

## Вкусный и густой клубничный джем

Лимонная кислинка уместно уравновешивает чрезмерную сладость и гармонично сочетается со вкусом клубники. Предлагаю невероятно простой в исполнении пошаговый рецепт клубничного джема на зиму с фото, который окажется кстати для утренних тостов, прослойки бисквитов, песочных тарталеток и сопровождения всевозможных сыров, блинов, ленивых вареников, панкейков. Приготовьте ароматный и красивый клубничный джем по рецепту с фото пошагово моего авторства и вы точно останетесь довольны!



### Ингредиенты

Клубника свежая	500 г
Сахар мелкий	350 г
Лимон	1/4 шт.

[Таблица мер и весов](#)

### 1 Шаг 1



Начнем мой рецепт клубничного джема, вкусного и густого, с лимоном и сахаром с подготовки всех ингредиентов.

## 2 Шаг 2



Клубнику обязательно перебираем, отбраковываем "неликвид" — крепкие, спелые ягоды промываем от остатков грунта, пыли, прочих загрязнений под струей холодной воды. После "душа" оставляем в дуршлаге на пару минут, чтобы полностью избавиться от излишней влаги.

## 3 Шаг 3



Отрываем плодоножки от каждого экземпляра для того, чтобы в нашем густом клубничном джеме не было мусора.

## 4 Шаг 4



Чистые ягоды пюрируем в блендере или вручную — мясистая свежая клубника отлично разминается даже вилкой. Из четвертинки лимона отжимаем сок и сразу же переливаем к клубничному пюре — размешиваем, равномерно распределяя кислый фреш.

## 5 Шаг 5



Перекладываем клубнично-лимонный состав в ковш/кастрюлю с толстым дном, засыпаем всей порцией сахарного песка и отправляем на верхний огонь.

## 6 Шаг 6



После кипения снимаем появившуюся на поверхности розовую пену, снижаем температуру и, иногда помешивая деревянной ложкой/лопаткой, варим наш ароматный клубничный джем следующие 10-15 минут.

## 7 Шаг 7



Готовый джем охлаждаем, затем наполняем им стерилизованные стеклянные емкости.

## 8 Шаг 8



Зимой домашний клубничный джем храним в погребе, холодильнике или кладовой до года, подаем к выпечке, десертам и самостоятельно.

Теперь вы знаете как приготовить клубничный джем в домашних условиях по рецепту с фото! Приятного вам чаепития!)