

Egredzsem és egresszörp





Hozzávalók

a dzsemhez: 2,5 kg egres, kb. 1,2 kg kristálycukor (még jobb a 2:1 befőzőcukor)

a szörphez: 2 kg egres, 80 dkg kristálycukor, 15 dkg mazsola, 1 citrom, 1 mokkáskanál nátrium-benzoát

1. A dzsemhez az egrest megtisztítjuk, azaz mindkét végét (szárát és „bajuszát”) levágjuk. Ezután a gyümölcsöt rövid időn át hideg vízben áztatjuk, hogy a felületére tapadt szennyeződések fellazuljanak, majd jól megmossuk, lecsöpögtetjük.
2. Kis adagokban szűrőbetétbe tesszük és forrásban lévő vízbe rakjuk. 3-4 percig főzzük, ezalatt szinte kifehéredik. A vízből kiemeljük, jól leszároгатjuk, egy tálban a cukorral összekeverjük, 1 éjjelen át így hagyjuk. Másnap felforraljuk, majd kevergetve, kis lángon kb. 45 percig (a befőzőcukrosat) 8 percig főzzük. Akkor jó, ha tányérra cseppentve nem folyik szét, hanem egyben marad, és szinte azonnal megkocsonyásodik.
3. Azon forrón fertőtlenített, kis üvegekbe töltjük, lekötjük, 10-15 percre fejtetőre állítjuk, végül szárazgőzben hagyjuk kihűlni, azaz forrón újságpapírral minden üveget körbetekerünk, végül paplanba rakjuk.
4. Az egresszörphez a megtisztított egrest összezúzzuk, a cukorral, a megmosott mazsolával és a főlseletelt citrommal 1 napra hűvös helyre tesszük. Közben többször belekeverünk, hogy a cukor teljesen fölolvadjon benne. Végül leszűrjük, fertőtlenített üvegekbe töltjük és a végleges helyére állítjuk.

Jó tanács

- A szörpbe a mazsola nemcsak az íze miatt kell, hanem azért is, mert szép színt kölcsönöz

neki.

- Egrest júniustól július közepéig kapni,
ilyenkor szokás eltenni.