

# КОНКУРС “ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ”

## Номинация “Мастер консервирования”



Соловьева Светлана Петровна  
Варенье “Уральское”

### Варенье "Уральское"

Нарезать 1,5 яблок и примерно 700 гр. груш. Засыпать сахаром 1 кг., перемешать и оставить на ночь...

Утром довести до кипения и варить на маленьком огне 7-10 мин.

Дать постоять 3-4 часа...

И снова довести до кипения 7-10 мин. Дать постоять ещё 3-4 часа...

И в третий раз довести до кипения, варить 5 минут, положить корицу 2-е ч. ложки и варить 5 минут!!!  
Всё!!!

Приятного аппетита!!! 😊

