**Рецепт варенья из черноплодной рябины с яблоками**

Приготовить варенье из черноплодки с яблоками на зиму по этому рецепту легко и просто в домашних условиях. Такое варенье получается очень вкусным, в меру терпким, ароматным, с приятной кислинкой, густым и полезным.

**Ингредиенты**

Ягоды черноплодной рябины – 1 кг

Яблоки – 3-4 шт.

Сахар – 1,2 кг

Вода питьевая – 1 стакан (200 г)

Корица – 1 ч. л.

Лимонная кислота – 0,5 ч. л.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим ингредиенты для варенья. Черноплодную рябину очищаем от веточек и листьев. Яблоки лучше взять твёрдые, кислых сортов, например, «Антоновку».

**Шаг 2**

Бланшируем ягоды черноплодки в кипятке 7 минут. Бланшировать – это значит держать в кипятке.

**Шаг 3**

Затем остужаем под струей холодной воды. Это делается для того, чтобы жесткая кожица ягод стала мягче, а варенье - не очень терпкими.

**Шаг 4**

Приготовим сахарный сироп для варенья. Для этого в кастрюлю вливаем стакан воды, нагреваем и постепенно всыпаем сахар, размешивая длинной деревянной ложкой. Доводим до кипения и даём сахарному сиропу немного прокипеть.

**Шаг 5**

Опускаем ягоды рябины в сироп, снова доводим до кипения и варим на умеренном огне 10-15 минут, не забывая помешивать и снимать пену. Затем выключаем огонь и оставляем остывать и настаиваться на 5-8 часов.

**Шаг 6**

Затем снова ставим на огонь, доводим до кипения и варим ещё минут 10 на умеренном огне, помешивая. Снимаем с огня и оставляем настаиваться.

**Шаг 7**

Яблоки для варенья моем, очищаем от кожуры и удаляем сердцевину. Затем нарезаем небольшими дольками.

**Шаг 8**

В третий раз доводим варенье из рябины до кипения и опускаем в него дольки яблок. Варим вместе минут 15.

**Шаг 9**

В конце варки добавляем лимонную кислоту и корицу, перемешиваем, провариваем и выключаем огонь.

**Шаг 10**

Готовое варенье из черноплодной рябины с яблоками сразу горячим раскладываем по сухим стерилизованным банкам по плечики и закрываем прокипяченными крышками.

**Шаг 11**

Варенье получилось вкусным, густым и ароматным, красивого фиолетового цвета. Такое варенье может долго храниться в тёмном прохладном месте, больше года.

Приятного чаепития!