

Гордон > Бувльвар

**БУЛЬВАР**

# Хіт цього літа – ароматний полуничний джем, який готується за кілька хвилин. Рецепт

15 червня, 14.13 [🗣️ Цей матеріал також можна прочитати на руськом](#)



У гарячі банки розлийте джем і знову поставте в духовку на 10 хвилин. Фото: depositphotos.com

**Цей рецепт полуничного джему став справжнім хітом соцмережі Threads – варто просто змішати полуницю із цукром, і вже за кілька хвилин усе буде готово. Перевіреним рецептом джему поділилася українська блогерка Євгенія Москаленко.**

Блогерка похизувалася – поки всі варять полуничне варення, вона вже 10 років поспіль готує полуничний джем із мінімумом цукру, який гарно зберігається просто на кухні й має максимально насичений ягідний смак.

РЕКЛАМА

### Продукти і приготування:

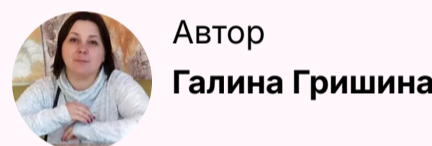
- 1 кг полуниці;
- 350 г цукру;
- упаковка желфіксу.

### Приготування джему

1. Полуницю ретельно помийте і приберіть хвостики.
2. Подрібніть ягоди міксером. Додайте цукор і желфікс.
3. Поставте ягоди на плиту й, постійно помішуючи, доведіть до кипіння, а потім проваріть ще чотири хвилини після закипання.
4. Розлийте джем у стерилізовані банки.

### Як підготувати банки

1. Содою ретельно вимийте банки і кришки. Поставте в духовку на стерилізацію за температури 100 °C на 15 хвилин.
2. У гарячі банки розлийте джем і знову поставте в духовку на 10 хвилин. Після цього залиште їх на 30 хвилин за кімнатної температури, а потім переверніть догори дном.

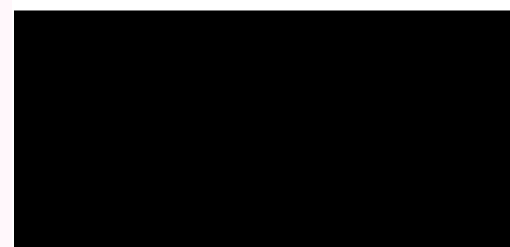


Автор  
**Галина Гришина**

Поділитися

рецепт | полуниця | джем

РЕКЛАМА



**Гроші впадуть з неба після того, як прочитаєш це**



**Якщо з'явилися варикозні вени або синюшні вузли, застосуйте це**



**Забудьте про "перший млинець нанівець". Рецепт, із яким ваші млинці ніколи не пригорять**

## НАЙПОПУЛЯРНІШЕ

- 1 **"Коли я потрапив у в'язницю, сина булили". Як склалася доля дітей Юрія Луценка і де вони зараз. Фото**  
👁️ 13291
- 2 **Полякова відмовила одруженому міністру в інтимі. Як він їй помстився за це**  
👁️ 5642
- 3 **"Купка маразматиків і стара повія". Як Нейолова "зіпсувала некролог", прийнявши орден від Путіна**  
👁️ 4286
- 4 **"До останнього буду повзати, щоб зробити її щасливою". Найгучніші романи Чапкіса**  
👁️ 3865
- 5 **Гордон висміяв російську блогерку, яка стала найвпливовішою людиною в РФ**  
👁️ 2206

РЕКЛАМА

## СВІЖІ НОВИНИ

**"Я трошки вигоріла в цьому плані". Неплях прокоментувала чутки про ескорт**  
15 червня, 20.18

**Софія Ротару емоційно відреагувала на удар росіян по Лаврі. Що вона сказала**  
15 червня, 19.18

**"Треба перевірити на адекватність". Зірка популярного шоу став на захист Мартиновської. Мережа кипить**  
15 червня, 19.03

**"Ну не дали тобі". Полякова розповіла, як після відмови в інтимі склалася її стосунки з міністром**  
15 червня, 18.20

**Усього 15 хвилин – і ціла гора неймовірно пухких та ніжних оладок уже на тарілці. Рецепт**  
15 червня, 17.49

**Зганьбив родину. 29-річний член королівської родини Норвегії дістав тюремний строк за зґвалтування**  
15 червня, 17.00

**Олена Топола відверто розповіла, що передувало її розлученню: Воно ж не відбувається день у день**  
15 червня, 15.11

**Палац "Україна" вдруге зазнав пошкодження через атаку РФ по центру Києва. Відео**  
15 червня, 14.47

**Хіт цього літа – ароматний полуничний джем, який готується за кілька хвилин. Рецепт**  
15 червня, 14.13

**Навіщо тикати дулю фурі і як попередити про спущене колесо. "Темна мова" водіїв**  
15 червня, 13.49

[Більше новин](#)

## БЛОГИ

**Вадим Крищенко**  
У Москві Євдокимов обладнав помешкання з портретом Шевченка. Повернулася із Сибіру мати-"бандерівка"

**Юрій Рибчинський**  
Про цінність культури згадують лише тоді, коли IT стовпи – у могилах

**Олена Курбанова**  
Ні в кого так сильно не вірю, як у свою країну. Тому й народжувати буду тут

**Анна Маляр**  
Це комплекс Путіна – бути "затребуваним самцем". Для фюрера створюють міфи про коханок. Зараз, напередодні виборів, нові чутки, нова нібито пасія

**Олександр Ягольник**  
100 млн грн, чесно зароблених українським шоу-бізнесом у 2021 році, осліли у чиновницьких кишнях

[Більше свіжих блогів](#)

## МАТЕРІАЛИ ЗА ТЕМОЮ



**Полуничне морозиво з трьох інгредієнтів. Сезонний рецепт**  
15 червня, 10.54 БУЛЬВАР

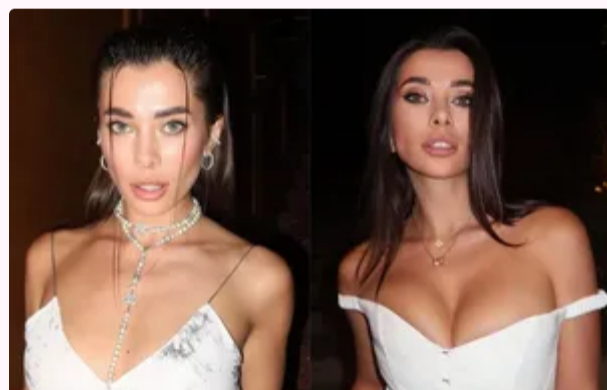


**Поєднайте ці два інгредієнти – буде дуже смачно. Рецепт підливи до молодої картоплі**  
12 червня, 13.15 БУЛЬВАР

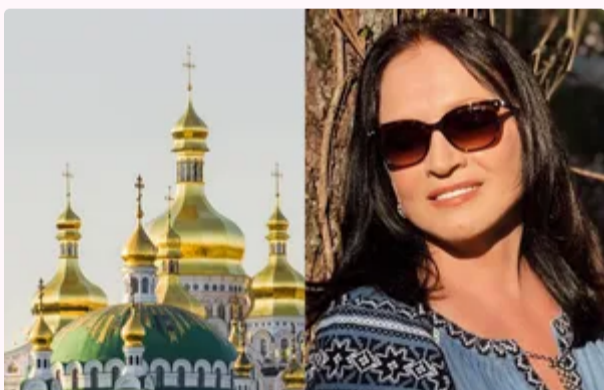


**"Забудьте про "перший млинець нанівець". Рецепт, із яким ваші млинці ніколи не пригорять**  
11 червня, 23.35 БУЛЬВАР

## БУЛЬВАР



**"Я трошки вигоріла в цьому плані". Неплях прокоментувала чутки про ескорт**  
15 червня, 20.18 БУЛЬВАР



**Софія Ротару емоційно відреагувала на удар росіян по Лаврі. Що вона сказала**  
15 червня, 19.18 БУЛЬВАР



**"Треба перевірити на адекватність". Зірка популярного шоу став на захист Мартиновської. Мережа кипить**  
15 червня, 19.03 БУЛЬВАР

НОВИНИ	РОЗДЛИ	МІСТО	СОЦМЕРЕЖІ	ІНФОРМАЦІЯ
Війна в Україні	Новини	Київ	Дмитро Гордон	Правила користування сайтом та використання матеріалів
Політика	Публікації та інтерв'ю	Львів	Гордон	Вакансії
Гроші	У гостях у Гордона	Одеса	Дмитро Гордон	Редакція
Світ	Блоги	Донецьк	Гордон	Реклама на сайті
Спорт	Бувльвар	Харків	Дмитро Гордон	Правова інформація
Культура	LIVE	Дніпро	Гордон	Як нас читати на тимчасово окупованих територіях
Техно	Ексклюзив	Маріуполь	Дмитро Гордон	
Спосіб життя	Фото	Луганськ	Олеся Бацман	
Надзвичайні події	Відео		Дмитро Гордон	
Інфографіка	Опитування		Flipboard	
Цікаве	YouTube-шоу		RSS	
	Спецпроекти		У гостях у Гордона	
			Дмитро Гордон	
			Олеся Бацман	

+380 (44) 207-13-01

+380 (44) 207-13-02

editor@gordonua.com

[Повернутися нагору](#)