

Dżem z jarzębiny



PRZEJS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jarzębina	1 kg
jabłka	1/2 kg
cukier	1 kg
woda	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zbieramy owoce jarzębiny. Tu mamy co najmniej dwie szkoły. Pierwsza mówi, że jarzębinę zbiera się po pierwszych przymrozkach. (Mróz niweluje, przynajmniej częściowo, gorzcy owoców).

Druga opcja jest taka, że wystarczy poczekać do około 15 sierpnia (orientacyjne rozpoczęcie żniw) i wówczas zabieramy się za jarzębinowe plony. Jako, że pogodę mamy co roku różną, dojrzałość owoców sprawdza się przez próbowanie (im mniej gorzkie tym lepsze), lub przez zadarcie paznokciem skórki owocu. Jeśli odstaje dość łatwo, oznacza to, że nadaje się do zbiorów.

Jeśli zbieramy owoce już w sierpniu, powinniśmy je przemrozić w zamrażarce/zamrażalniku. Chociaż ze 3 dni.

Następnie umyte i odsączone owoce wrzucamy do garnka, dolewamy niewielką ilość wody i gotujemy do momentu, aż zaczną pękać.

Wówczas dodajemy cukier. Gotujemy nadal, mieszając delikatnie (!) aż cukier się rozpuści.

Następnie dodajemy obrane i pokrojone w małą kosteczkę jabłka. Gotujemy jeszcze chwilę, aż owoce staną się szkliste.

Gorący dżem nakładamy do wyparzonych suchych słoików, zakręcamy i odwracamy do góry dnem. Aż do całkowitego wystygnięcia. Pasteryzowanie nie jest konieczne.