

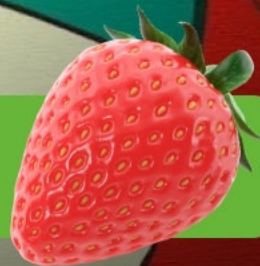
объясняемрф

РФ



Фото: проект КР.РУ «Финансы» / shutterstock.com

Как варить варенье

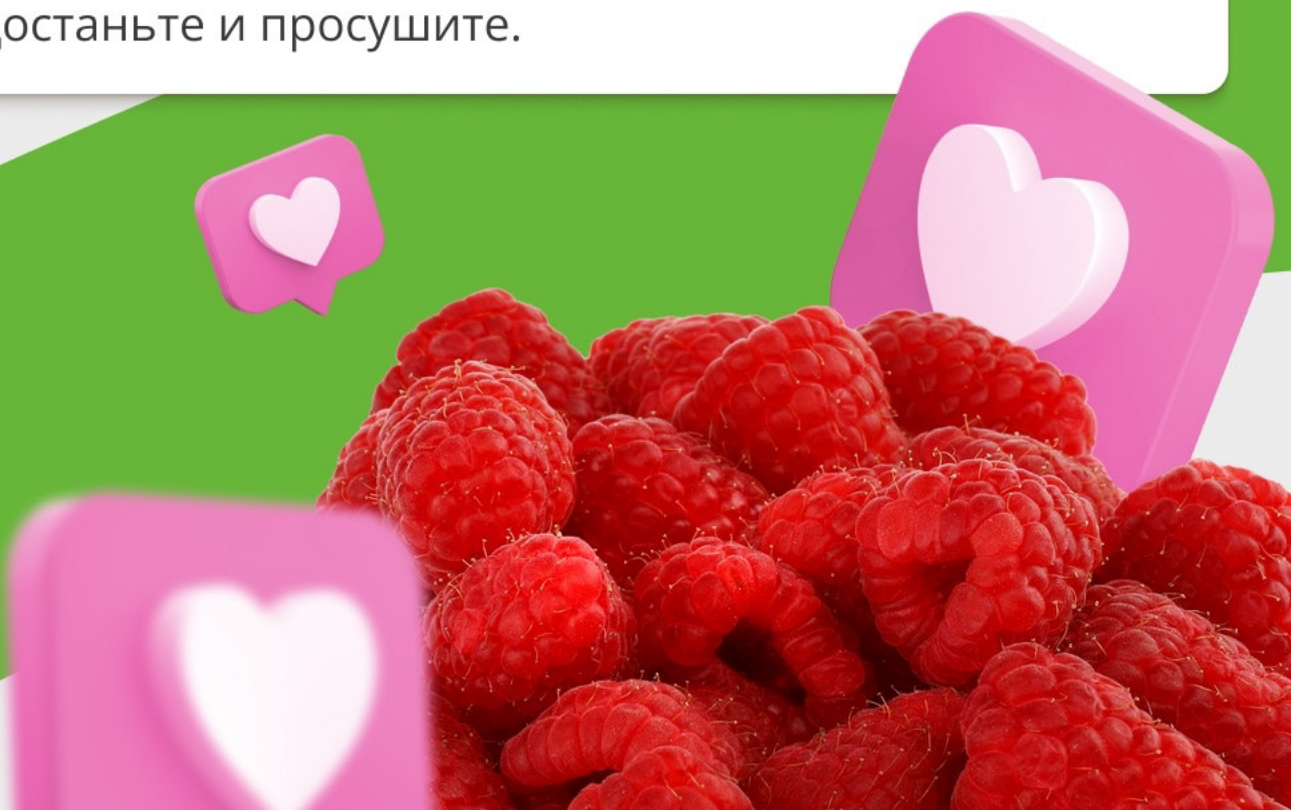


Подготовьте фрукты



Плотные фрукты и ягоды тщательно вымойте под струёй проточной воды.

Если плоды мягкие, аккуратно выложите их в дуршлаг, опустите в ёмкость с водой, а затем достаньте и просушите.



Посуда



Варенье лучше варить в стальной или медной посуде, широкой и с толстыми стенками. Это нужно, чтобы ягоды и сахар прогревались равномерно, а влага испарялась быстрее — тогда сироп будет гуще.

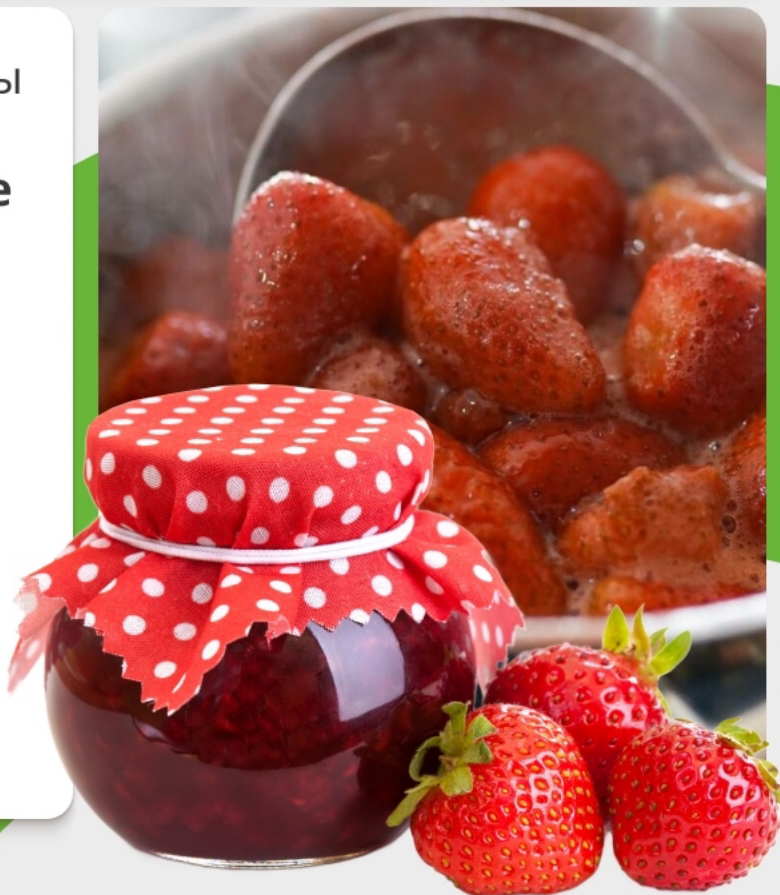


Пропорции



Чтобы сахар выполнил роль консерванта, соблюдайте пропорции. **Классический рецепт — на 1 кг ягод или фруктов 1 кг сахара.**

Если вы хотите, чтобы варенье было менее сладким, **уменьшите количество сахара на 25–30%**. В этом случае в варенье нужно добавить дополнительный консервант — **лимонную кислоту или сок**, примерно треть чайной ложки на 1 кг плодов.



Классическое варенье:



- ◆ промытые ягоды засыпьте сахаром и оставьте на 3–4 часа
- ◆ доведите массу до кипения, затем дайте остыть
- ◆ вскипятите варенье снова, проварите 10 минут и оставьте на 5–6 часов
- ◆ проварите варенье 3 минуты после закипания и сразу разлейте по банкам



Варенье-пятиминутка



Чтобы сохранить витамины в плодах, сделайте варенье-пятиминутку. Для него подойдут чёрная и красная смородина, малина, клубника, вишня, крыжовник, брусника, клюква и облепиха.

Как варить:

- ◆ перемешайте плоды с сахаром и оставьте, пока они не дадут сок
- ◆ затем доведите массу до кипения, проварите 5 минут и остудите

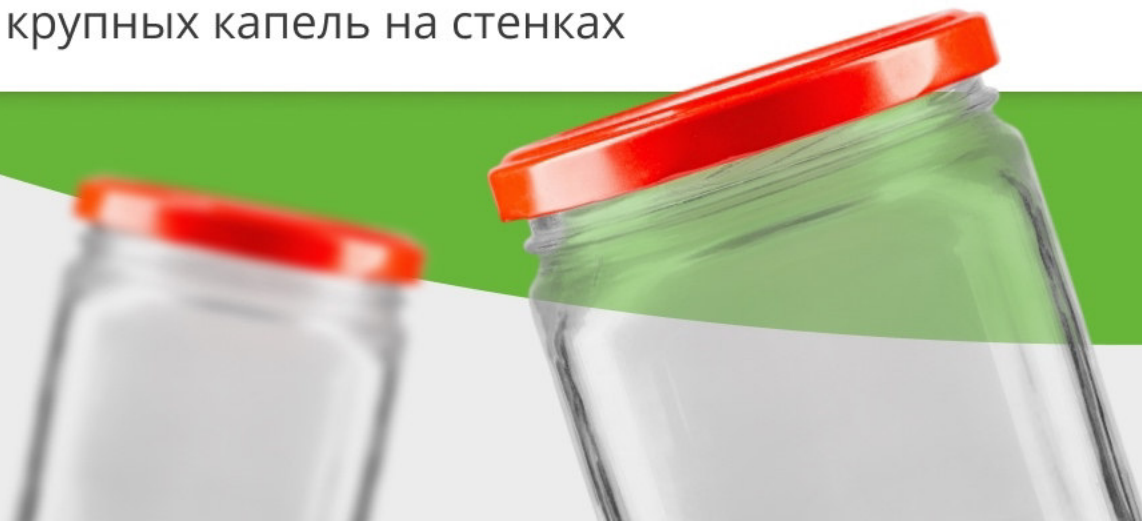


Как подготовить банки



Перед тем как разлить варенье, тару нужно вымыть и простерилизовать:

- ♦ **в микроволновке** — налейте в каждую банку немного воды (1–2 см от доньшка) и подержите в СВЧ 2–3 минуты
- ♦ **в электрической духовке** — поставьте банки на решётку и прогрейте 15–20 минут при температуре 100–110 °С
- ♦ **на паровой бане** — подержите банки в дуршлаге над кипящей водой до образования крупных капель на стенках



Правила хранения



Храните варенье в тёмном и сухом месте при температуре 10–15 °С.

Средний срок годности варенья в банках — несколько лет, но если варенье с косточками, его не рекомендуют хранить дольше 7 месяцев.

