**Малиновое варенье рецепт на зиму классический**

**Ингредиенты**

Малина – 1 кг

Сахар – 1,2 кг

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Для приготовления малинового варенья ягоды перебираем и удаляем плодоножки. *Важно:* ягоды малины мыть не нужно.

**Шаг 2**

Перекладываем малину в большую широкую кастрюлю или таз. Засыпаем сахаром.

**Шаг 3**

Оставляем малину примерно на 4-6 ч, чтобы ягоды дали сок. Он частично растворит сахар. Кастрюлю можно несколько раз аккуратно встряхнуть, чтобы сахар лучше растворился.

**Шаг 4**

Ставим кастрюлю с вареньем на средний огонь и периодически аккуратно помешиваем длинной деревянной ложкой, чтобы не дать сахару пригореть. Доводим до кипения.

**Шаг 5**

Как только варенье закипит, убавляем огонь и начинаем снимать образующуюся пенку чистой столовой ложкой. Это нужно для того, чтобы сироп имел прозрачную структуру, удалились пузырьки кислорода и мусор. Таким образом варенье будет храниться дольше.

**Шаг 6**

Варим, аккуратно помешивая, на маленьком огне, до готовности, 45-50 минут, стараясь не допускать сильного кипения.

**Шаг 7**

Готовность малинового варенья проверяем, капнув капельку сиропа на блюдце. Если капля не растекается, когда остынет через минуту, то варенье готово. Оценить конечную густоту можно лишь после того, как оно полностью остынет.

**Шаг 8**

Снимаем кастрюлю с и горячим аккуратно раскладываем при помощи небольшого половника и чистой широкой воронки по сухим банкам, которые можно просто стерилизовать в микроволновке.

**Шаг 9**

Заполняем банки по плечики и плотно закрываем сухими стерилизованными крышками.

**Шаг 10**

Приготовленное таким образом малиновое варенье на зиму по классическому рецепту храним в темном прохладном месте. Оно сохранит отличный вкус, аромат и пользу на протяжении года. Открытое варенье храним в холодильнике не больше недели.

Приятного чаепития!