Konfitura z jarzębiny

data aktualizacji: 2019.03.25 autor: Redakcja

Składniki:

1 kg owocu jarzębiny,

1 kg cukru.

Przygotowanie:

Mieszamy jarzębinę z cukrem i szklanką wody. Doprowadzamy do wrzenia. Zmniejszamy ogień. Gotujemy jeszcze godzinę. Studzimy, miksujemy i znowu wkładamy na patelnię, doprowadzamy do wrzenia i na małym ogniu gotujemy, aż masa zgęstnieje. Nakładamy konfiturę do słoiczków i pasteryzujemy. Świetnie nadaje się do mięs, szczególnie dziczyzn.

Jarzębina

Ceniona za dużą zawartość witaminy C, kwasów organicznych i antocyjanów. Stosowana jest w leczeniu chorób nerek i wątroby. Potwierdzone jest jej działanie przeciwzapalne. Medycyna ludowa korzystała z owoców, nigdy na surowo. Owoce surowe mogą być trujące. Dopiero po obróbce jarzębina nadaje się do spożycia. Przyrządza się z niej herbatki, dżemy (podawane do tłustych mięs), wódki (np. jarzębiak) i likiery. Pamiętaj, owoce przed obróbką wsadź na 24 h do zamrażarki, w ten sposób pozbędziesz się goryczki.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31437-konfitura-z-jarzebiny