

Zachowaj smaki lata na dżem: dżemy

Wiadomo, domowe najlepsze. Dlatego co roku staram się zrobić chociażby kilka słoików. Mam swoje sprawdzone przepisy, ale stale szukam też nowych. Z Wami dzielę się przepisem na dżem morelowy. Jest pyszny, słodki, z wyraźną kwasną nutą i ma piękny kolor.

Dżemy to klasyczny i jeden z najsmaczniejszych sposobów na przetwarzanie owoców. Przyrządzenie dżemów polega na gotowaniu owoców z cukrem, a następnie, a po wystygnięciu będzie miały lekko galaretowatą konsystencję. To nic trudnego. Pochęćcym radzę zacząć od przygotowania dżemu z owoców zawierających dużo pektyn i kwasu, takich jak porzeczki (w dowolnym kolorze), agrest, kwaśna jabłko, morele, żliwki (Lubaszka, Węgierka), pigwa, żurawina, a także cytrusy. Natomiast ubogie w pektyny są truskawki, wiśnie, jagody i maliny. Trzeba do nich dodać więcej cukru i sok z cytryny; żyć na 200-300 gramów przetworu, a to dlatego, że pektyny wiążą się najlepiej w środowisku kwaśnym.

Owoce powinny być dojrzałe, ale nie przejrzałe, bo te mogą niekorzystnie zmienić smak dżemu. Ważny jest także garnek do gotowania. Powinien być duży i, co najważniejsze, szeroki. Taki, z którego szybciej odparuje zbędna woda. Zbyt długie gotowanie to mniej zachowanych aromatów. By przyspieszyć odparowanie wody i zapobiec przypaleniu się dżemu, dobrze jest od czasu do czasu zamieszać go drewnianą lub silikonową żyć. No i przed gotowaniem owoce trzeba koniecznie wysuszyć po umyciu. Przygotowanie dżemu można też rozłożyć na raty, gotując owoce z cukrem trzy-cztery razy przez kilkanaście minut i za każdym razem pozostawiając dżem do wystygnięcia.

Namawiam do eksperymentowania i łączenia różnych owoców, a także dodawania przypraw: rozmarynu, goździków, wanilii, kardamonu, skórki cytryny, skórki pomarańczy.

Składniki:

- 4 kg moreli
- 1,8 kg cukru
- 2 cytryny umyte i sparzone

Sposób przygotowania

1. Morele umyj i starannie osusz. Przekrój na pół i wyjmij pestki.
2. Półowców pokrój w kostkę, a półowców zmiksuj w blenderze. Wymieszaj je razem w dużym, szerokim garnku. Dodaj sok z cytryn i wiórki ze skórki jednej cytryny.
3. Powoli doprowadź morele do wrzenia i mieszaj, gotuj kilka minut. Uwaga, dziem może przyska!
4. Dodaj cukier i, nadal mieszaj, smaż, aż dziem uzyska odpowiednią gęstość. Jak to sprawdzić? Wylej na schłodzony talerzyk trochę gorącego dziemu i wstaw go na pięć minut do lodówki. Jeśli zimny dziem nie będzie się rozlewał, a po dotknięciu palcem jego powierzchnia lekko się zmarszczy – to znaczy, że jest gotowy.

Gorący dziem przełóż do słoików.