Варенье из урюка с косточками

Автор: Мухаббат
17.07.2012 00:00 - Обновлено 17.07.2012 19:49



Я предпочитаю в ароматное варенье из урюка добавлять косточки, поскольку они придают дополнительный вкус и небольшой изыск. Желательно брать урюк небольшого размера, плотный и слегка недозрелый, во-первых, для того, чтобы в процессе варки варенье не превратилось непроизвольно в жидкий джем и, во-вторых, недозрелые плоды имеют свойственную легкую кислинку, тем самым получится не приторное, а сладкое варенье.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг. урюка

900 гр. сахара

2/3 стакана воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Урюк вымыть, обсушить. Разрезать напополам и удалить косточки.

Косточки расколоть и вынуть ядра.

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 половинки урюка. Осторожно 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 пенку ложкой Её не так много, как при варки вишни или клубники, например, но всё же она появляется). 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. Добавить очищенные ядра урюка.

В третий раз поставить тару с вареньем на средний огонь, дать закипеть, убавить огонь до минимума и проварить варенье в течение 10-15 минут.

Если хотите закрыть на зиму, то 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.

Примечание: я обычно стерилизую банки в промежутке между вторым и третьим кипяченьем. Стерилизую над паром 15 минут. Ставлю банки горлышком вниз на чистое, без посторонних запахов полотенце и сверху накрываю чистым полотенцем.

{jcomments on}