**Рецепт варенья из сливы с яблоками на зиму**

**Ингредиенты**

Сливы - 1 кг

Яблоки - 1 кг

Сахар - 2 кг

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как сварить варенье из сливы с яблоками на зиму? Подготовим ингредиенты. Фрукты для варенья можно взять любой спелости в равной пропорции по отношению к сахару.

**Шаг 2**

Сливы моем, разрезаем пополам и удаляем косточку. Сливы можно взять любого цвета: жёлтые, красные, синие или фиолетовые.

**Шаг 3**

Яблоки для варенья моем, разрезаем пополам и удаляем сердцевину. Нарезаем, как удобнее: небольшими кубиками, кусочками или соломкой. Главное, чтобы кусочки были одинаковой величины.

**Шаг 4**

Отправляем яблоки к сливам и взвешиваем, чтобы знать точно массу нетто. Пропорция фруктов и сахара в этом рецепте 1:1. Засыпаем сахаром и оставляем в миске на 2-3 часа или убираем в холодильник на ночь. За это время фрукты выделят достаточно сока.

**Шаг 5**

Перекладываем в кастрюлю с толстым дном и ставим вариться на медленный огонь. Сначала яблоки поднимутся вверх, но потом постепенно, пропитываясь сахарным сиропом, они оседают, равномерно распределяясь по всему объёму.

**Шаг 6**

Варим на медленном огне около часа, периодически помешивая длинной деревянной лопаточкой и снимая образующуюся пенку. Если хотите, чтобы варенье было очень густое – время варки можно увеличить. Готовность проверяем, капнув немного на блюдце – капля, остыв, не должна растекаться.

**Шаг 7**

Готовое варенье из слив с яблоками раскладываем горячим по стерилизованным банкам. Банки предварительно промываем горчичным порошком, а затем стерилизуем в микроволновке или над паром. Пока варенье горячее, оно кажется жидким, но остыв, оно станет густым.

**Шаг 8**

Закручиваем банки с вареньем винтовыми простерилизованными крышками. Крышки достаточно прокипятить в ковше с кипящей водой буквально минуту. Винтовые крышки закрутить просто, сделав 2 небольших оборота против часовой стрелки, а затем сильно подав вперёд по часовой стрелке.

**Шаг 9**

Готовое варенье храним не более года до следующего урожая при комнатной температуре или в прохладной кладовке.

**Шаг 10**

Варенье из слив с яблоками на зиму получилось очень вкусным, густым и ароматным. Его вкусно подавать с любыми десертами, блинами, оладьями, творожными запеканками, сырниками или класть в качестве начинки в домашнюю выпечку.

Приятного чаепития!