

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного образования
Центр творчества

Объединение «Хозяюшка»
Мастер класс как приготовить
«Варенье из лепестков роз»

Подготовила и провела:
Педагог дополнительного образования
Лелихова Татьяна Николаевна

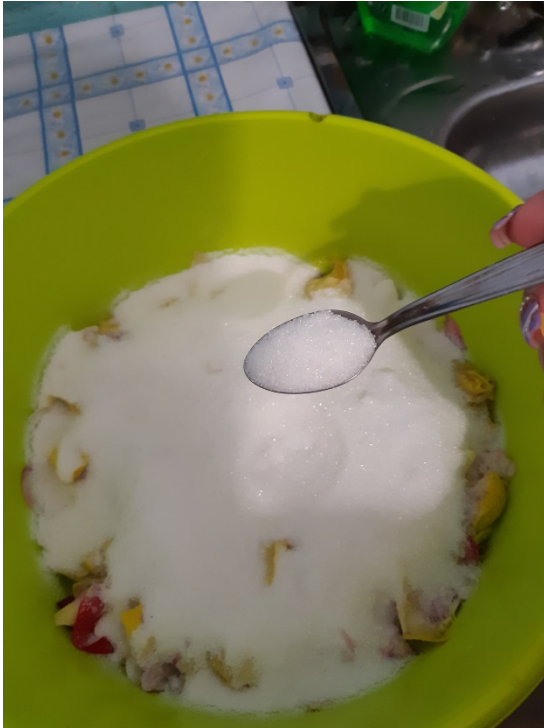
с. Красное 2019г.



1. Собираем цветы роз чайных сортов (с ароматным запахом), обрываем лепестки. Получился килограмм лепестков.



2. промываем сначала под холодной водой, потом промываем кипятком.



3. засыпаем сахаром (200 гр.), 1 чайная ложка лимонной кислоты, хорошо перемешаем и оставляем на 6 часов.



4. лепестки дали ароматный сок



5. делаем сироп из 800 гр. сахара и 1 стакан воды. Добавляем в готовый сироп наши лепестки, доводим до кипения и варим 15 минут на медленном огне. Оставляем на 6 часов

6. через 6 часов провариваем наше варенье еще 15 минут, разливаем по баночкам.



Приятного аппетита!