

Rebarbarás eperdzsem





Hozzávalók:

1 kg eper, 1 kg rebarbara, 1 citrom, 1 kg 2:1 befőzőcukor

1. A fanyar ízű rebarbarát magában, csak sok cukorral lehet lekvárnak megfőzni, s a színe sem lesz szép. Eperrel együtt azonban zseniális.

Az epret megmossuk, lecsumázzuk, a kisebb szemeket ketté-, a nagyobbakat négyfelé vágjuk. A rebarbarát leveleitől megszabadítjuk, majd húsos nyelét (szárát) – miután vékony külső hárttyáját kiskéssel lehúztuk – 1 centi vastagon feldaraboljuk. Tisztítva kb. 70 deka lesz belőle.

2. Az epret és a rebarbarát egy tálba tesszük, a citrom levével meglocsoljuk, a cukrot rászórjuk és összekeverjük. Egy éjszakán át állni hagyjuk.

3. Másnap tűzre tesszük és szüntelenül kevergetve 10-12 percig főzzük. Akkor jó, ha tányérra csöppentve a dzsem néhány másodperc után megkocsonyásodik.

4. Azon forrón előmelegített kis üvegekbe töltjük, lezárjuk, 10-15 percre feje tetejére állítjuk. Szárazgőzben hagyjuk kihűlni, azaz először újságpapírba, majd paplanba csomagoljuk, és csak másnap tesszük a helyére.

Jó tanács

– Májusban és júniusban kaphatóak egyszerre a piacon. Akkor kell eltenni, amikor épp a legolcsóbbak, azaz valamikor a hónapforduló környékén.