

Meggylekvár és meggyeszörp hagyományosan



Hozzávalók

8.5 kg meggy (tisztítva magozva mérve), 5 kg kristálycukor

1. A meggyet leszárasszuk, megmossuk, és kimagozva egy nagy fazékba szórjuk. A tisztítva mért gyümölcshez (esetünkben 8,5 kiló lett), kilónként 60 deka kristálycukrot adunk (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 meggy jó sok levét enged, így aztán feltesszük a tűzre. Nagy lángon fölforraljuk, majd kis lángon főzzük 1 órán át. Ekkor a levéből lemerünk 6-7 üveg szörpre valót, ezeket azonnal le is dugaszolhatjuk. Egyenként újságpapírba csomagoljuk, végül fejjel lefelé állítva paplanba bugyoláljuk. A többi gyümölcsöt merülőmixerrel összetörjük, és

további 2 órán át főzzük.

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 szorosán lezárjuk, majd egyenként újságpapírba csomagoljuk, végül fejjel lefelé állítva paplanba bugyoláljuk. Így hagyjuk kihűlni.

5. Ebből a mennyiségből 10 kicsi és 3 nagyobb üveg lekvár valamint 7 üveg szörp lett.