

Быстрое варенье на зиму

Вкусное малиновое варенье, которое проходит тепловую обработку, но сохраняет в ягодах полезные вещества, хозяйки называют «пятиминуткой». Ягоды для такого варенья подготавливаем, как в малиновое варенье без варки, рецепт будет отличаться только количеством сахара. На 1 кг ягод возьмем 800 граммов сахара. Малину и сахар перетираем вместе, оставляем на несколько часов, а затем ставим полученную однородную массу на слабый огонь и варим до полного растворения сахара. Потом огонь усиливаем и варим еще 5 минут. Малиновое варенье «пятиминутка» готово! Разливаем горячее варенье по банкам, герметично закрываем или закатываем, переворачиваем вниз крышкой и накрываем покрывалом, чтобы банки медленно остывали. Хранится такое варенье в темном прохладном месте.

<http://fb.ru/article/204386/malinovoe-varene-bez-varki-retsept-domashnie-zagotovki>

Желеобразное малиновое варенье по рецепту 5-минутка

малина — 5 ст.

сахар — 5 ст.

пектин — 2 пакетика по 25 г;

сливочное масло — кусочек 15-20 г

Свежие вымытые ягоды малины перекрутите в мясорубке или же растолките толкушкой. Можно даже использовать обычную столовую вилку. Добавьте необычный загуститель в виде пектина и кусочек сливочного масла, который способствует тому, что пены при закипании не будет. Размешайте.

Доведите подготовленную массу до кипения. Варите на среднем огне и постоянно помешивайте.

И только после активного бурления всыпьте сахарный песок. Размешайте и дальше пусть томится 5 минут на самом медленном огне, но сахар должен весь растаять.

Именно в этот момент можно внести желатин (вместе пектина), который предварительно по инструкции на упаковке замочите. Но, это делать нужно в самом конце, перед выключением.

Банки и крышки прокипятите в воде 10-15 минут. А затем в них разлейте густое малиновое варенье. Накройте крышками и закрутите. Оставьте их на ночь постоять и остыть полностью. Храните в местах, где прохладно и нет прямого контакта со светом.



Малина натуральная. Уложите подготовленные ягоды в стерилизованные остывшие банки, часто встряхивая, чтобы легли плотнее. Накройте банки стерилизованными крышками и поставьте в ёмкость с водой, нагретой до 45-50°C. Стерилизуйте с момента закипания 0,5-литровые – 10 минут, 1-литровые – 15 минут. Закатайте, переверните и остудите.

Малина в собственном соку. Готовится так же, как и в предыдущем рецепте, только уложенные в банки ягоды заливаются малиновым соком, подогретым до 45-50°C. накройте банки крышками и поставьте на стерилизацию. Стерилизуйте с момента закипания 0,5-литровые – 10 минут, 1-литровые – 15 минут. Закатайте, переверните и остудите.

Малина протёртая в сиропе

1 кг ягод малины,

1200 г сахара,

300 г воды.

Сухую малину протрите через дуршлаг деревянной ложкой. Приготовьте сироп: растворите сахар в воде и прокипятите в течение 5-7 минут, затем профильтруйте через 3-4 слоя марли, снова доведите до кипения и соедините с малиной. Перемешайте и, не остужая, расфасуйте в подогретые стерилизованные банки доверху. Накройте банки кружочками пергаментной бумаги, смоченной в спирте, и закройте прокипяченными крышками. Остудите, не переворачивая.

Малиновое варенье (варится 15 минут)

1 кг малины,

1,5 кг сахара.

Засыпьте малину сахаром и поставьте на ночь в холодильник. Наутро поставьте таз на огонь, доведите до кипения и уменьшите огонь. Варите в течение 15 минут. Разложите в стерилизованные банки и закатайте.

Mister-sadovnik.ru

Янаульская центральная районная библиотека

Адрес: Янаул, ул. Ломоносова, 16

Отдел периодических изданий: т. 5-10-99

электронный адрес:

mukcbs54@mail.ru

[Vk.com>club 70100690](https://vk.com/club_70100690)

[Ok.ru.qroup/53716139639024](https://ok.ru/group/53716139639024)



Составитель: Хисамутдинова Д.Ф.

МАУК МКДЦ ЯНАУЛЬСКАЯ
ЦЕНТРАЛЬНАЯ РАЙОННАЯ
БИБЛИОТЕКА

16+



ЯГОДА – МАЛИНА

В огромном липовом саду,
- Невинном и старинном -
Я с мандолиною иду,
В наряде очень длинном,
Вдыхая тёплый запах нив
И зреющей малины,
Едва придерживая гриф
Старинной мандолины...

Марина Цветаева



ЯНАУЛ, 2019

16 августа – любимый день сладкоежек, которые могут вдоволь насладиться излюбленным лакомством в День малинового варенья. Теперь все те, кто ценит упругие ягодки в варенье, кто предпочитает снимать пенку во время варки, кто и дня не может прожить без пары ложек ароматного малинового варенья, могут официально откупорить банки, припасенные на зиму, и испробовать тягучую сладость.

История Дня малинового варенья

Официальное появление праздника датировано 2015 годом. Инициатором возникновения стало популярное кулинарное интернет-сообщество Daily-menu.ru, решившее возобновить старую славянскую традицию.

В древние времена на Руси было принято отмечать День почитания малины. Праздник тогда назывался Малинником, и шумные гуляния в честь сладкой ягоды проводились как раз в середине августа. В те времена славили не столько малиновое варенье, сколько саму ягоду, являвшейся одним из символов плодородия русской земли.

Целебные свойства малины возводились в ранг панацеи. Принимая ягоды внутрь, славяне излечивались от самых разных недугов: простуда, кашель, заболевания горла. Малина способствовала и повышению иммунитета. А девушки-красавицы были уверены, что натирание красной ягодой щек, дарит им здоровый румянец. Кстати, некоторые из русских барышень обязательно съедали горсть ягод перед поцелуем, дабы услышать наивысшую похвалу от парней: «Твои уста сладки, как мед». С тех пор прошло много времени, но малина по-прежнему популярна. Ее применяют и в изготовлении детских лекарственных сиропов, и в составе косметических препаратов. Современная кулинария также не может обойтись без сладких, ароматных, малиновых ягодок. Пирог и пирожки, варенья и джемы, муссы и коктейли, соки и чай, торты и пирожные, мороженое и конфеты – везде, абсолютно везде уместна малина. Да и на зиму ее по-разному заготавливают: сушат, варят варенье, замораживают, перетирают с сахаром.

День малинового варенья в современности

Несколько столетий назад, во время чествования Малинника девушки водили хороводы вокруг малиновых кустов, парни слагали забавные частушки о малине, а старые люди рассказывали легенды о том, как небольшая ягода спасла всю деревню от чумы, как при помощи нескольких ветвей малины заманили медведя и приручили, как прятались в густых зарослях от монголов. Много интересного можно было узнать и о лекарственных свойствах.

Сегодня же, День малинового варенья отмечается с меньшим размахом. Тем не менее, именно 16 августа происходит первая дегустация сладкого, немного вязкого и тягучего варенья. Опробовать искусство хозяек приглашаются родственники, близкие знакомые, соседи, друзья. А в популярных кафе и престижных ресторанах проходят своеобразные акции, во время которых кулинары и повара соревнуются в приготовлении десертов, где главным ингредиентом обязательно выступает малиновое варенье. Всем зрителям после фееричного шоу раздаются готовые блюда совершенно бесплатно.

Полезные свойства малинового варенья

В состав самой ягоды входят:

Углеводы – приблизительно 9%

Глюкоза, фруктоза – 10...12%

Пектин, дубильные вещества – ориентировочно 0,9%

Клетчатка – 4...6%

Кроме этого: железо, цинк, марганец, кальций, медь, селен, фосфор, калий, магний, натрий. А также кислоты: пантотеновая, салициловая, фолиевая. И витамины: РР, А, Е, В, В1, В2, С. Ягода низкокалорийная – всего 52 кКал на 100 г, а вот само варенье (за счет добавленного сахара) уже нельзя назвать диетическим продуктом, его калорийность колеблется в пределах 270...320 кКал в 100 г.

При обработке высокими температурами (варка варенья) малина практически не теряет своих полезных качеств. Поэтому, малиновое варенье вполне целесообразно применять для профилактики острых респираторных заболеваний, а также как дополни-

тельное лекарственное средство при простуде, гриппе, высокой температуре (жаропонижающий эффект).

День малинового варенья – отличная возможность почтить полезную ягодку, съев без зазрения совести несколько баночек варенья. Сладкого вам августа!



Малиновое варенье без варки.

Для приготовления сырого варенья из малины вам понадобится: 1 кг ягод и 1 кг и еще чуть-чуть сахара. Для начала ягоды следует помыть и просушить. Малина по своей структуре очень нежная ягода, поэтому не стоит мыть ее под краном – она развалится и станет водянистой. Промойте ягоды в емкости с водой, а затем переложите в дуршлаг и дайте воде стечь. Малину нужно размять с сахаром и дать настояться несколько часов до полного растворения. Лучше приготовить варенье с вечера и оставить в теплом месте, чтобы к утру оно точно было готово. Сахар можно заменить сахарной пудрой, тогда приготовление малинового варенья пойдет быстрее. Готовое лакомство разлейте по стерилизованным банкам, присыпьте сахаром, закройте крышкой и смело отправляйте в холодильник ваше малиновое варенье без варки. Рецепт можно усовершенствовать, например добавить ягоды смородины или сок лимона для кислинки.

