

Варенье "Янтарное" из айвы

Люблю айвовое варенье, ароматное и вкусное. Присядем к столу, достанем баночку айвового варенья и попьем чайку со своей подругой ...



Ингредиенты

айва	1.5 кг
вода	1 л
лимонная кислота	10.5 г
сироп:	
сахар	1.300 кг
вода	300 мл

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Очистить айву от кожуры и сердцевины, порезать на тонкие кусочки.

2 Шаг 2



В воде растворить лимонную кислоту. Выложить нарезанную айву все перемешать. Кожуру с семенной перегородкой айвы залить водой проварить, затем отцедить, добавить сахар, сварить сироп. В этот сироп выложить айву с подкисленной водой.

3 Шаг 3



Варить варенье, как закипит, продолжить варить на медленном огне.

4 Шаг 4



Периодически помешивайте. Варенье получается ароматным и янтарным по цвету.

5 Шаг 5



Варенье горячим переложить в стерилизованные баночки. Закрывать варенье из айвы по моему рецепту крышками и под шубу до полного остывания.