

## Варенье из инжира

Автор: Мухаббат  
28.08.2012 08:18 -

---



***Инжир считается одним из самых древних культурных растений. Он не только очень вкусный, но и еще и очень полезен. Насладившись его вдоволь в свежем виде, можно сварить варенье, чтобы побаловать себя и своих близких, сладким и ароматным чудом в холодные, зимние дни; тем самым навеять дух летнего и солнечного настроения.***

## **Варенье из инжира**

Автор: Мухаббат  
28.08.2012 08:18 -

---

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

**1 кг. инжира (слегка недозрелого, без повреждений)**

**1 кг. сахара**

**150 мл. воды**

**3 шт. гвоздики**

**1/3 ч.л. лимонной кислоты**

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Инжир очистить от хвостиков и вымыть. Проколоть каждый инжир в нескольких местах чистой, толстой иголкой.

## Варенье из инжира

Автор: Мухаббат  
28.08.2012 08:18 -

---

В таз или кастрюлю высыпать сахар, налить воду, размешать, поставить на огонь, дать закипеть, убавить огонь до среднего и варить сироп минут 10, периодически помешивая.

В горячий сироп выложить инжир. Перемешать (лучше деревянной лопаткой, она должна быть новой, либо та, которая не использовалась в приготовлении пищи с маслом), дать закипеть и выключить огонь. Снять образовавшуюся небольшую пенку ложкой. Дать полностью остыть варенью (обычно на это уходит часов 10-12).

Затем опять поставить на огонь, перемешать и дать закипеть. Выключить огонь и дать полностью остыть. Если снова образовалась небольшая пенка, убрать её ложкой. Повторить процедуру в третий раз. Дать снова полностью остыть.

В четвёртый раз поставить тару с вареньем на средний огонь, добавить гвоздику и

лимонную кислоту, перемешать, дать закипеть, убавить огонь до минимума и проварить варенье в течение 10-15 минут.

## Варенье из инжира

Автор: Мухаббат  
28.08.2012 08:18 -

---

Разлить готовое варенье в стерилизованные банки, закрутить стерилизованными крышками, перевернуть банки и дать полностью остыть варенью в таком виде.

*Варенье в банках хранить в прохладном месте.*

{jcomments on}