

## Csipkebogyó lekvár

### Hozzávalók:

Érett csipkebogyó  
Kristálycukor  
Víz  
Szalicil tartósítószer



### Elkészítés:

Leszedjük az érett csipkebogyókat, október elején már ez többnyire lehetséges. Szép egészséges szemeket keressünk, lehetőleg olyan helyen, ahol nincs a közelbe nagy közlekedési forgalom. Egy nagyobb lapos dobozban szétterítjük a feldolgozásig. A leszedéstől számítva pár napon belül készítsük el a lekvárt.

A bogyók mindkét végét levágjuk egy közepes nagyságú ollóval. (Késsel lassabban haladunk, ezért jobb, ha az ollóval végezzük ezt a tisztítást.)

Többször váltott vízben megmossuk. Egy nagy fazékba rakjuk, és annyi vizet öntünk rá, hogy teljesen ellepje, sőt egy ujjnyival magasabban legyen a víz. Feltesszük a tűzhelyre és lassan felforraljuk, közben sokszor megkeverjük, nehogy leégjen. A felforrás után egy órát főzzük, majd pihentetjük egy órát.

Paradicsompasszírozóval átpasszírozzuk a megfőtt csipkebogyószemeket, a vizet is hozzáadva, amiben főtt, majd ezt a levet egy szűrőn át törjük, a következő módon. Egy nagyobb szűrőt használjunk, aminek sűrű a szitája. Fél liter levet beleteszünk, és egy keverővel (habverővel, fakanállal) kevergetve áttörjük. Ennél a mennyiségnél kb. egy evőkanálnyi sűrű maradékot már nem törünk át, hanem kidobjuk, mert ez a csipkebogyóban található apró szöszök maradéka. Minden áttörés után kimossuk a szűrőt.

Ha áttörtük az egész levet, lemérjük a szűrt lé mennyiségét, és feltesszük a tűzhelyre főzni. Lassú tűzön sokszor megkeverve legalább egy órát főzzük, majd hozzáadjuk a cukrot. Egy liter léhez szükséges 0,50 dkg cukor.

Állandóan keverjük, még a cukor el nem olvad, majd a forrástól számítva még 20 percig lassan főzzük.

Az üvegeket kimossuk és 50°-os sütőben kiszárítjuk, a csavaros fedőkkel is így járunk el. A kész lekvárt az előkészített üvegekbe töltjük, a tetejükre késhegynyi tartósítószerrel (szalicilt) teszünk, rátekerjük a fedőket és száraz dunsztba rakjuk pár napra.

### Megjegyzés:

Ha a csipkebogyó lé kicsit hígabb, akkor hosszabb ideig kell főzni a cukor berakása előtt. Ha édesebben szereti valaki, akkor lehet több cukrot beletenni.

A száraz dunsztot én úgy oldom meg, hogy egy nagy hűtőtáskába rakom a teli üveget, leteregetem hőszigetelő szivacsdarabbal, lezárom a táska tetejét és pár napra félre állítom. Hosszú évek óta így dunsztolom a befőtteket, lekvárokat. A hűtőtáskát erre célra használom. Szalicilt használok tartósító szernek, már a nagymamáim is ezt használták és semmi nem romlott el. Boltban már nem árulják, de gyógyszertárban kapható. Ha valaki mást tartósítót szeret, akkor azt használja.

