Состав:

1,4 кг груш (спелых, но не мягких)

0,5 кг сахара

1 пакетик желфикса **2:1*** (40г)

200 мл воды

Рецепт варенья из груш:

Груши промыть, удалить кожицу (можно при помощи овощечистки), разрезать на несколько частей, удалить плодоножку и семечки. После этих манипуляций должен остаться приблизительно 1 кг груш. Груши нарезать мелкими кубиками (размер стороны кубика – примерно 5 мм) и поместить в эмалированную кастрюлю, добавить воду и

поставить вариться на среднем огне.

В это время смешать содержимое пакетика с желфикса с 2 ст.л. сахара и добавить в кастрюлю с грушами, перемешать и, продолжая аккуратно помешивать, довести до кипения**.

В кастрюлю с грушами добавить оставшийся сахар, перемешать и, помешивая, еще раз довести до кипения.

Варить в течение 4-5 минут, после чего снять с огня, перемешать и разлить по стерилизованным банкам. Банки закрутить.

_____

* Желфикс, основным компонентом которого является пектин, применяется в домашних заготовках: в приготовлении варенья, джемов и конфитюров. Пектин в данном случае выступает в качестве загустителя. Это натуральное желирующее вещество, которое обеспечивает быстрое загустение продукта, поэтому варенье не требуется варить в течение длительного времени, а, значит, в нем удается сохранить витамины и другие полезные вещества. При этом еще и существенно снижается требуемое количество сахара, что также очень полезно.

** Очень важно сначала добавить в варенье желфикс с двумя ложками сахара, потом довести его до кипения и, только после этого, добавлять сахар, иначе варенье не загустеет.