**Варенье из арбузных корок самый простой рецепт**

**Ингредиенты**

Арбузные корки – 1 кг

Сахар – 1 кг

Питьевая вода – 300 мл

Экстракт ванили - 5-6 капель (или 10 г ванилина)

Цедра половины лимона

Сок лимона - 2 ст. л.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим ингредиенты для варенья из арбузных корок. Сначала промываем их под холодной проточной водой. Экстракт ванили можно заменить на обычный ванилин или ванильный сахар. Лимон можно заменить на апельсин.

**Шаг 2**

Срезаем с корок зеленую кожицу – она горчит и жёсткая, для варенья она не нужна.

**Шаг 3**

Нарезаем белую часть арбузных корок на небольшие кубики или брусочки длиной примерно в 2-3 см. Очень красиво будет смотреться, если это сделать рифлёным ножом для красивой нарезки фруктов и овощей.

**Шаг 4**

Перекладываем корки в кастрюлю и заливаем водой. Их необходимо проварить, чтобы те стали мягче и снизить количество нитратов, которые имеют свойство накапливаться в белой части арбуза.

**Шаг 5**

Ставим на огонь, накрываем и крышкой и варим корочки 20 минут. При варке количество нитратов снижается на 80%, но это воду обязательно нужно слить.

**Шаг 6**

Снимаем с плиты и сливаем воду.

**Шаг 7**

Теперь сделаем сахарный сироп для варенья из арбузных корок. В чистую кастрюлю засыпаем 1 кг сахарного песка.

**Шаг 8**

Добавляем 300 мл чистой питьевой воды. Доводим до кипения и провариваем 3 минуты, помешивая, до полного растворения сахара.

**Шаг 9**

Перекладываем в подготовленный сахарный сироп арбузные корки. Снова доводим до кипения.

**Шаг 10**

Убавляем температуру и варим на среднем огне 1 час, время от времени помешивая при помощи длинной деревянной ложки или шумовки.

**Шаг 11**

Затем снимаем с огня и полностью остужаем. Оставляем на 8-12 часов.

**Шаг 12**

Моем лимон. Натираем на терке цедру его половины.

**Шаг 13**

Отправляем цедру в кастрюлю к арбузным коркам и перемешиваем.

**Шаг 14**

Выжимаем в кастрюлю сок половины лимона – это примерно 2 ст. л.

**Шаг 15**

Добавляем 4-5 капель экстракта ванили или 10 г ванилина. Перемешиваем.

**Шаг 16**

Снова ставим на огонь и варим ещё 20 минут на медленном огне, помешивая. Готовность варенья можно проверить, капнув каплю на блюдечко: остывшая капля не растекается.

**Шаг 17**

Аккуратно разливаем варенье горячим по стерилизованным банкам, максимально заполняя объём и закрываем стерилизованными крышками. Укутываем пледом и оставляем так до полного остывания.

**Шаг 18**

Готовое варенье из арбузных корок храним в тёмном прохладном месте не более года.

Приятного чаепития!