искать новые сочетания, пробовать новые вкусы и чувствовать себя немного волшебником, нарезая фрукты, перемешивая их с сахаром, добавляя пряности и размышляя, что именно подойдет, например, персику: ваниль, цедра или веточка розмарина? А потом — варить медленно, помешивая, вдыхая аромат фруктов и пряностей, разливать в баночки, подписывать, клеить этикетки.

Этот процесс настолько захватывающий, что в моменте забываются все тревоги и проблемы, есть только ты, творчество и радость от новых открытий в этом невероятном мире, где фрукты, ягоды, цветы, пряности сочетаются между собой и рожают что-то совершенно новое.

В этой книге не будет «дурацких взмахов волшебной палочкой». Я расскажу вам, что:

- консервировать можно круглый год, а не только летом и осенью;

- из ягод и фруктов получается не только варенье к чаю, но и силт к мясу, джем к сыру, конфитюр к салату и рыбе;
- варить можно почти из всего — от овощей и трав до цветов и даже шишек;
- смешивая ягоды и цветы, фрукты и травы, овощи и пряности, можно создать бесчисленное количество вариантов сладких и пикантных заготовок.

Самое главное: чтобы придумывать свои сочетания, вам нужна не «магия», а решимость начать — смешивать вкусы, добавлять новое, смотреть на привычные пряности шире и еще шире, пробовать новые методы и техники. И если задуманное варенье или конфитюр не получились, всегда можно разбавить их водой и выпить, а промах записать в тетрадь, потому что в вашем багаже появился ценный опыт, а не ошибка.

ПОСУДА ДЛЯ ВАРКИ: ТАЗЫ, КАСТРЮЛИ, СОТЕЙНИКИ

Для варенья, джемов и других сладких заготовок не нужна какая-то особенная посуда. Важно просто запомнить два основных критерия.

- Ширина дна и краев. Чем они больше, тем равномернее распределяется тепло, быстрее выпаривается вода и тем короче время варки.
- Объем — 3–5 литров: так удобнее ме-



шать и следить за консистенцией.

ЧТО ВЫБРАТЬ ПОД РАЗНЫЕ ЗАГОТОВКИ

Для варенья. Если вы часто варите ягоды, лучше всего подходит медный или латунный таз: у него отличная теплопроводность, а значит, равномернее нагрев. Ягоды меньше мнутся, сироп быстрее проникает в плоды, а время варки сокращается — это хорошо сказывается и на цвете, и на вкусе.

Для мармелада таз также удобен.

Для джемов и чатни выбирайте кастрюлю или сотейник из нержавеющей стали с широким толстым дном: густая масса дольше варится, но к такой посуде не пригорает. Но даже если не уследили и джем пригорел, кастрюлю довольно просто отчистить.

- Не оставляйте кислые заготовки долго «отдыхать» в таком тазу: на посуде могут появиться зеленые пятна и патина, а у варенья — неприятный металлический привкус. Лучше перелить варенье в эмалированную, стеклянную или керамическую посуду.
- Если посуды с толстым дном у вас нет, выручит рассекатель (если плита газовая). Он распределяет жар более ровно.
- Важно: в медной и латунной посуде чатни не варят — она окисляется.

ЧТО ЕЩЕ ПОНАДОБИТСЯ

То, что обычно уже есть на кухне: ножи, ножницы, деревянная ложка с длинной ручкой, половник или узкая ложка для розлива, воронка с широким горлом, мерный стакан, венчик, прихватки, полотенца, щипцы для банок, банки и крышки.

Что действительно облегчает жизнь:

- весы: без них процесс усложняется;
- сахарный термометр со шкалой минимум до 105 °C (особенно если вы новичок);
- овощечистка с зубчатым лезвием (и для помидоров, и для тонкой цедры, и для тыквенной кожуры);
- ручная соковыжималка для цитрусовых;
- мелкая терка для цедры, имбиря, мускатного ореха и чеснока;
- мелкий дуршлаг или протирачная машинка (если любите желе и протертые джемы);
- марля/муслин или мешок для процеживания и отвешивания фруктовой массы;
- погружной блендер и обычная толкушка;
- кофемолка или ступка для пряностей;
- маленький лайфхак: магнит, прикрепленный на вилку, чтобы доставать крышки из кипятка.

ПОДГОТОВКА К ПРОЦЕССУ

КАК ЧИТАТЬ РЕЦЕПТЫ

Рецепт всегда читайте полностью: важные указания по подготовке и заменам могут быть в середине или в конце.

- В этой книге ингредиенты по умолчанию без повреждений, вымыты и обсушены.

- Выход в банках заранее не фиксируется (банки бывают 100 мл – 1 л): измерьте общий объем готового продукта и разделите на объем/количество банок.
- Вес фруктов и ягод указан в очищенном виде, если не написано иначе.
- Бальзамик = бальзамический уксус.

КАК РАБОТАТЬ С ТАБЛИЦАМИ СОЧЕТАНИЙ И ФОРМУЛАМИ

Хотите необычный джем (например, клубничный) – откройте таблицу и выберите к основе любой сочетающийся компонент: фрукт/ягоду/пряность и т. д.

Примеры простых пар: клубника + ваниль, клубника + крыжовник, клубника + ревень.

Дальше собирайте формулы из 3+ компонентов.

Вариант 1

1. Основа – 50–70%.

2. Дополнительный фрукт/ягода/овощ – 30–50%.

3. Аромат/акцент: травы и пряности или «вкус» (шоколад, орехи, уксус/эссенции, алкоголь).

Пример: клубника + лайм + фисташки.

Вариант 2

1. Основа – 50–70%.

2. «Вкус» (орехи/шоколад/уксус/вино) – 10–20%.

3. Аромат (травы/пряности).

Пример: клубника + бальзамик + белый перец.

4-й и дальше компоненты – только штрих: их меньше всего, чтобы не перебить основу, а подчеркнуть ее.

В формулах из книги — проверенные сочетания. Их можно применять, взяв за основу любой рецепт.

ВИДЫ СЛАДКИХ И УСЛОВНО СЛАДКИХ ЗАГОТОВОК

Варенье, джем, конфитюр, повидло, мармелад, желе, горчица, соус — самые знакомые нам заготовки. Но в этой же компании живут чатни, силт (и как вид заготовки, и как технология), фруктовый сыр, фруктовое масло, мостарда (фруктовая горчица), джем-«пирог» и джем-мусс.

ВАРЕНЬЕ

Варенье варят из целых ягод или крупно нарезанных фруктов/овощей в сахарном сиропе: плоды пропитываются и становятся блестящими, почти прозрачными.

Основных подходов два:

- кандирование: плоды варятся в заранее сваренном сиропе;
- мацерация: плоды пересыпают сахаром, они дают сок, после чего их варят.

Обе технологии требуют времени и правильной посуды.

ПРИЗНАКИ НАРУШЕНИЯ ТЕХНОЛОГИИ ВАРКИ И КАК НЕ ДОПУСТИТЬ ОШИБОК

1. Сморщенные плоды/ягоды. В правильно сваренном варенье плоды остаются целыми, не сморщиваются и полностью пропитываются сиропом — это важно и для вкуса, и для хранения. Быстрая варка на высоком нагреве (или длительное



Если варите плоды/ягоды с плотной кожицей, сделайте несколько проколов иголкой или зубочисткой — сироп быстрее проникнет внутрь.

непрерывное кипение) «выгоняет» влагу слишком быстро: она уходит в сироп, а сахар медленно проникает в мякоть — плоды сморщиваются. При медленной, деликатной варке (часто в несколько заходов) сироп успевает заполнить плод изнутри и в финале удерживает форму.

2. Осевшие/всплывшие ягоды. Осевшие на дно плоды обычно говорят о слишком жидком сиропе (мало сахара). Всплывшие — о том, что ягоды еще не пропитались

и варенье не доварено. В обоих случаях варенье может забродить.

Ориентир: плоды распределены равномерно и заполняют весь объем банки — значит, сироп сделал свою работу.

Что делать?

- Не уменьшать сахар при варке варенья меньше чем 700–800 г на 1 кг продукта.
- Проверять сироп на каплю (см. стр. 15) или доводить до температуры 105–106 °С. Для этого увеличьте нагрев и дайте варенью сильно покипеть, не помешивая.

СИЛТ

Скандинавская техника, особенно удачная для ягод с собственным пектином, высоким содержанием витамина С и других антиоксидантов и кислот (в т. ч. лимонной или бензойной): красной и черной смородины, рябины, облепихи, черники, крыжовника, брусники, клюквы, малины и др.

Техника варки помогает сохранить цвет и большую часть витаминов и при этом снизить количество сахара: обычно берут всего 600 г на 1 кг продукта. По моим наблюдениям, чем меньше пектина в ягоде (и чем она кислее), тем больше сахара понадобится для желирования.

- Варить силт можно как из свежей ягоды, так и из замороженной.
- Для силта лучше всего использовать таз или сотейник с широким дном; ягоды укладывайте в один слой, максимум в два.

МАРМЕЛАД

У нас мармелады в баночках часто называют джемом, чтобы не путать с мармеладом-конфетами. В английском языке marmalade — это цитрусовые заготовки густой консистенции, более желеобразные по виду и текстуре, чем джем.

ДЖЕМ

Джем варят из плодов и ягод с высоким содержанием пектина или с добавлением промышленного пектина. Плоды нарезают мелко, уваривают в собственном соку или с малым количеством жидкости (вода, сок, алкоголь), и только когда масса разварилась — добавляют сахар. В итоге получается густая, почти однородная текстура.

МУСС

Эту заготовку, как правило, варят в Германии из слив: массу запекают с сахаром, пряностями и алкоголем (или его заменой), затем взбивают до консистенции мусса.

КОНФИТЮР

Что-то среднее между вареньем и джемом: кусочки мельче, сиропа меньше, консистенция гуще. Загущают его по-разному: загустителями, яблочным желе или просто увариванием.

Я чаще варю без загустителей: засыпаю плоды сахаром и ставлю на огонь, не дожидаясь сока. Пока прогреваются — помешиваю и слегка придавливаю толкушкой, чтобы получить густую основу и сохранить кусочки. Если сиропа вышло слишком много, часть можно слить, уварить и вернуть обратно.

- Дайте активно покипеть конфитюру или мармеладу на последнем этапе 5 минут.
- На термометре ориентируйтесь на цифру 105 °C (подробнее см. стр. 14).

Отдельная любовь — карамельный конфитюр: сначала варится карамель, затем в нее идут мелко нарезанные плоды. Вкус получается насыщенно-карамельным.

ФРУКТОВОЕ МАСЛО / FRUIT BUTTERS

Эта заготовка — гладкая, шелковистая, «намазочная», по технологии близка к повидлу, но менее сладкая и всегда пряная. Фрукты долго увариваются до густоты, обычно без пектина. Чаще его варят из яблок, груш, тыквы, персиков и бананов; реже — из слив, инжира, моркови и ревеня. Нередко соединяют 2–3 компонента, добавляют орехи (чаще миндаль или лесной) и всегда — «выпечные» пряности: молотый имбирь, корицу, мускатный орех, ваниль, гвоздику, бадьян, душистый перец, кардамон.

Подслащивают медом, кленовым сиропом, темным сахаром (реже белым). Кислоту дают алкоголь или яблочный / лимонный / кислый апельсиновый сок. Часто добавляют небольшой кусочек хорошего сливочного масла.

ЖЕЛЕ/ДЖЕМ-ЖЕЛЕ

Желе (джем-желе) готовят из сока, отваров цветов и трав, кокосового молока и даже ал-

коголя. Мякоти либо нет, либо очень мало — не более 30%. Загущают обычно пектином и желфиксом, реже — агар-агаром.

Джемы-желе, состоящие на 60–100% из сока, лучше не варить в медных и латунных тазах, чтобы они не окислялись. Лучше выбрать небольшие кастрюли из нержавеющей стали или сотейники.

ФРУКТОВЫЙ СЫР / FRUIT CHEESE

Это пластовый мармелад (пастила): фруктовую массу долго варят, затем подсушивают в форме (на противне) и нарезают кубиками или раскладывают в банки. Самые известные: айвовый, яблочный, сливовый.



ЧАТНИ/CHUTNEY

Чатни — густой пряный соус с пикантным сладко-острым вкусом: он дополняет сыры (особенно выдержанные), мясные нарезки, паштеты и террины, сэндвичи и бургеры, рис, запеченное мясо и рыбу.

В отличие от конфитюров и джемов чатни варится на медленном огне 2–3 часа: пряности успевают раскрыться, масса уменьшается почти вдвое, вкус становится плотнее, а хранение — надежнее. Чатни можно есть сразу, но для «взрослого» вкуса ему нужно созревание: у выдержанного в течение 6 месяцев или года вкус более насыщенный, глубокий, завершенный.

Попробуйте варить чатни с темным тростниковым сахаром — он не такой сладкий, как белый, и это хорошо для чатни, где сладость не должна быть главной.

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ: ОСНОВНЫЕ ВОПРОСЫ

В каком объеме варить? Оптимально — не более 2–3 кг фруктов за раз. Для ягодных джемов, конфитюров, варенья, желе с низким содержанием мякоти (или без нее) и для чатни лучше 1,5–2 кг. Причина проста: чем больше сырья в тазу, тем дольше оно прогревается и тем дольше стоит на огне, а это ухудшает цвет, вкус и аромат (особенно если загущаете увариванием, без пектина). Каждый новый килограмм добавляет не только объем, но и время варки.

Можно ли варить из замороженной ягоды? Да, из замороженной ягоды варят

джемы, конфитюры, соусы, чатни, желе с загустителями — так же, как из свежей.

Ягоду не размораживайте: сложите в таз, варите на среднем огне и активно помешивайте, чтобы она быстро и равномерно прогрелась. Время варки считайте с момента полного прогрева.

Как проверить готовность? Надежнее всего — измерить температуру сахарным термометром. Если его нет — воспользуйтесь тестами на каплю, «морщины» или след от лопатки.

Про температуру кипения. Крепость сиропа в варенье можно определять по температуре кипения: чем плотнее сироп, тем выше температура. В правильно сваренном варенье крепость сиропа обычно 70%, а температура кипения — 106,5 °С. Если температура варки достигла 105–107 °С, значит, варенье готово, а джем, мармелад или конфитюр загустел.

- Плоды с высоким содержанием пектина густеют при температуре на 1–2 °С ниже.
- Температуру измеряйте в середине таза (там максимальный нагрев).
- Перед контрольной проверкой перемешайте: в центре масса всегда горячее.
- Помните, что интенсивное помешивание сбрасывает температуру на пару градусов: при постоянном активном помешивании можно «не поймать» нужные значения.