**Рецепт варенья из шиповника на зиму**

**Ингредиенты**

Шиповник (очищенный) – 1 кг

Сахар – 1 кг

Вода – 300 г

Лепестки цветков шиповника – по желанию

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить варенье из шиповника на зиму? Шиповник для варенья подходит круглый, мясистый, желательно крупного размера, сорта «морской». Важно, чтобы он был не совсем спелый и не мягкий, а плотный, иначе мы не сможем извлечь семена.

**Шаг 2**

Для начала лучше одеть резиновые перчатки, чтобы было удобней работать с ягодой. Удаляем плодоножку и хвостик, разрезаем пополам и при помощи маленькой десертной ложечки или закруглённого конца десертного ножа вычищаем семена. Это самый трудоёмкий процесс. Поэтому ягоды шиповника для варенья лучше брать крупные, чтобы процесс обработки шёл быстрее.

**Шаг 3**

Также в варенье хорошо для аромата добавить лепестки цветков шиповника.

**Шаг 4**

Обработанные ягоды шиповника хорошо промываем в дуршлаге под проточной холодной водой.

**Шаг 5**

В кастрюлю с толстым дном наливаем 2 литра воды и опускаем туда шиповник. Доводим до кипения и провариваем 5 минут, удаляя попутно всплывшие семена и оставшийся мусор.

**Шаг 6**

Откидываем на дуршлаг, оставив 300 г отвара для приготовления сахарного сиропа и переливаем отвар в кастрюлю.

**Шаг 7**

Теперь приготовим сироп для варенья из шиповника. В отвар (300 г) засыпаем 1 кг сахара, ставим кастрюлю на огонь, размешиваем и варим, помешивая, до полного растворения сахара.

**Шаг 8**

Аккуратно перекладываем ягоды шиповника в горячий сироп, перемешиваем, снимаем с огня и оставляем настаиваться 5-6 часов или на ночь.

**Шаг 9**

Затем снова ставим на плиту, доводим до кипения, убавляем огонь до маленького и варим 30 минут до прозрачности и мягкости ягод, периодически помешивая. У шиповника пена в процессе варки практически не образуется.

**Шаг 10**

Снимаем варенье с огня и горячим раскладываем в стерилизованные банки под самую крышку.

**Шаг 11**

Закручиваем стерилизованными крышками и переворачиваем. Можно укутать тёплым одеялом и так оставить до полного остывания.

**Шаг 12**

Варенье из шиповника на зиму приготовлено! Оно получилось очень вкусным, ароматным, насыщенного кисло-сладкого вкуса. Ягоды получились прозрачными, мясистыми, мягкими, хорошо пропитанные сиропом, похожие на маленькие дольки помидоров.

Приятного чаепития!