

Варенье

Варенье получают путём варки [фруктов](#) или [ягод](#), реже [овощей](#), молодых [грецких орехов](#), молодых сосновых шишек, [лепестков роз](#), с [сахаром](#) с целью [консервирования](#). В отличие

от [повидла](#), [конфитюра](#) и мармелада, варенье готовится таким образом, чтобы ингредиенты сохраняли свою форму, имеет неоднородную консистенцию, и состоит из более или менее жидкого сиропа и отдельных кусочков фруктов, либо даже небольших фруктов (инжир, райские яблочки) и ягод целиком

Варка бывает однократная и многократная. Сорт варенья бывает: экстра, высший, первый. Содержание ягод не менее 45%

