

**Рецепт:**

**2 кг тыквы**

**1 апельсин**

**1 лимон**

**300-500г сахара**

**Лайфак: добавить 1 чайную ложку лимонной кислоты для сохранения цвета и вкуса**

1. **Тыкву очистить и порезать на полоски или кубики.**
2. **Добапить апельсин, лимон, чайную ложку лимонной кислоты, сахар в зависимости от сладости тыквы.**
3. **Проварить 5 минут.**
4. **Когда остынет - поместить в сушку, соблюдая расстояние. Сушить около 4-6 часов.**





 **Я совет Вам дам простой:**

**Приходи ко мне домой!**

**Будем мы цукаты кушать**

**и с подругами болтать,**

**фильмы, моду обсуждать…**

**А потом опять готовить,**

**Чтоб зимой не унывать!**

**Создадим продукт лайфовый,**

**чтоб настрой был у всех кайфовый!**

