Малиновое варенье: ТОП 9 рецептов

Малиновое варенье — популярная заготовка, которую многие хозяйки делают на зиму. Полученный продукт не только вкусный, но и обладает массой полезных свойств: помогает справиться с простудой, укрепляет иммунитет и снижает вероятность образования тромбов. Варенье, приготовленное из малины, является прекрасным десертом, который может украсить любой стол. Существует большое количество способов приготовления этой натуральной сладости.

**Особенности приготовления**

Чтобы малиновое варенье на зиму вышло действительно вкусным, насыщенным и не испортилось во время хранения, необходимо учитывать определенные особенности заготовки и переработки ягод:

* Для придания полученному продукту насыщенно-красного цвета, за один раз нужно готовить не более 2 кг ягод. Окраска останется неизменной, если малину настаивать, либо в конце влить немного сок лимона или же добавить лимонную кислоту.
* Промывать собранные ягоды необходимо только в дуршлаге. При ручном мытье они могут раздавиться, поэтому в процессе приготовления не будет выделяться сок. Важно знать, что непосредственно перед тем, как варить малиновое варенье, ягоды нужно просушить с помощью полотенца, для этих целей можно использовать и обычные бумажные салфетки. В противном случае продукт получится слишком жидким.
* Чтобы избавиться от жучков и сохранить целостность ягод, необходимо приготовить солевой раствор. В 1 л воды нужно добавить 1 ст. л. соли, а затем высыпать и сами ягодки. Личинки жуков всплывут наверх. Воду нужно слить, а малину промыть используя для этих целей большое количество чистой воды.
* Наиболее вкусное малиновое варенье получается из ягод, которые собраны в лесу, чем из купленных на рынке либо в супермаркете.
* Для определения готовности состава, необходимо проделать простую манипуляцию. В начале процесса готовки нужно поместить блюдце в морозилку. Затем на тарелочку положить небольшое количество сиропа и опять поставить его в морозильную камеру (достаточно выдержать 5 минут). Чтобы оценить состав, следует сделать пробу, продукт не растекается — он готов.
* Лучшее место для хранения — прохладное, желательно без доступа света. Благодаря данному способу варенье не заплесневеет и не испортится.

**ТОП рецептов малинового варенья**

Есть несколько различных методик приготовления малинового варенья. Все зависит от количества сахара, подготовленных ягод и их консистенции.

***Малиновое варенье-пятиминутка***

Самый простой рецепт малинового варенья на зиму, с которым справится любая хозяйка.

* Калорийность на 100 г — 295 ккал
* Количество порций — 4
* Время приготовления — 10 минут

**Ингредиенты:**

* Ягоды — 1 кг
* Сахар — 500 г

**Пошаговое приготовление малинового варенья-пятиминутки:**

1. За несколько часов до начала готовки (достаточно 3-4) необходимо погрузить продукт в тазик (лучше взять эмалированный), затем досыпать сахар.
2. По истечении данного времени, как только выделится сок, его нужно поставить на огонь и закипятить.
3. Сироп проварить еще некоторое время, постоянно помешивая, это поможет не допустить пригорания.
4. Перед тем, как приготовить малиновое варенье, необходимо подготовить тару. Ее следует хорошо простерилизовать.
5. Продукт разлить в заранее подготовленную и высушенную тару, плотно закрыть, дождаться остывания.

***Малиновое варенье без варки***

«Сырой» продукт, который готовится из малины, — оптимальная вариация по приготовлению десерта. Процедура не требует больших затрат времени, а готовый продукт имеет вкус свежих ягод. Это связано с тем, что продукт не проходит термическую обработку, благодаря чему его свойства сохраняются.

Пошаговый рецепт малинового варенья.

**Ингредиенты:**

* Ягоды — 1 кг
* Сахар — 1,5 кг

**Пошаговое приготовление малинового варенья без варки:**

1. Ягоды очистить, перебрать, высушить при помощи хлопчатобумажного полотенца. Делать это рекомендуется за несколько часов до начала приготовления.
2. Переложить продукт в подготовленную емкость (тазик) и всыпать сахар. Чем большее количество его добавлено, тем дольше приготовленное варенье хранится.
3. В малину добавить сахар и вручную перетереть, использовать для этих целей можно деревянную толкушку. Чем больше время будет затрачено на растирание, тем более однородная консистенция будет у варенья. Кроме того, находясь в банке, продукт не будет расслаиваться. Не желательно для этих целей пользоваться мясорубкой или блендером.
4. Когда ягоды с добавленным в них сахаром превратятся в однородную кашицу, их нужно разложить по предварительно простерилизованным банкам, отступая от горлышка примерно на 2 см.
5. Сверху в каждую из банок следует положить сантиметровый слой сахара. Через время он застынет и станет сладкой корочкой. Это поможет дольше сохранить продукт.
6. Тару закрыть полиэтиленовыми крышками, можно завязать пергаментной бумагой.

***Густое малиновое варенье***

Густое малиновое варенье — полезный десерт. Продукт сладкий, обладает насыщенным вкусом, его очень легко приготовить.

**Ингредиенты:**

* Малина —1 кг
* Сахар — 1,5 кг

**Пошаговое приготовление:**

1. Необходимо соединить ягоды с сахаром таким образом, чтобы слои чередовались. Вначале насыпается немного ягод, потом стакан сахара и опять малина. Делать чередование нужно до тех пор, пока не будут уложены все подготовленные продукты.
2. Тазик с засахаренными ягодами оставить на 3-4 часа, чтобы из них в достаточном количестве выделился сок.
3. Как только будет получен сок, его следует слить в глубокую кастрюлю, поставить ее на огонь и проварить. Делать это нужно на протяжении 10-15 минут. Так варенье не будет очень жидким.
4. Когда сироп проварится, в него нужно высыпать засахаренные ягоды и перемешать. Дождаться, пока он закипит, снять образовавшуюся пенку. Имеет значение, сколько варить малиновое варенье. В данном рецепте длительность варки около 15 минут.
5. Приготовленный продукт аккуратно разлить по банкам, а потом закатать.

***Малиновый джем***

Рецепт малинового варенья отличается тем, что его время приготовления несколько дольше. Полученный джем имеет нежный и сладковатый вкус.

**Ингредиенты:**

* Ягоды — 1 кг
* Сахар — 1 кг

**Пошаговое приготовление джема:**

1. Отделить плодоножку, промыть и высушить ягоды.
2. Добавить половинную норму подготовленного сахара. Для выделения сока нужно поставить будущий джем в холодильник. Лучше оставлять для настаивания на ночь.
3. Отделить малину от выделившегося сока и добавить сахар.
4. Смешать, поставить на огонь и закипятить.
5. В горячую жидкость высыпать ягоды и оставить их на протяжении получаса вариться. При этом будущий джем следует помешивать и убирать появляющуюся пену.
6. Через 30 минут необходимо проверить, готов ли продукт. Для этого небольшое количество джема нужно положить на плоскую тарелку и дождаться его остывания. Затем провести ложкой либо чистым пальцем и посмотреть, если джем не растекается, его готовность подтверждена.
7. Десерт расфасовать в подготовленную тару и закатать.

***Малиновое варенье без косточек***

Перед тем, как приготовить пошагово малиновое варенье без косточек, необходимо обзавестись ситом либо марлей, они понадобятся для удаления мелких косточек.

**Ингредиенты:**

* Малина — 1 кг
* Сахар — 1,5 кг
* Очищенная вода — ½ стакана.

**Пошаговое приготовление варенья без косточек:**

1. Ягоды необходимо перебрать, вымыть и хорошо высушить.
2. Высыпать в глубокую емкость, влить примерно полстакана воды, довести до кипения и варить 15 минут.
3. Когда продукт немного остынет, нужно удалить косточки, используя мелкое сито либо стерильную марлю, предварительно сложенную в 2-4 раза.
4. Выделившийся сок необходимо перелить в подготовленную емкость, досыпать сахар.
5. Сироп закипятить и оставить еще на 1 час на плите. Во время готовки продукт нужно постоянно мешать и снимать образовавшуюся пену.
6. Готовый продукт разлить по предварительно простерилизованным банкам, закатать их и поставить крышками вниз. Банки лучше накрыть полотенцем и дать им остыть.

***Быстрое малиновое варенье***

Данный быстрый рецепт сладости, приготовленной из малины, подходит для заготовок «на скорую руку». Он займет минимальное количество времени.

**Ингредиенты:**

* Малина — 1 кг
* Сахар — 1 кг

**Пошаговое приготовление быстрого варенья из малины:**

1. Малину необходимо перебрать, вымыть и просушить.
2. Высыпать в емкость блендера, добавить к ним сахар, немного перемешать, а затем перемолоть, чтобы получилась однородная кашица.
3. Полученную смесь перелить в кастрюлю и поставить на средний огонь.
4. Довести до кипения, убрать появившуюся пену и оставить на слабом огне еще 5 минут.
5. По истечении этого времени готовую сладость разлить по стерильным банкам, закатать и охладить. Желательно оставить для настаивания на протяжении нескольких дней.

***Малиновое варенье на фруктозе***

Этот вариант подходит для людей с сахарным диабетом или для тех, кто страдает непереносимостью глюкозы. Кроме того, фруктоза гораздо слаще сахара, но менее калорийна, поэтому ее понадобится взять в меньшем количестве.

**Ингредиенты:**

* Малина — 1 кг
* Фруктоза — 700 г
* Вода — ½ л

**Пошаговое приготовление варенья на фруктозе:**

* Продукт тщательно перебрать, промыть и высушить.
* Смешать воду с фруктозой таким образом, чтобы получился однородный сироп.
* Приготовленную сладость вылить в глубокую кастрюлю, добавить ягоды и поставить на медленный огонь на 7 минут, постоянно помешивая и удаляя пену.
* Как только варенье на фруктозе будет готово, его необходимо расфасовать по банкам и закатать.

***Протертая малина в сиропе***

Это один из самых простых способов приготовления натуральной сладости. Сами ягоды не нужно варить, а готовая сладость будет иметь максимально однородную консистенцию.

**Ингредиенты:**

* Малина — 1 кг
* Сахар —1,2 кг
* Вода — 1 стакан.

**Пошаговое приготовление протертой малины в сиропе:**

1. Предварительно перебранную, промытую и высушенную малину всыпать в дуршлаг и перетереть при помощи ложки.
2. Далее нужно приготовить сироп. Для этого воду следует вылить в подготовленную емкость (например, в тазик, кастрюлю), добавить к ней сахар, размешать, поставить на плиту, довести до кипения и проварить на протяжении 7 минут.
3. Приготовленный продукт нужно профильтровать, для этих целей подойдет марля, сложенную в несколько раз, а затем снова прокипятить на огне.
4. В профильтрованный сироп добавляют перетертые ягоды и перемешивают.
5. Пока десерт не остыл, его нужно разлить до краев в чистые предварительно подогретые банки. Накрыть их кружками из смоченной в спирте бумаги, закрыть стерильными крышками. Закатанные банки можно не переворачивать.

***Малиновое варенье в микроволновой печи***

Методика приготовления подойдет для тех хозяек, у кого постоянно не хватает времени, и нужно одновременно выполнять несколько дел.

**Ингредиенты:**

* Ягоды — 1 кг
* Сахар — 1 кг
* Вода — 1 стакан.
* Лимонная кислота — 1 ч. л.

**Пошаговое приготовление варенья в микроволновой печи:**

1. Ягоды просушить.
2. Воду вылить в среднюю емкость, всыпать сахар, хорошенько размешать и поставить посуду в микроволновую печь.
3. Сироп следует готовить на максимальной мощности, примерное время – 15 минут. Периодически микроволновку останавливать и перемешивать жидкость.
4. В готовый сироп кроме малины еще нужно добавить и лимонную кислоту (можно заменить соком лимона), хорошо смешать и поставить в микроволновую печь на 15-20 минут. Важно постоянно выполнять помешивания.
5. Продукт необходимо расфасовать по стерильным банкам, закрыть крышками, перевернуть и замотать в теплый плед.

Малиновое варенье — вкуснейший десерт. Приготовить продукт можно различными способами, не тратя много времени и сил, а зимой наслаждаться этим сладким, натуральным и полезным продуктом.