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

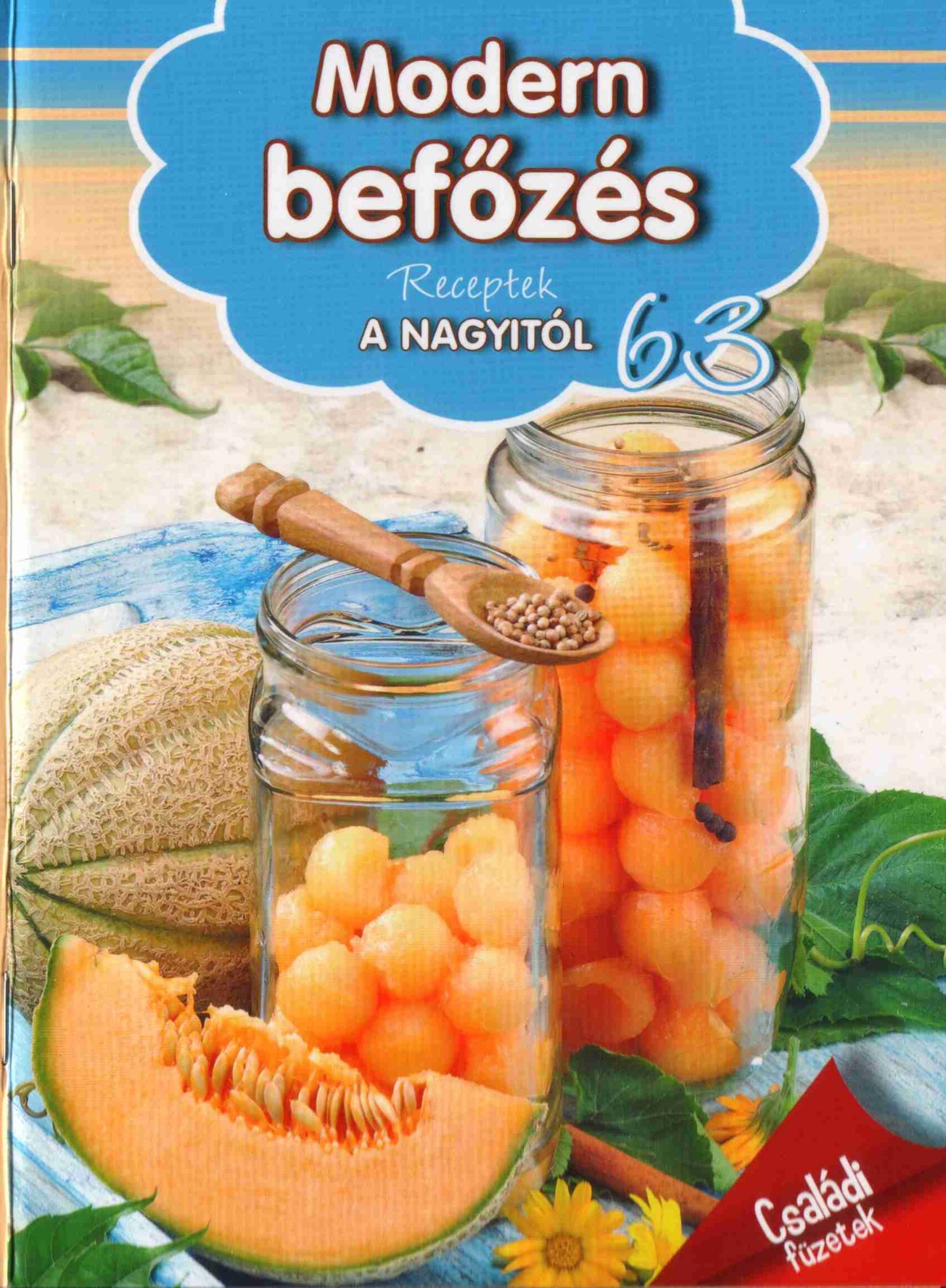
Szalay Könyvek

ISBN 978-963251746-9

facebook.com/szalaykonyvek

Modern befőzés

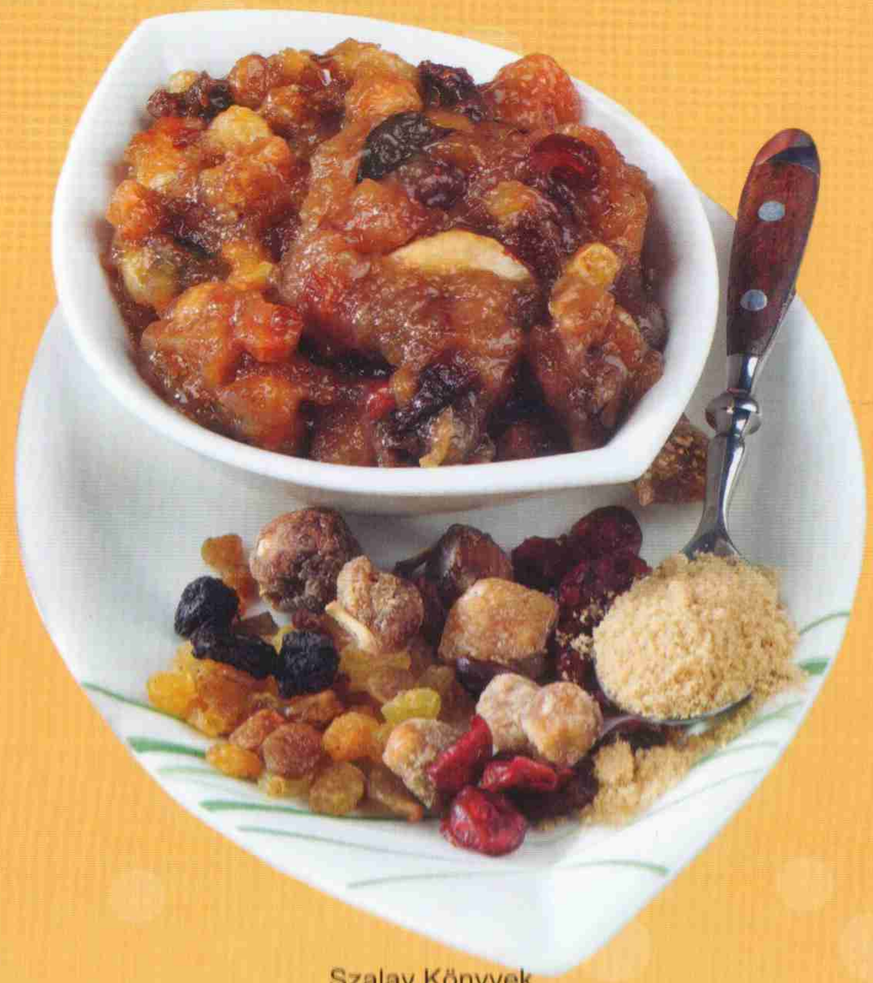
Receptek A NAGYITÓL 63



Családi füzetek

Receptek a Nagyitól

Modern befőzés



Szalay Könyvek

Almaszimfónia

Előkészítés: 20 perc
Megalkotás: 30 perc

Hozzávalók:

- *1 kg alma*
- *20 dkg vegyes aszalt gyümölcs*
- *20 dkg nagy szemű mazsola*
- *20 dkg diákcsemege*
- *20 dkg barna cukor*
- *1 citrom*
- *üvegenként késhegynyi tartósítószer*

Elkészítés:

Az almát tisztítsd meg, reszeld finomra, locsold meg citromlével. Tedd a befőzőlábosba, és lassú tűzön forrald fel. Add hozzá az aprórra vágott aszalt gyümölcsöt, a barna cukrot, a mazsolát, a diákcsemegét, és szüntelenül kevergetve főzd sűrűre. Töltsd kisebb üvegekbe, hints a tetejére késhegynyi tartósítószert, és zárd le gondosan.

TIPP: *Hullott almából készült almapép is kiválóan alkalmas hozzá.*

Birsdzsem dióval

Előkészítés: 40 perc
Megalkotás: 40 perc

Hozzávalók:

- *2 kg birsalma*
- *50 dkg cukor*
- *1 db citrom*
- *20 dkg dió*
- *üvegenként késhegynyi tartósítószer*

Elkészítés:

A birsalma molyhos héját dörzsöld le, majd alaposan mosd meg.
Tisztítsd meg, a magházat és a hibás részeket vágd ki, de ne hámozd meg. Tedd párolórácsra, és saját gőzében párold puhára.
Törd át, add hozzá a cukrot, a citrom levét és lereszelt sárga héját s végül a dióbelet.
Lassú tűzön, szüntelenül kevergetve 10 percen át főzd – vigyázz, könnyen odakap!
Forrón töltsd üvegekbe, a tetejére szórj késhegynyi tartósítószert, és az üvegeket gondosan zárd le. Szárazgőzben hagyd őket hűlni.

***TIPP:** Idei, friss dióval a legfinomabb!*

Aranyalmabefőtt

Előkészítés: 30 perc + pihentetés
Megalkotás: 40 perc

Hozzávalók:

- *1 kg apró aranyalma*
- *2 kiskanál citromsav*
- *40 dkg cukor*
- *üvegenként késhegynyi tartósítószer*

Elkészítés:

Az apró almákat szárukat meghagyva mosd meg, alaposan csöpögtesd le. Önts rá annyi vizet, amennyi ellepi, add hozzá a cukrot meg a citromsavat. Lassan forrald fel, s hagyd 2 percig csöndesen főni. Fedd le és tedd félre. Másnap újból tedd a tűzre, s gyöngéden főzd 5-6 percen át. Ekkor a kis almákat szűrőkanállal emeld ki, tedd üvegekbe.
A levet még egyszer forrald át, és merd a gyümölcsökre. A tetejére hints egy-egy késhegynyi tartósítószert, s az üvegeket gondosan lezárva tedd szárazgőzbe.

***TIPP:** Gyümölcsös koktélba potytyantva szívderítő látvány!*

Sütőtök üvegben

Előkészítés: 20 perc
Megalkotás: 30 perc

Hozzávalók:

- *1 kg (tisztított) sütőtök*
- *1 dl borecet*
- *35 dkg cukor*
- *csipetnyi só*
- *3-4 darabka fahéj*
- *1 kiskanál szegfűszeg*
- *mogyorónyi friss gyömbér*

Elkészítés:

A sütőtök húsát vágd dobókockányi darabokra, majd önts rá annyi vizet, amennyi éppen ellepi.
Add hozzá a borecetet, a cukrot, ízesítsd sóval, fahéjjal, a szegfűszeggel és a hajszálvékonyan felcsíkozott gyömbérrel.
Forrald fel, és lassan gyöngyözve főzd 15-20 percig. Azon melegében töltsd kisebb üvegekbe, és zárd le gondosan.
Hűtőszekrényben 6-8 hétig gond nélkül eltartható. Pecsenyék mellé kitűnő!

TIPP *Vegyél nagyobb tököt, a maradékból készíts sült tököt!*

Egres-hagyma csatni

Előkészítés: 30 perc
Megalkotás: 30 perc

Hozzávalók:

- *1 kg egres*
- *3 csomó újhagyma*
- *1 csilipaprika*
- *mogyorónyi friss gyömbér (reszelve)*
- *1 evőkanál mustármag*
- *40 dkg barna cukor*
- *1 kiskanál curry*
- *2 evőkanál só*
- *1 dl borecet*

Elkészítés:

Az egrest tisztítsd meg, az újhagymát és a csilit karikázd fel.
A többi hozzávalóval együtt tedd a befőzőlábosba, és folyamatosan kevergetve, lassú tűzön főzd 15-20 percig, amíg besűrűsödik.
Azon melegében töltsd kisebb üvegekbe. Tartsd hűtőszekrényben, s kínáld roston sült húsok mellé.

***TIPP:** Fagyasztott, tisztított egres is jó hozzá!*

Gesztenyelekvár

Előkészítés: 70 perc + pihentetés
Megalkotás: 60 perc

Hozzávalók:

- *2 kg gesztenye*
- *kb. 75 dkg barna cukor*
- *1 vaníliarúd*
- *üvegenként késhegynyi tartósítószer*

Elkészítés:

A gesztenyét tedd annyi vízbe, amennyi ellepi, és fedő alatt főzd puhára (a gesztenye minőségétől függően 35-45 perc).
Ha langyosra hűlt, hámozd meg, a belső, barnás hártyát is távolítsd el.
A gyümölcsöt törd át, add hozzá a vaníliarudat, a cukrot, és fél napig hagyd állni hűvös helyen.
Azután lassú tűzön, állandóan kevergetve 10 percig főzd.
Vedd ki belőle a vaníliát, és azon forrón töltsd kisebb üvegekbe.
Szórj a tetejére késhegynyi tartósítószert, és az üvegeket zárd le.

***TIPP:** Ugyan sok vele a munka, de megéri! Sőt, mézzel készítve is megpróbálhatod!*

Szamócabefőtt Zebegényből

Előkészítés: 40 perc
Megalkotás: 30 perc

Hozzávalók:

- *2 kg apróbb szemű szamóca (földieper)*
- *40 dkg cukor*
- *2 evőkanál citromsav*
- *üvegenként késhegynyi tartósítószer*

Elkészítés:

A szamócát alaposan mosd le, csöpögtesd le és csumázd ki.
Rakosgasd üvegekbe oly módon, hogy soronként hints közé cukrot és egy-egy csipetnyi citromsavat. Rázogasd meg az üvegeket, hogy minél több férjen bele.
Ha az üvegek megteltek, késhegynyi tartósítószert szórva a tetejére, zárd le gondosan.
Csomagold újságpapírba, állítsd vízzel félig telt edénybe, és a forrástól számított 10 percig gőzöld.
Ha kihűlt, megtörölgetve állítsd hűvös, sötét helyre. A földieperszemek kicsit ugyan összeesnek, de mivel nincs benne víz, aromáját teljes egészében megőrzi.

***TIPP:** Hasonló módon bármilyen bogyós gyümölcsöt, cseresznyét és meggyet is tartósíthatsz!*

Mézes-fűszeres sárgadinnye

Előkészítés: 20 perc
Megalkotás: 20 perc + gőzölés

Hozzávalók:

- *3-4 db érett sárgadinnye, kb. 3 kg*
- *3-4 fahéjrudacska*
- *1-1 kiskanálnyi koriander*
- *szegfűbors*
- *5 dl narancslé*
- *40 dkg méz*

Elkészítés:

A dinnyéket mosd meg, vágd félbe, a magokat kapard ki. A húsát vágd kb. 2 cm-es kockákra (vagy karalábévájóval vágj ki gömböket belőle), és tedd üvegekbe. 3 dl vizet forralj fel a fűszerekkel együtt. Add hozzá a narancslevet, a mézet, és addig főzd, míg a méz teljesen feloldódik.
Öntsd az üvegekben várakozó dinnyedarabkákra, és az üvegeket gondosan zárd le, csomagold egyenként újságpapírba.
Állítgasd vízzel teli edénybe, és a forrástól számított 30 percen át gőzöld. Hűvös, sötét helyen tárold.

***TIPP:** Válassz többféle színű, fajtájú dinnyét, így lesz igazán mutatós!*

Rebarbara-banán dzsem

Előkészítés: 25 perc
Megalkotás: 30 perc

Hozzávalók:

- *1 kg rebarbara*
- *2 banán*
- *1 citrom*
- *1 kg befőzőcukor*

Elkészítés:

A rebarbara héját hámozd le vékonyan, a húsát vágd 2 cm-es darabokra. Kevés vizet aláöntve, fedő alatt főzd 2 percig.
Karikázd bele a banánt, facsard rá a citrom levét, és a befőzőcukrot beleszórva, folyamatosan kevergetve főzd 5-6 percen át.
Azon forrón töltsd üvegekbe, és gondosan zárd le.

***TIPP:** Érdemes nagyobb mennyiséget készíteni belőle, mert nagyon hamar elfogy!*

Somlekvár

Előkészítés: 50 perc
Megalkotás: 30 perc

Hozzávalók:

- *2 kg som*
- *kb. 60 dkg befőzőcukor*

Elkészítés:

A somot válogasd át, és megmosva, egy kevés vizet aláöntve addig főzd, míg a húsa elválik a magjától.
Törd át szitán, majd a sompépet mérd meg. Add hozzá a megfelelő mennyiségű befőzőcukrot, és szüntelenül kevergetve főzd 5-6 percig. Azon forrón töltsd kisebb üvegekbe, és zárd le gondosan.
Sötét, hűvös helyen tárold. Különleges, pikáns aromája igazi ínyencség.

***TIPP:** Nem csak lekvárként, de vadhúsok kísérőjeként is kínálhatod!*

Kapor mézzel

Előkészítés: 10 perc + szárítás
Megalkotás: 10 perc

Hozzávalók:

- *4-5 csokor friss kapor*
- *kb. 2 dl virágméz*

Elkészítés:

A kaprot folyó víz alatt alaposan mosd meg, majd konyharuhára téve hagyd megszikkadni. A nedvességet teljesen itasd le róla! Vágd egészen apróra, s nyomkodd kisebb üvegekbe.
A mézet langyosítsd meg – hogy jó folyós legyen –, és merd az üvegekben lévő kaporra.
Az üvegeket rázogasd, ütögesd meg, hogy levegőbuborék ne maradjon benne, s a méz a kaprot teljesen ellepje.
Az üvegeket gondosan zárd le, és tedd a végleges, sötét, hűvös helyükre. Az ilyen módon eltett kapor rétesben, kapros túrós lepényben a nyári, friss kapor zamatát idézi.

***TIPP:** A mézes kapor mellett talán nem is kell cukor a töltelékbe…*

Málnadzsemek

Előkészítés: 30 perc
Megalkotás: 40 perc

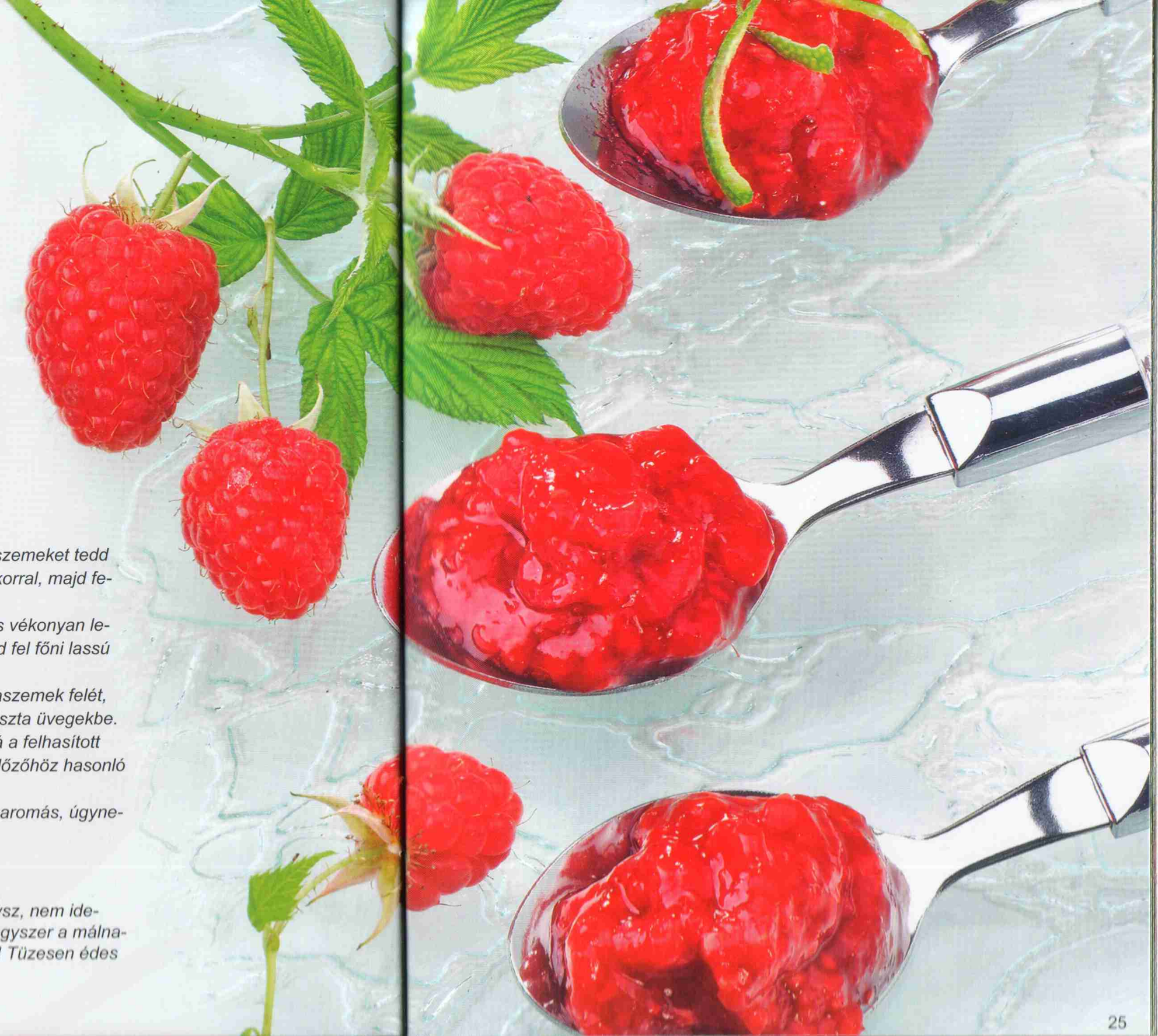
Hozzávalók:

- *2 kg málna*
- *2 kg befőzőcukor*
- *2 lime*
- *1 vaníliarúd*
- *1 kiskanálnyi citromsav*

Elkészítés:

A málnát tisztítsd meg, a nagyobb szemeket tedd félre. A többit keverd el a befőzőcukorral, majd felezd meg.
Az egyik feléhez add a lime levét és vékonyan lehántott, felcsíkozott héját, majd tedd fel főni lassú tűzön.
Ha felforrt, szórd bele a szép málnaszemek felét, és 5-6 percnyi forralás után töltsd tiszta üvegekbe.
A többi cukros málnához add hozzá a felhasított vaníliarudat, a citromsavat, és az előzőhöz hasonló módon készítsd el.
A málnadzsemhez az apró szemű, aromás, úgynevezett lémálna is megfelel.

***TIPP:** Ha igazán különlegesre vágysz, nem idegenkedsz az új ízektől, próbáld ki egyszer a málnadzsemet Cayenne-borssal ízesítve! Tüzesen édes élményben lesz részed!*



Konyakos eper

Előkészítés: 20 perc
Megalkotás: 15 perc + érlelés

Hozzávalók:

- *1 kg fán termő eper*
- *50 dkg cukor*
- *4 dl konyak*

Elkészítés:

Az epret óvatosan, lapos tálcára szedd le a fáról, nehogy a puha szemek összetörjenek!
Folyó vizet rápermetezve öblítsd le, majd a cukorral rétegezve töltsd üvegekbe.
Öntsd fel a konyakkal, és az üvegeket zárd le. Tedd néhány napig napos, meleg helyre, s naponta rázogasd meg, hogy a cukor feloldódjon. Azután a kamrába, végleges helyére kerülhet.
2 hónap múlva bontsd csak fel: leve kitűnő gyümölcslikőr.

***TIPP:** Szamócából, szederből is elkészíthető.*

Zölddió-befőtt

Előkészítés: 30 perc + áztatás
Megalkotás: 30 perc + gőzölés

Hozzávalók:

- *1 kg zöld dió*
- *60 dkg cukor*
- *1-1 kiskanál őrölt fahéj és szegfűszeg*
- *3-4 szem kardamom*
- *üvegenként késhegynyi tartósítószer*

Elkészítés:

A zöld diót, ami olyan puha, hogy keresztül lehet szúrni, hústűvel több helyen döfködd meg, és hét napon át, naponta váltott, hideg vízben áztasd. Egy hét elteltével főzz szirupot egy liter vízből a cukorral meg a fűszerekkel. Tedd bele a leöblített diókat, és lassan gyöngyözve főzd 10 percen át. Forrón szedd üvegekbe úgy, hogy a tetején legalább egyujjnyi rés maradjon. Szórj a tetejére késhegynyi tartósítószert, az üvegeket gondosan zárd le. Csomagold egyenként újságpapírba, állítsd vízzel félig telt lábasba. A forrástól számított 20 percen át gőzöld, majd hagyd hűlni.
A könnyen szeletelhető zöld dió sütemények, torták díszítője, gyümölcssaláták ízesítője lehet.

***TIPP:** Az apróbb, kemény héjú dió, amit éretten nehéz feltörni, kiválóan alkalmas befőtt készítésére!*

Rózsaborsos ribizlibefőtt

Előkészítés: 30 perc
Megalkotás: 30 perc

Hozzávalók:

- *50 dkg ribizli*
- *5 dl narancslé*
- *1 citrom*
- *1 kiskanál rózsabors*
- *1 kg befőzőcukor*

Elkészítés:

A ribizlit szemezd le. Mosd meg és csöpögtesd le alaposan.
A narancslébe reszeld a citrom sárga héját, facsard bele a levét. Szórd rá a befőzőcukrot, a rózsaborsot, és lassú tűzön forrald fel.
Ha már kellemesen forr, szórd bele a ribizliszemeket, és főzd 8-10 percen át. Azon forrón merd kisebb üvegekbe, zárd le gondosan, és hagyd szárazgőzben hűlni.

***TIPP:** A ribizlit legegyszerűbben egy villa segítségével szemezheted le.*

Tartalom

3 Almaszimfónia
4 Birsdzsem dióval
6 Aranyalmabefőtt
8 Sütőtök üvegben
11 Egres-hagyma csatni
12 Gesztenyelekvár
15 Szamócabefőtt Zebegényből
17 Mézes-fűszeres sárgadinnye
19 Rebarbara-banán dzsem
20 Somlekvár
23 Kapor mézzel
24 Málnadzsemek
27 Konyakos eper
28 Zölddió-befőtt
30 Rózsaborsos ribizlibefőtt

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 978 963 251 746 9

Nyomta és kötötte:
Dürer Nyomda Kft., Gyula

Felelős vezető:
Fekete Viktor ügyvezető igazgató