

Абрикосовое варенье

Основа европейского континентального завтрака) Совет: для варенья выбирайте крепкие незрелые абрикосы.



Ингредиенты

| | |
|----------|------------|
| Абрикосы | 1,3 кг |
| Сахар | 800-1000 г |
| Лимон | 1/3 шт. |

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



удалите косточки.

Если вы хотите более европейскую, джемовую структуру варенья, то порежьте половинки абрикосов еще на 4 части. Я люблю, когда в варенье есть целые половинки)

Варенье варить можно 2мя способами: 1) варенье варится в 2-3 приема с промежутков в 8-12 часов. При каждой варке варенье доводится до кипения, кипятится буквально 5 минут, а потом настаивается в сиропе. Этот вариант хоть и продолжительный, но позволяет получить крепкие фрукты в сиропе. 2) варенье варится 20-30 минут так, чтобы первоначальный сироп уварился на 30-40 %, а потом разливается по простерилизованным банкам. Такое варенье более однородное.

Итак, приступим:

Абрикосы хорошо помойте, разделите на половинки,

2 Шаг 2



Засыпаем сахарным песком и оставляем на 6-12 часов. Нам нужно, чтобы абрикосы пустили сок.

3 Шаг 3



Ставим на маленький огонь и начинаем нагревать, помешивая

4 Шаг 4



Как только сока станет больше, огонь можно увеличить до среднего, но мешать не перестаем

5 Шаг 5



Срезаем цедру с лимона

6 Шаг 6



Нарезаем мелко-мелко отдельно цедру и сам лимон кусочками

7 Шаг 7



В это время варенье близко к закипанию. Пены будет много. Добавляем лимон, помешиваем

8 Шаг 8



Варенье кипит всюю, а мы старательно убираем пену. Если вы варите по 1ому варианту, то снимайте с огня и накройте бумагой (или газетой).

9 Шаг 9



Если варите по 2ому варианту, то варим на медленном огне до мягкости абрикосов, у меня это было минут 30-40 с момента закипания.

10 Шаг 10



Разливаем по стерилизованным банкам, накрываем крышкой. Ждем, пока варенье остынет и закрываем. Абрикосовое варенье готово.