**ТОП-6 рецептов абрикосового варенья**

Анонс: Как сварить вкусное абрикосовое варенье? Особенности приготовления, ТОП-6 лучших рецептов. Видео-рецепты.

Содержание статьи:

Особенности приготовления

ТОП-6 рецептов варенья из абрикосов

Пятиминутка

С грецкими орехами

Королевское

С апельсинами

С желатином

Диетическое

Видео-рецепты

Варенье из абрикосов — это не только вкусный, но и полезный десерт восхитительного янтарного цвета. Изысканный вкус, терпкий аромат фруктов — что еще нужно для томительно длинных зимних вечеров за кружкой чая? Главное, не забыть позвать друзей и родных.

**Особенности приготовления абрикосового варенья**

В наши дни, чтобы полакомиться вкусным вареньем из абрикосов, не обязательно иметь свой сад. Достаточно пойти на рынок или в магазин, чтобы купить свежие плоды. Прежде чем совершить покупку, в первую очередь, нужно обратить внимание на цвет фруктов. Они должны быть светлого оранжевыми, без пятен и побитых бочков. Во-вторых, лучше потрогать абрикосы и выбрать в меру мягкие. Тогда варенье получится тягучим и сладким.

Предпочтительно отобрать ягоды одного размера, чтобы при варке они равномерно пропитывались сиропом.

Самыми вкусными многие хозяйки считают такие сорта, как «Айсберг», «Алеша», «Парнас», «Черный бархат», «Лель».

Если абрикосы полежали и стали слишком мягкие, не нужно расстраиваться, из таких плодов получится замечательный джем или пюре.

Чтобы сварить варенье из абрикосов дольками, необходимо как можно реже и аккуратнее перемешивать десерт.

Лимонная кислота поможет растворить сахар в варенье. Ее следует всыпать в расчете 4г на 1 кг абрикосов.

Опытные хозяйки рекомендуют использовать для приготовления этого варенья медную посуду с толстым дном, однако если такой в наличие не имеется, можно вполне обойтись эмалированной тарой.

Перед тем, как разлить варенье по банкам, их необходимо тщательно промыть и простерилизовать.

Косточки от абрикосов можно не выкидывать, а добавить их в варенье. С ядрышками ваше лакомство станет еще вкуснее.

**ТОП-6 рецептов приготовления абрикосового варенья**

Абрикосы – кладезь витаминов А, группы В, Е, Р и С, а также микроэлементов, таких как магний, фосфор, калий, железо и других. А еще эти солнечные плоды выводят из организма холестерин, благодаря содержанию в них большого количества пектина. Поэтому каждой семье, особенно той, в которой есть пожилые люди, просто необходимо запастись баночкой варенья из абрикосов на зиму.

**Абрикосовое варенье-пятиминутка**

Это самый легкий способ приготовления янтарного лакомства, с которым справится даже новичок в ремесле зимних заготовок. Поэтому тем, кто впервые варит варенье из абрикосов подойдет именно этот рецепт.

* Калорийность на 100 г —163 ккал
* Количество порций — 2
* Время приготовления — около 3 часов

**Ингредиенты:**

* Абрикосы —2 кг
* Сахар —1 кг

**Пошаговое приготовление абрикосового варения-пятиминутки:**

1. Свежие плоды необходимо высыпать в дуршлаг и промыть проточной водой.
2. Затем необходимо высушить абрикосы, разложив их на бумажном полотенце.
3. Удалить из абрикосов косточки. Нужно очень аккуратно разделить плоды на половинки, и достать ядрышки.
4. Поместить плоды в посуду для варки варенья, засыпать сахаром и подождать, когда абрикосы дадут сок. Лучше всего оставить их на ночь, но если не терпится приступить к действию, то подождать хотя бы пару часов.
5. Поставить массу на плиту, довести на медленном огне до кипения. А затем, постепенно помешивая, варить еще 5 минут.
6. Оставить варенье на 20 минут, а затем вновь довести до кипения. Подержав 5 минут, снять с огня. Повторять процедуру пятиминутной варки необходимо два раза, а в третий – оставить на плите до 15 минут.
7. Разлить варево по заранее простерилизованным банкам и закрыть металлическими крышками.

**Абрикосовое варенье с грецкими орехами**

Поистине сказочный рецепт для настоящих гурманов. Таким десертом с легкостью можно удивить даже заграничных гостей. А для мам маленьких приверед, которые не любят орехи, насыщенные полезными жирными кислотами, этот рецепт варенья настоящая палочка-выручалочка.

**Ингредиенты:**

* Абрикосы —1 кг
* Сахар —800 гр
* Грецкие орехи — высчитываются по числу абрикосов (1:2)
* Вода – 200 мл
* Листочки смородины и вишни – 6 шт

**Пошаговое приготовление абрикосового варенья с грецкими орехами:**

1. Для данного рецепта абрикосового варенья на зиму подойдут лучше всего недозрелые плоды. Их необходимо промыть и высушить.
2. Сделать недлинный надрез на абрикосе сбоку, чтобы можно было достать косточку. Чем аккуратнее вы это сделаете, тем целостнее останется форма плода.
3. Наколоть фрукты иголкой с разных сторон. Это нужно для того, чтобы «начинка» ягод тоже пропиталась сладким сиропом.
4. Внутрь каждого абрикоса аккуратно поместить половинку грецкого ореха.
5. Приготовить сироп следующий способом: смешать воду и сахар, поставить на огонь и кипятить, помешивая деревянной лопаткой, в течение 5 минут до полного растворения песка. Должна получиться липкая и густая масса.
6. Опустить абрикосы в сироп так, чтобы они не разломались. Поставить на огонь, добавив вымытые и высушенные листочки смородины и вишни. Перемешивать варенье не нужно! Лишь один-два раза за варку немного встряхнуть емкость с содержимым и убрать пенку.
7. Кипятить будущее варенье из абрикосов с орехами 5 минут, а затем убрать его на 10-12 часов.
8. Затем снова поставить тару на плиту, довести до кипения и проварить 5минут. Не забывайте немного встряхивать ягоды, чтобы они проворачивались в сиропе.
9. Снять кастрюлю с огня и вновь поставить «отдыхать» на 10-12 часов. Спустя это время проварить десерт 20-25 минут, и готово!
10. Вытащить листики смородины и вишни. Бережно, не повреждая плодов, разложить абрикосовое варенье по банкам и закрыть крышками. Завернуть в одеяло, предварительно перевернув вверх донышком. После остывания поставить в темное место, и ждать подходящего случая, чтобы открыть наивкуснейший из десертов.

**Королевское варенье из абрикосов**

Вот еще один оригинальный способ приготовления варенья из абрикосов без косточек. В данном случае плоды начиняют ядрышками. Благодаря богатому остро-сладкому вкусу и темно-золотистому цвету, оно и носит такое название.

**Ингредиенты:**

* Абрикосы —1 кг
* Сахар —600 гр

**Пошаговое приготовление королевского варенья из абрикосов:**

1. Вымыть фрукты и просушить на полотенце, удалить косточки. Засыпать ягоды сахаром и оставить в сторонке. Подождать, когда они дадут сок.
2. Когда сахар растопится благодаря соку абрикосов, поставить кастрюлю на огонь, дождаться кипения, а затем встряхнуть таз, чтобы ягоды утонули в соке. Дать варенью настояться минимум 2 часа, а лучше отложить дальнейшие действия на всю ночь.
3. Косточки абрикосов залить кипятком на 2 часа, тогда достать ядрышки будет очень просто.
4. Вновь поставить варенье на плиту, довести до кипения, а затем всыпать абрикосовые ядрышки.
5. Не забывайте прокручивать таз, чтобы ягодки равномерно покрывались сиропом, а также снимать пенку, чтобы не допустить попадание грязи.
6. Когда сироп в варенье приобретет красивый темно-янтарный цвет – выключить газ. Горячее варенье из абрикосов с ядрышками разлить по банкам и закатать крышками.

**Абрикосовое варенье с апельсинами**

Есть масса рекомендаций, как приготовить варенье из абрикосов с различными добавками и специями. Если под рукой не окажется грецких орехов, или вы не являетесь их любителем, то данный рецепт — с горчинкой и кислинкой — может прийтись вам по вкусу.

**Ингредиенты:**

* Абрикосы —2 кг
* Сахар —2 кг
* Апельсины — 2 кг

**Пошаговое приготовление абрикосового варенья с апельсинами:**

1. Спелые абрикосы помыть под струей воды, очистить от косточек и разделить на дольки.
2. Затем плоды необходимо преобразовать в пюре при помощи блендера, мясорубки или толкушки — выбирайте удобный для вас способ.
3. Готовое пюре засыпать сахаром и проварить на небольшом огне в течение 10 минут.
4. Помыть тщательно апельсины, разрезать их и, если есть, удалить косточки. Кожуру срезать ни в коем случае не следует, так как именно благодаря ей варенье приобретет нужную остроту. Пропустить фрукты через мясорубку и добавить к сладкому пюре из абрикосов.
5. Довести массу до кипения, убавить газ и, помешивая, подержать на огне 10 минут. Это варенье из абрикосов получается очень густым, а апельсиновая цедра добавит ему необходимую пикантность.
6. Не бросайтесь на десерт сразу же, оставьте этот фруктовый деликатес на зиму — простерилизуйте банки и крышки, разложите в них варенье.

**Абрикосовое варенье с желатином**

Если начинять плоды орехами кажется задачей непосильной, апельсины вы не едите или не хотите заморачиваться с покупкой дополнительных продуктов, то стоит обратить внимание на это простое варенье из абрикосов с желатином.

**Ингредиенты:**

* Абрикосы —1 кг
* Сахар —500 гр
* Желатин быстрорастворимый — 30 гр

**Пошаговое приготовление абрикосового варенья с желатином**

1. Помыть плоды абрикоса, разделить на половинки и, как в предыдущих рецептах, вытащить косточки.
2. Слоями выложить сахар, затем абрикосы и желатин. Повторять слои, пока не кончатся подготовленные для варенья продукты. Забыть о варенье на сутки.
3. Когда абрикосы пустят сок, тару с лакомством необходимо поставить на огонь и кипятить минут 5-10, после чего горячим разлить по стерилизованным банкам и закатать металлическими крышками.
4. Абрикосовое варенье на зиму готово. Если вы открыли баночку десерта, а желе не застыло, то советуем поставить его в холодильник на 15-20 минут, только потом приступать к чаепитию.

**Диетическое варенье из абрикосов**

Какими бы полезными не были эти сочные плоды, наличие сахара в рецепте абрикосового варенья может пагубно сказаться не только на фигуре, но и на здоровье организма в целом. Поэтому, если вы приверженец низкокалорийных блюд, расскажем, как варить абрикосовое варенье без добавления сахарного песка.

**Ингредиенты:**

* Абрикосы —2 кг

**Пошаговое приготовление диетического варенья из абрикосов:**

1. Для данного лакомства обязательно понадобятся перезрелые и очень мягкие фрукты.
2. Промыть абрикосы под струей воды, высушить на полотенце или бумаге, а затем вынуть косточки.
3. Переложить в чашу блендера и взбить до состояния пюре. Если у вас нет в доме этой техники, не беда, можно справиться с помощью мясорубки.
4. Абрикосовую массу необходимо переложить в кастрюльку и поставить на огонь. Дождаться бульканья и пузырей, убавить газ до минимума и прокипятить варенье в течение 5 минут.
5. Готовый диетический десерт разложить по стерилизованным баночкам или употребить сразу же после остывания.
6. Хранить варенье, приготовленное по данному рецепту, лучше всего в холодильнике, на балконе или в любом другом прохладном месте. Из-за отсутствия сахара, который выступает в любом варенье в качестве консерванта, абрикосовый джем может быстрее испортиться.

Мы рассмотрели самые популярные пошаговые рецепты варенья из абрикосов, но все они удивительно вкусные, а, главное, полезные. Ведь что может быть лучше — достать баночку приготовленного собственными руками десерта и за интересной книжкой или статьей в Интернете, насладиться кусочком янтарно-желтого счастья? А может в процессе дегустации сладости вам удастся придумать свой неповторимый рецепт угощенья из абрикосов?