

Варенье из малины



1 кг малины, 1,5 кг сахара, 2,5 стакана воды.

Приготовить из сахара и воды сахарный сироп, залить им подготовленные ягоды малины.

Через 4-5 часов сироп отделить через дуршлаг и уварить. Затем отставить сироп, несколько охладить и положить в него ягоды.

Поставить на слабый огонь и варить до готовности, не забывая при этом, что малина – ягода очень нежная и при переваривании она может утратить свой неповторимый вкус и превратиться просто в малиновую «карамель».