

Birsalmasajt és birsbefőtt





Hozzávalók

a birsalmasajthoz:

2,5 kg birsalma
1,6 kg kristálycukor
1 citrom

a birsbefőttökhöz:

3 kg birsalma
1 g citromsav vagy borkósav
0,25 dl 15%-os étetelecet
1,2 kg kristálycukor
6-8 szegfűszeg

1. A birssajthoz a birsalmát alaposan megmossuk, hibás részét eltávolítjuk, majd a gyümölcsöt hámozás nélkül feldaraboljuk, lábasha szórjuk. Annyi vizet öntünk rá, amennyi éppen ellepi. Néhányszor megkeverve jó 10 perc alatt puhára főzzük, majd leszűrjük, és áttörjük.
2. A cukrot a birsalmapüréhez adjuk (1 kiló gyümölcsvelőhöz kb. 75 deka cukrot szokás számítani). A citrom levét ráfacsarjuk, majd kevergetve kb. 15 percig főzzük. Akkor jó, ha tányérra cseppentve a gyümölcs szinte azonnal megkocsonyásodik. Megnedvesített celofánnal kibélelünk egy közepes magasságú tepsit és a masszát beleöntjük, elsimítjuk, de tölthetjük például kuglóffformába is.
3. Celofánnal letakarjuk, nehogy por érje, és 3-4 napig száradni hagyjuk. Amikor megszikkadt, a tálcáról illetve a celofánról szépen elválik. Ekkor felszeleteljük. Aki szereti őrölt dióba vagy mandulába forgatja, majd jól záródó fémdobozba rakva tároljuk.
4. A befőttökhöz a gyümölcsöt langyos vízben megmossuk, meghámozzuk, majd elnegyedelve magházát kimetsszük. Ezután gerezdekre vágjuk és azonnal citromsavas vizet öntünk rá, nehogy megbarnuljon. Kb. 2 liter vizet az ecettel felforralunk és a leöblített birset beszórjuk. 5-6 percig főzzük, majd lecsöpögtetve forró vízbe állított, előmelegített üvegekbe töltjük.
5. Főzőlevét a cukorral ízesítjük, a szegfűszeggel fűszerezünk. 3-4 percig forraljuk, azon forrón a gyümölcsre öntjük. Az üvegeket szorosan lezárjuk, lábasha állítjuk és annyi vizet öntünk köré, amennyi az üvegek nyakáig ér.
6. Tűzre tesszük, és amint a lábashban lévő víz gyöngyözve forr, kis lángra állítjuk, a befőttet 4-5 percig főzzük. Az edényben (vízben) hagyjuk kihűlni. Birsalma helyett birskörtéből is készíthetjük.

Jó tanács

- Októberben és novemberben van a főidénye, ilyenkor tegyük el.