



1. A frissen leszedett, érett, de nem túl kemény bogyókat megmossuk, szárukat lecsípjük, majd a szemeket egyesével kettévágjuk, magjaikat kikaparjuk. Az így megtisztított csipkebogyót egy lábásba rakjuk. Annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje, majd puhára főzzük.

2. Leszűrjük (levét félretesszük), a gyümölcsöt nyeles burgonyatoróval vagy merülőmixerrel összezúzzuk. Amikor langyosra hűlt, átpasszírozzuk, közben főzőlevéből rendre öntünk rá egy keveset, hogy a gyümölcs minden értékes részét áttörhessük (amúgy túl száraz és nagyon magos). Újabb passzírozás következik, mert a benne levő, sok-sok apró „szőröcskét” csak így távolíthatjuk el. Ehhez speciális lószőrből készült szitát -

persze jó más, ritka szövésű darab is - használjunk, kezünkkel körbe-körbe hajtva a masszát. A szitán fennmaradó rész a szemétbe való. 3. Az áttört gyümölcsvelőt kevergetve fölforraljuk, minden 10 literhez 3 kiló cukrot öntve. Ezután magas peremű tepsibe töltjük és sütőben, kis lánggal, nyitott ajtónál a levét elpárologtatjuk. Akkor jó, ha sűrű lekvár lesz. Ez akár több órát is igénybe vehet.

4. Ha a cukorral 4-5 percig forralt masszát üvegekbe öntjük, ledugaszoljuk, szárazgőzben hűlni hagyjuk, szörpöt nyerünk belőle.