



Повидло из боярышника .

Разваренные плоды протирают через дуршлаг, добавляют сахар и воду и варят до густоты. Расфасовывают в стерилизованные банки. Хранят в прохладном месте.

1 кг плодов, 0,5 кг сахара, 1 стакан воды.

Джем с яблоками.

Протертые через сито, тушенные на слабом огне плоды, смешивают с очищенными яблоками, добавляют сахар, варят на слабом огне до получения джема.

1 кг плодов, 1 кг яблок, 0,5 кг сахара, 1 л воды.

Компот из боярышника.

Неперезревшие плоды боярышника моют, нарезают, удаляют семена, опускают в почти кипящий 45%-ный сахарный сироп и оставляют на 8—10 ч (лучше на ночь). Затем плоды отделяют от сиропа и укладывают в горячие чистые стеклянные банки. Сироп нагревают до кипения и заливают им плоды в банках. Пастеризуют пол-литровые банки 20 мин, литровые — 25 мин.

Салат со свеклой.

Промытые бутоны и листья нарезают, размешивают с мелко нарезанной свеклой, добавляют по вкусу лимонную кислоту или уксус, соль и перец.

0,5 кг молодых бутонов и листьев боярышника, 2 вареные свеклы, лимонный сок или уксус, соль и перец.

Картофельный салат с бутонами и листьями боярышника.

Холодный вареный картофель, лук, яйца, бутоны и листья боярышника мелко нарезают и размешивают с соусом из масла, вина, соли, уксуса и перца (можно добавить 1 ст. ложку горчицы). Подают как гарнир к котлетам и другим блюдам.

0,5 кг бутонов и листьев боярышника, 2 вареных яйца, 500 г вареного картофеля, 1 луковица, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, соль, перец (или горчица) и, если имеется, 1 ст. ложка белого вина.

Начинка для пирогов из боярышника.

Плоды боярышника, собранные после заморозков и высушенные, перемалывают. Полученную муку заливают сахарным сиропом или медом, варят, помешивая, до загустения. Охлаждают. Используют в качестве начинки для пирогов и блинчиков.

100 г сухих плодов боярышника, 30 г сахара или 40 г меда, 50 мл воды.

Варенье из боярышника.

Отбрасывают поврежденные плоды, листья, плодоножки, моют под проточной водой, дают воде стечь и помещают в эмалированную кастрюлю. Заливают горячим сиропом (на 1 кг боярышника 1 кг сахара и 300 мл воды) и выдерживают 10 ч. Варят в один прием до готовности, добавив в начале варки 1,5 г лимонной кислоты и 0,5 г ванилина на 1 кг боярышника.