

ОСТАННІ НОВИНИ

- 15:19 Жодних дівчат: Кейт і Вільям рятують принца Джорджа від першого гучного скандалу
- 15:13 Пенсії суддів і депутатів в Україні сягають мільйонів: хто отримує найбільше
- 15:02 Викиньте йоржик негайно: досвідчена господиня розкрила секрет бездоганно чистого унітаза
- 14:50 Стрільцям — «Колесо Фортуни» і несподівані повороти, Терезам — «Закохані» і важливий вибір: Таро-прогноз на літо 2026
- 14:41 Все вже в диму: зірки поділилися пережитим під час ракетної атаки росіян
- 14:24 Відомий український футболіст загинув у свій день народження
- 14:15 СБУ показала уламки російського дрона, який поцілів в Києво-Печерську

Полуничне варення за 25 хвилин: в чому секрет

14:25 — 15 червня 2026



Ірина Ветрова, «ФАКТИ»

Сезон полуниці нарешті в розпалі. І ягода вже не скляна, а справжня — запашна і солодка. Звичайно, краще за все її їсти саме зараз. Але думки про те, що ще невідомо, якою буде наступна зима, підштовхують [заготовити полуничне варення](#). Щоб хоч якось підсолодити темні холодні вечори улюбленим смаколикком. Тим більше, що зробити це зовсім неважко.

Спочатку треба вибрати, густе чи рідке варення ви хочете. Якщо ви любляєте густе, щоб воно не стікало по булочці з маслом, то, знов-таки, у вас два виходи: варити довго або додавати желатин, агар-агар чи желфікс.

При будь-якому способі спочатку треба простерилізувати банки. На 1 кілограм полуниці беремо 40 грамів желатина, 700 грамів цукру і 100 мл води. Ягоди миємо з хвостиками, потім плодоніжки відриваємо вручну і складаємо полуницю шарами у таз або каструлю з товстим дном — щоб не пригорало. Небажано використовувати алюмінієвий посуд, бо в ньому ягода окиснюється. Пересипаємо шари полуниці цукром і залишаємо так на пару годин, щоб виділився сік.

Тим часом желатин треба залити кип'яченою водою кімнатної температури. Залити на пів години. Ягоди з цукром ставимо на вогонь, починаємо варити, легенько помішуючи. І прибираючи пінку.

Як тільки варення довариться, тобто за 25 хвилин після закипання, вводимо набряклий желатин. Розмішуємо, зменшуємо вогонь і доводимо до закипання, після чого зразу вимикаємо і розливаємо гаряче варення по стерилізованих банках і закриваємо стерилізованими кришками. Взимку, відкривши банку з варенням ви отримаєте не тільки смакову, але й зорову насолоду, [повідомляє](#) авторка блогу leonis.net.ua.

Можна варити традиційне варення, як варили наші бабусі. Для цього на 1 кілограм ягоди беремо 1 кілограм цукру. Миємо полуницю, видаляємо плодоніжки, трохи просушуємо і пересипаємо в каструлі з товстим дном цукром шар за шаром. Коли за кілька годин ягода пустить сік, ставимо на вогонь і, легенько помішуючи, доводимо до кипіння. Знімаємо пінку, варимо протягом 5 хвилин і відстаєємо з вогню. Варення має охолонути і постояти 4–6 годин, після чого знов ставимо на вогонь, додаємо сік половини лимона і варимо 5 хвилин. Потім відстаєємо на 4–6 годин, потім знов варимо протягом 5 хвилин, після чого розливаємо в стерилізовані банки і закриваємо стерильними кришками. Смак як у дитинстві гарантовано.

Дуже важливо для варення брати сухі тверді ягоди, без гнилизни і пом'ятостей.

Дізнйтесь також про [секрет, завдяки якому банани залишатимуться свіжими тижнями](#).

Читайте нас у [Facebook](#)

42

До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкowana версія Лист редакторів Поскаржитися

Поділитися 0 Поділитися Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

<p>Українців змусять встановити вдома другий лічильник електроенергії: кого це стосується</p>	<p>Газ для українців різко подорожчає: тарифи зростуть вже цієї осені</p>	<p>Відомий український футболіст загинув у свій день народження (фото)</p>	<p>Терезам — «Двійка Мечів» та рівновага за будь-яку ціну, Стрільцям — «Трійка Жезлів» і погляд у майбутнє: Таро-прогноз на 15 червня</p>
---	---	--	---

Новини партнерів

<b>Мапа сайту</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Новини</li><li>Україна</li><li>Політика</li><li>Гроші</li><li>Події</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Світ</li><li>Пряма лінія</li><li>Блоги</li><li>Спорт</li><li>Футбол</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Культура</li><li>Шоу-бізнес</li><li>Фігурка дня</li><li>Суспільство</li><li>Стиль життя</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Книга рецептів</li><li>Люди та звірі</li><li>Життєві історії</li><li>25 років потому</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Історія сучасності</li><li>Наука та технології</li><li>Клуб словживачів</li><li>Залітайте у Фактів</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Іменинники дня</li><li>Гороскоп</li><li>Курс валют</li><li>ФотоФакти</li><li>Погода</li></ul>
---	---	---	--	--	---

Реклама | Передплата | Контакти | Привітання і співчуття | Правила користування сайтом faktu.ua

© 1997—2026 «Факти та коментарі»  
Усі права на матеріали сайту охороняються у відповідності до законодавства України.  
Матеріали під рубриками «На правах реклами», «Реклама», а також позначені символом публікуються у якості реклами та мають інформаційно-комерційний характер.

КНИГА РЕЦЕПТІВ

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 15.06.26, вдень **sinoptik**  
Київ  
**+19°** вологість: 54% тиск: 741 мм вітер: 3 м/с, Західний  
Погода на 10 днів від sinoptik.ua

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Чи потрібно зливати перший бульйон: кулінари нарешті поставили крапку в одвічній суперечці  
15 червня 2026 14:05
- Желе із сметанним кремом: десерт, який світитися всіма барвами  
14 червня 2026 20:06
- Найпростіший чізкейк у світі: без тіста і без духовки  
14 червня 2026 19:05
- Кабачкові чебуреки: смачно, просто та з користю  
14 червня 2026 16:47
- Сирники із соусом сабайон: ідеальний сніданок від Пави  
14 червня 2026 12:55