

Zölddióbefőtt





Hozzávalók:

1 kg lehetőleg egyforma nagyságú zöld dió, 2 evőkanál 10 %-os étellecet, kb. 1,4 liter víz, 1 kg kristálycukor, 8-10 szegfűszeg, fél-fél narancs és citrom héja, 0,5 dl rum

1. A zöld dió akkor jó befőttnek, ha belül még puha. Épp ezért egyet vágjunk félbe, mielőtt leszednénk a fáról a szükséges mennyiséget. Ha nem akad meg a kés a későbbi héjában, csak akkor jó.
2. Ezután jól megmossuk, majd vastag tűvel átszurkáljuk és egy lábasba szórjuk. Annyi vizet öntünk rá, amennyi éppen ellepi és 10-14 napig ebben áztatjuk, egészen addig, míg a dió meg nem feketedik. Fontos, hogy ezalatt naponta kétszer is cseréljük rajta a vizet!
3. Ezután a diót kb. 1 liter, az ecettel ízesített vízben, a forrástól számított kb. 10 perc alatt puhára főzzük. A cukorból és 4 deci vízből sűrű szirupot főzünk, habját eltávolítjuk, majd hozzáadjuk a szegfűszeget meg a citrusok reszelt héját.
4. A diót leszűrjük, a szirupba rakjuk, kevergetve 5 percig főzzük, majd 1 napon át állni hagyjuk. Ezt a műveletet, vagyis hogy főzzük, majd állni hagyjuk, még kétszer megismételjük.
5. A harmadik napon a diót a szirupból kiszedjük és széles szájú üvegekbe rakjuk. Az átszűrt szirupot megforrósítjuk, a rummal ízesítjük, a dióra öntjük, végül jól lezárjuk.

Jó tanács

- Az időjárástól függ, hogy milyen gyorsan érik a dió, ezért résen kell lenni már május végétől. Június végére többnyire már túl érett ahhoz, hogy befőttet készítsünk belőle.

- Érdeemes többet eltenni egyszerre, mert időigényes, és a mennyiségtől függetlenül is sok a munka vele. Az anyaghányadot azért 1 kilóra adtam meg, hogy könnyebb legyen kiszámítani a hozzávalókat, ha több a dió.