

Варенье из ягод и фруктов



Где готовим?

Микроволновка

Ингредиенты:

Любые ягоды или фрукты.

Приготовление:

Этот способ приготовления варенья в микроволновке придумала моя мама. Долго пыталась заставить меня сварить таким способом, но я как в том анекдоте: "Пошла -куда послал, вела себя - как называл, ну почему я дурочка тебя раньше не послушалась?" В общем кто сомневается рекомендую сделать хотя бы на 0,5 кг ягод. Ягоды и фрукты годятся любые. Земляника садовая, земляника лесная, малина, черника, абрикосы, персики, нектарины, груши и конечно же яблоки. Ягоды идут целиком, фрукты режу на части.

Приготовленную порцию засыпаю в кастрюльку для микроволновки, на 1 л ягод насыпаю (а если ягоды сладкие то без) ВНИМАНИЕ!!! ОДНУ столовую ложку сахара, кто любит послаще можно 2,3,5,... Слегка смешиваю и ставлю на самую большую мощность. По времени определитесь с опытом сами 8-10 минут, в общем должно закипеть. Как только закипит, кипящую массу перекладываю в стерилизованную банку и закатываю. УСЁ. хранится по 2 года, дольше не пробовала.

Чем хорош рецепт:

1. Не пригорает
2. Не надо стоять мешать
3. Сахара идёт мало (если воооообще положить), т.е низкокалорийное -диетическое
4. Банка ёмкость 0,5 л съедается мигом
5. Если в традиционном варенье земляника садится, в этом остается почти прежнего объёма
6. Хорошо хранится
7. Пока одна партия варится - вторая готовится (режутся сливы, яблоки, убираются у земляники хвостики и т.д.)
8. В прошлом году добавляла агар-агар делала конфитюр.
9. Яблоки Уральское наливное порезанное на две половинки, остаются в прежней форме, просто вытрясаешь на

пласт теста, красиво раскладываешь, сверху корица, сахар - красота обеспечена.
Вот как-то так! Попробуйте сделать хотя бы одну 0,5 л баночку и это будет ваш любимый рецепт.

04.04.2016

[Ксветлячок](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/397/