

LEKVÁRFŐZÉS

Tudta-e Ön, hogy a befőzés a magyar parasztságnál a szilvalekvárra korlátozódott a 20. század előtti időkben? Ennek egyszerű oka, hogy mindehhez nagyobb mennyiségű cukorra lett volna szükség, amit korábban csak kis mennyiségben, különleges alkalmak esetén használtak és ehelyett mézet sem alkalmaztak. A gyümölcsöket inkább frissen fogyasztották és aszalással tartósították.

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

✻ BAZSALIKOMOS KÖRTELEKVÁR ✻

ELKÉSZÍTÉS:

A körtéket megmossuk, magházukat kivágjuk és a gyümölcsöt hámozás nélkül feldaraboljuk. Egy nagy lábosba tesszük és közepes lángon teljesen puhára főzzük, addig míg szétesik. Paradicsompaszírozón áttörjük, majd a gyümölcshöz adjuk a cukrot. Kb. 20 percig főzzük, amíg a cukor teljesen felolvad. Lehúzzuk a tűzről, hozzákeverjük az apróra vágott bazsalikomot. Kifőzött üvegekbe töltjük, egy pár percre lezárva fejre állítjuk, majd szárazdunsztban hagyjuk kihűlni.

✻ FAHÉJAS ALMALEKVÁR ✻

ELKÉSZÍTÉS:

Az almát megmossuk, meghámozzuk, magházát eltávolítjuk, és vékony szeletekre vágjuk. Főzőedénybe tesszük. Meglocsoljuk a vízzel, és reszelt citromhéjjal, kevés fahéjjal és szegfűszeggel ízesítjük. Lassú tűzön forraljuk 20 percig. Hozzáadjuk a cukrot, a citrom levét, majd állandó keverés mellett nagy lángon 25 percig főzzük. Ha kellő sűrűségű lesz, kivesszük a fahéj darabokat és üvegekbe töltjük. Kb. 10 percre lezárva fejre állítjuk, majd szárazdunsztban hagyjuk kihűlni.

✻ BODZADZSEM ✻

ELKÉSZÍTÉS:

A cukorból 3 dl vízzel sűrű szirupot főzünk. Beletesszük a gyümölcsöt és gyors tűznél addig főzzük, amíg sűrűn folyós lesz. Forrón üvegekbe rakjuk és szárazgőzbe tesszük. Kőhögés ellen, meghűléskor jó házi gyógyszer.

2000 Szentendre, Sztaravodai út ✻ www.skanzen.hu

SKANZEN RECEPTTÁR



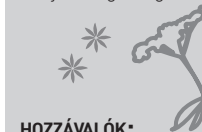
HOZZÁVALÓK:

3 kg illatos, puha fajta körte, pl. vilmos,
70 dkg cukor,
3 e.k. frissen aprított bazsalikom



HOZZÁVALÓK:

1 kg alma,
60 dkg cukor,
1,5 dl víz,
1 citrom reszelt héja,
néhány darab egész fahéj és szegfűszeg



HOZZÁVALÓK:

1 kg jó érett, tisztított gyümölcs,
60 dkg cukor

SKANZEN

Szabadtéri
Néprajzi
Múzeum