

CO JAK VAŘÍME VE ŠKOLIČCEKAMARÁD

Džemy

ovoce povařit

tyčovým mixérem rozmixovat

přidat cukr a citrusový pektin (smíchat dohromady)

přidáváme koření podle příchuti – zázvor, chilli, skořice, rum a vanilka, pepř, bazalka - kombinujeme 😊

nalévat do horkých sklenic

navrch nalít trochu rumu

zavřít horkým, ale suchým víčkem

Sirupy za studena

do velké lahve střídat stejné vrstvy – divizna nebo smrk, cukr, 3 kolečka citronu, končíme cukrem, potravinovou fólií přes sebe vakuově uzavřeme

macerujeme cca 10-14 dnů v teple a na slunci, poté přes plátno cedíme a lijeme hned do horkých skleniček, navrch alkohol a víčkujeme, vhodné na lžičku jako léčivo

Sirupy za tepla

opláchneme byliny, otrháme lístky nebo nastříháme i se stonky, dáme 20 g kyseliny citronové, citron omytý kartáčkem nebo biokvalita, zalijeme převařenou vodou, louhujeme 24 hodin, přecedíme přes plátno, svaříme na 80 stupňů, na 1l výluhu dáme cca do 1 kg cukru. Až dosáhne požadované teploty, naléváme do horkých sklenic, alkohol a suché horké víčko

Kompoty

Ovoce dáme do horkých sklenic

Svaříme nálev – cukr, voda a koření (skořice, vanilkový cukr, hřebíček apod.)

Naléváme na ovoce, musí být ponořené, suché víčko, a sterilizujeme cca 10-15 minut podle druhu ovoce na 80 stupňů

Vše je bez konzervantů, proto uchováváme v chladnější místnosti – studená spižírna, sklep, lednice