

Eperlekvár és eperszörp (hagyományosan)



Hozzávalók:

10 kg eper (tisztítva mérve), 6 kg
kristálycukor
az üvegek lezárásához:
rum

1. Az epret megmossuk, lecsumázzuk, majd elnegyedeljük, és beszórjuk egy nagy fazékba. A tisztítva mért gyümölcshez kilónként 60 deka kristálycukrot adunk, 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 az eper jó sok levét enged, így aztán feltesszük a tűzre. Nagy lángon fölforraljuk, majd kis lángon főzzük 1 órán át. Ekkor a levéből lemerünk pár üveg szörpre való, ezeket azonnal le is dugaszolhatjuk. A többit merülőmixerrel összetörjük, és további 2 órán át főzzük, hogy kellően besűrűsödjön.
4. A megtisztított üvegeket egy forró vízzel félig telt tepsibe rakjuk, és először csak a harmadukig, majd teljesen telemerjük a lekvárral. Mindegyikre rumba mártott celofánt teszünk, csavaros tetővel szorosan lezárjuk, majd egyenként újságpapírba csomagoljuk,

végül fejjel lefelé állítva paplanba bugyoláljuk.

Megjegyzés

- Eredetileg befőzőcukorral akartam eltenni a lekvárt, hisz akkor nem kell sokáig főzni a gyümölcsöt, de amikor elolvastam az összetevőit, a cukron és a természetes kocsonyasítósó pektinen kívül tartósítószer is találtam benne, így maradtam nagyanyáink módszerénél, miszerint a lekvárhoz két dolog kell: a gyümölcs, és cukor.