

# КОНСЕРВИРУЕМ

• ФРУКТЫ И ЯГОДЫ •

ГОТОВЬ БЫСТРО! ГОТОВЬ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!



Москва  
2015



## Ингредиенты

3 кг ягод клубники  
без плодоножек

1,5 кг сахара

большая горсть  
листьев мяты

большая горсть  
листьев синего  
базилика

50 г ванильного сахара

1/3 ч. л. лимонной  
кислоты

# Варенье из клубники с пряными травами

Это варенье лучше всего делать в банке емкостью не более 600 г с закруткой

1. Сложить ягоды в посуду для варки. Засыпать их сахарным песком и поставить на очень медленный огонь (для газа лучше всего использовать рассекатель пламени).
2. Довести варенье до кипения и снять пенку, выключить и дать полностью остыть под крышкой.
3. Снова поставить варенье на медленный огонь. Довести до кипения. Добавить все остальные ингредиенты (листья целиком) и кипятить на медленном огне 15 минут.
4. Разложить по подготовленным банкам и закрыть. Дать полностью остыть и хранить в темном прохладном месте.

1



2

