



Пастила из брусники

В Ярославской губернии с давних пор обожают пить чай. Пили его из блюдечек. К чаю подавали пряники и пастилу.

Что нужно

4 стакана брусники, 1 стакан сахара

- Готовить пастилу несложно, но довольно долго — около 13 часов.
- Сначала бруснику надо распарить. Разогрей духовку до 60–90 градусов и поставь туда глубокую эмалированную или керамическую ёмкость (лучше всего горшок) с брусникой. Держи ягоды в разогретой духовке 2–3 часа, пока они не станут мягкими.
- Размятённую ягоду протри через сито, в полученное пюре добавь сахар и взбивай смесь, пока сахар полностью не растворится.
- Теперь ягодную смесь нужно подсушить. Застели противень пергаментом, очень тонким слоем (3–5 мм) выложи на него ягодную смесь и оставь его в разогретой до 40–60 градусов духовке на 2 часа. Затем на подсохший слой выложи второй и снова отправь противень в духовку. Так нужно выложить 3–5 слоёв.
- Как только последний слой подсушится, нарежь пастилу на дольки и бегу ставить чайник. Пора пить чай!

