

Абрикосовый джем с косточками

2011-07-21 22:14:35



Я не очень люблю абрикосы, но джем из них получается самым вкусным на свете! Ядра, проваренные в сиропе, совсем не горчат и придают джему тонкий миндальный привкус. Кстати, абрикосовый джем варится быстрее всех, а густоту ему придаёт мякоть, поэтому этот джем получается с очень свежим вкусом!

Нам понадобится: 1 кг. абрикосов 800 г. сахарного песка (по вкусу, в зависимости от сладости абрикосов) 100 мл. фильтрованной воды сок половины лимона

Лично я снимаю с абрикосов кожицу, опуская их ненадолго в кипятком, но это по желанию, потому что это достаточно долгий процесс. Зато джем получается намного нежнее.

Итак, абрикосы моем, складываем в миску и заливаем крутым кипятком, после чего снимаем кожицу. Перекладываем их в кастрюльку, засыпаем сахаром и наливаем воду. Варим около получаса, после чего пюрируем, наливаем сок от половины лимона, добавляем ядра из косточек абрикоса, провариваем ещё 5 минут и перекладываем в стерилизованные баночки. Ставим на крышку до полного остывания.

Вы не представляете, какое счастье достать такой солнечный джем в мрачный зимний день!

Кстати о пользе абрикосов, как раз сейчас сезон этих замечательных фруктов. Пару раз я делала из них превосходную маску для лица, которая очень полезна при сухой коже: смешиваем мякоть от нескольких абрикосов с жирной натуральной сметаной и через 15 минут смываем водой, кожа получается очень свежей и увлажнённой! А так же очень полезна [картофельная маска](#), ведь в картофеле масса полезных витаминов и микроэлементов, так что побалуйте свою кожу полезным и натуральным уходом!

Приятного аппетита!

Смотрите также: [Клубничный джем](#) и [Лимонный джем](#)

© www.njama.ru