Состав:

1 кг сливы (без косточек)

1 кг сахара

½ лимона

1,5 пакетика Квиттина* (30 г)

Рецепт сливового джема:

Сливы тщательно промыть, удалить косточки и только после этого взвесить.

Подготовленные сливы измельчить в блендере (по возможности не очень мелко), поместить в эмалированную кастрюлю, добавить Квиттин, перемешать и довести до кипения, регулярно помешивая.

Добавить сахар и сок ½ лимона, перемешать, довести до кипения, после чего готовить еще 5 минут постоянно помешивая.

Приготовленный сливовый джем разлить в простерилизованные банки и закатать.

_____

* Квиттин – желирующее средство на основе натурального компонента пектина, применяется в домашних заготовках для приготовления варенья, джемов и желе.

Благодаря пектину обеспечивается быстрое загустение продукта, что позволяет существенно сократить срок варки – до 3-5 минут (вместо нескольких часов). Приготовленные таким образом варенье или джем сохраняют вкус и аромат свежих фруктов, большую часть витаминов и время хозяйки.