{img1=1}

**Как приготовить быстрое желе из красной смородины на зиму: фото рецепт**

Из заготовок на зиму одной из самых простых и полезных является **желейное варенье из красной смородины** или **быстрое желе из красной смородины.** Это желе готовится очень быстро, просто, имеет нежный кисло-сладкий вкус и приятную консистенцию, которая позволяет употреблять желе как самостоятельный десерт или использовать его как начинку для печенья, пирогов и тортов. А, главное, такое желе сохраняет большую часть полезных веществ и витаминов, содержащихся в красной смородине. **Желе из красной смородины на зиму** будет не только вкусным лакомством для всей семьи, но и эффективным способом повысить иммунитет.

{img2=2}

**Приготовить желе из красной смородины** можно несколькими способами, которые пошагово описаны в этой статье. Следуя нашим **рецептам приготовления желе из красной смородины,** вы легко приготовите это изысканное и полезное лакомство.

{img3=3}

**Домашнее желе из красной смородины с сахаром**

Классическим является рецепт приготовления домашнего **желе из красной смородины с сахаром.** Для него вам понадобится:

{img4=4}

* Красная смородина 1 кг;
* Сахар 1 кг;
* Вода 1 стакан.
1. Тщательно вымойте красную смородину в холодной воде, отчистите от веточек.

{img5=5}

1. Положите смородину в кастрюлю, залейте стаканом воды и доведите до кипения, но не варите. Сразу после закипания смородина начнет лопаться и пускать сок. В этот момент важно снять ее с огня.

{img6=6}

1. Вылейте смородину в сито и протрите через него.

{img7=7}

1. В получившийся сок высыпьте 1 кг сахара и варите на маленьком огне, постоянно помешивая, 30 минут. Сок должен выпариться на 2/3.

{img8=8}

1. Кипящее желе разлейте по предварительно простерилизованным баночкам и герметично закройте крышками. Домашнее желе из красной смородины с сахаром готово! Храниться такое желе может до 1 года в прохладном месте.

{img9=9}

Консистенция желе появится через 1-2 дня после остывания, но бывают и исключения в зависимости от сорта смородины. Некоторые сорта, богатые пектинами, застывают уже в процессе разливания, а иные, в которых пектинов меньше, застывают через 2-3 недели.

{img11=11}

**Желе из красной смородины без варки**

Для сохранения максимальной пользы красной смородины, хозяйки придумали рецепт **заготовки желе из красной смородины** без варки. Для него вам понадобится:

* Красная смородина 1 кг;
* Сахар 1250 гр;
1. Красную смородину тщательно вымойте в холодной воде, обсушите на полотенце. Отделите веточки и мусор.

{img10=10}

1. Выдавите сок и смородины при помощи соковыжималки или вручную, растерев предварительно смородину через сито.

{img12=12}

1. В получившийся сок добавьте сахар и тщательно размешайте. Поставьте настояться 1 час, после чего все еще раз тщательно размешайте до полного растворения сахара.

{img13=13}

1. Разлейте желе по чистым баночкам и герметично закройте крышками. Желе из красной смородины без варки готово! Хранить такое желе нужно в холодильнике.

{img14=14}

**Быстрое желе-пятиминутка из красной смородины**

Заключается этот рецепт желе-пятиминутки в том, что:

1. Смородину нужно промыть, не отделять от веточек, засыпать сахаром в пропорции 1:1.

{img15=15}

{img16=16}

1. Через 10 минут, когда смородина пустит сок, поставить на большой огонь и, постоянно помешивая, варить ровно 8 минут.

{img17=17}

{ing18=18}

{img19=19}

1. После этого вылейте смородину в дуршлаг и протрите через него гущу.

{img20=20}

1. Получившийся сироп сразу же разлейте по простерилизованным баночкам и закатайте крышками.

{img21=21}

{img22=22}

Получится очень быстрое, но вкусное, густое, полезное и красивое желе с ярко-алым цветом и тонким вкусом. Его можно намазывать на свежеиспеченный хлеб или употреблять с чаем. Приятного аппетита!