

Состав:

1 кг слив (без косточек)

1 кг сахара

½ лимона

Рецепт классического варенья из слив:

Для этого варенья потребуются сливы с плотной мякотью, которые предварительно надо промыть, разрезать пополам и удалить косточку.

В эмалированной кастрюле приготовить сироп. Для этого смешать сахар с одним стаканом воды, закипятить и периодически помешивать, пока сироп не станет однородным и прозрачным.

В приготовленный сироп добавить промытые сливы без косточек, довести до кипения, периодически аккуратно перемешивая. Дать сливам покипеть 3-4 минуты, после чего снять с огня и оставить на 4-5 часов.

Затем процедуру повторить еще 3 раза. В общей сложности варенье доводится до кипения четыре раза. На четвертый раз варенье доварить (должно покипеть на слабом огне примерно 10-15 минут). В процессе готовки (в 4 раз – последний) добавить свежесжатый сок $\frac{1}{2}$ лимона и периодически аккуратно помешивать.

Приготовленное варенье из слив разлить в предварительно простерилизованные банки и закатать прокипяченными крышками. Банки с вареньем выложить на огнеупорной поверхности крышками вниз на 10-15 минут, после чего перевернуть обратно и дать остыть.