**Вишневое варенье без косточек «Пятиминутка»**

**Ингредиенты на 4 банки по 0,5 л**

Вишня – 2, 2 кг

Сахар - 1,5 кг

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим ингредиенты для варенья. Вишню лучше взять спелую, чтобы легче удалить косточки. Когда косточки удалим, пропорция ягод к сахару будет 2 кг вишни к 1,5 кг песка.

**Шаг 2**

Моем вишню и удаляем косточки при помощи трубочки для коктейля (прокалываем вишенку в районе плодоножки) или специальным приспособлением, которое можно приобрести в магазине.

**Шаг 3**

Отправляем вишню в кастрюлю с толстым дном и засыпаем сахаром. Аккуратно перемешиваем при помощи длинной силиконовой лопаточки или деревянной ложки.

**Шаг 4**

Перемешав, сразу отправляем на плиту. Доводим до кипения и варим на маленьком огне 5 минут, помешивая и снимая пенку.

**Шаг 5**

Снимаем с плиты и охлаждаем. Будет быстрее, если кастрюлю с вареньем поставить в тазик с водой. Само варенье остынет через 2 часа, а в тазике с холодной водой – минут через 30-40.

**Шаг 6**

Снова ставим варенье на плиту и провариваем 5 минут с момента закипания. Охлаждаем и в третий раз повторяем действия. Готовность варенья легко определить, капнув на блюдце: остыв, капля не растекается.

**Шаг 7**

Раскладываем готовое варенье горячим по стерилизованным банка при помощи половника и широкой воронки, размешивая, чтобы ягоды равномерно распределялись по сиропу.

**Шаг 8**

Закручиваем чистыми крышками и переворачиваем. У нас получилось 4 баночки по 0,5 л и немного осталось к чаю. Горячее варенье остынет и станет густым.

**Шаг 9**

Вишневое варенье без косточек на зиму пятиминутка приготовлено! Храним его в тёмном прохладном месте 1 год.

Приятного чаепития!