

**Bildatlas**  
von  
**Alexander und Carmen Wolodtschenko**



**Selbstgemachte Warenje zum Tee**

**Dresden**  
**2020**

## 2. Inhaltsverzeichnis

1. Titelseite	1
2. Inhaltsverzeichnis	2
3. Zum Thema des Bildatlases „Selbstgemachte Warenje zum Tee“	3
4. Kurz zum Begriff „Warenje“	4
5. Ausgewählte selbstgemachte Warenje	5-8
6. Warenje vor 150 Jahren	9
7. Auch Katzen teilen diese Leidenschaft	10
8. Bildernachweis und Impressum	11

### **3. Zum Thema des Bildatlases „Selbstgemachte Warenje zum Tee“**

Das Thema zum Bildatlas über „Selbstgemachte Warenje zum Tee“ entstand in der Corona-Virus Situation. Es ist einfach mehr Zeit für das Frühstück und Tea-Time.

Die Besonderheit des Tee-Trinkens mit selbstgemachter Warenje besteht darin, dass man mehr Zeit zum Probieren und Vergleichen mehrerer Sorten von Warenje hat.

Besondere Aufmerksamkeit beim Genießen braucht Warenje von Beeren bzw. Früchten mit Kernen, z.B. Faulbeere, Sanddorn, Schlehen, Kornelkirschen, Aprikosen usw.

Die Warenje aus dunklen Beeren (Aronia, Maulbeeren usw.) hat auch eine Schutzfunktion gegen Freie Radikale.

Wie die gegenwärtige Situation zeigt, ist die Warenje-Tradition nicht nur in der Winterzeit, sondern auch in der Quarantänezeit des Corona-Virus ein gutes prophylaktisches Mittel zur Stärkung unseres Immunsystems.

## 4. Kurz zum Begriff „Warenje“

Der Begriff „Warenje“ (Russisch Варенье) wird mit dem Begriff Dessert bei Russen, Ukrainern, Belorussen und auch bei Balten, Georgiern und Armeniern assoziiert. Bei Warenje handelt es sich um eine marmeladenartige Substanz, die für Tee als Ersatz für Zucker benutzt wird.

Warenje unterscheidet sich von Marmelade oder Konfitüre darin, dass das Obst (unzerkleinert) bzw. die Beeren nur mit Zucker eingekocht werden.

Warenje wird hauptsächlich aus Beeren (Aronia, Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren usw.) bzw. Früchten (Äpfeln, Aprikosen, Birnen, Kirschen, Mango usw.), selten aus Gemüse (Möhren, Tomaten, Kürbis usw.) hergestellt.

Eigenes Kochrezept:

Optimal ist es 500 g bis 1kg Beeren/Früchte zu kochen.

Wasser: 1/3

Zucker/Beeren 1:1, mehrmals (in 3-4 Portionen) zugeben.

3-4 Tage (morgens und abends je 5-10 Minuten) kochen, mittlere Flamme.

Heiße Warenje in Gläser (vorher erwärmt) füllen und mit Deckel schließen.

## 5. Ausgewählte selbstgemachte Warenje (Warenje aus dunklen Beeren)



Kornelkirschen -Warenje



Maulbeeren -Warenje



Schlehen-Warenje

## 5. Ausgewählte selbstgemachte Warenje (Warenje aus dunklen Beeren)



Aronia -Warenje



Kirschen- Warenje



Faulbeeren- Warenje

## 5. Ausgewählte selbstgemachte Warenje (Warenje aus Obst)



Kaki-Warenje



Erdbeer-Warenje



Mango-Warenje

## 5. Ausgewählte selbstgemachte Warenje (Unsere beliebtesten Warenje)



Aronia-Warenje



Erdbeer-Warenje



Maulbeeren-Warenje

## 6. Warenje vor 150 Jahren



Ein Ehepaar kocht Warenje. Bild von Maler V. Makovski (1876)

## 7. Auch Katzen teilen diese Leidenschaft



Tea-Time bei Katzen. Bild von Maler V. Rumiantsev, St. Petersburg

## 8. Bildernachweis und Impressum

Slides 1, 5-8: Fotoarchiv von Alexander Wolodtschenko

Slide 9: <https://yandex.ru/images/>

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

Alexander und Carmen Wolodtschenko

**Selbstgemachte Warenje zum Tee**

Bildatlas. Dresden 2020, 11 S.