

Клубничный джем "Пятиминутка"

Данный джем позволяет максимально передать вкус и аромат свежей клубники в зимний период. Приготовление данного джема не потребует много времени и усилий! Буду рада, если вам понравится мой рецепт клубничного джема (варенья). Это мой первый рецепт на Лиге Кулинаров! :)



Ингредиенты

клубника	1 кг
сахар	0,7 кг
"Конфитюрка" (пектин)	2 пакетика

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Ингредиенты для приготовления клубничного варенья (джема) по моему рецепту.

2 Шаг 2



Ягоды клубники нужно тщательно отобрать от гнили. Зеленые хвостики следует срезать.

3 Шаг 3



Ягоды пюрировать в комбайне либо при помощи блендера. В ягодное пюре всыпать сахар. Поставить емкость с будущим джемом на средней мощности огонь.

4 Шаг 4



При закипании джема образуется огромное количество пены. Следует сделать самый слабенький огонек и обязательно непрерывно помешивать. После варки порядка 5 минут пена должна осесть. Всыпать оба пакетика «Конфитюрки» и варить еще порядка 1-2 минут. Клубника – одна из тех ягод, которая не может «похвастаться» содержанием в себе пектина. «Конфитюрка» придаст джему густоту. Следует учесть, что при варке длительностью более 5 минут пектин разрушается. Можно, конечно, обойтись и без него (тогда джем будет жидкий, но не менее вкусный) либо

использовать специальный желирующий сахар вместо обычного.

5 Шаг 5



Такой джем хорошо хранится в условиях квартиры. Он имеет очень насыщенный цвет и сохраняет непревзойденный аромат свежей клубники. Джем отлично подходит в качестве дополнения к молочным и творожным блюдам, блинчикам и оладушкам. А я попробовала свежеприготовленный клубничный джем по этому рецепту, намазав его на тост. Получилось очень вкусно!