Автор: Мухаббат
19.10.2012 08:46 - Обновлено 19.10.2012 08:48

Боярка – ягода, растущая на кустарниках, преимущественно в горной местности и созревающая к осени. Точно знаю, что растёт в Таджикистане и Узбекистане. Нежно желто-розового цвета, с четырьмя маленькими косточками внутри и с небольшой дырочкой посередине. Помню, как в детстве мы надевали на шею боярку, нанизанную на нитку, имитируя тем самым бусы. Ах, какое же это было блаженство, по одной ягодке снимать с нитки, и есть её с большим удовольствием, чуть морщась, от её кисло-сладкого вкуса, и совсем было не важно, что чаще всего она была немытой…

Варенье из боярки получается янтарным, а аромат и вкус схож с пахучими яблочками.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг. боярки

1 кг. сахара

2,3 стакана воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Боярку вымыть и удалить маленькие имеющиеся хвостики.

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 боярку. 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 15-20 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.

{jcomments on}