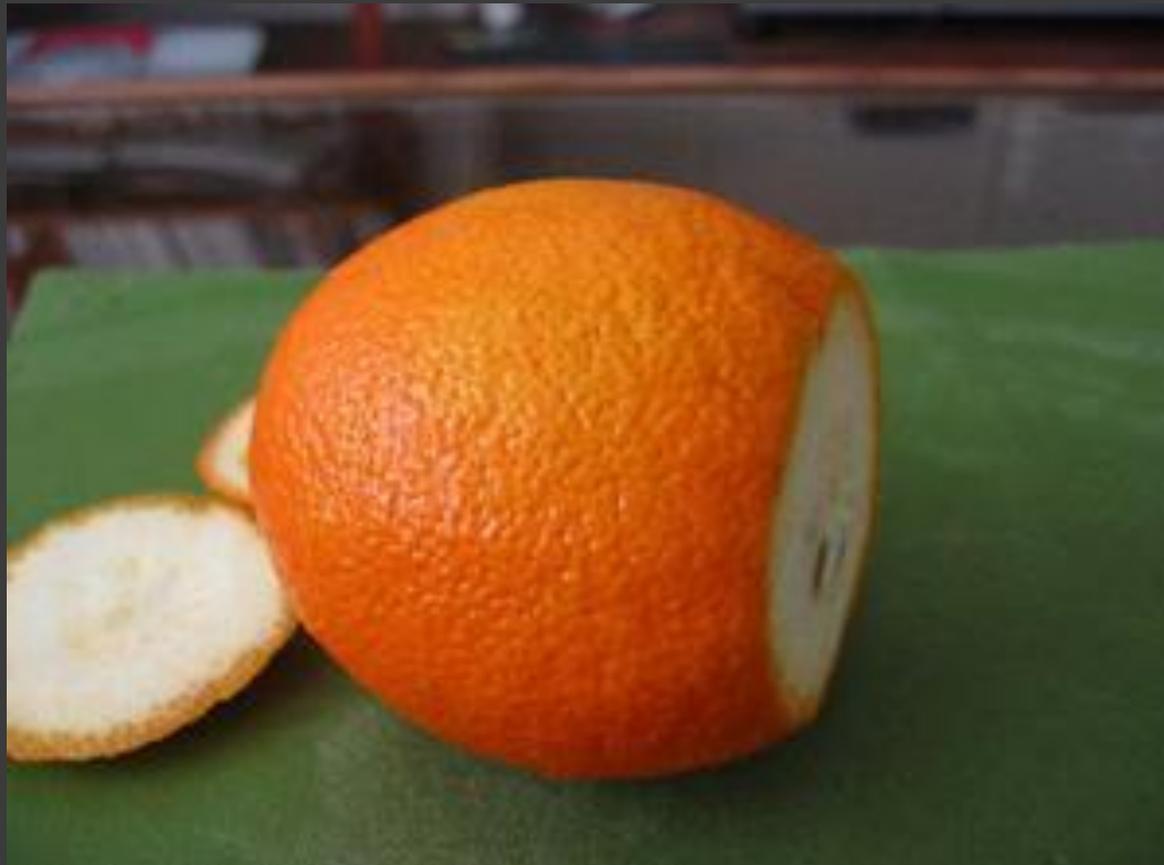


**ЦУКАТЫ ИЗ  
АПЕЛЬСИНОВЫХ  
КОРОК.**

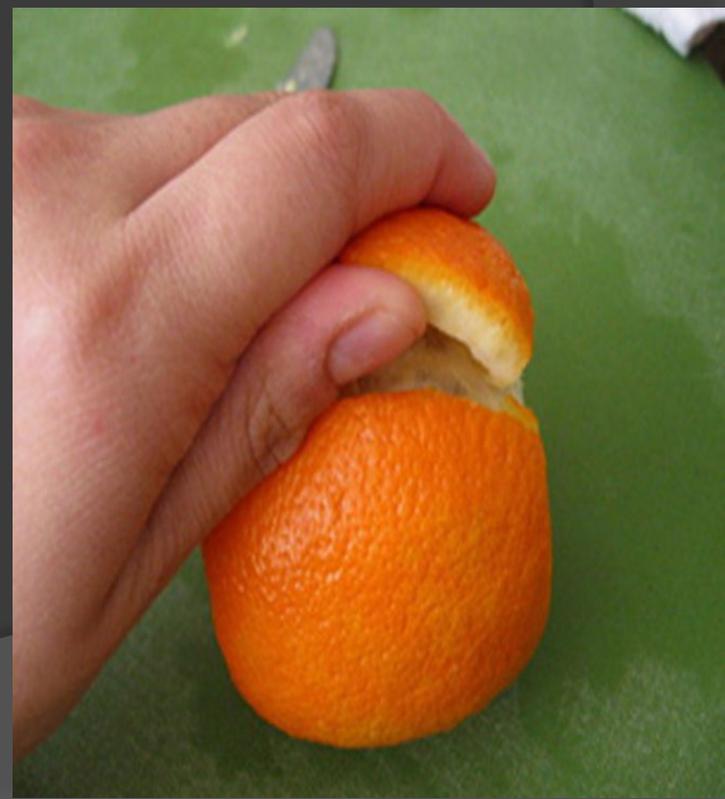
Обрезаем апельсин с двух  
концов.



Делаем надрез на кожуре с одной стороны.



Аккуратно вводим лезвие  
небольшого ножа между коркой  
и мякотью. Вырезаем мякоть,  
чтобы осталась только кожура.



Вынимаем мякоть из кожуры пальцами. Мякоть можно использовать в другом блюде или просто съесть.



- ⦿ Выкладываем кожурки в кастрюлю и заливаем холодной водой. Вода должна полностью покрыть кожурки. Доводим до кипения на среднем огне. Затем уменьшаем огонь и кипятим в течение 20 минут. Воду сливаем. Заливаем кожурки холодной водой снова и ждём около 5 минут, пока они остынут.



С помощью ложки соскребаем с внутренней поверхности кожурок мягкую белую мякоть. Делаем это очень аккуратно, чтобы не продырявить саму кожуру!



- Нарезаем кожуру на тонкие полоски примерно одинакового размера.
- В кастрюльке перемешиваем 3 стакана воды и сахар. Ставим на средний огонь и доводим до кипения. Постоянно помешиваем, чтобы сахар растворился — около 8 минут. Получается сахарный сироп.
- Высыпаем в кастрюльку с сиропом полоски будущих цукатов. Уменьшаем огонь. Кипятим до тех пор, пока цукаты не станут полупрозрачными, а сироп густым — около 40 минут.



- ⦿ Выключаем огонь и оставляем цукаты остывать прямо в сиропе не менее 3 часов. Лучше всего оставить на ночь.
- ⦿ Остывшие цукаты вынимаем из сиропа с помощью шумовки или сита.



◎ ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!

