

**Фотоатлас
от
Александра и Кармен Володченко**



Домашнее варенье к чаю

**Дрезден
2020**

2. Оглавление

1. Титульная страница	1
2. Оглавление	2
3. О теме фотоатласа “Домашнее варенье к чаю“	3
4. Коротко о “варенье”	4
5. Наши избранные виды домашнего варенья	5-8
6. Парадокс терновника в марте 2020 г.	9
7. Варенье 150 лет назад	10
8. Чай с вареньем у котов	11
9. С днем варенья!	12
10. Источники и Impressum	13

3. О теме фотоатласа “Домашнее варенье к чаю”

Тема нашего фотоатласа «Домашнее варенье к чаю» возникла в связи с эпидемией коронавируса во многих странах, в том числе и в Германии. Неожиданно у нас появилось больше времени для завтрака и для tea-time.

Особенность чаепития с домашним вареньем в данной ситуации состоит в том, что появилось возможность и время для пробы, сравнения и оценки разных видов варенья. При этом, особое внимание следует уделять видам варенья с ягодами или из фруктов с косточками, например, облепиха, терновка, черемуха, абрикосы, вишни и др. Следует также отметить, что варенье из темных ягод (арония, шелковица и т.д.) обладает особой защитной функцией от свободных радикалов.

Как показывает текущая ситуация, традиция «Варенье к чаю» является хорошей профилактической мерой для укрепления нашей иммунной системы не только зимой, но и в период коронавирусного карантина.

Варенье является традиционным десертом у восточных славян, прибалтов и народов Закавказья. К сожалению, традиция «Варенье к чаю» мало известна в западной Европе. Поэтому данная версия фотоатласа несколько отличается от версии на немецком языке.

4. Коротко о “варенье”

Термин «варенье» ассоциируется с термином «десерт» для россиян, украинцев, белорусов, а также для прибалтов, грузин, армян и др.

Варенье - это уваренные в сахарном сиропе ягоды или плоды которое обычно используется к чаю вместо сахара.

Собственный рецепт приготовления варенья:

Оптимально готовить от 500 г до 1 кг ягод / фруктов.

Вода: 1/3 к весу ягод / фруктов

Соотношение сахара к ягодам 1:1, добавить при варке в несколько раз (3-4 раза) .

Варить 3-4 дня (утром и вечером по 5-10 минут), средний огонь.

Клубнику можно приготовить за один день.

Заполнить горячее варенье в банки (предварительно подогретые) и закрыть крышкой.

5. Наши избранные виды домашнего варенья (Варенья из черно-красных ягод)



из кизила



из шелковицы



из терновки

5. Наши избранные виды домашнего варенья (Варенья из черно-красных ягод)



из аронии или
черноплодки



из вишни без
косточек



из черемухи

5. Избранные виды домашнего варенья (Варенья светлые)



из хурмы



из клубники



из плодов манго

5. Избранные виды домашнего варенья (Наши любимые варенья)



из аронии или
черноплодки



из клубники



из шелковицы

6. Парадокс терновника в марте 2020 г.



В конце марта мы сварили последнее варенье из терновки. В этом году зима была не холодная и дрозды не все ягоды съели. В конце марта терновник зацвел, но с кустами ягод из прошлого года.

7. Варенье 150 лет назад



Варят варенье. Картина В. Маковского (1876)

8. Чай с вареньем у котов



Tea-time у котов. Из коллекции художника В. Румянцева, СПб.

9. С днем варенья!



10. Источники и Impressum

Slides 1, 5-9: Fotoarchiv von Alexander Wolodtschenko

Slide 10: <https://yandex.ru/images/>

Slide 11: <https://yandex.ru/collections/>

Alexander und Carmen Wolodtschenko

Selbstgemachte Warenje zum Tee/Домашнее варенье к чаю

Bildatlas. Dresden 2020, 13 S.