**Изумрудное варенье из крыжовника с вишневыми листьями**

**Ингредиенты**

Крыжовник – 1 кг

Сахар – 1 кг

Листья вишни – 20 шт.

Питьевая вода – 200 мл

Лимонный сок – 1 ч. л.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим продукты для приготовления царского изумрудного варенья. Крыжовник должен быть именно зеленых сортов, не совсем спелый. Вишневые листья придают и особый вкус, и изумрудный цвет варенью. Сахар берём в классической пропорции 1:1, при желании можно взять сахара чуть больше на 200 грамм, тогда варенье будет более густым.

**Шаг 2**

Подготовим ягоды для изумрудного варенья. Крыжовник (зеленый, не совсем спелый, крепкий) тщательно перебираем, затем удаляем плодоножки и сухие кончики при помощи маникюрных или обычных ножниц. Промываем под проточной водой и откидываем на дуршлаг. Перекладываем на бумажные полотенца и обсушиваем.

**Шаг 3**

Промываем вишневые листья под холодной проточной водой и перекладываем их в дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость.

**Шаг 4**

Теперь сделаем вишневый сироп для варенья. Для этого вишнёвые листья заливаем водой, засыпаем сахар, и ставим на сильный огонь. Помешивая, доводим до кипения и варим сахарный сироп 3-5 минут. Вынимаем листья шумовкой.

**Шаг 5**

Перекладываем в сироп крыжовник, добавляем лимонный сок и доводим до кипения. Варим на среднем огне 15 минут, периодически снимая пену, если она образовывается. Выключаем.

**Шаг 6**

Оставляем ягоды настаиваться на 2-3 часа и снова включаем плиту и провариваем 15 минут на небольшом огне, постоянно помешивая. Ягоды при такой варке (с перерывом), не развариваются, сохраняют цвет и равномерно пропитываются сиропом.

**Шаг 7**

Раскладываем варенье горячим по сухим стерилизованным банкам по плечики и закрываем стерилизованными крышками. Укутываем пледом или одеялом.

**Шаг 8**

Когда банки с изумрудным вареньем из крыжовника остынут, убираем в темное прохладное место и храним не более года.