Вступление

Вишневое варенье - необходимое домашнее средство, которое можно приготовить по традиционному рецепту или с некоторым отклонением от принятой разработки. Вы можете изменить характеристики сладостей, добавив другие ягоды, фрукты и добавки, которые влияют на вкус десерта.

Густое вишневое варенье с косточками: рецепт 1 кг ягод

Целесообразно готовить это варенье особенно с 1 кг вишни, чтобы оно было более пряным и насыщенным. Но вы можете взять огромное количество сразу, если это необходимо. Ягоды берут с семенами. Перед их приготовлением желательно тщательно вымыть и высушить - лишняя вода не подходит, но мы хотим получить густой продукт.

Сахар целесообразно принимать по традиционной схеме: 1 кг вишни - 1 кг песка.

Ингредиенты:

вишня с косточками - 1 кг

сахар - 1 кг

1. Возьмите большой таз или кастрюлю. Вылейте половину сахара на дно, сверху вылейте приготовленную вишню. Посыпать оставшимся сахаром. Добавьте в эту форму 6-8 часов, чтобы появился сок.

вишневое варенье

2. Поставьте посуду на сильный огонь. Аккуратно размешайте вишню деревянным шпателем, доведите консистенцию до кипения. Растворить сахар. Размешайте соответственно, чтобы он не горел.

вишневое варенье

3. Не оставляйте варенье, постоянно помешивайте. Соскрести липкий сахар со стен и дна. Будьте осторожны, чтобы не растирать вишню - ягоды должны оставаться нетронутыми. После варки - появляются огромные пузырьки - выключить огонь. Оставьте фрукты на 6 часов при комнатной температуре. В это время вишня насыщается сиропом.

4. Когда варка, доведенная до кипения, однажды встанет, снова поставьте ее на плиту. И снова дождитесь, пока он закипит. Выключите и включите еще на 6 часов. За это время сироп загустеет, вишня станет более упругой.

вишневое варенье

5. Стерилизовать банки и крышки. Положите настоящую вишню только в сухую стеклянную тару; это крайне не нужно, чтобы подготовить его. Такой взгляд, вы сохраните большую полезность в ягодах. Сироп пока не совсем густой, его можно варить.

вишневое варенье

6. Положите сироп без вишни на плиту и варите до соответствующей плотности. Как проверить наличие? Одна капля должна быть добавлена ​​в блюдце. Если он не расцветает, значит, он готов иметь в виду!

7. Разлейте ягоды по банкам с горячим сиропом и закройте крышками.

вишневое варенье

8. Дайте вишневому варенью полностью остыть и храните его в черном месте, где не будет даже солнечного света (и вдали от батарей). Такой бланк в идеале лежит год или даже два.

вишневое варенье

Из 1 килограмма вишни выходит около 1,5 литра варенья. Можно взять 1 литр и емкость 0,5 литра или два 0,7 литра.

Густое и пряное вишневое варенье

Лично мне очень нравится этот конкретный вариант, и я люблю готовить несколько банок для него в течение года. Готовый продукт густой и очень острый.

Нам будет полезно:

вишня - 1 кг

сахар - 1 кг

Я всегда добавляю сахар в этот рецепт именно в этой пропорции. В то же время готовая сладость отличная, не сладкая и остается пряный и густой на протяжении всего срока хранения.

Производство:

Этот метод изготовления называется «проверка». И название связано с тем, что мы сначала разогреваем фрукты в сочетании с сахаром до кипения, а затем даем настояться в течение 12 - 24 часов. И так трижды. То есть время приготовления этого метода составит от 2 до 3 дней.

Но это, конечно, не значит, что мы будем стоять у плиты все это время. Желательно готовить содержимое три раза в течение 5 минут. И все остальное время вишня будет насыщаться сиропом и его соком. Я называю этот метод "пять минут"

1. Для сортировки фруктов удалите искаженные и разложившиеся фрукты и цветоносы. Вымойте немного воды, затем положите на полотенце или салфетку и дайте ей стечь. Сок окрашивает ткань, поэтому помните об этом при сушке фруктов.

2. Налейте немного сахара в тарелку и начните удалять кости прямо над этим тазом. Вишня очень сочная и готовится к тому, что при чистке этот сок будет стекать прямо в емкость.

Кость можно удалить с помощью специального устройства или булавки. Вы можете посмотреть видео в конце статьи на эту тему.

3. Как только образуется небольшой слой очищенного плодоношения, снова посыпьте его сахаром. И так перемешайте, пока оба не закончатся. Движение, чтобы выпустить сок быстро.

4. Добавьте большое количество сока для инфузии и формирования в течение 3 - 4 часов. Если времени нет, вы можете размещать через полчаса и немедленно перейти к следующему шагу.

5. Поставить на слабый огонь и размещать, помешивая, затем растворить сахар. Когда сахар больше не лежит в течение дня толстым слоем, а немного тает, огонь можно добавить к средней. Вы можете увидеть это, выбрав шпатель снизу.

На всех этапах нагревания и плавления важно, чтобы масса хорошо перемешивалась, чтобы сахар не горел. Но будьте осторожны, чтобы не разрушить целостность ягод.

6. Подождите, пока сироп закипит. Затем встряхните таз, чтобы все фрукты были в сиропе для жарки. Кипение скоро закончится, но оно скоро восстановится. Отныне правильный будет определять квартиру 5 минут.

7. За это время удалите полученную пену. Обязательно удалите пену, так как без нее варенье будет лучше, и важно, чтобы оно еще лучше лежало.

8. После 5 минут кипячения выключите огонь и поместите миску с содержимым в скрытое место, куда маленькие дети и животные не смогут добраться до нее, чтобы случайно не перевернуть ее.

После того как сироп остынет, накройте его полотенцем. А чтобы не попасть в таз, накрывайте его раньше грилем из духовки.

9. Капля на 12 - 24 года. Я оставляю его на 24 часа, чтобы фрукты могли расслабиться и получить много сока. Но 12 часов также может быть достаточно, особенно если у вас мало времени.

10. По истечении отведенного времени снова поставьте содержимое на огонь и повторите функцию - снова доведите до кипения и варите 5 минут, удаляя пену.

11. Охладите снова и оставьте на 12-24 часа.

12. Затем включите огонь в третий раз, снова на 5 минут.

13. К 3-му разу мы должны приготовить банки и крышки. Я использую колпачки, но вы можете взять те, которые свернуты на швейной машине.

По крайней мере, некоторые, хотя другие, наряду с банками, должны быть тщательно вымыты и стерилизованы.

четырнадцать. Налейте сладкую кипящую сладость в банки и накройте крышками. Переверните их вверх дном, накройте полотенцем и дайте им остыть.

15. Затем хранить в прохладном прохладном месте.

Варенье густое, с большим количеством фруктов и низким содержанием сиропа. Как я уже сказал, это прекрасно. Это может даже лежать в течение огромного года. Но при хранении в течение очень длительного времени он становится очень густым, а фрукты сжимаются, а сироп становится темнее.

Поэтому лучше использовать его в течение всего года.

И в течение установленного периода плоды остаются целыми, а не мягкими. Сироп густой, красивого рубинового цвета.

Не нагревайте фрукты в течение более 5 минут. В противном случае он потеряет свой собственный цвет и станет слишком густым темным. Его нужно готовить очень сильно, и настаивать вишню в это время очень хорошо, смоченной в сиропе.

Но в целом рецепт прост. Самое трудное и самое длинное, что нужно сделать - это удалить кости. И весь другой процесс - одно удовольствие! И удаление костей - это тоже хорошее упражнение, оно даже где-то похоже на медитацию. Особенно с твоей любимой музыкой!

3. Традиционно рецепт приготовления густого вишневого варенья

Этот рецепт для любителей густого вишневого варенья, которое можно выкладывать на сладкие бутерброды. Варенье получится действительно густым и очень острым.

Ингредиенты:

спелая вишня - 1 килограмм;

сладкий песок - 1,5 кг;

питьевая вода - 1 стакан. По традиционному рецепту приготовьте густое вишневое варенье следующим образом:

Готовим спелые вишни к приготовлению обычным способом: разбираем, отрываем щетки, моем ягоды. Следующие шаги зависят от выбора хозяйки: с костями или без.

Сорта, хорошо сочетающиеся с густой формой варки вишни с сахаром: Захарьевская и Владимирская, а также с избыточным содержанием сладкого песка.

Вылейте желаемое количество сахара в ягоды, положите в кастрюлю и оставьте на 3 часа, затем вылейте рецепт на медленном огне и перемешайте, чтобы ягоды не горели, доведите до кипения, затем снимите с огня Дождитесь охлаждения и в 4 приема доведите процесс кипения до необходимой плотности. Рецепт вишневого варенья

Густое вишневое варенье, благодаря высокому содержанию сахара, можно хранить под мягким чехлом в сухом и прохладном месте. В витражные и сухие стеклянные банки поставить в холодильник.

Очень густые пять минут с желатином

Все любят густое варенье. И многие считают, что чем толще, тем вкуснее. Вы можете приготовить его в виде желе, используя различные варианты, хотя это довольно просто. Можно просто отварить сироп, я уже поделился этим рецептом с пряной абрикосовой сладостью.

Существует также еще один вариант, в котором вы можете просто добавить желатин во время приготовления. Это вариант, на который я хочу обратить ваше внимание.

Ингредиенты будут рассчитаны на 3 литра готового продукта. Если их много, то вы можете просто пропорционально уменьшить их количество.

Нам будет полезно:

вишня - 3 кг

сахар - 1 кг

желатин - 70 г

вода - 0,5 л

С таким количеством сахара джем будет кисло-сладким. Если вы любите слаще, то можете добавить сахар. В другой раз они спрашивают, можно ли употреблять 400 граммов сахара на килограмм вишни. Ты можешь. И этот рецепт предсказывает еще меньше.

Производство:

1. Для сортировки фруктов удалите искаженные фрукты и цветоносы. Затем тщательно вымыть в небольшом количестве воды и процедить до слива.

2. Удалить кости с помощью специального приспособления, булавки или шпильки. Лучше сделать это сразу над бассейном, в котором мы будем готовиться в будущем.

Налейте немного сахара на дно этого таза, чтобы быстрее растопить полученный сок.

Поскольку вишня добавляется в таз, ее также следует обсыпать сахаром. Этот взгляд, пока мы все очищаем, уже вырабатывает достаточное количество сока в тазу.

3. Замочите желатин в холодной воде и варите около 30-40 минут, как указано на упаковке. А пока у нее еще будет много сока.

4. Через 30-40 минут аккуратно перенесите содержимое в таз с ложкой, чтобы переместить сахар снизу. Поставьте миску на слабый огонь и перенесите сахар в миску, подождите, пока масса не станет жидкой. Это означает, что сахар растаял.

Огонь может быть добавлен в окружающую среду. И, помешивая, довести всю массу до кипения.

5. Одновременно поместите набухший желатин на слабый огонь и размешайте, чтобы привести его в водянистое состояние.

6. Как только варенье начнет кипеть, отметьте время. Это займет у нас 5 минут. В этом случае обязательно перемешайте. Полученная пена правильно удаляется.

7. По истечении установленного времени вылейте желатин в таз узким потоком при постоянном помешивании.

Довести до кипения и немедленно выключить.

8. У нас есть стерилизованные банки и крышки, готовые к употреблению. При жарке налейте варенье в банки и накройте их крышками. Положите их вверх дном и накройте плед. Брось полностью, чтобы остыть. Поскольку подготовка занимает всего 5 минут, эта функция обязательна. Под одеялом, при медленном охлаждении, продукт будет стерилизован и будет лежать лучше.

9. Затем переверните его снова в обычное положение и храните в прохладном черном месте.

Вы можете хранить его до года в собственном доме в подвале, а в квартире - в кладовой.

Полчаса вишневого варенья полчаса

Это веселый рецепт и довольно быстрый. Не нужно настаивать варенье в течение нескольких часов, оно готовится немедленно. Но особенность развития производства в том, что сахар добавляют не сразу, а постепенно.

Ингредиенты:

вишня - 1 кг

сахар - 1 кг (5 стаканов по 250 мл каждый)

Способ изготовления:

1. Вымойте вишню, очистите. Сложите на сковороде, чтобы приготовить варенье. Поставить на средний огонь и довести ягоды до кипения. В процессе нагрева они будут выпускать много сока. Тщательно размешайте вишню, чтобы она не распространилась.

2. Когда вишня закипит, желательно налить один стакан сахара. Осторожно перемешайте, доведите до кипения и варите 2 минуты. Затем налейте еще один стакан сахара, подождите, пока он снова закипит, и варите 2 минуты. И так делают 5 раз.

На 1 кг вишни желательно добавить 5 чашек сахара в 5 комплектов. Если вы берете 2 или более кг вишни, то сахар также добавляется 5 раз. Но в этом варианте желательно наливать 2 кг за раз, 3 кг - 3 стакана и т.д.

Варенье из вишни

3. Варить сахар в 5-й раз, варить варенье и варить 10 минут. Размешайте время, но не слишком часто, чтобы не уничтожить ягоды. Удалите пену всегда, когда она образуется.

4. Когда кипятят последние 10 минут, уменьшите огонь до минимума и вылейте варенье в приготовленные стерилизованные банки. Затяните крышки немедленно.

Варенье из вишни

5. Переверните все наполненные банки, заверните их во что-нибудь теплое и дайте им полностью остыть.

6. Джем, стоя, станет более плотным. Это очень пряный рецепт, вишня остается цельной, сироп привлекательный и прозрачный. Варенье из вишни

Сибирское варенье с косточками

Вишня покрыта сахаром (в равных пропорциях), оставлена ​​на несколько часов, чтобы сок выделился. Объем 20 минут. После полного охлаждения варите еще 15 минут, постоянно помешивая. Повторите цикл 2 снова и закройте.

как приготовить вишневое варенье с косточками

Сибирское варенье с косточками

Китайская вишня варенье

Китайская вишня варенье

Рецепт варенья из войлока или китайской вишни очень прост. Пожалуй, самым сложным шагом является кожура ягод. Пропорции сырья и сахара можно регулировать по своему усмотрению, а также время приготовления для получения желаемой конечной плотности сладостей. Подсластить чаем в качестве дополнения к каше, блинам или блинам.

Ингредиенты:

вишня - 1,2 кг;

вода - 150 мл;

сладкий песок - 1,2 кг.

производство

Очистить вишню, залить сахаром, оставить отделить сок.

Добавьте воду, поместите заготовку на плиту и нагрейте, помешивая до кипения, кипятите 5-10 минут.

Выключите огонь и дайте конфетам остыть.

Варить и остудить еще 2 раза.

При последнем кипячении сладости варят до желаемой плотности.

Варенье из вишни на зиму в стерилизованных банках, со стерильными крышками.

Как приготовить ассорти из варенья с вишней, клубникой и смородиной?

Варенье не обязательно должно быть из одной ягоды - вы можете сделать ассортимент. Будет очень захватывающий смешанный вкус. Мы будем готовить такой десерт в 2 этапа, чтобы ягоды успели отлично насытить сладким сиропом и сохранить форму.

Ингредиенты (ягодные пропорции могут быть любыми):

вишня без корней - 900 гр. клубника - 250 гр.

темная смородина - 250 гр.

сахар - 1,4 - 2 кг

Способ изготовления:

1. Вымойте и высушите все ягоды. Очистите клубнику, разберите смородину, чтобы она не испортилась, удалите семена вишни. Взвесьте все фрукты в подготовленном виде.

Возьмите 1: 1 сахара на очищенные ягоды или 1 (фрукты): 1,5 (сахар). Последняя версия будет производить очень сладкое варенье.

2. Вылейте клубнику и смородину в посуду, где вы будете готовить варенье, сбрызните их сахаром. Посыпать сверху вишни и снова посыпать песком. Встряхните кастрюлю, чтобы все было равномерно распределено. Накрыть крышкой и перемешивать в течение 5-7 часов, пока не выйдет сок.

вишневое варенье

3. Пора готовить заготовку к зиме. Сначала осторожно смешайте ягоды с сахаром. Поставить на медленный огонь и продолжать помешивать, довести до кипения. Сахар не подходит для дна посуды. 4. После кипячения варить 10 минут, удаляя пену. Если выбрасывать пену, варенье может испортиться во время хранения.

вишневое варенье

5. Выключите огонь, накройте крышкой и перемешайте на несколько часов, чтобы масса полностью остыла. Удобно, что первый шаг приготовления происходит вечером и может быть сохранен утром.

6. На следующий день мы бежим к финальной стадии. Стерилизовать банки и крышки. Варить на среднем огне, варить, удалять пену и варить 5 минут, что крайне неуместно. После охлаждения сироп станет гуще.

вишневое варенье

7. Вылейте готовый десерт на жареные или теплые стерильные банки, закройте крышками и дайте остыть. Поздняя чистка при хранении. Все плоды остаются нетронутыми и гибкими, отлично вымачиваются. Они не разлагаются при приготовлении пищи. В общем, вкусно.

Из этого количества получается около 2,5 литров вишневого варенья и других ягод.

Рецепт изготовления заготовки в мультиварке

Приготовление вишневого варенья из косточек в мультиварке имеет много преимуществ. Прежде всего, нет необходимости удалять семена из ягод, потому что потеря сырья сводится к минимуму. Ингредиенты сразу же помещаются в миску, а именно варенье готовится за один раз без дополнительных шагов. Равномерно нагревают, ягоды отлично варят в сладком сиропе.

Для приготовления вишневого варенья в мультиварке подойдет:

вишня 1,5 кг;

сахар 1,8 кг.

Производство:

Перечислите ягоды, удалите ветки, растительный мусор и черешки. Вымойте вишни и дайте им высохнуть.

Поместите ароматизированные фрукты в сахар в миске для разогрева.

Установите режим тушения до 2 часов.

По истечении этого времени варенье готово. Осталось перевести его в банки и закатать крышками.

Жареное вишневое варенье

жареный вишневый джем

Жареный вишневый джем быстро готовится, и по вкусу превосходит большинство аналогов, приготовленных по-другому. Ягодная масса в этом варианте не требует длительной настройки и ожидания сока. Весь процесс происходит одновременно с попаданием вишни с сахаром на сковороду.

Ингредиенты:

вишня - 600 г;

сладкий песок - 600 гр.

производство

Ягоды без косточек выливают вместе с сахаром в разогретую сковороду.

Варенье из вишни готовят на сковороде при перемешивании в течение 25 минут, выкладывают в стерильные банки, герметично закрывают.