



Издательский дом  
**КОМСОМОЛЬСКАЯ  
ПРАВДА**

Летний проект КП «Лучшие рецепты  
консервирования»

Летний проект КП «Лучшие рецепты консервирования»

Темы серийных книг



1. Клубника
2. Смородина
3. Малина
4. Огурцы
5. Помидоры
6. Баклажаны
7. Абрикосы и сливы
8. Яблоки
9. Груши
10. Капуста
11. Грибы
12. Домашнее вино

Рецепты приготовления в домашних условиях консервированных ягод, фруктов и овощей. Правила консервирования, рецепты оригинальных и вкусных заготовок.



250 г меда  
750 г сахара  
1 л воды  
водка

**Абрикосы  
с медом**

На 3 кг абрикосов:

- 1 Крепкие плоды на несколько минут опустите в кипящую воду, очистите от кожицы, разрежьте пополам, удалите косточки.
- 2 Для сиропа сахар и мед залейте водой, доведите до кипения.
- 3 Половинки абрикосов уложите в банки, залейте кипящим сиропом. В каждую банку можно положить по несколько ядер косточек и влейте 2 чайные ложки водки.
- 4 Банки с абрикосами пастеризуйте при 85 °С:
  - пол-литровые – 10 минут
  - литровые – 20 минут
  - трехлитровые – 25 минут
- 5 Банки закатайте, переверните вверх дном и оставьте до полного охлаждения.

**Абрикосы  
и сливы**

5

**Технологические характеристики:**  
**Формат: 250 х 215 мм, обрезной**  
**Обложка: 250 гр. Картон**  
**Тело: 64 полосы**  
**Бумага: мелованная**  
**матовая 90 гр. Индивидуальная**  
**Упаковка в пленку.**

**Отпускная цена примерно – 65 руб. в том числе НДС – 10%**

**Розничная стоимость: - 99 руб.**

**Старт проекта в Москве – 26 мая**  
**Проект длится 12 недель.**