**Рецепт варенья из тыквы кусочками с лимоном**

**Ингредиенты**

Тыква – 1 кг (чистый вес без кожуры и семян)

Лимон – 1 шт.

Сахар – 1 кг

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как сварить варенье из тыквы кусочками с лимоном? Подготовим ингредиенты. У грушеобразной тыквы удобно взять кончик, в нём меньше семян. Обычную круглую тыкву моем, нарезаем на кусочки и удаляем семена.

**Шаг 2**

Лимон для варенья из тыквы мы будем использовать с кожурой. Тщательно моем его, чтобы удалить остатки фумигации, и заливаем кипячёной водой.

**Шаг 3**

Очищаем тыкву про помощи овощечистки и нарезаем небольшими кусочками или квадратиками.

**Шаг 4**

Лимон нарезаем сначала на кружочки, удаляем семена и затем нарезаем произвольно маленькими кусочками. Цитрусовые мы добавляем не только для вкуса и аромата, но и для того, чтобы варенье в дальнейшем не засахарилось.

**Шаг 5**

В кастрюлю с толстым дном перекладываем кусочки тыквы и лимона. Засыпаем сахаром. Оставляем примерно на час до образования сока.

**Шаг 6**

Затем всё аккуратно перемешиваем длинной деревянной лопаточкой и ставим на огонь.

**Шаг 7**

После закипания варим на маленьком огне 20 минут, постоянно помешивая, выключаем и даём настояться 6 часов.

**Шаг 8**

Повторяем эту процедуру 2 раза. После этого варенье из тыквы станет достаточно густым. После 3 – его раза тыква станет, как мармеладная.

**Шаг 9**

Перекладываем варенье при помощи половника в сухую стерилизованную банку и закручиваем прокипячённой крышкой. Переворачиваем вверх дном, укутываем пледом и так оставляем до полного остывания.

**Шаг 10**

Варенье из тыквы кусочками с лимоном приготовлено! Оно получилось яркое, густое, янтарного цвета и ароматное.

Приятных чаепитий!