

Клубничный джем

2010-06-17 14:19:32



Наконец-то настал долгожданный сезон клубники! В этот период я спешу закрыть побольше баночек, чтобы в холодное время года лакомиться этой яркой и полезной ягодой. И, конечно же, моим любимым лакомством является клубничный джем!

Нам понадобится: Клубника и сахар 1:1 1 ст.л. ванильного сахара (по желанию)

- Клубнику промываем, очищаем от хвостиков, засыпаем сахаром и оставляем на ночь.
- Затем измельчаем в мясорубке или пюрируем блендером.



- Ставим клубнику на плиту и провариваем на среднем огне 30 минут. Клубнику будем проваривать в несколько приёмов, таким образом джем получится густым и насыщенным!
- Оставляем на \approx 5 часов.
- Снова провариваем полчаса, не забывая снимать пенки.
- Оставляем на \approx 5 часов.
- Последний раз провариваем до загустения, джем должен держать форму и не в коем случае не растекаться.



Готовим вместе с Нямой

Клубничный джем

- Горячий джем разливаем в стерилизованные баночки и закатываем или остужаем и храним в холодильнике.

Получается яркий, густой, насыщенный и безумно вкусный джем!!!

P.S. Один момент по поводу сахара, я готовила на свой вкус, а вы кладите сахар на свой, джем всё равно загустеет.

Приятного чаепития!

© www.njama.ru