

Секреты карамельного яблока

Какие важные хлопоты ждут нас, когда мы готовимся к встрече еврейского Нового года - Рош а-Шана? Конечно же, вкусные угощения для всей семьи и друзей!

Давайте вместе с вами приготовим любимое лакомство на Рош а-Шана – карамельные яблоки.

Нам понадобятся:

- **яблоки**
- **деревянные шпажки**
- **2 стакана сахара**
- **сок половинки лимона**
- **3/4 стакана воды**

Для начала тщательно вымойте яблоки, обсушите их и вставьте в них шпажки.

Теперь нужно приготовить карамельный сироп. Для этого смешайте сахар, сок лимона и воду в кастрюльке и поставьте ее на медленный огонь. Не забывайте помешивать смесь и дождитесь, когда сахар полностью расплавится.

Теперь доведите сироп до кипения и оставьте на 20 минут томиться на огне. Через 20 минут снимите сироп с огня и дайте ему не больше минуты на то, чтобы чуть-чуть остыть.

Окуните яблоки в сироп и положите их на заранее подготовленную тарелку.

Через несколько минут сироп застынет, и наши карамельные яблоки будут готовы!

Теперь самое время звать всех к столу!