

Vymazlená šípková marmeláda z Kamenné Lhoty

Potřebujete:

- **zralé šípky** (moje šípky byly nasbírány v čistém prostředí vesničky Kamenná Lhota ležící u přírodního parku Jistebnická vrchovina)...čili šípky jsou v bio kvalitě
- množství? – podle toho kolik chcete skleniček **500g – 1Kg stačí na 4-5skleniček od jogurtu**
- pokud chcete marmeládu jen jako chuťovku ...1kg šípků bude stačit
- **cukr** krystal
- **čisté skleničky s víčky** na zavařování, nejlépe od jogurtu
- cukr podle chuti...**ochutnejte v průběhu vaření**, a tak jak vám bude šípková marmeláda chutnat, tolik cukru dejte...

Postup:

- **přípravu šípkové marmelády si užijte. Nespěchejte...**
- **šípky propláchněte** nejprve v sítu.
- v některých receptech se doporučuje každý šípek rozříznout a vydlabat zrníčka s chloupky.
- nesmysl! Příliš pracné a zcela zbytečné! Bohatě postačí, když šípky **očistíte řezem od bubáka(zbylý květ) a odřízněte také stopku**. Je to sice trochu pracnější, šípek po šípku, ale jde to rychle.
- takto očištěné šípky, **nasypejte do hrnce zalijte do tříčtvrtě vodou a pěkně povaříme do změknutí**.
- měkké šípky, **rozmixujte ponorným mixérem** do téměř hladké kaše a jde se na **propasírování** (pokud máte šípkovou marmeládu příliš hustou, přilejte do ní trochu horké vody, půjde vám lépe pasírovat)
- teprve nyní do hotové čisté propasírované šípkové marmelády(vypadá jak hustá rajská omáčka) **nasypete cca 4:1 množství cukru** a za promíchávání a mírném probublávání opatrně povaříte.
- pozor, ať se nepřichytí!

Ochutnejte zda je pro vás šípková marmeláda dost sladká, popřípadě přidejte více cukru, nebo zakápněte citrónem či limetkou pro okyselení. **Marmeláda je hotová!** Nalejete ještě horkou do čistých, vyvařených skleniček, pečlivě zavíčkujete čistým víčkem a... Sterilizujte a nakonec skleničky **obrat'te dnem vzhůru a nechte vychladnout**.