**Варенье из крыжовника на зиму пятиминутка**

**Ингредиенты**

Крыжовник – 1 кг

Сахар – 800 г

Лимонный сок – 2 ст. л.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Для приготовления варенья из крыжовника на зиму пятиминутка важно, чтобы ягоды были без повреждений, признаков перезрелости или заболеваний, пятен и неровностей. Идеальная ягода для варенья — не слишком твердая, но сохраняющая форму и упругость.

**Шаг 2**

Поэтому крыжовник для варенья сначала тщательно перебираем, хорошо промываем и обсушиваем на бумажных полотенцах.

**Шаг 3**

Прежде, чем приступить к приготовлению варенья, обязательно удаляем у крыжовника сухие хвостики при помощи маникюрных ножниц.

**Шаг 4**

Выкладываем крыжовник в большую кастрюлю, добавляем к ягодам сахар и лимонный сок. Лимонный сок добавляется в варенье из крыжовника, чтобы подчеркнуть вкус и аромат ягоды, а также чтобы сохранить красивый изумрудный цвет варенья.

**Шаг 5**

Перемешиваем, чтобы сахар равномерно распределился на ягодах и оставляем на 10-15 мин., чтобы сахар начал растворяться, а ягоды — выделять сок.

**Шаг 6**

Когда крыжовник выделит сок, ставим кастрюлю с ягодой на средний огонь и доводим до кипения. Если на поверхности варенья будет образовываться пена — снимаем ее обязательно.

**Шаг 7**

После закипания уменьшаем огонь до минимума и варим 5 минут, постоянно помешивая, чтобы сахар не подгорел. За это время ягоды размягчаются и выделяют еще больше сока.

**Шаг 8**

После того пяти минут варки выключаем огонь и даем настоятся варенью 3-6 часов. За это время ягоды крыжовника пропитаются сиропом.

**Шаг 9**

После того, как варенье настоялось 3-6 часов, снова ставим на огонь, доводим до кипения и провариваем второй раз пять минут.

**Шаг 10**

Горячее варенье из крыжовника переливаем по сухим стерилизованным стеклянным банкам. Плотно закрываем стерилизованными крышками.

**Шаг 11**

Укутываем банки теплым пледом или одеялом и оставляем так на сутки при комнатной температуре.

**Шаг 12**

Варенье пятиминутка из крыжовника на зиму приготовлено. После того, как банки с вареньем остынут, переносим их в прохладное темное место для хранения.