

# Джем

Джем имеет густую желеобразную консистенцию. В отличие от варенья, в котором ягоды и фрукты должны сохраняться целыми, в джеме им позволено полностью развариться. Плоды уваривают в сахарном сиропе, можно в меде, до состояния желе. Добавляют желирующие соки и пектин. Различают высший и первый сорт.

