Состав:

1 кг абрикосов

800 -850 г сахара

100 мл воды

3 г лимонной кислоты*

Рецепт варенья из абрикосов:

Абрикосы промыть, немного обсушить, разрезать пополам при помощи ножа и удалить косточки. Подготовленные таким образом абрикосы условно разделить на две примерно одинаковые части, в одну из которых отобрать более мягкие абрикосы, а во вторую более твердые. Первую, более мягкую часть поместить в кастрюлю, добавить 100 мл

воды, довести до кипения и варить на малом огне, пока абрикосы не станут мягкими (примерно в течение 4-8 минут в зависимости от сорта абрикосов), затем протереть через дуршлаг или крупное сито и опять вернуть в кастрюлю.

Добавить в кастрюлю сахар и лимонную кислоту, довести до кипения и добавить вторую часть абрикосов (при желании половинки абрикосов можно разрезать вдоль еще на 2 части). Варить абрикосовое варенье на малом огне в течение 30-40 минут периодически аккуратно помешивая. Готовое варенье разлить в предварительно простерилизованные банки и закатать прокипяченными крышками.

_____

* Лимонная кислота используется в качестве консерванта, чтобы варенье не засахаривалось и для улучшения вкуса - для придания варенью небольшой «кислинки».

Приятного аппетита!