

DŻEM BRZOSKWINIOWY

Pierwszym naszym zadaniem było przygotowanie pysznego dżemu brzoskwiowego. Jesienią mamy wciąż sezon na te owoce, dlatego warto też przygotować sobie trochę słodkości do słoiczków.

Należy przygotować: świeże brzoskwinie (dowolna ilość), cukier, garnek z grubym dnem.

Brzoskwinie myjemy, obieramy ze skórki, kroimy na małe kawałki i wrzucamy do garnka. Troszeczkę posypujemy je cukrem i odstawiamy na chwilę by puścił sok. Następnie gotujemy brzoskwinie na malutkim gazie (najmniejszej dyszy lub mocy) aż odparuje cały sok – co najmniej 1 godzinę. Musimy co chwilę mieszać aby nasz dżemik się nie przypalił.



Pod koniec gotowania dodajemy cukier, intensywnie mieszając aby się dobrze rozpuścił. Jeśli chcemy aby nasz dżem był mocno ścięty możemy dodać żelfixu. Jednak lepszy jest naturalny z samym cukrem☺

Po uzyskaniu dość gęstej konsystencji, przekładamy nasz gorący dżem do czystych i suchych słoików. Zakręcamy i chwilę pasteryzujemy słoiki. Czyli..... np. gotujemy je w wodzie przez około 10 min. Na koniec zostaje nam tylko przyozdobić słoiczek i delektować się zimą przepysznym dżemem brzoskwiowym własnej produkcji.



SMACZNEGO!