

Sylteopskrifter

Kvædebrød:

Kvæderne vaskes. Blomst, stilk og kernehus fjernes. Sættes over i kog i rigeligt vand til de er møre (lang tid), hvorefter de rives i en råkostmaskine. Massen vejes og tilsættes samme vægtmængde sukker. Det hele koges sammen i ca. 5 min, derefter smøres det ud i et tyndt lag på fade el. plader beklædt med bagepapir, og sådan henstår kvædemassen til tørring, helst hvor der er frisk luft. Når massen er helt stiv, skæres den ud i passende firkanter, som vendes i groft sukker. Brødene tørres atter og når de er knastørre, lægges de i dåser med bagepapir imellem lagene, og kan opbevares i lang tid.

Tranebærsyltetøj:

500 gram tranebær
2 dl dansk honning
2 dl rørsukker
Reven skal af 1 økologisk appelsin
Saft af 4 appelsiner

Bærrene skylles og hældes i en gryde sammen med de øvrige ingredienser. Lad bærrene simre i ca ½ time.

Tilsæt evt lidt atamon og hæld syltetøjet på atamonskyllede glas.

Aroniasaft:

2 kg aroniabær (surbær)
1½ liter vand
saft af 1 citron
1½ kg rørsukker

Bærrene skylles og koges med vandet i ca 5 minutter. Hældes gennem et saftklæde, så skaller og kerner sigtes fra.

Saften hældes tilbage i gryden og koges nu med rørsukker og citronsaft. Der skummes og tilsættes evt lidt atamon. Saften hældes på flasker og afkøles, og er nu klar til at drikke. (fortyndes evt).