

Перебираем спелые фрукты, промываем, вынимаем косточки и т.д.,

варим в небольшом количестве воды, горячими протираем через частое сито. Твердые фрукты пропускаем через мясорубку. К 1 л нектара добавляем 150—250 г меда (в зависимости от вида фруктов), смешиваем, наливаем в бутылки с широким горлом и выдерживаем на кипящей водяной бане для пастеризации 10—15 минут.

Рекомендуется охлаждать быстро, что способствует сохранению витаминов и ароматов. При откупоривании бутылки нектар используем сразу же, иначе он портится.

### ***Нектар из шиповника***

1 кг пасты из шиповника, 200 г меда, варим 15—20 минут.

### ***Яблочный нектар***

1 кг протертых через сито яблок, 250 г акациевого меда, сок половины лимона, варим 15—20 минут.

### ***Сливовый нектар***

1 кг протертых через сито слив, 150 г меда, варим 15—20 минут.

### ***Нектар из абрикосов***

1 кг пюре из абрикосов, 250 г меда, варим 15-20 минут.

### ***Нектар из смородины***

1 кг пюре из смородины, 300 г меда, варим 15—20 минут.

### ***Клубничный нектар***

1 кг клубничного пюре, 200 г меда, варим 15—20 минут.