

This text has no standard translation into English, and therefore presented in its original language. You can use the tool "Translate Tools" (on the page top left) to carry out on-line translation.

1,5 кг суниці, 1,5 кг цукру, 3 склянки води, 2 г цитринової кислоти. Ретельно відібрані ягоди (промиті, позбавлені недозрілих ягід, але не позбавлені плодоніжок) покласти в посуд для варіння, засипати цукром-піском, додати цитринової кислоти та залишити на 6 годин, щоб ягоди пустили сік. Варити на слабкому вогні 15—20 хвилин, охолодити 12—15 годин, доварити до повної готовності. Холодним розкласти у стерилізовані скляні банки.