



Fotó: Balogh Tamás

Hozzávalók:

9 kg érett sárgabarack, 3,5 kg
kristálycukor

1. A barackot megmossuk, majd több részletben 1-2 percre forrásban lévő vízbe rakjuk. Szűrőlapáttal kiemeljük, vékony héjukat lehúzzuk, majd a szemeket elnegyedelve, kimagvalva egy nagy fazékba szórjuk. A tisztítva mért gyümölcshöz (esetünkben 7,1 kiló lett), kilónként 50 deka kristálycukrot adunk (3,5 kilót tettünk hozzá), összeforgatjuk, kis rést hagyva lefedjük, és éjszakára magára hagyjuk.
2. A befőzéshez szánt üvegeket vízzel teletöltjük, lábasba rakjuk, és annyi vizet öntöttünk köré, hogy ellepje az üvegeket, majd a tűzre tesszük. Köré dobáljuk a csavaros tetőket is. Addig forraljuk, míg az üvegekben is elkezdett forni a víz. Ekkor a tűzről levesszük, és amikor már nem annyira forró, a vizet kiöntjük belőle, és az üvegeket egy tiszta asztalterítőre rakjuk üregükkel lefelé, hogy lecsöpöghessen. Mellé rakjuk a tetejüket is.
3. Reggelre a barack levet enged, így aztán feltesszük a tűzre. Nagy lángon fölforraljuk, de közben többször megkeverjük, mert ha akár csak 1-2 darab is az edény aljára tapad, akkor szép lassan, pont mire a lekvár elkészül, leég-odakozmál. Amikor forr, már nem kell keverni. Kis lángra állítjuk, 1 órán át főzzük. Ekkor merülőmixerrel összetörjük, és további 2 órán át főzzük. A vége felé, amikor sűrűsödni kezd, többször megkeverjük, és beleszórjuk a fűszereket is — eredetileg ezek nem kellenek bele, de egy kicsit pikánsabbá teszik a lekvár

ízét.

4. A megtisztított üvegeket egy forró vízzel félig telt tepsibe rakjuk, és először csak a harmadukig, majd teljesen telemerjük a lekvárral. Mindegyikre celofánt teszünk, csavaros tetővel szorosan lezárjuk. Egyenként újságpapírba csomagoljuk, végül fejjel lefelé állítva paplanba bugyoláljuk, így hagyjuk kihűlni.

5. Ebből a mennyiségből 3 kicsi és 6 nagyobb üveg lekvár lett.

Jó tanács

- 1-1 csapott kiskanál őrölt szegfűszeggel és őrölt fahéjjal is fűszerezhetjük.
- Ennél a készítési módnál a lekvár beburnul, mert a hosszú főzési idő alatt a cukor karamellizálódik. Aki világosabb lekvárt szeretne, a barackot ne cukrozza le előre, hanem csak főzze magában, s az utolsó 0,5-1 órára adja hozzá a cukrot.