



Тамара Медведева

ВАРЕНЬЕ—АССОРТИ ОТ МЕФОДЬКИ

Вкусные и полезные рецепты
варенья

Тамара Медведева
Варенье-ассорти от
Мефодьки. Вкусные
и полезные рецепты варенья

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=24861921
ISBN 9785448543746

Аннотация

Все рецепты готовятся очень легко, и справиться с ними способен даже неопытный повар. Десерты получаются очень оригинальными на вкус, а главное – полезными.

Содержание

«Тыква и апельсин»	5
«Яблоки и сливы»	7
«Смородина и ежевика»	9
Конец ознакомительного фрагмента.	10

**Варенье-ассорти
от Мефодьки
Вкусные и полезные
рецепты варенья**

Тамара Медведева

© Тамара Медведева, 2017

ISBN 978-5-4485-4374-6

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

«Тыква и апельсин»

Уникальное и довольно вкусное варенье на зиму можно приготовить из простых продуктов таких, как апельсин и тыква.

Нужно:

1,5 кг тыквы;

2—3 апельсина;

1,5 кг сахара;

1—1,5 стакана воды.

Для начала нужно промыть тыкву, убрать семена и почистить, далее порезать на кусочки небольшие. После из воды и сахара варится сироп и заливается этим брусочки тыквы. Все это следует оставить примерно на один час.

Как только тыква настоится, ее нужно поставить на огонь, довести до кипения и варить примерно минут двадцать.

Апельсины промыть, разрезать на части и удалить косточки, после необходимо измельчить его в блендере или пропустить через мясорубку. Всю полученную массу следует добавить в вареную тыкву и снова поставить на огонь минут на пятнадцать.

Приготовленное варенье следует разлить по стерилизованным банкам и поставить в прохладное место.



«Яблоки и сливы»

Лакомство из такого варенья придется каждому по нраву. Такое варенье не только можно подавать к чаю, но и готовить разнообразные выпечки.

Нужно:

Яблоки 700 грамм;

Сливы 800 грамм;

Сахар 1 килограмм.

Со слив нужно оборвать все хвостики, вынуть косточки и промыв их, разрезать пополам. Промытые яблоки надо нарезать на дольки и удалить из них коробочки.

Яблоки следует поместить в глубокую посуду и половиной сахара засыпать сверху, после перемешать. Далее кладутся сверху сливы и засыпаются остальным сахаром. Все нужно перемешать и оставить примерно на часа 2—3, тогда фрукты дадут сок.

Полученную смесь необходимо поставить на огонь и довести до кипения, после чего убавить жар и тушить примерно полтора часа.

Готовое варенье разложить по стерилизованным банкам и поместить в прохладное место.



«Смородина и ежевика»

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.