

Варенье из крыжовника

Автор: Мухаббат
23.07.2012 09:18 -



Крыжовник называют северным виноградом. Ягоду выращивают на всем западном полушарии Земли, начиная с Китая и до Кавказа, с Северной Африки и до Калифорнии. Особой популярностью он пользовался в Англии, где проводили соревнования на самую большую ягоду крыжовника. Для варки варенья, крыжовник должен быть слегка недозревший, с кислинкой, тогда ягодки останутся целыми. Слышала и читала о том, что ягоды нужно предварительно

Варенье из крыжовника

Автор: Мухаббат
23.07.2012 09:18 -

прокалывать, либо срезать верхушку, для того, чтобы они не разварились, я этого не делала и ягоды остались при этом целыми. Есть довольно-таки замороченный вид варки, с «отвешиванием» ягод и увариванием сиропа, но меня вполне устраивает мой способ.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг. крыжовника

1200 гр. сахара

2/3 стакана воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Крыжовник очистить от хвостиков (я делаю это маленькими ножничками с острыми концами) и вымыть.

Варенье из крыжовника

Автор: Мухаббат
23.07.2012 09:18 -

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 крыжовник. 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.

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

Варенье из крыжовника

Автор: Мухаббат
23.07.2012 09:18 -

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: фото сделано после второго кипячения, после третьего кипячения сироп приобретает наиболее розовый оттенок.

□

{jcomments on}