



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.