



Заготовка клубники впрок

Замораживаем с сахарной
пудрой



Схема

- Собираем с грядки
- Чистим
- Моем
- Взвешиваем

**1 кг
очищенной
клубники**

Приготовлен



Клубнику слегка помнём до появления сока, постепенно добавляя сахарную пудру.

Порядок работы:

Приготовим пять пакетиков сахарной пудры по 80 г. Итого 400 г. И пакеты для заморозки.



- Упаковываем.
- Выпускаем воздух из пакета.
- Склеиваем края пакета утюгом.



Далее следует наглядная пошаговая инструкция: быстро и доступно.



1. Подготовка к работе



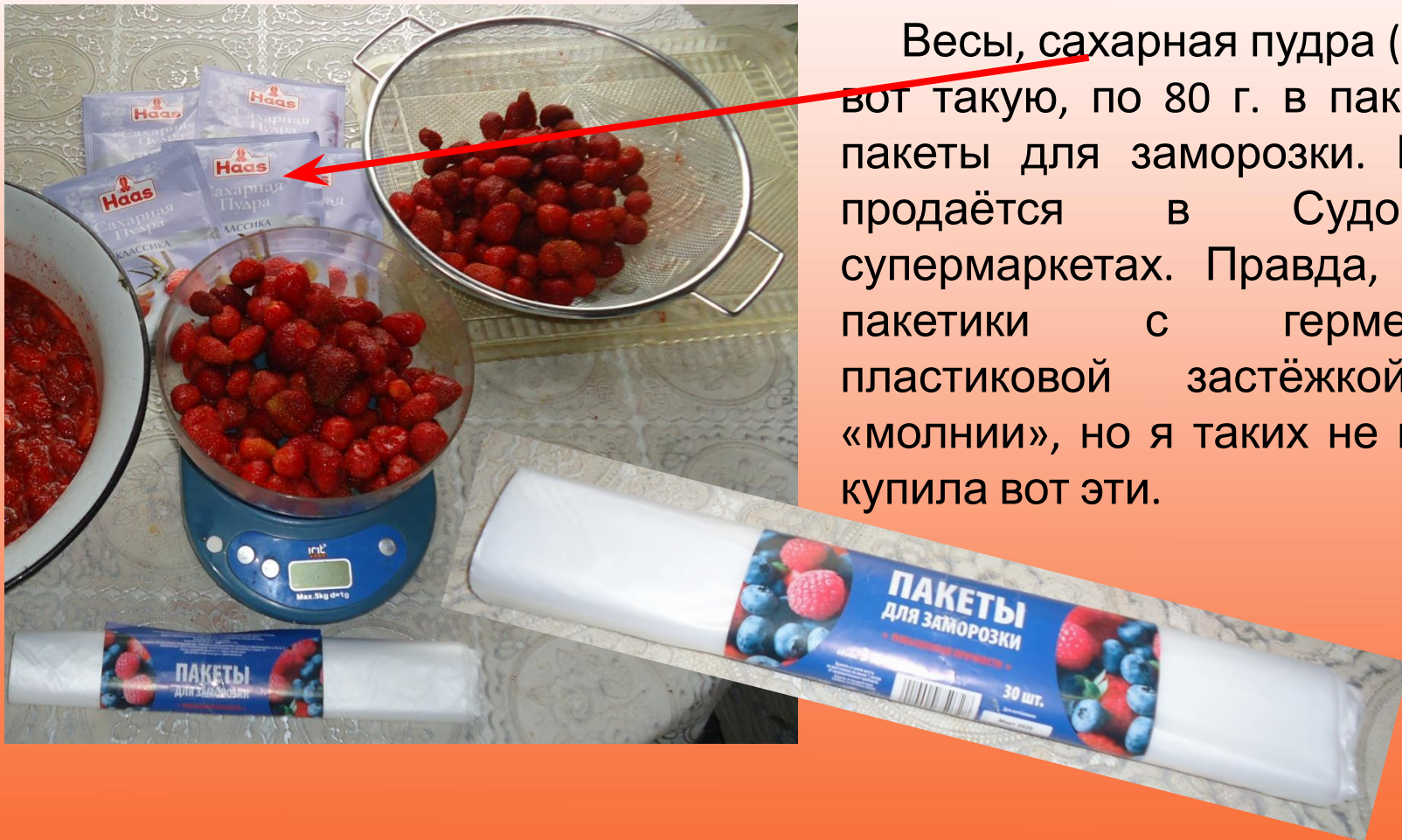
Вот такая клубника у нас уродилась в этом году! Первый сбор – 5 килограммов.

Наливаем в чашку воду, высыпаем очищенные от «хвостиков» ягоды и моем. Затем воду сливаем и раскладываем чистую клубнику на подносе или на бумажном полотенце, или ссыпаем в дуршлаг для удаления лишней воды.



2. Нам понадобятся:

Весы, сахарная пудра (я купила вот такую, по 80 г. в пакетике) и пакеты для заморозки. Всё это продаётся в Судогодских супермаркетах. Правда, бывают пакетики с герметичной пластиковой застёжкой типа «молнии», но я таких не нашла и купила вот эти.





3. Итак, начнём!



Никакой премудрости! Просто слегка приминаем ягоды до образования сока, но не до каши, постепенно добавляя сахарную пудру (400 г на 1 кг ягод). Правда, мне такая пропорция показалась слишком приторной, и я уменьшила содержание сахара во втором килограмме (думаю, это не так уж принципиально, дело вкуса). Получается вот такая красивая масса с кусочками ягод. А запах!..



4. Упаковка

А теперь раскладываем нашу красивую, душистую клубничную массу по пакетикам (порции – на ваше усмотрение), выпускаем из них воздух (получаются плоские конвертики) и «склеиваем» края пакетов утюгом. Я это делала через бумажное полотенце.

Такая упаковка удобна для хранения даже в маленькой морозилке: положенные один на другой, конвертики с клубничным десертом не занимают много места.





5. Применение

А хмурым зимним вечером мы достанем из морозилки наше клубничное чудо и... А в этом месте – на что хватит нашей кулинарной фантазии. Можно добавить эту массу в компот, можно просто разморозить и подать к чаю, а можно сделать десерт для детей (впрочем, взрослые тоже не откажутся от такой нежной и полезной сладости). Если в 200 граммов творога без крупинок добавить пару ложек такой клубничной массы и всё это взбить в блендере... Мммм... «Непередаваемые ощущения»...

Спасибо за внимание !

- **И приятного аппетита!**