

Гордон > Буввар

БУЛЬВАР

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

15 червня, 14.13



В 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 з цукром і вже за кілька хвилин все буде готове. Перевіреною рецептом джему поділилася українська блогерка Євгенія Москаленко.

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

РЕКЛАМА

Продукти та приготування

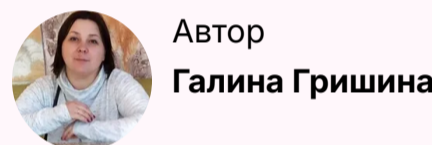
- 1 кг полуниці;
- 350 г цукру;
- упаковка желфіксу.

Приготування джему

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

Як підготувати банки

1. Содою ретельно вимийте банки і кришки. Поставте в духовку на стерелізацію при температурі 100 °C на 15 хвилин.
2. В гарячі банки розлийте джем і знову поставте в духовку на 10 хвилин. Після цього залиште їх на 30 хвилин при кімнатній температурі, а потім переверніть догори дном.



Автор
Галина Гришина

Поділитися

рецепт | полуниця | джем

РЕКЛАМА

Гроші впадуть з неба після того, як прочитаєш це

Знижка на ТОПову продукцію Amway -15%. Зроблено в США

Самий шкідливий мікс бути шкідливим для вашого здоров'я

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

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

Відомий бренд одягу відмовився від співпраці з Мартиновською
15 червня, 13.28 БУЛЬВАР

"Просила, щоб відрізали хоча б одну ногу". Ще одна жаклива заява Мартиновської приголомшила українців
15 червня, 12.15 БУЛЬВАР

НАЙПОПУЛЯРНІШЕ

- 1 **"Коли я потрапив у в'язницю, сина буллили". Як склалася доля дітей Юрія Луценка і де вони зараз. Фото**
👁 13025
- 2 **Полякова відмовила одруженому міністру в інтимі. Як він їй помстився за це**
👁 5006
- 3 **"Купка марзматикив і стара повія". Як Нейолова "зіпсувала некролог", прийнявши орден від Путіна**
👁 3980
- 4 **"До останнього буду повзати, щоб зробити її щасливою". Найгучніші романи Чапкіса**
👁 3800
- 5 **Безугла "засвітила" мереживо у стінах парламенту. Фото**
👁 3037

РЕКЛАМА

СВІЖІ НОВИНИ

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. "Таємна мова" водіїв
15 червня, 13.49

Відомий бренд одягу відмовився від співпраці з Мартиновською
15 червня, 13.28

"Просила, щоб відрізали хоча б одну ногу". Ще одна жаклива заява Мартиновської приголомшила українців
15 червня, 12.15

"Боже, яке чудо!", "Солодка полуничка". Відома спортсменка захопила мережу образом доньки в червоній сукні
15 червня, 11.40

Атака на Київ. Нікітюк розповіла подробиці жакливої ночі, яку провела в задимленому паркінгу
15 червня, 11.35

П'ять важливих кроків під час вирощування томатів – і кожна гілка буде всіяна смачними плодами
15 червня, 11.12

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

Українці вимагали від блогера з Іраку звільнення Мартиновської із СТБ. Як це сталося
15 червня, 10.35

Пирій зникне з ділянки навіть без застосування хімії. Народні методи
15 червня, 10.31

Більше новин

БЛОГИ

Вадим Крищенко
У Москві Свєдкімов обладнав помешканя з портретом Шевченка. Повернулася із Сибіру мати-"бандерівка"

Юрій Рибчинський
Про цінність культури згадують лише тоді, коли її 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, ослі у чиновницьких кишенях

Більше свіжих блогів

НОВИНИ	РОЗДЛИ	МІСТО	СОЦМЕРЕЖИ	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	Буввар	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