



*Джемы, варенье, желе, конфеты и другие десерты  
из дикорастущих и общедоступных растений*

**Бородин Е.В.**

# **Евгений Владимирович Бородин Джемы, варенье, желе, конфеты и другие десерты из дикорастущих и общедоступных растений**

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=70370518](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=70370518)  
SelfPub; 2024*

## **Аннотация**

Вашему вниманию предлагаются не очень распространенные рецепты из дикорастущих и общедоступных растений. Также хотелось бы напомнить о необходимости консультаций со своим лечащим врачом по поводу употребления различных растений и проведения аллергических проб каплями сока растения на локтевой сгиб. Администрация сайта Литрес не несет ответственности за представленную информацию. Могут иметься медицинские противопоказания, необходима консультация специалиста.

# Содержание

РЕЦЕПТЫ ИЗ БОЯРЫШНИКА	5
РЕЦЕПТЫ ИЗ ХВОЙНЫХ РАСТЕНИЙ	11
Варенье из грибов	17
РЕЦЕПТЫ ИЗ ЦВЕТОВ	19
Конец ознакомительного фрагмента.	26

**Евгений Бородин**  
**Джемы, варенье, желе,**  
**конфеты и другие десерты**  
**из дикорастущих и**  
**общедоступных растений**

# РЕЦЕПТЫ ИЗ БОЯРЫШНИКА

## Варенье из боярышника

Взять один килограмм мясистого боярышника очень темного цвета и, после освобождения его от хвостиков и мытья в воде, сложить в таз или ковш. Залить двумя стаканами воды и на медленном огне закипятить. На очень малом огне держать до тех пор, пока спелые ягоды не станут такими мягкими и податливыми, что будет возможность их перетереть через металлическое сито. Слить с боярышника воду в отдельную емкость и перетереть через сито боярышник. Влить в пюре ранее слитый отвар и всыпать восемьсот грамм сахарного песка. Варить до густоты и до того момента, когда он начнет отставать от дна кастрюли. Завершая варку в массу положить щепотку лимонной кислоты или добавить 50 мл свежего сока лимона. Готовое варенье расфасовать по подготовленным банкам и обязательно их поместить на 5 минут на стерилизацию. Хорошо подойдет для начинки в сладкие пироги или для смазывания пышных бисквитных коржей.

## **Домашний джем из боярышника с яблоками.**

Ингредиенты: боярышник, сахар, яблоки

Чтобы сделать вкусный джем нужно иметь следующие продукты: для пересыпки одного килограмма плодов боярышника – сахара 400 грамм. Для одного килограмма перетертой боярышниковой массы – сахарный песок – 950 гр.; воды – 750 мл; пюре из яблок – 200 гр. Отобрать плоды боярышника, которые еще не полностью вызрели. Из них убрать, а затем засыпать мякоть сахаром и пусть постоит сутки при температуре 20 градусов, для образования сока. Сок аккуратно процедить, а массу, которая осталась залить водичкой и варить пока плоды не станут мягкими.

Затем, размягченные плоды перетиреть через сито, и добавить остальные компоненты джема – сахарный песок и яблочное пюре. Массу размешаем и ставим уваривать до желаемой густоты. Готовый джем нужно еще горячим разложить в заранее подготовленную чистую, стерильную тару и закатать крышками. Джем из боярышника с яблоками можно подавать к блинам, оладьям, просто свежему хлебу, либо приготовить из него различные начинки.

## **Пастила из боярышника**

Оборвите ягоды боярышника с кистей, промойте их и сложите в кастрюлю. Залейте водой, чтобы ягоды были покрыты на 1/3 высоты и добавьте сахара. На 1 кг ягод боярышника нужно 200 грамм сахара. Варите боярышник до мягкости, пока его консистенция не станет похожей на джем. Обычно на это уходит около 30 минут.

Перетрите боярышник через мелкое сито, косточки выбросьте. Размажьте густой джем по досочкам и установите их в духовку. Температуру выставьте не более +70 градусов и не закрывайте духовку. При обычных условиях сушка в духовке занимает 6-8 часов, и пастила считается готовой, когда при надавливании на неё она остаётся в прежнем виде и ваши пальцы не окрашиваются соком.

## **Джем из боярышника.**

Взять один килограмм мясистого боярышника очень темного цвета и, после освобождения его от хвостиков и мытья в воде, сложить в таз или ковш. Залить двумя стаканами воды и на медленном огне закипятить. На очень малом огне кастрюлю держать до тех пор, пока спелые ягоды не станут такими мягкими и податливыми, что будет возможность их

перетереть через металлическое сито. Слить с боярышника воду и перетереть до пластичного пюреобразного состояния. Влить в пюре ранее слитый отвар и всыпать восемьсот грамм сахарного песка. Джем варить до густоты и до того момента, когда он начнет отставать от дна кастрюли. Завершая варку в массу положить щепотку лимонной кислоты или добавить 50 мл свежего сока лимона. Готовый джем из боярышника расфасовать по подготовленным банкам и обязательно их поместить на 5 минут на стерилизацию. Такой домашний джем из боярышника хорошо подойдет для начинки в сладкие пироги или для смазывания пышных бисквитных коржей еще и очень полезен для организма, т.к. хорошо сберегает все полезные свойства свежих плодов растения.

## **Домашнее варенье из боярышника без косточек**

Ингредиенты: боярышник, сахар

Плоды нужно освободить от косточек (тут придется попотеть) и разварить в воде. Ее взять совсем немного, чтобы она только покрыла мякоть, а при варке почти полностью впиталась в ягоды. Когда ягоды станут мягкими, для надежности откинуть их на марлю или сито, чтобы стекла влага. Размягченные плоды необходимо протереть через специальное кухонное сито. Пюре из боярышника лучше протирать сразу в широкую миску, предварительно взвесив ее пустую. Миску с протертыми ягодами опять взвесить и высчитать, сколько

пюре получилось. На каждое кило пюре всыпать от 300 до 500 грамм сахара. Это зависит от сладости ягод. Массу перемешать, чтобы сахар растворился. Хранится в банках, закрытых капроновыми крышками. Перед укупоркой на уложенную в банки массу необходимо положить по одной ложке сахара и разровнять его. Такое вот варенье получается. Тепловая обработка минимальная, только чтобы размягчить плоды боярышника.

## **Облепиха протертая с сахаром и боярышником на зиму**

Ингредиенты: боярышник, облепиха, сахар

Облепиху перебираем, моем, распределяем тонко по решету и даем обсохнуть. Затем, перетираем через сито. Бланшируем плоды боярышника 1-2 минуты. После чего перемалываем в мясорубке, но можно перетереть и сквозь сито из нержавеющей стали, чтобы в пюре осталось больше витаминов. Смешиваем облепиху и боярышник, добавляем сахар и нагреваем до 70°C. Затем, разливаем в стерильные банки, ставим пастеризоваться: 0,5 л – 20 мин., 1 л – 25-30 мин., закатываем. Ингредиенты: протертой облепихи 1 кг, протертого боярышника 600 г и сахара – 500 г. Облепиха протертая с сахаром и боярышником хранится в кладовой или подвале. Зимой заготовку можно намазывать на блины, хлеб, а можно готовить напитки, добавив несколько чайных ложек джема

на стакан прокипяченной воды.

## **ЖЕЛЕ ИЗ БОЯРЫШНИКА**

### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

Боярышник 1.2 килограмма

Вода 800 л

Сахар 600 грамм

Боярышник перемыть, каждый плод разрезать, веточки удалить. Выкладываем подготовленные плоды в кастрюлю, заливаем водой, отправляем на огонь. Варим боярышник до полного размягчения, после чего процеживаем сквозь марлю сложенную в три слоя, мякоть хорошенько отжимаем. Насыпаем в сок сахар, возвращаем на огонь, варим при частом помешивании, в процессе снимаем пенку. Разливаем массу по чистым стерильным банкам, даем остыть и лишь после этого герметично закупориваем. Храним желе в холодильнике или в погребе.

# РЕЦЕПТЫ ИЗ ХВОЙНЫХ РАСТЕНИЙ

## Варенье из различных дикорастущих хвойных растений

### Варенье из хвои

Ингредиенты: лимон, сахар, хвоя, ягоды шиповника

Для приготовления подходит хвоя и сосновая, и еловая. Но собирать их нужно либо поздней осенью, либо зимой. Срежьте пару еловых «лап» и принесите их домой. Сразу уберите сухие иголки, а затем, положите «лапы» в раковину и ошпарьте кипятком, прямо вместе с ветками. Стряхните капли, чтобы вам было удобней работать и оборвите иголки от веток.

**ИНГРИДИЕНТЫ:**

2 стакана хвои:

1.5 литра воды;

1 кг сахара;

1 лимон;

0,5 стакана сушёных ягод шиповника.

Иголки надо перекрутить их мясорубкой, либо с помощью блендера. Сложите измельчённую хвою в кастрюльку, добавьте к ней шиповник и залейте кипятком (1,5 литра). Накройте кастрюлю крышкой, укутайте сверху полотенцем и оставьте хвою настаиваться в течении 10-12 часов. Сложите марлю в 2-3 слоя и процедите хвойную настойку. В процеженный настой добавьте сахар, и теперь уже можно варить варенье их хвои. Доведите варенье до кипения и снимите пену. Уваривайте варенье на тихом огне до 1/3 первоначально-го объёма.

В конце варки добавьте сок одного лимона. Лимон уберёт горечь и добавит кислинки. Разлейте горячее варенье по баночкам и закройте плотными крышками. Хвойное варенье не требовательно, и его можно хранить даже при комнатной температуре.

## **Варенье из сосновых шишек.**

Ингредиенты: вода, сахар, сосновые шишки

Сбор зеленых шишек проводится весной, в середине мая. Для варенья подходят шишечки, до 3-4 сантиметров длинной. Но желательно использовать шишки размером 1,5-2 сантиметра.

**ИНГРИДИЕНТЫ:**

сосновые шишки 400 грамм;  
сахарный песок 400 грамм;  
вода 400 грамм.

Собранные зеленые шишечки пересыпать в удобную емкость. Не забудьте удалить иголки и мусор. Кастрюлю для варенья нужно выбрать такую, которую не жалко. При сборе сосновых шишек, часто остаются кусочки веточек на конце шишечек, их нужно удалить, срезав ножом. Все испорченные вредителями шишки, сразу удаляем.

Залить их водой и оставить на пару часов. За это время шишки станут боле мягкими, а вредители и мусор всплывут. Их следует убрать. В глубокой кастрюле смешать сахар и воду. Довести до кипения. В полученный сироп высыпать шишечки.

Довести варенье до кипения, собрать пену. Огонь прикрутить на минимум, варить шишки в сахарном сиропе 2 часа. Варенье из шишек не забудьте периодически помешивать и собирать пену, по мере ее образования.

За это время, шишки уменьшаться в объеме, изменят цвет на красивый янтарный.

В конце варки, откинуть шишки на сито, чтобы жидкость стекла в кастрюлю. Довести до кипения сироп. Он имеет красивый красноватый оттенок.

В подготовленные баночки залить сироп.

Дальше, выложить шишки в сироп. Шишек может быть немного, лишь для украшения, или же сколько считаете нуж-

ным. Остается просто закрутить баночки крышками и перевернуть.

## **Варенье из еловых побегов**

Еловые побеги – «лапки», собирают в мае-июне. Это самое благоприятное время для заготовки сырья. Но, так как в это время у ёлок идёт активный рост побегов, можно упустить время, и «лапки» перерастают уже в полноценные веточки.

Сложите еловые «лапки» в кастрюлю с холодной водой. Вода должна покрывать хвою примерно на 1-2 см. Поставьте кастрюлю на плиту и варите еловые побеги 25-30 минут на слабом огне. Снимите кастрюлю с огня, закройте её крышкой и оставьте настаиваться 8-10 часов.

Далее, смотрим по «лапкам». Если собранные побеги не превышают 2-3 см, значит можно варить варенье вместе с ними. Если же побеги больше, то лучше их убрать. Они и так отдали в отвар всё, что нужно, а прожевать их будет очень сложно. Процедите отвар и добавьте в него сахар, из расчёта 1 кг сахара, на 1 литр отвара.

Уваривайте еловый отвар до состояния мёда и не забывайте помешивать. Если сахар пригорит, то «мёд» приобретёт ненужную горечь.

Проверьте готовность елового мёда, капнув каплю на охлаждённую тарелку. Если варенье достаточно густое, раз-

лейте его по небольшим стерилизованным баночкам и закройте плотно крышками. Хранить варенье из еловых побегов можно в прохладном тёмном месте, до 18 месяцев.

## **Хвойный мармелад**

Заливаем лапки водой, чтобы она немного их покрывала, варим примерно пол часа, дольше не надо и оставляем на ночь.

На следующий день сливаем получившийся отвар. Он и будет нашей исходной основой.

На 500 мл отвара потребуется 230 гр сахара, 4 гр агар-агара, 70 мл воды

Добавляем в Хвойный отвар сахар и доводим до кипения, в это же время разводим агар агар горячей водой (70 мл) и подогревая тщательно размешиваем.

Как отвар закипит вливаем в него растворенный агар-агар, перемешиваем и сразу же снимаем с огня.

Разливаем в маленькие баночки или плоский контейнер, из него будет особенно удобно нарезать желе кубиками. Остывшая масса превратится в желе с тончайшим хвойным вкусом и ароматом.

## **Хвойный щербет**

Для приготовления используют шишки, достигшие зрелости.

Ингредиенты:

Вода 0,5 литр

Сахар 0,4 кг

Шишки сосновые или еловые 4-6 штук.

Арахис – 100 грамм.

Приготовление:

Вода ставится на огонь, в нее добавляются шишки. Когда кипящая вода станет темного чайного или коричневого с красноватым отливом цвета, шишки и пена убираются. В кипящую воду добавляется сахар и варится до тех пор, пока капля станет очень густой. После этого в воду добавляют арахис и перемешивают. Полученную смесь выливают в форму, смазанную растительным маслом и дают остыть. На выходе получается твердый продукт, который можно подавать к чаю либо к кофе.

# Варенье из грибов

Варенье из грибов (лисичек, маслят, рядовок) по итальянскому рецепту

Достаточно необычный, но пикантный и приятный вкус имеет варенье из лисичек. В классическом итальянском рецепте «Mermelada de Setas» используются исключительно лисички, но, как подсказывает опыт, для варенья прекрасно подходят маслята, рядовки и другие виды грибов, которые растут у нас в изобилии. Главное требование – это грибы должны быть молоденькими и крепкими.

Ингредиенты: ваниль, грибы, корица, сахар, сок лимона, яблоко

Очистите грибы, нарежьте небольшими кусочками и сложите в кастрюлю. Залейте их холодной водой, чтобы вымыть из них горечь, если это лисички и оставьте их на ночь. Маслята замачивать не надо, их достаточно почистить и можно сразу приступать к готовке.

На 1 кг грибов потребуется:

300 гр. сахара;

Корица и ваниль по вкусу;

Сок половины лимона;

1 крупное яблоко;

200 гр воды.

Пересыпьте грибы сахаром, добавьте воду и на очень ти-

хом огне доведите до кипения. Шумовкой снимайте пену по мере её образования и таким образом варите варенье 30 минут.

Очистите яблоко, и натрите его на крупной тёрке, либо просто мелко покрошите. Добавьте яблоко к грибам и варите варенье ещё 30 минут. За 5 минут до готовности добавьте лимонный сок, ваниль и корицу.

Попробуйте грибы, и если они всё ещё твёрдые, выключайте огонь и остудите варенье.

Погружным блендером измельчите грибы, сделав из них конфитюр, и снова установите кастрюлю на плиту. Доведите варенье из грибов до кипения и можно приступать к закрутке. Разлейте горячее варенье по чистым сухим банкам и закатайте крышки закаточным ключом.

Варенье из грибов едят охлаждённым. Чаще всего его используют в качестве десерта к кофе. Хотя, варенье из грибов чудесно сочетается с сыром, мясом и вином.

Храните варенье из грибов в холодильнике, либо в любом другом прохладном месте и при правильном хранении вы всегда будете иметь под рукой пикантное варенье из грибов.

# **РЕЦЕПТЫ ИЗ ЦВЕТОВ**

## **Варенье из различных цветов:**

### **Из одуванчика**

Сбор цветов производят в дневное время, чтобы бутоны не начали закрываться. Для варки варенья понадобится 200 цветков. Собранные бутоны промывают в большом количестве воды, и откидывают на решетку для обсушки. Затем с цветов обрывают тоненькие лепестки, оставляя лишь зеленое цветоложе.

Основу для варенья закладывают в кипящий сироп, приготовленный из 1 стакана воды и 2 стаканов сахара. Проварив лепестки 5 минут, огонь выключают.

Следующий этап пятиминутной варки – через 8-10 часов, когда варенье полностью остынет. Горячее варенье раскладывают по стерильным баночкам и закрывают плотными крышками.

### **Рецепт из цветов черной бузины**

Для приготовления этого варенья берут цветы черной бузины, а не красной или декоративной. Соцветия черной бу-

зины очень ароматны и растут пышными гроздьями. В период активного цветения с кустарника снимают 5-6 ароматных цветочных «букетов». Цветы прямо с веточками ополаскивают прохладной водой, а затем выкладывают на полотенце, чтобы они обсохли. Чистые цветочки освобождают от веточек, и заливают кипящим сахарным сиропом. Для его приготовления в небольшой емкости кипятят 1 стакан воды с таким же количеством сахара.

Погруженные в сладкую основу, цветы выдерживают при комнатной температуре сутки, накрыв миску чистым хлопчатобумажным полотенцем. После настаивания, массу кипятят на среднем огне в течение 20 минут, постоянно перемешивая.

Простерилизованные банки наполняют свежеприготовленным вареньем, и убирают на хранение.

## **Рецепт из цветов шиповника**

Полностью раскрывшиеся цветы шиповника собирают, а затем снимают с бутонов только лепестки. Общее количество сырья для варенья – 300 грамм.

В кастрюльке, лучше с широким дном, растворяют сахар (600 грамм) в воде (200 миллилитров). В сироп добавляют сок половины лимона. Лепестки шиповника целиком закладывают в кипящий подкисленный сироп, перемешивают и варят на минимальном огне 20 минут. После этого готовое

варенье сразу же расфасовывают по баночкам и укупоривают.

## **Рецепт из цветов сирени**

Для приготовления блюда понадобятся цветы розовой или фиолетовой сирени. Белые сорта этого растения для приготовления десерта не используют.

Соцветия сирени промывают в воде и дают им обсохнуть на салфетке. После, цветочки снимают с веточки и перекладывают в емкость для варки. Полученного сырья должно получиться 250 грамм.

Сирень заливают стаканом холодной воды и ставят на огонь. Прокипев 10 минут, отвар сливают в отдельную миску, а цветы перетирают руками или блендером с 1 стаканом сахара. Полученную цветочную «кашицу» заливают слитым отваром, и снова ставят на огонь. 20 минут варки, и варенье готово!

## **Рецепт из белой акации**

Собранные цветы (250 грамм) снимают с веточек и перекладывают в подкисленную воду. Для этого в 1 литре воды растворяют половину чайной ложки лимонной кислоты. Кислота не даст цветам потемнеть. Промыв акацию в таком

растворе, ее откидывают на дуршлаг.

Пока с цветов стекает лишняя жидкость, варят сироп из 1 килограмма сахара и 500 миллилитров воды. В кипящую массу закладывают лепестки, и варят, при постоянном помешивании, четверть часа.

Готовое варенье раскладывают по баночкам, стараясь распределить цветочную массу равномерно.

## **Рецепт из цветов фиалки**

Для варки варенья берут 250-300 грамм лепестков диких фиалок. В ступке, или с помощью измельчителя блендера, перетирают цветы в кашу. В отдельной миске готовят густой сироп из полкило сахара и стакана чистой воды. После того, как сироп станет прозрачным, в него добавляют измельченные фиалки. Варят массу четверть часа при постоянном помешивании, а затем сразу же в горячем виде разливают по закаточным емкостям.

## **Рецепт из цветков пиона**

Цвет пионов не имеет значения. Лепестки можно брать с белых, розовых или бордовых цветов. Однако, более выразительное на внешний вид лакомство получается из темных лепестков.

Для варки варенья берут 300 грамм сырья. Заливают его водой (200 грамм), и медленно нагревая, доводят до кипения. После того, как лепестки слегка осядут, добавляют 600 грамм сахара, и при постоянном помешивании варят варенье 10 минут. За это время сахар должен полностью разойтись. Если кристаллики сахара не успевают раствориться, то время варки увеличивают еще на 5-10 минут. Горячий десерт фасуют по стерильным емкостям и убирают на хранение.

## **Рецепт из лепестков роз**

Розы для приготовления варенья нужно брать садовые, а не купленные в цветочных магазинах. Дело в том, продавцы зачастую используют токсичные препараты, для поддержания товарного вида растений. Такие вещества очень сложно смыть водой.

100 грамм лепестков, снятых с бутонов, ополаскивают проточной водой. После того, как стечет лишняя вода, основной ингредиент закладывают в кипящую воду (1 стакан). После 2-3 минут варки добавляют 700 грамм сахара, и при постоянном помешивании варят варенье 20 минут. С поверхности периодически удаляют образовавшуюся густую пену.

## **Рецепт из цветов ирисов**

Цветки ириса снимают со стебля, убирают цветоложе, оставляя одни лепестки. Лепестки (100 грамм) перекладывают в дуршлаг и тщательно споласкивают. Затем цветы перекладывают в варочную кастрюлю, засыпают 200 граммами сахара, и заливают водой (150 миллилитров). Варят варенье из ирисов 20 минут, а затем разливают по небольшим чистым баночкам.

## **Рецепт варенья из мелиссы**

Мелиссу часто используют в кулинарии, для ароматизации мясных блюд, напитков и десертов. Одним из таких десертов является варенье из мелиссы. Это варенье достаточно универсальное. Оно подойдёт и для тостов, и для коктейлей, и просто для украшения десертов.

Ингредиенты: лимон, мелисса, сахар

На 0,5 л. воды:

250 гр. мелиссы;

1,5 кг сахара;

2 крупных лимона;

Краситель пищевой «изумрудный» (по желанию).

Отвар мелиссы сам по себе имеет желтовато-коричневый

цвет, и если вы хотите варенье как на картинке, его придётся подкрашивать.

Промойте медиссу под проточной холодной водой. Нарежьте листья, вместе со стеблями, либо порвите руками и сложите в кастрюлю.

Нарежьте лимон вместе с кожурой. Размеры кусочков не принципиальны, просто нарежьте, как вам удобно. Отправьте лимон в кастрюлю вслед за мелиссой.

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.