

Lekvások, házi befőttek idénye

A legtöbb háztartásban néhány gyümölcsből készülő lekvárt, dzsemet szoktak befőzni, a választék azonban ennél sokkal szélesebb. Ha egy-egy új receptet kipróbá-

lunk, és ízlik, később a kamra polcára fog kerülni az ebből készült ingyencsés is. Ne féljünk új ízeket kipróbálni!

GYÖRGY OTTÍLIA

Mentás rebarbara befőtt

FOTÓK: GYÖRGY OTTÍLIA

Hozzávalók: 3 liter befőthöz: 4 – 5 szál megtisztított rebarbara, víz, 6 evőkanál cukor, kevés fahéj, 1-2 szegfűszeg, 1 darab csillagánizs, 1 marék friss menta

Elkészítés: A rebarbaraszárakat megmossuk, lehúzzuk a héjukat és 1 cm-es darabkáira, a mentát pedig apróra vágjuk. Kb. 3 liter vizet felteszünk főni, hozzáadjuk a fűszereket és a cukrot. Amikor forr a víz, hozzáadjuk a rebarbarát. Legfennebb három percig hagyjuk főni. A rebarbara savanykás, de nem kell agyoncukrozni, mert amit nyerünk a rebarbarával, elrontjuk a cukorral. Savanyú nyári, frissítő italnak kell elfogadni. Hűtőben pár napig tárolható.



Sárgadinnyelekvár



Hozzávalók: 1 kg sárgadinnyebél, 1 rúd vanília, 2 narancs, 1/2 kg cukor, gyömbér ízlés szerint, szalicil

Elkészítés: A sárgadinnyét összevágjuk, és egy edényben odatesszük főni. Hozzáadjuk a narancsok levét, a vanília kikapart belsejét valamint a gyömbért. Amikor habzik, hozzákeverjük a cukrot. Körülbelül 1 órán keresztül lassú tűzön főzzük, időnként megkavarjuk. Vé-

gül botmixerrel pürésítjük, és forrón üvegekbe rakjuk, a tetejükre egy késhegynyi szalicilt szórunk, és légmentesen lefedjük. Száraz dunsztban hagyjuk kihűlni.

Almanektár

Hozzávalók: alma, az alma mennyiségének megfelelő cukor, citromsav

Elkészítés: Az almát megtisztítjuk, vágjuk ki a rossz részeket, megmossuk, lereszeljük. Kevés vízzel egy lábosba rakjuk, és pépesre főzzük. Egy botmixerrel pépesítünk rajta, amikor már puha. Lehetőleg minél simább, selymesebb legyen a püré. Közben elkészítjük a cukros szirupot. 1 liter vízhez 44 dkg cukrot adunk. Így kapunk 1,26 liter szirupot. Ehhez a mennyiséghez 80 dkg sűrű almapépre van szükségünk, amivel összekeverjük. Hozzáadunk 5 g citromsavat, vagy borkósavat. Ezzel állítjuk be a savasságát. Amikor eléri a 70 fokok hőmérsékletet, üvegekbe töltjük, és lezárjuk, majd száraz dunsztban hagyjuk lassan kihűlni.



Lilahagymalekvár

Hozzávalók: 1 kg lila hagyma, 3 evőkanál méz, 3 evőkanál barna cukor, 1 evőkanál szeder vagy áfonyalekvár, 2 evőkanál balzsamecet, só, fehér bors, kakukkfű, 3 evőkanál olívaolaj, édes vörösbors

Elkészítés: A hagymát megpucoljuk, vékonyan felszeleteljük. Egy serpenyőbe felmelegítjük a mézet a cukorral, megkaramellizáljuk, majd hozzáadjuk az olajat, elkeverjük és beletesszük a hagymát. Sózzuk, és fedő alatt pároljuk. Amikor a hagyma kezd kicsit összeesni, hozzáadjuk a szederlekvárt, megszórjuk kakukkfűvel, egy kevés fehér borssal, és felöntjük annyi borral amennyi ellepi. Lefedve pároljuk kicsi lángon, időnként töltünk hozzá bort, ha elfőtt a leve. Amikor a hagyma teljesen megpuhult, leveszük a fedőt, és addig főzzük, amíg a levét elfőtte egészen.



Ribizlis limonádé

Hozzávalók: 10 dkg ribizli, 2-3 evőkanál nyírfacukor vagy méz, 1 citrom, 1 lime, 1,5 liter víz.



Elkészítés: A citromokat vékonyan felkarikázzuk, bedobjuk a kancsóba a lesemézett ribizlivel együtt, és kicsit megtörjük őket. Hozzáadjuk a mézet vagy a cukrot és felöntjük vízzel, majd jól behűtjük.

Pityangméz

Hozzávalók: kb. 250-300 darab pityangvirág, 1 kg cukor, 2 citrom, 1,5 l víz

Elkészítés: A pityangvirágokat vízben többször átmoszuk, majd másfél liter vízbe rakjuk. Hozzáadjuk a megmosott, karikára vágott citromot és a forrástól számítva egészen lassú tűzön 1 órát főzzük. Gézen átszűrjük, hozzáadjuk a cukrot, majd addig főzzük, amíg már nem nagyon folyékony. Én főztem kb. 40 percig egészen lassú tűzön. Tiszta üvegekbe öntjük, és száraz dunsztba hagyjuk kihűlni.



Narancsdzsem

Hozzávalók: 1 kg narancs, 4 citrom, 1 kg cukor

Elkészítés: A narancsot forró vízben alaposan megmossuk, majd vékonyan felszeleteljük. Másfél liter hideg vízbe rakjuk, 24 órát ázni hagyjuk. Másnap felfőzzük, és 20 percet főzzük. Újabb 24 órát állni hagyjuk. Ekkor hozzáadjuk a cukrot és a citromlevet, majd addig főzzük, amíg a narancsok teljesen szétfőnek, pürésíthetjük is közben. Kocsonyás lesz az állaga. Tiszta üvegekbe adagoljuk.



Illatos szilvacsatni

Hozzávalók: 50 dkg szilva, 2 fej lila hagyma, 2 cikk fokhagyma, féldiónyi reszelt gyömbér, 8 dkg mazsola, 20 dkg méz, 1 teáskanál só, fél teáskanál római kömény, fél teáskanál kurkuma, fél teáskanál őrölt koriander mag, fél teáskanál kardamom mag, 2 darab csillagánizs, 1 dl vörösborecet, fél darab chili paprika (elhagyható)

Elkészítés: A szilvát és a hagymát alaposan megmos-

suk, a szilvát kimagozzuk és félbe vágjuk. A hagymát vastag karikákra vágjuk, a gyömbért lereszeljük a nagylyukú reszelőn. A chilit felaprítjuk. Minden hozzávalót az ecet kivételével egy edénybe rakjuk, és időnként megkeverve 30 percig főzzük, ha szükséges öntünk hozzá kevés vizet. A végén hozzáadjuk az ecetet és összefőzzük. Tiszta befőttes üvegbe rakjuk, majd jól lezárjuk. Sült húsok mellé kiváló.

