

BEFŐZÉS – LEKVÁRFŐZÉS

Tudta, hogy a befőzés a magyar parasztságnál a szilvalekvárra korlátozódott a 20. század előtt? Ennek egyszerű oka, hogy a befőzéshez nagyobb mennyiségű cukorra lett volna szükség, amit korábban csak kis mennyiségben, különleges alkalmakkor használtak. A gyümölcsöket inkább frissen fogyasztották, aszalással tartósították vagy pálinkába főzték.

A május-júniusban érő cseresznye kedvelt kerti növény, amelynek vad formája Közép-Európában lombhullató és kevert erdőkben is előfordul. A gyümölcsstermés mellett a kocsány is felhasználható, elsősorban gyógyhatása miatt. Ízületi gyulladások csökkentésére vagy köszvény kezelésére alkalmazzák.

Készítse el 100%-os gyümölcsstartalmú, adalékanyagmentes lekvárját otthon!

✿ CSERESZNYELEKVÁR ✿

ELKÉSZÍTÉS:

A cseresznyét mossuk meg, csöpögtessük le és magozzuk ki. A kimagozott cseresznyéket vágjuk apró darabokra, keverjük össze a cukorral és állandó kevergetés mellett (lassú lángon) forrástól számított 4 percig főzzük, végül töltsük a sterilizált befőttesüvegekbe. Azonnal zárjuk le, majd fordítsuk fejre öt percre és már mehet is az éléskamránkba.

✿ BODZAVIRÁGOS CSERESZNYELEKVÁR ✿

ELKÉSZÍTÉS:

A cseresznyét leszárasszuk, kimagozzuk és lábasba szórjuk. A citromsavat, a cukrot hozzáadjuk, és folyamatosan kevergetve 10-15 percen át forraljuk. A főzés utolsó percében a száraról lecsipkedett, megmosott bodzavirágokat is beletesszük, majd forrón, fertőtlenített üvegekbe merjük. Gondosan lezárjuk, és szárazgőzben hagyjuk kihűlni. A bodzavirág kitűnő aromát ad a nem túl jellegzetes ízű cseresznyének.

2000 Szentendre, Sztaravodai út ✿ www.skanden.hu

SKANZEN RECEPTÁR



HOZZÁVALÓK:

1 kg cseresznye,
40-50 dkg cukor



HOZZÁVALÓK:

2 kg cseresznye,
1 kiskanál citromsav,
1 kg cukor,
4-5 tenyérnyi
bodzavirág

SKANZEN

Szabadtéri
Néprajzi
Múzeum