www.szalaykonyvek.hu

Családi füzetek

Receptek a Nagyitól: Egyszerű torták • Gyerekek kedvencei • Egészben sült húsok • Ízletes krémesek • Sós pogácsák, stanglik, csigák • Levesek, krémlevesek • Kalácsok, fánkok • Tartalmas egytálételek • Gyümölcsös sütik • Rántott húsok, zöldségek • Vasárnapi ebédek • Édes piték, lepények • Szárnyas finomságok • Karácsonyi desszertek • 5 összetevőből készített ételek • Ünnepi ételek • Népszerű palacsinták • Serpenyőben sült, párolt ételek • Változatos halételek • Desszertek, sütik kezdőknek • 30 perces gyorsételek • Fogyókúrás ételek • Édes és sós tésztaételek • Sörrel, borral készült ételek • Különleges muffinok • 15-20 perces ételek • Csokoládés finomságok • Túrós sütik, desszertek • Gombás ételek • Töltött húsos ételek • Hidegkonyhai remekek • Pörköltek és paprikások • Sütemények karácsonyra • Karácsonyi vacsora • Tartalmas levesek • Rakott ételek • Bögrés sütemények • Sütés nélküli sütemények • Kedvelt péksütemények • Diós-mákos sütemények • Csirkemellből készült ételek • Tepsiben sült ételek • Húsvéti ételek • Húsvéti édes és sós sütemények • Mikróban készült sütik • Káposztás ételek • Legfinomabb kuglófok • Ellenállhatatlan Brownie-k • Parfék, sörbetek, fagylaltok • Erdélyi ételek • Különleges köretek • Tokányok és raguk • Különleges finomságok • Farsangi fánkok • Vendégváró szendvicskrémek • Diabetikus desszertek • Cseréptálban készült ételek • Édes és sós gombócok • Lángosok, töltött lángosok • Bográcsos ételek • Grillezett falatok • Dzsemek és csatnik • Modern befőzés

Ötperces mesék: A lóvá tett macskák • Egy eszes kecske • Az ebül járt kutya • A bikák legnagyobbika • A pöffeszkedő páva • A megjuhászodott farkas • A falánk kisegér • A csacska lovacska • A bajkeverő béka • Az oroszlánszívű szamár • Az öntelt öszvér • A vitéz szabócska • A brémai muzsikusok

Mondókás füzetek: Süss fel nap • Kicsi vagyok én • Hinta-palinta • Gólya, gólya, gilice • Csigabiga, gyere ki! • Alma, alma, piros alma • Gyertek, gyertek gyerekek! • Mit sütsz, kis szűcs? • Kedden kedvem kerekedett

Kifestők, foglalkoztatók: Picurka kifestő • Kis tavaszi kifestő • Itt a tavasz • Vakáció • Hurrá, itt a nyár! • Nyári móka • Játékos szünidő • Kis karácsonyi kifestő

Origami füzetek: Kedvenc origami állataim • Origami lakásdíszítés • Origami virágok • Origami gyerekeknek • Hagyományos origami modellek • Origami farm • Meseorigami • Origami járművek • Origami dobozkák

Háborús krónikák: Vijjogó Sasok • Otto Skorzeny • Páncélosok az Ardennekben • A Wiking-hadosztály a cserkaszi katlanban

Otthonunk növényei: Virágzó cserepes szobanövények • Színes levelű szobanövények • Nagy levelű szobanövények • Szobanövények kisméretű levelekkel • Különleges szobanövények: húsevők, kaktuszok, kúszó szárúak • Broméliák, orchideák, pozsgások • Szobanövények gondozása • Ágyásba való egynyári virágok • Ágyásba való évelő virágok • Balkonládák egynyári virágai • Kétnyári és hagymás virágok • Kerti tavak évelő virágai • Sziklakertbe való évelő virágok

Szótagolós mesék: A nyu-szi és a tek-nős • A ró-ka és a gó-lya

Házi kedvenceink: Golden retriever • Magyar vizsla • Németjuhász • Yorkshire terrier

Menjünk pecázni!: Kezdő fogások • Csomók és kötések • Műcsalival ragadozó halra • A csuka horgászata • Őszi pecázás • Feederbotos horgászat • Pergetés - Körforgók és kanalak

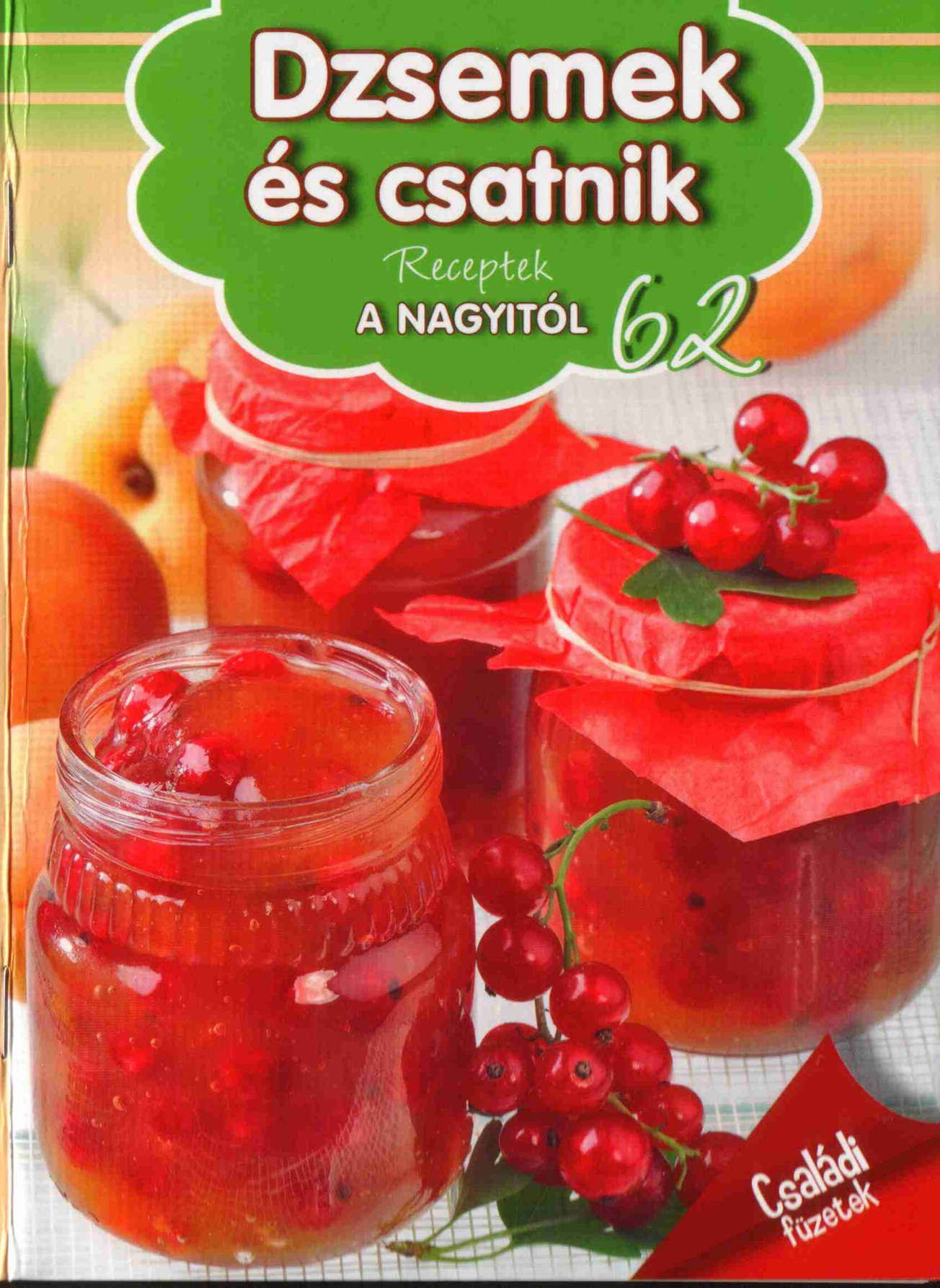
Szalay Könyvek

ISBN 978-9632517452

facebook.com/szalaykonyvek

Dzsemek és csatnik

Receptek A NAGYITÓL 62



Családi füzetek

Receptek a Nagyitól

Dzsemek és csatnik

Szalay Könyvek

Hecsedlíz

Előkészítés: 60 perc
Megalkotás: 30 perc

Hozzávalók:

- *2-3 kg tisztított csipkebogyó*
- *1,5 kg cukor*
- *üvegenként késhegynyi tartósítószer*

Elkészítés:

A csipkebogyót tedd annyi vízbe, amennyi éppen csak ellepi, majd főzd addig, míg teljesen megpuhul.
Törd át először ritkább, majd sűrűbb szövésű szitán. Így a magok, és az azokat körülölelő kellemetlen, szúrós hegyű szőrök nem kerülnek a készítménybe.
A csipkebogyópépet tedd a befőzőlábosba, add hozzá a cukrot, és folyamatosan kevergetve, lassú tűzön főzd 4-5 percig.
Azon forrón töltsd üvegekbe, a tetejére szórj csipetnyi tartósítószert, és az üvegeket gondosan zárd le. Szárazgőzben hagyd hűlni.

***TIPP:** Ha dércsípte, puha csipkebogyóhoz jutsz, azt főzni sem kell. Ha kellően puha, máris áttörheted a szitán!*

Szőlődzsem dióval

Előkészítés: 40 perc
Megalkotás: 40 perc

Hozzávalók:

- *3 kg érett kék szőlő*
- *80 dkg cukor*
- *0,5 dl konyak vagy borpárlat*
- *20 dkg dió*

Elkészítés:

A megmosott szőlőt szemezd le. Önts alá egy kevés vizet, és főzd addig, míg a szemek felrepednek.
Törd át szitán, majd a cukrot hozzáadva, szüntelenül kevergetve főzd sűrűre. Mielőtt a tűzről levennéd, dobd bele a diót, és azzal is forrald át.
Azon melegében töltsd üvegekbe, a tetejére önts egy evőkanálnyi konyakot vagy borpárlatot, és az üvegeket zárd le gondosan.
Szárazgőzben hagyd hűlni, sötét, hűvös helyen tárold!

***TIPP:** Hacsak lehet, friss, idei, puha diót vegyél!*

Fügedzsem

Előkészítés: 20 perc
Megalkotás: 30 perc

Hozzávalók:

- *5 dl natúr, 100%-os almalé*
- *1 kg érett füge*
- *1 kg befőzőcukor*

Elkészítés:

A fügét darabold fel, a kemény szárrészét metszd ki.
Az almalével és a befőzőcukorral vegyítsd össze, majd lassú tűzön forrald fel.
Szorgalmasan kevergetve főzd 5-6 percen át, majd azon forrón merd tiszta üvegekbe.
Gondosan lezárva tedd száraz-gőzbe.

***TIPP:** Ha éppen nem lehet friss fügéhez jutni, áztass aszalt fügét néhány napig almalében, amíg teljesen megpuhul. Hasonlóképpen főzd, de a cukoradagolásnál legyél fukar!*

Grépfrút-narancs dzsem

Előkészítés: 40 perc
Megalkotás: 30 perc

Hozzávalók:

- *1 kg narancs*
- *3 nagy, lédús grépfrút*
- *10 dkg kandírozott narancs*
- *1 kiskanál citromsav*
- *kb. 1,5 kg befőzőcukor*

Elkészítés:

A narancsok levét facsard ki, a gyümölcsök rostjait – a köztük lévő fehér hártyát gondosan eltávolítva, – szintén add hozzá. Hasonlóképpen járj el a grépfrúttal is.
A kétféle gyümölcsöt vegyítsd össze, add hozzá a citromsavat, és mérd meg.
Szórd bele a megfelelő mennyiségű befőzőcukrot, tedd bele a kandírozott narancsot, és lassan rotyogtatva, szüntelenül kevergetve főzd 5-6 percen át. Azon melegében töltsd tiszta üvegekbe. Gondosan zárd le, majd tedd szárazgőzbe.

***TIPP:** Legkorábban két hét múlva bontsd fel, amikor az ízek már szépen egymásba „gömbölyödnek".*

Bodza-alma dzsemvariáció

Előkészítés: 60 perc
Megalkotás: 30 perc

Hozzávalók:

- *2 kg alma*
- *30 dkg bodzabogyó*
- *1 kg cukor*
- *1 kiskanál citromsav*
- *üvegenként késhegynyi tartósítószer*

Elkészítés:

Az almát tisztítsd meg, és párolórácson, saját gőzében párold puhára. Még melegen törd át, majd a masszába dolgozd bele a cukrot, és oszd kétfelé.
Az egyik feléhez keverd a citromsavat, a másikhoz add a bodzabogyó kipréselt levét.
Egymás mellett, külön-külön főzd 6-8 percig, folyamatosan meg-megkeverve.
Azon forrón töltsd üvegekbe rétegezve, majd a tetejére szórj egy késhegynyi tartósítószert, és gondosan zárd le. Szárazgőzben hagyd hűlni.

***TIPP:** A bodzával való foglalatossághoz használj gumikesztyűt!*

Körtés bodzadzsem

Előkészítés: 50 perc
Megalkotás: 30 perc

Hozzávalók:

- *2 kg bodzabogyó*
- *4 érett körte*
- *1 kg cukor*
- *üvegenként késhegynyi tartósítószer*

Elkészítés:

A bodzát szemezd le – ehhez a művelethez gumikesztyű használata ajánlott! –, majd egy pici vizet aláöntve addig főzd, míg a szemek felrepednek.
Törd át, majd add hozzá a megtisztított, vékony cikkekre szelt körtét. Szórd bele a cukrot, és folyamatosan kevergetve 15-20 percig főzd. Forrón töltsd üvegekbe, a tetejére szórj késhegynyi tartósítószert, és az üvegeket lezárva tedd szárazgőzbe kihűlni.

***TIPP:** Almával főzve is igen finom.*

Barack-zeller csatni

Előkészítés: 20 perc
Megalkotás: 40 perc

Hozzávalók:

- *60 dkg sárgabarack*
- *1 csomó újhagyma*
- *1 közepes zeller*
- *1 kis csilipaprika*
- *2 evőkanál borecet*
- *csipetnyi só*
- *½ kiskanál curry*
- *10 dkg barna cukor*

Elkészítés:

A zellert gondosan tisztítsd meg és vágd apró kockákra. Tedd annyi sós vízbe, amennyi éppen ellepi, és fedő alatt főzd puhára. Szűrd le, majd add hozzá a hasonló darabokra vágott barackot, a felkarikázott újhagymát és csilit.
Öntsd rá a borecetet, ízesítsd curryvel és barna cukorral, majd lassú tűzön, szüntelenül kevergetve 20-25 percig rotyogtasd.
Azon forrón töltsd kis üvegekbe, s ha kihűlt, tárold hűtőszekrényben.
Roston sült húsok mellé kiváló!

TIPP: *Sárga húsú őszibarackból is remek!*

Ananász földieperrel és rebarbarával

Előkészítés: 30 perc
Megalkotás: 30 perc

Hozzávalók:

- *30 dkg rebarbaraszár*
- *1 citrom leve*
- *40 dkg-os konzervananász*
- *kb. 50 dkg földieper (lehet fagyasztott is)*
- *1 kg befőzőcukor*

Elkészítés:

A rebarbara héját vékonyan hámozd le, majd vágd 2 cm-es darabokra.
Öntsd rá az ananász levét, és forrald két percig. Add hozzá a citrom levét, a feldarabolt ananászt s a kicsumázott földiepret (a nagyobb szemeket vágd félbe).
Szórd bele a befőzőcukrot, és a csomagolásán található leírás szerint készítsd el a lekvárt.
Azon forrón töltsd kisebb üvegekbe, és gondosan zárd le.

***TIPP:** Az utolsó pillanatban egy-két kanálnyi eper- vagy narancslikőrt öntve a lekvárba egészen megbolondíthatjuk!*

Bazsalikomos paradicsomcsatni

Előkészítés: 30 perc
Megalkotás: 30 perc

Hozzávalók:

- *70 dkg paradicsom*
- *1 nagy csokor bazsalikom*
- *1 dl vörösborecet*
- *1 kiskanál pirospaprika*
- *só*
- *1 kiskanál fekete bors*
- *30 dkg befőzőcukor*

Elkészítés:

A paradicsomokat mártsd egy pillanatra forrásban lévő vízbe, héjukat húzd le, a húsukat kockázd fel.
A bazsalikom leveleit tépkedd le, vágd apróra, majd a többi hozzávalóval együtt tedd egy lábasba, és lassú tűzön kevergetve főzd 10-15 percig.
Azon forrón töltsd kisebb üvegekbe, és szárazgőzben hagyd kihűlni.
Felbontás után hűtőszekrényben tárold!

***TIPP:** Ínyencek egy darabka csilipaprikát beledobva fokozhatják a paradicsomi élvezeteket!*

Marcipános almadzsem

Előkészítés: 60 perc
Megalkotás: 30 perc

Hozzávalók:

- *2 kg nyári alma*
- *1 citrom*
- *10 dkg marcipánmassza*
- *60 dkg cukor*
- *üvegenként késhegynyi tartósítószer*

Elkészítés:

Az almák magházát és hibás részeit vágd ki, de ne hámozd meg.
Káposztareszelőn reszeld le, facsard rá a citrom levét, add hozzá a vékonyan lereszelt sárga héját. Tedd a tűzre, és forrald fel. Szórd bele a cukrot, és szüntelenül kevergetve addig főzd, míg a cukor teljesen feloldódik.
Ekkor add hozzá az apró darabokra tördelt marcipánmasszát is.
Merülőmixerrel pépesítsd, azután tedd vissza a tűzre, és rotyogtasd 5-6 percen át.
Forrón töltsd kisebb üvegekbe, a tetejére szórj késhegynyi tartósítószert, és gondosan zárd le. Tedd szárazgőzbe hűlni.

***TIPP:** Bármilyen hulott almából is elkészíthető!*

Csokis meggydzsem

Előkészítés: 30 perc
Megalkotás: 30 perc

Hozzávalók:

- *1 kg meggy*
- *15 dkg étcsokoládé*
- *1 kg befőzőcukor*
- *fél dl konyak (brandy)*

Elkészítés:

A meggyet magozd ki, s tedd a befőzőlábosba.
Add hozzá a cukrot, és forrald fel.
Ekkor tördeld bele a csokoládét, és lassú tűzön, szüntelenül kevergetve forrald 5-6 percen át.
A tűzről levéve öntsd bele a konyakot (brandyt), és még egyszer átkavarva, azon forrón töltsd tiszta üvegekbe.
Az üvegeket gondosan zárd le, és tedd szárazgőzbe.

***TIPP:** Ha télidőn kívánnád meg, fagyasztott meggyből is elkészítheted!*

Rozmaringos baracklekvár

Előkészítés: 20 perc
Megalkotás: 40 perc

Hozzávalók:

- *1 kg érett sárgabarack*
- *5 dkg aszalt barack*
- *3-4 ágacska rozmaring*
- *1 citrom*
- *50 dkg cukor*
- *üvegenként késhegynyi tartósítószer*

Elkészítés:

A sárgabarackot magozd ki, és kézzel nyomkodd össze. Add hozzá a cukrot, facsard bele a citrom levét, és lassan rotyogtasd 8-10 percig.
Szórd bele a kis kockára vágott aszalt barackot, dobd bele a rozmaringágacskákat, és most már együtt főzd tovább, amíg kellően besűrűsödik. Azon forrón töltsd kis üvegekbe, szórj a tetejére késhegynyi tartósítószert. Az üvegeket zárd le gondosan, és tedd szárazgőzbe.

***TIPP:** Ha a barack nem túl érett, a héját húzd le úgy, hogy egy pillanatra forró vízbe mártod a gyümölcsöket!*

Muskotályos citromdzsem

Előkészítés: 30 perc
Megalkotás: 20 perc

Hozzávalók:

- *1 kg citrom*
- *kb. 4 dl muskotályos bor*
- *1 kg befőzőcukor*

Elkészítés:

A citromokat meleg vízzel alaposan mosd meg. Három citrom sárga héját hajszálvékonyan hámozd le, és vagdald finom csíkokra.
Az összes citrom levét facsard ki, majd a léhez add a puha gyümölcshúst is, vigyázva arra, hogy a magvak és a fehér hártyák, ne kerüljenek bele.
Add hozzá a citromhéjat, és annyi muskotályos bort tölts bele, hogy egyliternyi legyen.
Az egészet öntsd befőzőlábosba, szórd bele a befőzőcukrot, és lassú tűzön forrald fel.
Szorgalmasan kevergetve főzd 10 percen át, majd azon forrón töltsd kisebb üvegekbe.
Gondosan lezárva tedd szárazgőzbe.

***TIPP:** Citromtorta megkoronázásához jobbat el sem tudok képzelni...*

Ribizli-sárgabarack dzsem

Előkészítés: 20 perc
Megalkotás: 30 perc

Hozzávalók:

- *1 kg sárgabarack*
- *1 citrom leve*
- *30 dkg ribizli*
- *1 kg befőzőcukor*

Elkészítés:

A sárgabarackot tisztítsd meg, magozd ki, és vágd apró darabokra.
Facsard rá a citrom levét, hintsd rá a befőzőcukrot, és folyamatosan keverget-ve főzd kb. 10 percig.
Ekkor add hozzá a leszemezett ribizlit, még néhány percig forrald együtt, majd a tűzről levéve, azon melegében töltsd üve-gekbe.
Gondosan zárd le, és hagyd szárazgőz-ben kihűlni.

***TIPP:** A barack héját le is húzhatod: mártsd egy pillanatra forrásban lévő vízbe!*

Cseresznye-grépfrút dzsemvariáció

Előkészítés: 30 perc
Megalkotás: 30 perc

Hozzávalók:

- *1 kg cseresznye*
- *3 szép nagy, lédús grépfrút*
- *1 kiskanál citromsav*
- *kb. 1,5 kg befőzőcukor*

Elkészítés:

A cseresznyét mosd meg, magozd ki, majd a citromsavval vegyítsd össze. A grépfrút levét facsard ki, a gyümölcs rostjait a fehér hártyáktól gondosan megtisztítva add a léhez. A kétféle gyümölcsöt külön-külön mérd meg, és a megfelelő mennyiséget add hozzá a befőzőcukorból. Külön tedd őket a tűzre, és lassú tűzön rotyogtasd 5-6 percig. A tűzről levéve, azon forrón rétegezd kis üvegekbe, majd gondosan zárd le őket. Szárazgőzben hagyd hűlni.

***TIPP:** Ha teheted rózsaszín bélű grépfrútot válassz!*

Tartalom

3 Hecsedliíz
5 Szőlődzsem dióval
6 Fügedzsem
9 Grépfrút-narancs dzsem
11 Bodza-alma dzsemvariáció
13 Körtés bodzadzsem
15 Barack-zeller csatni
16 Ananász földieperrel és rebarbarával
18 Bazsalikomos paradicsomcsatni
21 Marcipános almadzsem
22 Csokis meggydzsem
24 Rozmaringos baracklekvár
26 Muskotályos citromdzsem
29 Ribizli-sárgabarack dzsem
30 Cseresznye-grépfrút dzsemvariáció

A sorozatot fotózta:
Gabula András – Halmos Monika

Receptek:
Halmos Monika

Kiadói felelős: Orosné Galaczi Edit

Közreműködött: Szabó Zsolt

Szerkesztés és borító: Duzs Mária

© Pannon-Literatúra Kft.

Kiadja a Pannon-Literatúra Kft.
5310 Kisújszállás, Pf. 108
Tel.: 59/322-555
Fax: 59/321-444
www.szalaykonyvek.hu

A kiadásért felel a Pannon-Literatúra Kft. ügyvezető igazgatója

Kiadás éve: 2015

ISSN 2063-4323
ISBN 978 963 251 745 2

Nyomta és kötötte:
Dürer Nyomda Kft., Gyula

Felelős vezető:
Fekete Viktor ügyvezető igazgató