Если вы уже запаслись достаточным количеством заготовок на зиму и, кажется, что ваших домочадцев уже ничем не удивишь - попробуйте сделать варенье из томатов. Оно не только удивительно вкусное и красивое, но еще и очень полезное, так как сохраняет полный спектр витаминов и минералов.

**Варенье из зеленых помидор**

**Время приготовления**: 8 часов

**Количество порций**: 15 порций

**Энергетическая ценность**

* калории - 72,9 калорий;
* жиры - 0 грамм;
* белки - 0 грамм;
* углеводы - 19,4 грамм.

**Ингредиенты**

* Зеленые помидоры - 2 кг;
* Сахар - 2,2 кг;
* Вода - 1,2 л;
* Лимонная кислота - 0,5 г.

**Пошаговое приготовление**

1. Зеленые помидоры тщательно помыть. Нарезать небольшими кубиками или полукольцами. Залить холодной водой и поставить на огонь. Проварить 10 минут и откинуть на дуршлаг. Повторить 2 раза, для того чтобы ушла вся горечь.
2. Сварить сироп. Для этого смешать воду с сахаром, довести до кипения чтобы сахар полностью растворился.
3. В подходящей для варки емкости смешать помидоры с горячим сиропом и оставить на 2 часа.
4. Далее проварить варенье 20 минут и дать полностью остыть. Этот этап повторить 3 раза.
5. В конце последней варки добавить лимонную кислоту.
6. Готовое варенье еще горячим переложить в простерилизованные банки. После охлаждения вынести в прохладное темное место.

**Варенье из помидор черри**

**Время приготовления**: 16 часов

**Количество порций**: 12 порций

**Энергетическая ценность**

* калории - 34,8 калорий;
* жиры - 0 грамм;
* белки - 0 грамм;
* углеводы - 8,2 грамм.

**Ингредиенты**

* Помидоры черри - 1,2 кг;
* Сахар - 500 г;
* Бадьян - 1 звездочка;
* Лимон - 1 шт.

**Пошаговое приготовление**

1. Помидорки помыть. Острым ножом сделать крестообразный надрез на кожице каждого плода и ошпарить крутым кипятком. После этого легко снять кожицу.
2. Лимон разделить пополам. Одну половину нарезать тоненькими дольками, а со второй снять цедру и выжать сок.
3. В подходящей емкости смешать подготовленные помидоры, сахар, порезанный лимон и бадьян. Все проварить на медленном огне в течении 1 часа. Далее снять с огня и оставить настаиваться на 12 часов.
4. Далее добавить сок половины лимона и измельченную цедру, проварить 40 минут и горячим закатать в стерильные банки. Вынести в холод.

**Варенье из красных помидор**

**Время приготовления**: 1 день

**Количество порций**: 10 порций

**Энергетическая ценность**

* калории - 40,0 калорий;
* жиры - 0 грамм;
* белки - 0 грамм;
* углеводы - 7,9 грамм.

**Ингредиенты**

* Красные помидоры - 1 кг;
* Лимон - 1 шт.;
* Сахар - 850 г;
* Анис - 1 шт.

**Пошаговое приготовление**

1. Плоды хорошо помыть, сделать надрез на шкурке и залить кипящей водой.
2. Очистить от кожицы.
3. Лимон порезать мелкими кубиками.
4. В кастрюле смешать все ингредиенты и оставить на 12 часов.
5. Далее проварить 50 минут на медленном огне. Если варенье будет слишком жидкое, то варку можно продолжить до нужной консистенции.
6. Готовое варенье переложить в стерильные банки и закатать. Хранить в холодном месте.

Если у вас есть мультиварка, то приготавливать данное лакомство будет еще проще. Попробуйте сделать любой из предложенных выше рецептов, и уж поверьте, ваши труды не будут напрасными! Необычную заготовку на зиму все оценят по достоинству.