

ОСТАННІ НОВИНИ

- 16:17 «Це класно»: Сумська зізналася, що спить з чоловіком в різних кімнатах
- 15:39 «Дорога смерті» для окупантів: ЗСУ майже паралізували ключову трасу до Криму
- 15:25 Секрет охолодження авто: простий трюк охолодить салон швидше, ніж кондиціонер
- 15:15 Варшава виставила рахунок: Польща хоче повернути сотні мільйонів євро за допомогу Україні
- 15:07 Чемпіон росії з хокею випадково застрелився на очах у діда: той з горя наклав на себе руки
- 15:05 Забудьте про червиві яблука: чим обробити дерева від плодожерки у червні
- 14:40 Близнюки знайдуть нові

Так полуницю ви ще не зберігали: рецепт закрутки, який стає головним хітом зими

16:04 — 11 червня 2026



Олена КУРАШИНА, «ФАКТИ»

Якщо ви хочете зберегти смак [полуниці надовго](#) та насолоджуватися нею навіть поза сезоном, цей рецепт стане справжньою знахідкою. Ним поділилися [на сайті](#) «Господинька», і він ідеально підходить для домашніх заготовок.

Інгредієнти:

- полуниця — 7 кг;
- цукор — 3,5 кг.

Спосіб приготування

Полуницю ретельно промийте та очистіть від хвостиків. Ягоди розділіть на дві частини.

М'які та переспілі ягоди подрібніть блендером до стану пюре. Додайте половину цукру, поставте на сильний вогонь і доведіть до кипіння, постійно помішуючи.

Після закипання всипте решту цукру та проваріть ще близько 5 хвилин.

Окремо простерилізуйте банки. До готового пюре додайте цілі ягоди, знову доведіть масу до кипіння та проваріть ще 5 хвилин. Потім зніміть з вогню й залиште охолоджуватися приблизно на 2 години.

Далі зніміть піну, ще раз доведіть варення до кипіння, проваріть 5 хвилин і розлийте по стерильних банках. Закрийте кришками.

Раніше «ФАКТИ» розповідали, [як приготувати варення з айви та волоських горіхів з лимоном](#). Кисло-солодке варення з терпкими нотками ідеально підійде як начинка для млинців і пирогів або як ласощі до чаю.

Читайте нас у [Facebook](#) 👁 8

🔍 До змісту розділу Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

🖨 Друкowana версія | ✉ Лист редакторів | ⚠ Поскаржитися

Facebook | Поділитися 0 | Telegram | Поділитися | Twitter | Твітнути

ПОПУЛЯРНЕ

- 1 Батько лишив Грушевському стільки грошей, що той побудував шестиповерховий будинок і училище: вийшла книга про українську інтелігенцію початку ХХ століття
30 травня 2026 12:24
 - 2 «Мене називають стервою»: суддя, яка працювала на фсб, отримала 15 років ув'язнення за держзраду в умовах воєнного часу
6 червня 2026 16:50
 - 3 «Наше завдання — померти у вертикальному положенні й без памперса»: 70-річний інструктор ЛФК про боротьбу з поганою генетикою та грижами
7 червня 2026 12:25
 - 4 Вбивця мав з собою два зображення Петлюри, але спитав: «Ви Петлюра?» — і після ствердної відповіді почав стріляти: 100 років тому загинув лідер УНР
25 травня 2026 12:25
 - 5 «Ми заходили на позиції, які знищувалися в нуль»: зірка «Ти — космос» Володимир Кравчук про роки на фронті
28 травня 2026 12:24
- * Рейтинг формується за останні 7 днів

Погода 11.06.26, вдень **sinoptik**
Київ
+28°
вологість: 46% тиск: 746 мм
вітер: 3 м/с, Південний
Погода на 10 днів від [sinoptik.ua](#)

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Забудьте про огірки: ці мариновані кабачки стануть головним хітом літа
11 червня 2026 14:05
- Це не звичайна картопляна запіканка: ідеальний спосіб вгамувати голод
10 червня 2026 20:09
- Не омлет і не бутерброди: ситний сніданок із лаваша та сосисок
10 червня 2026 17:02
- «Колагеновий суп» від Валерія Пономаря: насичений, ароматний, ідеальний для прохолодного дня
10 червня 2026 11:00
- Солодка магія смаку: готуємо галету з полуницею
9 червня 2026 20:06

Новини партнерів

Мапа сайту <ul style="list-style-type: none">НовиниУкраїнаПолітикаГрошіПодії	<ul style="list-style-type: none">СвітПряма лініяБлогиСпортФутбол	<ul style="list-style-type: none">КультураШоу-бізнесФігурка дняСуспільствоСтиль життя	<ul style="list-style-type: none">Книга рецептівЛюди та звіріЖиттєві історії25 років потому	<ul style="list-style-type: none">Історія сучасностіНаука та технологіїКлуб споживачівЗалитайте у Фактів	<ul style="list-style-type: none">Іменинники дняГороскопКурс валютФотофактиПогода
---	---	---	--	---	---