**Варенье из груш с лимоном на зиму**

**Ингредиенты на 2 баночки по 275 г**

Груши твердых сортов – 1 кг

Сахар – 650 г

Лимонный сок – половина лимона

Корица – щепотка (по желанию)

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим ингредиенты для приготовления варенья. Груши должны плотные, чуть недозревшие.

**Шаг 2**

Моем, очищаем их от кожуры, если она толстая и грубая, удаляем сердцевину и плотные волокна.

**Шаг 3**

Нарезаем груши продолговатыми дольками толщиной 6-9 мм желательно одного размера, чтобы кусочки проваривались одинаково.

**Шаг 4**

Перекладываем в большую миску и пересыпаем грушевые дольки сахаром, выжимая сок лимона: слой долек, сок лимона, сахар; слой долек, сок, сахар. Сок лимона мы добавляем и для вкуса, и для того, чтобы груши не потемнели и сохраняли структуру при варке.

**Шаг 5**

Отправляем ёмкость с грушевой массой в холодильник на ночь (от 8 ч до 15 ч).

**Шаг 6**

За это время выделится сок, дольки станут мягче, а сахар почти растает.

**Шаг 7**

Перемешиваем массу в миске и процеживаем через сито в кастрюлю, чтобы в неё стёк грушевый сироп.

**Шаг 8**

Отправляем кастрюлю с сиропом на огонь и провариваем 7-10 минут, снимая пенку шумовкой, чтобы он получился чистым и прозрачным.

**Шаг 9**

Выкладываем дольки груш в кипящий сироп и варим, помешивая и снимая пену, около 10 минут после закипания.

**Шаг 10**

Снимаем с огня и оставляем варенье до полного остывания примерно на 2 часа и больше.

**Шаг 11**

Снова ставим на огонь и провариваем 10-15 минут. Если вам нравится очень густое варенье, то можно опять охладить и проварить в третий раз.

**Шаг 12**

В самом конце можно добавить щепотку корицы: она прекрасно дополняет вкус и аромат груш.

**Шаг 13**

Перекладываем горячее готовое варенье в стерилизованные банки и закрываем прокипяченными крышками.

**Шаг 14**

Переворачиваем и укутываем банки тёплым полотенцем. Оставляем так до полного остывания.

**Шаг 15**

Варенье из груш с лимоном на зиму готово. Оно получается очень красивым, ароматным, янтарного цвета и прозрачным.

**Шаг 16**

Хранить грушевое варенье можно при комнатной температуре до следующего урожая.

Приятного чаепития!