**Рецепт варенья из кабачков, как ананасовое, на зиму**

**Ингредиенты**

Кабачки – 2, 5 кг (вес нетто после чистки 2,2 кг)

Сахар – 250 г

Ванилин – щепотка

Лимон – 1 шт. (150 г) или 1 ч. л. лимонной кислоты без горки

Сок ананасовый из пакета – 900 мл

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить ананасовое варенье из кабачков? Подготовим ингредиенты. Кабачки лучше взять молодые, чтобы семена были маленькие, а у зрелых и больших кабачков семена нужно будет удалить. Ананасовый сок мы берём обычный, в пакете из магазина, самый дешёвый, можно с мякотью.

**Шаг 2**

Кабачки моем, отрезаем плодоножки и кончики. Снимаем кожуру при помощи овощечистки. После чистки вес кабачков у нас получился 2 кг 200 г.

**Шаг 3**

Нарезаем кабачки на небольшие кубики, в процессе варки они ещё станут меньше, поэтому мельчить особо не следует. Достаточно нарезать кубиком стороной около 1 см.

**Шаг 4**

Перекладываем в кастрюлю с толстым дном, в которой будем варить.

**Шаг 5**

Лимон для варенья моем и, нажимая на него, катаем по поверхности рабочего стола – так больше сока из него выжмется. Вместо лимона можно взять 1 чайную ложку лимонной кислоты без горки.

**Шаг 6**

Затем лимон разрезаем пополам и легко выжимаем сок в мисочку, удаляем косточки. Оставшийся лимон с корочкой не выбрасываем: им хорошо протереть грязную и жирную поверхность рабочего стола, разделочную доску, раковину, плиту, а потом протереть влажной тряпкой или бумажным полотенцем.

**Шаг 7**

Добавляем в нарезанные кабачки лимонный сок, всыпаем 250 г сахара и щепотку ванилина для аромата.

**Шаг 8**

Теперь вливаем 900 мл любого магазинного ананасового сока.

**Шаг 9**

Ставим кастрюлю на плиту, включаем сильный огонь и доводим кабачковую массу до кипения. После закипания варим 15 минут на огне чуть ниже среднего, помешивая деревянной лопаточкой. Кабачки напитаются ананасовым соком, слегка пожелтеют и превратятся в настоящие ананасовые кубики.

**Шаг 10**

Варенье из кабачков, как ананасовое, готово! Если вы любите варенье погуще, то дайте на этом этапе полностью остыть и повторите процесс варки 2-3 раза. Тогда кабачковые кубики превратятся в ананасовые цукаты.

**Шаг 11**

Готовое горячее варенье раскладываем по сухим стерилизованным банкам, накладывая до самого верха и закрываем прокипячёнными крышками. Мы варили 15 минут, на выходе получилось 5 баночек по 0,5 л на зиму и немного осталось к чаю.

**Шаг 12**

Переворачиваем, укутываем теплым пледом и так оставляем до полного остывания примерно на сутки. Храним в тёмном прохладном месте.

**Шаг 13**

Варенье из кабачков получилось очень вкусным, совсем как ананасовое. Кабачковые кубики не отличить по цвету и вкусу от ананасов из банки. Такое варенье не только вкусно подавать к различным десертам и к чаю, но и добавлять в салаты, где используются ананасы или к некоторым мясным блюдам.

Приятного чаепития и аппетита!