ИНГРЕДИЕНТЫ

Малина - 1 кг
Вода - 500 мл
Сахар - 1 кг

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Джем из малины - это очень вкусное лакомство, которое нравится многим. Его можно есть с блинчиками, оладушками, различными пирожками или даже использовать его как начинку в пироги.

Вообще, джем можно сделать из различных ягод и фруктов, например из яблок, слив, смородины и т.д. Но в этот раз, я решила приготовить именно малиновый джем.

Итак, для приготовления джема из малины на зиму нам понадобится малина, вода и сахар.

Промываем хорошенько малину и добавляем воду и сахар.

Ставим на огонь, доводим до кипения и варим 20 минут до мягкости.

Снимаем пенку. Даём ягоде остыть. Теперь избавляемся от косточек (мы ведь готовим на зиму малиновый джем без косточек), для этого берём марлю и не много накладываем ягод.

Затем отжимаем. Далее снова ставим на огонь и варим 1 час.

Готовый джем из малины разливаем по баночкам. Даём остыть.

После этого малиновый джем без косточек на зиму нужно поставить в тёмное прохладное место. Доставать при необходимости и по желанию...

Приятного аппетита!!

IAMCOOK.RU
рецепты с фото

IAMCOOK.RU
рецепты с фото