

Sposób na wiśnie



interzero[®]
zero waste solutions



Naturalny dżem wiśniowy

Przygotuj: 2 kg wiśni

Potrzebujesz: 1 kg cukru, soku z 2 cytryn (około 100 ml),
10 słoików po 180 ml, garnka o szerokim dnie

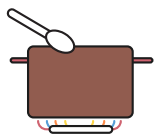
Cukru można dodać mniej lub więcej w zależności od gustu. Sok z cytryny zapewnia środowisko kwaśne, w którym zawarte w owocach pektyny lepiej zagęszczą dżem.



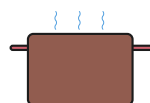
- 1 Wiśnie wydryluj i wsyp do garnka. Pestki odłóż, jeszcze się przydadzą



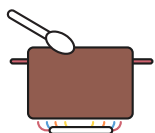
- 2 Dodaj cukru i soku z cytryny, wymieszaj, odstaw na 2 h



- 3 Gotuj przez ok. 2 h często mieszając



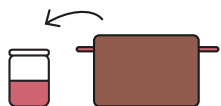
- 4 Odstaw do wystygnięcia



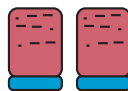
- 5 Ponownie gotuj ok. 1 h



- 6 Wyparz słoiki



- 7 Przelej gorący dżem



- 8 Słoiki obróć go góry dnem i poczekaj, aż ostygną

Gratulacje!

Udało Ci się stworzyć domowy dżem, który nie tylko smakuje wyjątkowo, ale także daje satysfakcję z własnoręcznego przygotowania.