

Мммм... Сладенькое, кисленькое варенье из черной смородины - то, что нужно на зиму. Конечно сначала надо накушаться вдоволь этой ягодки, пока идёт сезон, насытиться витаминами. А затем уже заготавливать её на зиму. Кстати, вкусный и красивый получается сироп из смородины. Но сегодня мы поговорим о варенье. Кто как варит, какие пропорции использует, как хранит? Дело вкуса, честное слово. Однако обязательно-обязательно нужно припасти себе хотя бы несколько баночек этого чуда-лакомства.



Если с чаем оно покажется вам слишком кислым, тогда смело кладите его в выпечку. Только представьте - за окошком холодно, снег везде лежит, а у вас на кухне тепло, уютно и пахнет пирогом со смородиновым вареньем. Пальчики оближешь.

Джем из черной смородины: что нам для него понадобилось

черная смородина - 1 кг.

сахар - 1 кг.

Пишу именно джем, потому что мне сейчас по душе именно такие сладости - в виде джемов.

Варенье из черной смородины пошаговый рецепт

Ягодку перебираем и моем. Засыпаем сахаром и отправляем на медленный огонь. Черная смородина сочная и поэтому воду добавлять не нужно. Обратите внимание, что по этому рецепту (то есть без добавления воды) ягоды смородины помнутся, что для приготовления именно джема не критично.

Помешивайте варенье во время варки. Примерно через пять минут после закипания, оно будет иметь такой вид: насыщенный сироп и сморщенные ягодки.



Теперь взбиваем полученное варенье блендером. Погружным. Он ведь у вас имеет металлический корпус? Значит горячее варенье ему не повредит. Хорошенько перемалываем. В данном случае получить истинно однородный джем у нас не получится (для этого нужно предварительно процедить варенье, через марлю например), но консистенция его получается все же очень даже хорошая.



Еще раз прокипятим полученную массу на медленном огне и вкусный, яркий джем из черной смородины готов. Раскладывать его нужно, как и любую другую заготовку, в стерилизованные банки, в горячем виде. Если будете хранить варенье в холодном погребе, тогда можно закрыть банки капроновыми крышками. Если же варенье до зимы

будет стоять в тепле, но банки советуют лучше закупорить металлическими крышками при помощи закаточной машины.



Приятного аппетита вашей дружной компании!

Copyright © by [Бирмама](#)

Копирование материалов запрещено