**1 Для традиционного рецепта моченых яблок:**

* 2 ведра яблок;
* 1 ведро воды;
* 1 стакан сахара;
* 1 ст. л. соли;
* ржаная солома;
* листья смородины.
* Для моченых яблок с яблочным соком:
* яблочный сок 1 литр;
* 4 кг яблок;
* 1 литр воды;
* 200 граммов меда.

Инструкция

1 Используя традиционный рецепт, возьмите два ведра яблок мелкого или среднего размера (предпочтительно использовать сорта «Антоновка» или «Пепен», либо других осенних или зимних сортов). Тщательно вымойте каждое. Подготовьте посуду для моченых яблок. Это может быть кадушка, таз или большая кастрюля. На [дно](http://www.kakprosto.ru/kak-3805-kak-razvlech-kompaniyu), желательно, уложить небольшой слой ржаной соломы (так квасили яблоки на Руси).

2 Налейте в ведро [воду](http://www.kakprosto.ru/kak-43977-kak-smyagchit-vodu-v-akvariume), разведите соль и сахар. Воду используйте очищенную, но кипятить ее не нужно.

3 Выложите яблоки плодоножками вверх в посуду с соломой (или без нее), каждый слой яблок перекладывайте вымытые листья смородины. Яблоки должны лежать довольно плотно.

4 Залейте яблоки приготовленным раствором. Моченые яблоки будут готовы примерно через 3 недели, хранить их можно на балконе или на крыльце (нужна прохладная температура, иначе яблоки испортятся).

5 Попробуйте также другой вариант квашения яблок - с использованием сока и меда. Вымойте и обсушите яблоки.

6 Поставьте воду на огонь и доведите до кипения, остудите. Добавьте в воду и растворите в ней мед и яблочный сок.

7 Яблоки выложите в посуду плотными рядами. Залейте подготовленным раствором, сверху посуды положите ткань. На нее положите деревянную доску и какой-нибудь груз. Постарайтесь за время приготовления перевернуть яблоки хотя бы [пару](http://www.kakprosto.ru/kak-83465-kak-prigotovit-tefteli-na-paru) раз для равномерного приготовления. Храните яблоки в прохладном месте, они будут готовы примерно через 2-3 недели.

Обратите внимание

Заливайте яблоки рассолом на 5-6 сантиметров выше их уровня. Вместо ржаной соломы на дно посуды можно также уложить вишневые или смородиновые листья - они придадут аромат яблокам и заменят специи.

Полезные советы

Предпочтительнее для закваски яблок использовать деревянную кадушку. Предварительно вымойте ее несколько раз - кипятком, а потом и холодной водой.

**2 Рецепт закваски яблок**

на 10кг яблок берется 5л охлажд.кипяч.воды.В 5л воды добавить 75-80гр соли и 150-200гр сах.песку.Ряды яблок пересыпаютлистьями вишни,черной смород.При мочении антоновки листья можно не добавлять

**3 Яблоки моченые**

|  |
| --- |
| **Ингредиенты:** |
| |  | | --- | | Яблоки  вода  соль  сахар  ржаная мука | |
| **Приготовление:** |
| Для мочения пригодны познеосенние и зимние сорта яблок с достаточной кислотностью и плотной мякотью. Отличную продукцию получают во время мочения Антоновки обычной и Пепина литовского. Плоды должны быть спелые, здоровые, не червивые и без механических повреждений. Яблоки лучше всего брать не сразу после сбора, а дать им немного полежать.  Отсортированные яблоки моют и дают стечь воде.  Как тару используют дубовые бочки, эмалированные ведра, кастрюли, стеклянные банки емкостью 10 л.  Во время мочения в дубовых бочках используют ржаную солому (1 кг. соломы на 50 кг. яблок). Солому ошпаривают кипятком и застеляют дно и стенки бочки (вдоль стенок солому ставят вертикально). Яблоки плотно укладывают слоями. Слоя яблок также перестеляют ржаной соломой - она предотвращает деформацию плодов, придает им приятный аромат. Во время мочения малоароматических яблок добавляют листья черной смородины и эстрагон (20 гр. на 1 кг. яблок). На верхний слой яблок кладут солому, потом подгнетный щит и гнет.  Для заливки яблок используют такой рассол: воды - 10 л.; соли - 120-150 гр.; сахара - 300 гр.; ржаной муки - 150 гр.  Ржаную муку разбавляют в небольшом количестве холодной воды, а потом заливают кипятком (его должно быть в 5-7 раз больше, чем муки).  Если моченые яблоки будут храниться в недостаточно холодном месте, на 10 л. рассола можно добавть 25-30 гр. порошка горчицы.  Залитые рассолом яблоки 3-5 дней выдерживают при комнатной температуре, а потом переносят в холодное место.  Хранят яблоки при температуре 0...+4 градусов. |

**4 Квасим яблоки**

На деревьях ещё спеют ароматные осенние плоды, а мы уже планируем, как распорядиться урожаем. Безусловно, часть яблок можно заквасить. Традиционно все рецепты заготовок впрок требуют сахара, соли и всевозможных специй. Однако заквасить яблоки можно в чистой родниковой или колодезной воде.

Следует только учесть, что для такой заготовки не годятся сладкие и летние сорта, не подойдут и недозревшие или перезревшие фрукты позднего срока созревания.

Для квашения желательно подобрать неповреждённые плоды одного размера и сорта (Ренет, Кальвиль, Пепин), так как яблочное ассорти при квашении не удаётся.

Немаловажное значение имеет и посуда для заготовки. Лучшей тарой, конечно же, будет новая дубовая бочка, которую и в дальнейшем рекомендуется использовать только для яблок.

Можно взять и бочку бывшую в употреблении. Но её необходимо предварительно вымочить, выпарить, высушить, а затем снова несколько дней вымочить. Только после таких процедур следует приступать к закваске в ней яблок.

Для этих целей годится и большая эмалированная кастрюля, однако в такой таре яблоки быстрее перекисают.

Приготовленную тару внутри следует выстелить тонким слоем ржаной соломы. Для этого сноп внизу надо связать и устелить расправленными стеблями дно и стенки бочки. Если ржаной соломы не оказалось под рукой, её можно заменить овсяной.

Отобранные яблоки надо хорошо помыть, просушить в тени и шарами уложить в подготовленную ёмкость (плодоножки, особенно длинные, лучше удалить). Верхний слой яблок желательно также накрыть соломой, на которую потом надлежит поместить кружок и обязательно гнёт. Затем бочку нужно доверху налить родниковой или колодезной водой комнатной температуры и сразу же опустить в погреб или некоторое время выдержать вне его.

Известно, что при повышенной температуре процесс брожения проходит значительно быстрее, хотя при этом немаловажное значение имеет и сорт яблок. Так, Кальвиль снежный перебродит вдвое быстрее, чем Ренет Симиренко.

Окончание брожения определяют как по чистоте сока-кваса, так и по вкусу яблок.

По завершению процесса бочку с яблоками следует отправить на консервацию, то есть перенести в холодное помещение или снизить температуру данного до 3-4 градусов. В таких условиях квашеные яблоки могут храниться до весны.

**5 Моченые яблоки**

Моченые яблоки особенно актуальны зимой. Готовятся легко и просто, но делаются не совсем обычно. Эти яблоки консеривируются на подобие огурцов.

Ингредиенты:

на 2-х литровую банку:

яблоки "белый налив" - 1кг,

соль - 1 ст.л.,

сахар - 2 ст.л.,

уксус - 3 ст.л.,

лист хрена,

веточка вишневых листиков,

пару гвоздичек,

кипяток.

Способ приготовления:

Банки моем и стерилизуем.

На дно выкладываем гвоздику и вишневую веточку. Можно положить хрен или листья черной смородины.

Обмытые яблоки закладываем в банку, плотно и заливаем кипятком и накрываем сверху крышкой на несколько минут.

После этого кипяток выливаем, и добавляем в банку уксус, сахар и соль.

Затем снова заливаем кипятком на конца и закатываем банку.