



# Варенье из орехов и вишни

Дагестан — место, где хорошо готовят и умеют радоваться вкусной еде. Местная кухня необычна и разнообразна. Даже варенье здесь не просто вишнёвое, но ещё и с орехами.

## Что нужно

свежая вишня — 1 кг  
сахар — 1 кг  
грецкие орехи — 200 г  
вода — 150 мл

- Хорошо промой орехи, используй для этого тёплую кипячёную воду. Потом дай орехам немного подсушиться. В это время займись вишней: ягоды должны быть хорошо помыты и очищены от косточек.
- Смешай в кастрюльке сахар и воду и поставь на средний огонь. Когда сахар растворится, залей им вишни и орехи и подожди, пока смесь остынет. Затем поставь её на слабый огонь. Когда она закипит, выключи огонь и остуди смесь. Повтори это ещё два раза.

