

KAJSZIBARACK BEFŐZÉSE

Ennek a főként melegebb régiókban termesztett gyümölcsfajtának a gyümölcsseit nemcsak nyersen fogyasztjuk, hanem kitűnően feldolgozhatók lekvárnak és ivólének is. A gyümölcshásnak emellett enyhe hashajtó hatása van, míg kergét bőrgyulladások kezelésére lehet felhasználni. Erősen mérgező magvait orvosi felügyelet mellett időnként köhögésre és asztmára adják.

* KAJSZIBARACKBEFŐTT *

ELKÉSZÍTÉS:

A félig érett, szép, hibátlan barackokat július elején tesszük el. A gyümölcsöt vékonyan meghámozzuk, felibe vágjuk és 25 percig ecetes vízben áztatjuk. Ez megkeményíti a rostokat és megakadályozza az elpuhulást. Utána többször jól megmossuk és úgy helyezzük üvegbe, hogy a fél barackok egymást fedjék. Egy liter vízre kb. 40 dkg cukrot számítva szirupot főzünk, hidegen a gyümölcsre öntjük és 25 percig gőzöljük. A gőzölőfazékban félig langyosra hűtjük.

* KAJSZIBARACKLEKVÁR *

ELKÉSZÍTÉS 1:

A szép kemény, de érett barackot felibe vágjuk, magját eltávolítjuk. Cukorral porcelántálba rétegesen lerakjuk, fehér papírt teszünk a tetejére és hűvös helyen 12 órát állni hagyjuk. Másnap gyorsan felforraljuk és forrástól számítva 20 percig állandóan kevergetve főzzük. Forrón üvegekbe rakjuk és szárazgőzben tartjuk kihülésig.

ELKÉSZÍTÉS 2:

Kimagyalás után azonnal megfőzzük és áttörjük, gyorsan besűrítjük és 50 százalék cukorral 20-25 percig főzzük. Ha sűrűbb lekvárt akarunk készíteni, 80 százalék cukorral főzzük kevesebb ideig. A cukrot előbb kevés vízzel feloldjuk és felforraljuk, hogy a hideg cukor ne hűtse le a lekvárt, mert így a felforralás tovább tart és a világos szín rovására megy.

2000 Szentendre, Sztaravodai út * www.skanzen.hu

SKANZEN RECEPTÁR



HOZZÁVALÓK:

félérett kajszi,
cukor,
víz,
ecet



HOZZÁVALÓK:

1 kg érett kajszi,
50 dkg cukor



SKANZEN

Szabadtéri
Néprajzi
Múzeum