



Fedezze fel velünk
az otthoni
BEFŐZÉS
örömét, merítsen
ÖTLETEKET
tippjeinkből,
receptjeinkből!



Bővebb információt itt talál:
WWW.BEFOZOK.HU



A minőség a legjobb recept.

Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft., 9241 Jánossomorja, Franck u. 38-40.

Ídes
álmok
Gyümölcsországban



A minőség a legjobb recept.

76. számú receptgyűjtemény



A minőség a legjobb recept.



Az alábbi ábrák a receptek elkészítésének nehézségi fokát és idejét jelölik:



Könnyen elkészíthető

Gyakorlatot igényel

Tapasztalatot kíván

max. 20 perc

max. 40 perc

max. 60 perc

Az elkészítési idő állási-, sütési- és hűtési idő nélkül értendő.

Édes álmok Gyümölcsországban

Milyen lenne a nyár tarka lekváros üvegek nélkül? Határozottan más! Most végre újra valóra válhatnak édes álmaink Gyümölcsországban, és semmi sem állhat útjába egy napfényes reggelinek ízletes saját készítésű dzsemekkel. Teremtsünk együtt derűs pillanatokat, és alkossunk közösen ínycsiklandóan finom üvegbe zárt kincseket. Ahhoz, hogy az önfeledt pillanatokat Ön és szerettei a legjobb emlékeik között őrizzék meg, a Dr. Oetker szakértői csapata kreatív recepteket állított össze. A klasszikus almakompóttól

egészen a különleges bogyós gyümölcsös chutney-ig mindenki megtalálja a kedvencét. Válogasson sokszínű ajánlatunkban, és új recept-kreációinkkal fedezze fel a befőzés elragadó világát.

Jó befőzést kíván Önnek:

Farkas Szilvia

Farkas Szilvia

Dr. Oetker Mesterkonyha



További tippeket és receptötleteket a www.befozok.hu weboldalon talál.

A jó lekvár titka

A Dr. Oetker befőzőszerekben a természetes gyümölcspektin teszi lehetővé, hogy a hosszadalmas főzési folyamatot 3 percre rövidítsük. Ezáltal a gyümölcsök rostjai nem főnek szét, így megőrzik az értékes vitaminokat és a gyümölcsök eredeti ízét.

A gyors és gyümölcsös lekvártitka - dzsemfixek

A Dr. Oetker Dzsemfixek természetes alapanyaga a gyümölcspektin, mely a hagyományosan órákig tartó főzési folyamatot 3 percre rövidíti.

- A **Dr. Oetker Dzsemfix 2:1** változat cukortakarékos, használatával a cukor mennyiségét felére csökkenthetjük (1250 g gyümölcsőhöz 500 g cukor hozzáadása elegendő), így lekvárunk még gyümölcsösebb ízű lesz.
- A **Dr. Oetker Dzsemfix 3:1** a még inkább cukortakarékos változat (1250 g gyümölcsőhöz csupán 350 g cukor szükséges). Egyedülálló tulajdonsága, hogy édesítőszeres, illetve egyéb cukorhelyettesítő felhasználásával készíthetünk vele alacsonyabb energiatartalmú lekvárokat.
- Az új **Dr. Oetker Dzsemfix 4:1** a leginkább cukortakarékos változat, használatával a cukor mennyiségét negyedére csökkenthetjük (1000 g gyümölcsőhöz 250 g cukor hozzáadása elegendő), kiemeli a gyümölcs eredeti ízét.



- A **Dr. Oetker Pektin** használatával mostantól ízlésünk szerint élvezhetjük saját készítésű finomságainkat. A magas gyümölcstartalmú lekvárok, dzsemek akár tartósítószer nélkül is elkészíthetők (2000 g gyümölcsőhöz csupán 700-1000 g cukor szükséges).
- Kimondottan a sárgabarack tulajdonságainak figyelembevételével fejlesztettük ki az új **Dr. Oetker Dzsemfix Sárgabarackhoz** terméket, amely kiemeli a sárgabarack eredeti ízét. 1250 g sárgabarack és 350 g cukor hozzáadásával percek alatt elkészül a finom, magas gyümölcstartalmú lekvár.



A kényelmes megoldás - befőzőcukrok

A befőzőcukrok optimális arányban tartalmazzák a befőzéshez szükséges cukrot és a zselésítő anyagot, lecsökkentve ezzel a lekvárfőzés hosszadalmas folyamatát. A **Dr. Oetker Befőzőcukor 2:1**, a **Dr. Oetker Befőzőcukor 3:1** és a **Dr. Oetker Befőzőcukor 4:1** segítségével cukortakarékos, intenzíven gyümölcsös lekvárokat készíthetünk. A **Dr. Oetker Befőzőcukor Fruktózzal és édesítőszerekkel** termékkel akár 40%-kal kevesebb kalóriatartalmú, gyümölcsösen édes lekvárokat készíthetünk. A **Dr. Oetker Befőzőcukor Sztíviával** termékben a cukor egy részét a természetes édesítőszerként ismert sztívia növény kivonatával (szteviol glikozidok) helyettesítettük. A termékben lévő sztívia 150 g cukrot vált ki, így akár 30%-kal csökkenthetjük a befőzött lekvár cukortartalmát.



Finom gyümölcsök egész évben - befőtt tartósító

A **Dr. Oetker Befőtt tartósítóval** a siker garantált, hiszen optimális arányban tartalmazza a finom befőttek készítéséhez szükséges anyagokat. Így könnyedén eltehetjük kedvenc gyümölcsünket, hogy télen is élvezhessük a nyár édes ízét.



A **Dr. Oetker Dzsemfixek és Befőzőcukrok** használatával nincs szükség dunsztolásra. A még forró lekvárt azonban rögtön töltsük színültig jól záródó üvegekbe, majd kb. 5 percre állítsuk azokat fejjel lefelé, hogy a lehető legkevesebb levegő maradjon az üvegben, és így a baktériumképződés is elkerülhető. Ezt követően máris mehetnek a lekvárok a kamra polcaira.

Fontos!

Befőzéskor mindig vegye figyelembe, hogy termékeinket a különféle gyümölcsök átlagos tulajdonságainak figyelembevételével alkottuk meg. Az egyes gyümölcsök tulajdonságai azonban az időjárás függvényében (csapadék és napfény mennyisége) változhatnak.



kb. 6 üveg (300 ml)

Hozzávalók:

600 g áfonya (fekete áfonya,

előkészítve mérve)

650 g málna (előkészítve mérve)

1 tasak **Dr. Oetker Dzsemfix 2:1**

500 g cukor (fehér-, barna-, nádcukor
vagy fruktóz)



Édes változatosság a hétköznapiakban

TIPPEK:

- Energiacsökkentett áfonya-málna dzsemet készíthetünk (dzsemfix és cukor helyett) sztiálás befőzőcukorral.
- Különleges íz eléréséhez adjunk a gyümölcs masszához ½ -1 teáskanál őrölt fahéjat.

ÁFONYA-MÁLNA DZSEM

Előkészítés: Az áfonyát szemezzük, megmossuk és 500 g-t kimérünk belőle. A málnát szemezzük, és 500 g-t kimérünk belőle. A gyümölcsök kb. felét pépesítjük.

Elkészítés: A gyümölcsöket egy nagy főzőedénybe öntjük. A dzsemfixet a kimért cukorral elkeverjük, és a gyümölcshöz adjuk, majd állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk. Forrás után a dzsemet folyamatos keverés mellett további 3 percig forni hagyjuk, majd levesszük a tűzről. Ha szükséges, a főzés közben keletkezett habot leszedjük, és azonnal az előkészített üvegekbe peremig töltjük. Csavaros tetővel (twist-off befőttesüveg tető) lezárjuk. Az üveget rögtön megfordítjuk, és a tetejére fordítva kb. 5 percig állni hagyjuk.



kb. 4 üveg (300 ml)

Hozzávalók:

1 kg alma (előkészítve mérve)

1 tasak **Dr. Oetker Bourbon**

Vaníliás cukor

400 ml almalé

50 g cukor



Kedvenc klasszikus

ALMAKOMPÓT

Előkészítés: Az almát meghámozzuk, negyedeljük, kis darabokra vágjuk, és 1 kg-t kimérünk belőle.

Elkészítés: Az almát, a Bourbon Vaníliás cukorral, az almalével és a cukorral nagy edényben felforraljuk, és állandó keverés mellett kb. 5 percig főzzük. Az almakompót azonnal az előkészített üvegekbe peremig töltjük. Csavaros tetővel (twist-off befőttesüveg tető) lezárjuk. Az üveget rögtön megfordítjuk, és a tetejére fordítva kb. 5 percig állni hagyjuk.

TIPPEK:

- Az üvegeket peremig töltjük, és hűvös, sötét helyen tároljuk. Így a kompót légmentesen záró üvegben néhány hétig tárolható.
- Ha az alma nagyon savanykás, fogyasztás előtt még édesíthetjük a kompótot.
- Mellé különösen finom a **Dr. Oetker Desszertöntet vaníliaízű** termékkel készített desszert.



kb. 7 üveg (200 ml)

Hozzávalók:

600 g eper (előkészítve mérve)

400 g őszibarack (előkészítve mérve)

1 tasak Dr. Oetker Befőzőcukor

Fruktózzal és édesítőszerekkel



Nyári gyümölcsök üvegbe zárva

TIPPEK:

- Baracklikőrös változatért csak 350 g őszibarackot használjunk és 50 ml baracklikőrt.
- Pépesített gyümölcsökből készített lekvárok és dzsemek hamarabb megbarnulnak. Az üvegeket hűvös és sötét helyen tároljuk.

BÁRSONYOS EPER-ŐSZIBARACK LEKVÁR

Előkészítés: Az epret megmossuk, megpucoljuk, és 600 g-t kimérünk belőle. Az őszibarackot megmossuk, kivesszük a magját, és 400 g-t kimérünk belőle. A gyümölcsöket pépesítjük.

Elkészítés: A gyümölcspürét és a befőzőcukrot egy nagy főzőedénybe öntjük, majd állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk. Forrás után a dzsemet **folyamatos keverés mellett további 3 percig forni hagyjuk**, majd levesszük a tűzről. Ha szükséges, a főzés közben keletkezett habot leszedjük, és azonnal az előkészített üvegekbe peremig töltjük. Csavaros tetővel (twist-off befőttesüveg tető) lezárjuk. Az üveget rögtön megfordítjuk, és a tetejére fordítva kb. 5 percig állni hagyjuk.



Ízletes finomság

BOGYÓS SZÖRP

Előkészítés: A gyümölcsöt szemezzük, esetleg megmossuk és megpucoljuk, majd 400 ml vízzel nagy edényben kb. 5 perc alatt puhára főzzük.

Elkészítés: A gyümölcslevet a cukorral, a citromsavval egy főzőedényben elkeverjük, és keverés mellett 3 percig, míg a cukor fel nem oldódik, főzzük. Az edényt lehúzzuk a tűzről és belekeverjük a tartósítószer. A szörpöt azonnal az előkészített üvegekbe peremig töltjük. Csavaros tetővel (twist-off befőttesüveg tető) lezárjuk. Az üveget a tetejére fordítva lehetőleg 5 percig állni hagyjuk. A bogyós gyümölcsös szörpöt hűtőszekrényben tároljuk, és fogyasztás előtt erősen felrizzuk.

1-2 üveg (500 ml)



Hozzávalók:

kb. 1 kg bogyós gyümölcs,

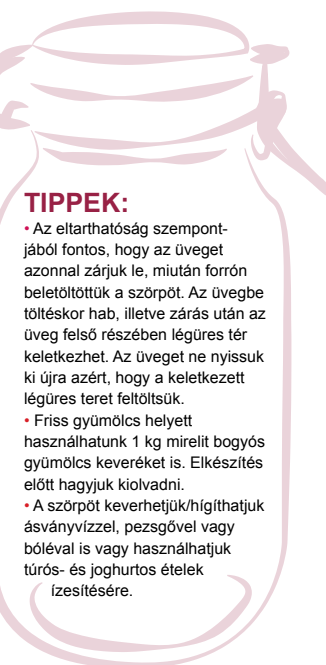
pl. szeder, ribizli, málna, áfonya, eper

400 ml víz

250 g cukor

1 tasak Dr. Oetker Étkezési Citromsav

2 késhegynyi Dr. Oetker Tartósítószer



TIPPEK:

- Az eltartathatóság szempontjából fontos, hogy az üveget azonnal zárjuk le, miután forrón beletöltöttük a szörpöt. Az üvegbe töltéskor hab, illetve zárás után az üveg felső részében légüres tér keletkezhet. Az üveget ne nyissuk ki újra azért, hogy a keletkezett légüres teret feltöltsük.
- Friss gyümölcs helyett használhatunk 1 kg mirelit bogyós gyümölcs keveréket is. Elkészítés előtt hagyjuk kiolvadni.
- A szörpöt keverhetjük/hígíthatjuk ásványvízzel, pezsgővel vagy bóval is vagy használhatjuk túró- és joghurtos ételek ízesítésére.



kb. 8 üveg (200 ml)

Hozzávalók:

700 g ananász (előkészítve mérve)

800 g narancs (előkészítve mérve)

2 tasak Dr. Oetker Bourbon

Vaníliás cukor

1 tasak Dr. Oetker Befőzőcukor 3:1

4 evőkanál narancslikőr



Gyümölcsös ízkavalkád

TIPP:

• Zselépróba:

Az üvegbetöltés előtt egy tányérra kiteszünk 1-2 teáskanál forró lekvárt. Ha nem szilárdul meg, akkor további egy percet még főzzük.

Előkészítés:

Az ananászt meghámozzuk, a torzsáját eltávolítjuk, kis darabokra vágjuk, és 700 g-t kimérünk belőle. A narancsot meghámozzuk, a belső fehér réteget is eltávolítjuk. A narancsfiléket kivágjuk, a maradékot egy kicsit kinyomkodjuk, és a levét szintén felhasználjuk. 800 g narancsfilét és gyümölcslevet kimérünk. A gyümölcsök kb. felét pépesítjük.

Elkészítés:

A gyümölcsöket, a Bourbon Vaníliás cukrokat és a befőzőcukrot egy nagy főzőedénybe öntjük, majd állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk. Forrás után a dzsemet folyamatos keverés mellett további 3 percig forni hagyjuk, majd levesszük a tűzről. Ha szükséges, a főzés közben keletkezett habot leszedjük, és azonnal az előkészített üvegekbe peremig töltjük. Csavaros tetővel (twist-off befőttesüveg tető) lezárjuk. Az üveget rögtön megfordítjuk, és a tetejére fordítva kb. 5 percig állni hagyjuk.



kb. 4 üveg (300 ml)



Hozzávalók:

kb. 700 g vegyes bogyós gyümölcs,

pl. málna, szeder, fekete és piros ribizli

200 ml vörösbort

kb. 2 teáskanál édes mustár

1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 4:1

250 g cukor

kb. 1 teáskanál só



Ínycsiklandó meglepetés pirosban

BOGYÓS GYÜMÖLCSÖS CHUTNEY MUSTÁRRAL

Előkészítés:

A bogyós gyümölcsöket megmossuk, szemezzük és 700 g-t kimérünk belőle. Kimérünk 200 ml vörösbort.

Elkészítés:

A gyümölcsöt, a vörösbort, a mustárt, a sőt és a frissen őrölt borsot egy nagy főzőedénybe öntjük. A dzsemfixet a kimért cukorral elkeverjük, és a gyümölcsőhöz adjuk, állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk. Forrás után a lekvárt folyamatos keverés mellett további 3 percig forni hagyjuk, majd levesszük a tűzről. Ha szükséges, a habot eltávolítjuk a tetejéről. Az előkészített üvegeket azonnal peremig töltjük. Csavaros tetővel (twist-off befőttesüveg tető) lezárjuk, és az üveget rögtön megfordítjuk, és a tetejére fordítva kb. 5 percig állni hagyjuk.

TIPPEK:

- A chutney-t főzhetjük mirelit bogyós gyümölcsökből is. Ehhez a fagyasztott gyümölcsöt hagyjuk kiolvadni, és a kiolvadt gyümölcslevet is felhasználhatjuk
- Tetszés szerint röviden pépesíthetjük is a gyümölcsöket főzés előtt.



kb. 8 üveg (200 ml)

Hozzávalók:

- 650 g körte (előkészítve mérve)
- 600 g szilva (előkészítve mérve)
- 1 darab citrom leve
- 1 tasak **Dr. Oetker Dzsemfix 3:1**
- 350 g cukor



Egy adag kényeztetés

TIPPEK:

- A dzsem ízesítéséhez főzés után belekeverhetünk 5 evőkanál szilvapálinkát.
- Zselépróba:** Az üvegbetöltés előtt egy tányérra kiteszünk 1-2 teáskanál forró dzsemet. Ha nem szilárdul meg, akkor további egy perctet még főzzük vagy édes gyümölcsöknél keverjünk bele 1 teáskanál (kb. 5 g) **Dr. Oetker Étekezési Citromsavat**.

KÖRTE-SZILVADZSEM

Előkészítés: A körtét meghámozzuk, finomra vágjuk, és 650 g-t kimérünk belőle. A szilvát megmossuk, elfelezzük, kivesszük a magját, finomra vágjuk, és 600 g-t kimérünk belőle. Kb. gyümölcsök felét pépesítjük.

Elkészítés: A gyümölcsöket és a citromlevet egy nagy főzőedénybe öntjük. A dzsemfixet a kimért cukorral elkeverjük, és a gyümölcsökhöz adjuk, majd állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk. Forrás után a lekvárt folyamatos keverés mellett további 3 percig forni hagyjuk, majd levesszük a tűzről. Ha szükséges, a habot eltávolítjuk a tetejéről. Az előkészített üvegeket azonnal peremig töltjük. Csavaros tetővel (twist-off befőttesüveg tető) lezárjuk, és az üveget rögtön megfordítjuk, és a tetejére fordítva kb. 5 percig állni hagyjuk.



kb. 8 üveg (200 ml)

Hozzávalók:

- 1250 g sárgabarack (előkészítve mérve)
- 6 teáskanál levendulavirág
- 2 evőkanál citromlé
- 350 g cukor
- 1 tasak **Dr. Oetker Dzsemfix Sárgabarackhoz**



Virágos álom

LEVENDULÁS BARACKLEKVÁR

Előkészítés: A sárgabarackokat megmossuk, kimagozzuk, 1250 g-ot kimérünk és pépesítjük. A levendula virágot megmossuk, szárát eltávolítjuk, és apróra vágjuk.

Elkészítés: A gyümölcspépet, a citromlevet és a levendulát egy nagy főzőedénybe öntjük. A dzsemfixet a kimért cukorral elkeverjük, és a gyümölcsökhöz adjuk, majd állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk. Forrás után a lekvárt folyamatos keverés mellett további 3 percig forni hagyjuk, majd levesszük a tűzről. Ha szükséges, a habot eltávolítjuk a tetejéről. Az előkészített üvegeket azonnal peremig töltjük. Csavaros tetővel (twist-off befőttesüveg tető) lezárjuk, és az üveget rögtön megfordítjuk, és a tetejére fordítva kb. 5 percig állni hagyjuk.

TIPP:

- Aki nem szereti a levendulát ízesítheti egy kávéskanál őrölt fahéjjal is a lekvárt.



kb. 7 üveg (300 ml)

Hozzávalók:

Sárgabarack dzsemhez:

1000 g sárgabarack

(előkészítve, lemérve)

400 g cukor

fél csomag **Dr. Oetker Pektin** (10 g)

1 teáskanál (kb. 5 g) **Dr. Oetker**

Étkezési Citromsav

tetszés szerint, 1 kis késhegynyi

(kb. 0.5 g) **Dr. Oetker Tartósítószer**

Málna dzsemhez:

1000 g málna (előkészítve, lemérve)

400 g cukor

1 tasak **Dr. Oetker Finesse**

Bourbon Vanília aroma

fél csomag **Dr. Oetker Pektin** (10 g)

1 teáskanál (kb. 5 g) **Dr. Oetker**

Étkezési Citromsav

tetszés szerint, 1 kis késhegynyi

(kb. 0.5 g) **Dr. Oetker Tartósítószer**



Gokszinü gyümölcsvarázs

RÉTEGES SÁRGABARACK-MÁLNA DZSEM

Előkészítés: A sárgabarackot megmossuk, a magot eltávolítjuk, apróra kockára vágjuk, majd kb. a felét pépesítjük. A málnát megtisztítjuk, majd kb. a felét pépesítjük.

Elkészítés: **Sárgabarack dzsem:** A sárgabarackot, a pektint és a kimért cukrot egy nagy főzőedényben alaposan összekeverjük. Állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk. Forrás után a dzsemet folyamatos keverés mellett további 5 percig forni hagyjuk, hozzáadjuk a citromsavat és a tartósítószer (tetszés szerint), majd levesszük a tűzről. Ha szükséges, a habot eltávolítjuk a tetejéről, és azonnal előkészített üvegeket félig megtöltjük, majd 15 percig hagyjuk hűlni.

Málna dzsem: A málnát, a pektint és a kimért cukrot egy nagy főzőedényben alaposan összekeverjük. Állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk. Forrás után a dzsemet folyamatos keverés mellett további 5 percig forni hagyjuk, hozzáadjuk a citromsavat és a tartósítószer (tetszés szerint), majd levesszük a tűzről. Ha szükséges, a habot eltávolítjuk a tetejéről és egy evőkanál segítségével azonnal a sárgabarackdzsemre kanalazzuk. Az üvegeket lezárjuk és hagyjuk kihűlni. Az üvegeket ne fordítsuk meg, mert a dzsemek összefolynak! A kész lekvárt száraz, hűvös helyen, a felnyitott vagy tartósítószer nélkül készült lekvárt pedig hűtőszekrényben tároljuk.

TIPP:

• A dzsemet tetszés szerint elkészíthetjük más gyümölcsökkel is. Pl. alma-szilva, áfonya-őszibarack.

Gyümölcs kisokos

Mindig szép, érett, hibátlan gyümölcsöt használunk lekvárok vagy befőttek készítéséhez. A túlrett vagy sérült gyümölcsök nem alkalmasak befőzésre. Saját szüretelésű gyümölcsöket nem feltétlenül kell azonnal befőznünk. Érés idején le is fagyaszthatjuk azokat, és egy későbbi időpontban, akár más gyümölccsel kombinálva készíthetünk belőlük friss lekvárt vagy dzsemet. A lefagyasztott gyümölcsből felolvasztás és lecsepegtetés után mérjük ki a receptben megadott mennyiséget.

EPER

Sose folyóvíz alatt mossuk meg a törékeny gyümölcsöt. Az erős víz-sugár roncsolhatja az érzékeny szemeket, így veszíthet aromájából, levéből. Az eper magas fehérje-tartalmú gyümölcs, ezért főzéskor természetes hab keletkezik a lekvár tetején. Mielőtt a kész lekvárt a befőtt üvegekbe tölténénk, távolítsuk el a habot a tetejéről.



MEGGY

Tökéletesen érett gyümölcsöt használjuk befőzéshez. A lekvár optimális állagának eléréséhez turmixoljuk össze a kimért gyümölcs felét. A meggynek különleges zamatot kölcsönöz, ha erdei gyümölcsökkel vagy őszibarackkal házasítjuk.



MÁLNA ÉS SZEDER

Mindkét gyümölcs rendkívül érzékeny a megnyomódásra és könnyen penészedik, ezért szüretelést követően azonnal javasolt felhasználni. Ne mossuk meg, csupán gondosan válogassuk át a törékeny szemeket, így nem veszíthetnek aromájukból, levükből. A málna jól kombinálható bogós gyümölcsökkel, sárgabarackkal, nektarinnal vagy őszibarackkal.



RIBIZLI

A ribizlifajták közül hazánkban a piros változat elterjedtebb, fekete párja magas C-vitamin tartalomról közismert. A ribizli magas savtartalmú gyümölcs. Jól fagyasztható. A ribizlifűtőket - alapos mosást követően - egy villa segítségével könnyen le tudjuk szemezni. Jól kombinálható erdei gyümölcsökkel és meggyel.



SÁRGABARACK

A sárgabarack héját könnyedén eltávolíthatjuk, ha befőzést megelőzően leforrázzuk. Ha kevésbé lédús sárgabarackot szeretnénk befőzni, a főzés végéhez közeledve adjunk a gyümölcsőhöz kevés piros szőlőt, pezsgőt, vagy bort, így főzéskor nem illan el az alkohol. Az eper és a mandula nagyon jól illik a kajszihoz.



NEKTARIN ÉS ŐSZIBARACK

A nektarin és őszibarack héja barnás árnyalatot kölcsönöz a dzsemeknek. Ezért érdemes a gyümölcsöket meghámozni felhasználást megelőzően. Az őszibarackot könnyebb meghámozni, ha leforrázzuk. Őszibarack befőzésekor mindig dupla mennyiségű Dr. Oetker Dzsémfixet használjunk.



ÁFONYA

A vadon termett és nemesített áfonya egyaránt alkalmas a befőzésre, de nagyon sérülékeny, szüretelést követően azonnal javasolt felhasználni. Kevésbé lédús, ezért a gyümölcs egy részét érdemes összeturmixolni lekvárfőzéskor. Az áfonya alacsony savtartalmú gyümölcs, tökéletesítsük alma vagy málna hozzáadásával lekvárunkat.



SZILVA

Azért, hogy a szilva héját ne főzzük szét, érdemes a gyümölcsöt apróra vágni lekvárfőzést megelőzően. Nagyon jól kombinálható erdei gyümölcsökkel, almával és változatos fűszerezhető fahéjjal, szegfűszeggel.



ALMA

Különböző fajtái között a mézédese és a savanyú változat is megtalálható, ezért savtartalmuk is igen különbözik egymástól. Magas pektintartalmának köszönhetően nagyon jó hatással van az emésztésre. A gyümölcs kipréselt levéből kitűnő zselé készíthető. Fahéjjal, szegfűszeggel nagyon jól harmonizál.



KÖRTE

Ha magunk szüreteljük, figyeljünk arra, hogy a körtét akkor szedjük, ha húsa még kemény, de héja már sárgás színre váltott. Leszedve tovább ér, ezért javasolt mielőbb feldolgozni. Remekül házasítható szilvával vagy akár a magas C-vitamin tartalmú kivével.



CITRUSFÉLÉK

A citrusfélékből (citrom, narancs, zöld citrom, grépfrút stb.) készült dzsemekhez felhasználhatjuk a gyümölcs kifacsart levét, vagy akár a gyümölcs felaprított húsát. Minél savanyúbb a gyümölcs, annál több cukrot szükséges a lekvárfőzéskor felhasználni.



BODZA

A bodza virágzatát szörp készítéséhez használhatjuk, amellyel tovább ízesíthetünk italokat, krémeket, tölteléseket. A bodzabogyóból lekvárt készíthetünk. A bodzavirág és a bodzabogyó szedésénél mindig figyeljünk arra, hogy csak autentikus környezetben lévő bokrok terméseit szedjük le.

