

Moderne syltning

Den grønne fyltebog

300 opskrifter

Kogning, råsyltning, gelé og
marmelade på 10 minutter, eddike-
syltning, henkogning, frysning og
saltning.



udgivet af

Tørsleffs Husmoder Service

DEN GRØNNE SYLTEBOG

300 opskrifter

Alle bær og frugter syltet rå eller kogt til gelé, marmelade, kompot eller saft på bedste og nemmeste måde – sikre metoder til syltning af agurker og asier, samt andet spændende sur-sødt, frysning, henkogning og saltning, syltning uden sukker.

88. oplag

I alt trykt 1.900.800 eksemplarer

2015



Udgivet af

TØRSLEFFS HUSMODER SERVICE

KANALHOLMEN 37 · 2650 HVIDOVRE

5 bøger, De også må eje

Den blå Bagebog

»Moderne Bagning« 77. oplag, i alt trykt i 999.000 ekspl.

indeholder mere end 300 gennemprøvede opskrifter på sandkager, bradepandekager, honning- og sirupskager, alle former for småkager, konditorkager og dessertkager, kransekager, brød, boller og kringler, samt ostebagværk.

Den røde Kogebog

»Moderne Mad« 70. oplag, i alt trykt i 743.110 ekspl.

indeholder 300 opskrifter på forskellige supper, vitaminrige grønsagsretter, nye fiskeretter, alle slags kødretter, æggekager, omeletter og gratiner, mange sammenkogte retter m.m.

Den hvide Frokostbog

»Det kolde Bord« 53. oplag, i alt trykt i 501.150 ekspl.

indeholder 300 opskrifter på sild, salater, ægge- og osteretter, kødpålæg, sky og glasering, smørrebrød, varme frokostretter, samt borddækning og servering.

Den gule Dessertbog

»Hverdag og Fest« 55. oplag, i alt trykt i 491.150 ekspl.

indeholder mere end 300 opskrifter på buddinger, fromager, is, dessertkager og varme omeletter, gratiner og pier, samt pandekager og æbleskiver. Endvidere afsnit med cocktails, læskedrikke og konfekt.

Opskrifter på en go' weekend

1. oplag, i alt trykt i 50.000 ekspl.

indeholder både enkeltstående retter til morgen, middag og aften – og hele harmoniske menuer bestående af forret, hovedret, salat og dessert.

Bøgerne kan købes i supermarkeder og hos boghandlere, eller De kan skrive til Tørsleffs Husmoder Service, Kanalholmen 37, 2650 Hvidovre, der sender Dem bøgerne mod et mindre gebyr. Alle bøgerne sælges med garanti: »Fuld tilfredshed eller pengene tilbage«. Det betyder, at De kan sende bøgerne til os og få pengene tilbage, hvis bøgerne ikke er, som De ønsker det.

Indhold

Alfabetisk register	124
Fisk, frysning	113
» saltning	120
Fjerkræ, frysning	112
» letsaltning	119
Frugt, frysning	103
» henkogning	115
» syltning	6
Frysetøj.....	9
Frysning.....	103
Grønsager, eddikesyltning	78
» frysning	106
Henkogning	115
Kogsyltning	6
Kød, frysning	110
» saltning	117
Mål og vægt.....	4
Råsyltning	9
Saltning	117
Sukkerfri syltning	98
Varekundskab	122
Vildt, frysning	112

Mål og vægt

1 dl = 100 ml, 1 spsk. = 15 ml, 1 tsk. = 5 ml

1 kg = 1000 g = 2 pund = 200 kvint
 $\frac{1}{2}$ kg = 500 g = 1 pund = 100 kvint
 $\frac{1}{4}$ kg = 250 g = $\frac{1}{2}$ pund = 50 kvint
 $\frac{1}{8}$ kg = 125 g = $\frac{1}{4}$ pund = 25 kvint
15 g = 3 kvint = 1 lod
5 g = 1 kvint

1 liter = 10 dl = ca. 1 pot = ca. 4 pægle (pgl.)
 $\frac{1}{2}$ liter = 5 dl = ca. $\frac{1}{2}$ pot = ca. 2 pægle
 $\frac{1}{4}$ liter = 2 $\frac{1}{2}$ dl = ca. $\frac{1}{4}$ pot = ca. 1 pægl
 $\frac{1}{10}$ liter = 1 dl = ca. $\frac{1}{10}$ pot = ca. $\frac{1}{2}$ pægl
 $\frac{3}{4}$ liter = 7 $\frac{1}{2}$ dl = $\frac{1}{1}$ flaske
 $\frac{3}{8}$ liter = 3 $\frac{3}{4}$ dl = $\frac{1}{2}$ flaske

1 snes = 20 stykker
1 ol = 80 stykker

Ved angivelse af mål i skeer menes måleskeer og strøgne mål

Atamon tilsættes først, når syltetøjet er gået af kog

1 strøget tsk. Atamonpulver = 2 tsk. flydende Atamon

Atamon til konservering:

Følg brugsanvisningen på emballagen og opskrifterne i Den grønne Syltebog.

Atamon til desinficering

Glas, låg, flasker m.m. vaskes grundigt i varmt vand, tilsat opvaskemiddel eller i opvaskemaskine. Lige før glas og flasker fyldes, skoldes de med kogende vand og skylles med Atamonopløsning (1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon pr. 1 dl varmt vand). De tørres ikke, men stilles med bunden opad på et rent viskestykke.

Ved gele/syltetøj/marmelade fremstilling, bør anvendes små glas (ca 2 dl.), for at opnå det bedste resultat

1 brev rød Melatin = ca. 6 tsk. = 25 g

Alle vægtangivelser for frugt og grønsager

er vægten på indkøbet før rensning og skylning, når intet andet er opgivet.

Der er brugt friske bær i alle opskrifter, når intet andet er opgivet.

300 g tørret frugt svarer til ca. 1 kg frisk frugt.

Blanchering

d.v.s. et kort opkog af frugter og grønsager i kogende vand med efterfølgende hurtig afkøling i koldt vand.

Den grønne Syltebog

Supplerer på fortræffelig måde vore 4 andre populære opskriftsbøger: Den blå Bagebog, Den gule Dessertbog, Den røde Kogebog, samt Den hvide Frokostbog. Med disse bøger i køkkenet er enhver husholdning, stor eller lille, godt forsynet med alle slags opskrifter, vejledninger og gode råd.

- ★ Flere af opskrifterne er mærket med tre stjerner,
- ★ og disse stjerneopskrifter er særligt populære. Be-
- ★ tegnelsen “stjerneopskrifter” er beskyttet ifølge lov om varemærker med registrering nr. 901 1942.

Når man vil kogsylte

Kompot

Frugten hertil skal være spisemoden.

1. Bløde bær drysses lagvis med sukker, stilles tildækket - koldt 1 døgn, lunt nogle timer. - Når bærrene safter, bringes syltetøjet langsomt i kog. Når frugten er gennemkogt, lægges den i glas. Saften koges jævn, skummes, tilsættes Atamon og hældes over.

2. Faste bær, som brombær, ribs og solbær overhældes med vand eller citronsaft og dampes under låg over svag varme, til de er bløde. Gryden fjernes fra varmen. Sukker og Atamon røres i med det samme, mens bærrene endnu er varme. Når sukkeret er smeltet, er syltetøjet færdig til ophældning.

3. Til fastere frugter koges en lage af sukker og vand. Den rengjorte frugt koges mør heri. Frugten tages op med en hulske og lægges i Atamonskyllede glas. Lagen koges ind, skummes, tilsættes Atamon og hældes over frugten.

4. Ønsker man smukke, hele frugter, som f.eks. ved syltning af blommer, tomater og figner, overhældes den prikkede eller flåede frugt første dag med en lunken lage. Næste dag hældes lagen fra, koges op og hældes varm over frugten. Næste dag koges lagen op for tredje gang, og frugten gives et opkog heri på 10-15 min.

5. En særlig form for kompotsyltning er ovnsyltning. Blommer, hindbær, kirsebær, mirabeller, pærer og stikkelsbær egner sig hertil. Frugten drysses lagvis med sukker i krukker, der fyldes helt til randen, fordi frugten falder sammen under syltningen. Krukkerne stilles i ovnen nogle timer ved meget svag varme (75°-80°). Når frugten er helt mør, og sukkeret smeltet, røres Atamon i, og krukkerne bindes til.

Marmelade og syltetøj

kan koges af alle slags bær og frugter. Store bær og frugter findeles. Bløde, saftige frugter kan drysses med sukker eller frugten kan koges mør, før sukkeret tilsættes. Således koger den lettere ud. *Pektin* er frugtens naturlige geléstof. Det findes i grønne stikkelsbær, ribs, solbær, æbler og enkelte andre. Pektinstoffet nedbrydes under modning og frysning. Marmelade af umodne, pektinrige bær bliver stiv af sig selv, når den koges med meget sukker. Vil man imidlertid have syltetøj og marmelade mere stiv uden meget sukker og lang indkogningstid, bruger man Melatin i blå eller røde poser.

Blå Melatin

er et vegetabilsk fortykningsmiddel, der giver mulighed for at lave gelé og marmelade med stærkt reduceret sukkermængde. Når man skal lave gelé bruges kun 350 g sukker til 7 1/2 dl saft og 1 brev Blå Melatin (25 g). Til marmelade af 2 kg frugt eller frugt + vand (i alt 2 kg) bruges 500 g sukker og et brev Blå Melatin. 1 brev Blå Melatin og 2 spsk. af sukkeret blandes godt. Gelé: Saften og resten af sukkeret bringes i kog. Marmelade: Bær/frugt (gerne opdelt) og evt. vand koges mør ca. 4 - 5 min. Resten af sukkeret tilsættes og gives et opkog under omrøring.

Melatinblandingen drysses ud over den kogende sødede saft/frugt under omrøring. Koger med Melatinblandingen i 1 minut. Fjernes fra varmen. Hældes straks i små, Atamonskyllede glas. Afkøling skal helst ske hurtigt, da Blå Melatin kan tabe noget af sin virkning, hvis gelé og marmelade holdes for længe varmt. Brug derfor ikke for store glas. Glas med marmelade lukkes dog straks, mens glas med gelé først lukkes dagen efter.

TIPS! Tynd gelé kan koges om med Blå Melatin og få den ønskede konsistens!

Gul Melatin

er frugtpektin, der gelerer med sukker, ligesom når man koger æblegelé af umodne æbler. Gul Melatin kræver derfor en bestemt mængde sukker og skal tilsættes, før sukkeret kommer i.

Man kan bruge Gul Melatin til gelé/marmelade af pektinfattig frugt som f.eks. hindbær, jordbær, kirsebær og rabarber og til frugter, hvis pektinindhold er nedsat på grund af frysning, eller når man ønsker at nedsætte kogetiden og få en mere frisk marmelade f.eks. ved citrusmarmelader. I øvrigt giver Gul Melatin en flot og klar marmelade/gelé. Opskriften på posens bagside skal følges. Der kan nu bruges samme opskrift, uanset hvilke bær/frugter man sylter.

Rød Melatin

er et vegetabilsk fortykningsmiddel. Det jævner uanset sukkermængden. Opskriften på posens bagside følges. Rød Melatin blandes med 2 spsk. sukker og drysses under omrøring i den kogende marmelade. Koges i 2 min. 1 tsk. Rød Melatin vejer ca. 4 g. *Der beregnes 1 tsk. Rød Melatin pr. kg syltetøj/marmelade.*

Tynd marmelade

Marmeladen bringes i kog. Rød Melatin og lidt ekstra sukker blandes og tilsættes som ovenfor.

Syltning uden sukker

Rød Melatin overhældes med koldt vand, 2 dl til 25 g pulver. I løbet af 5-10 min. kvæller Melatin og væske ud til en gelé, der kan røres i den kogende frugt. Kogetid 2 min.

Grøn Melatin

er et vegetabilsk fortykningsmiddel tilsat sødemidler. Grøn Melatin gør det muligt at fremstille sukkerfri marmelade og syltetøj med rigtig konsistens og god farveholdbarhed.

Frugten koges mør ca. 5 min. og Grøn Melatin tilsættes under omrøring og koges med i 2 min. Marmeladen/syltetøjet tages af varmen, skummes og kommer i Atamonskyllede glas, som lukkes straks. Til 1 kg frugt/frugt og vand bruges 40 g Grøn Melatin. Grøn Melatin indeholder konserveringsmidler.

Blå, Gul, Rød og Grøn Melatin er tilsat konserveringsmidler.

Rød Melatin uden konservering

gør det muligt at tilberede syltetøj og marmelade uden brug af konserveringsmidler. Det færdige resultat skal opbevares i køleskab.

Saft

kan koges af alle bær og frugter, der er modne og saftige. Store frugter findeles. Man bruger så lidt vand som muligt, da det er unødvendigt at gemme vand på flasker. Saften blandes op med vand før brugen. Til fast, pektinrig frugt bruges dog rigeligt vand, da man kan risikere, at saften gelerer i flaskerne - især hvis frugten er umoden og saften koges med rigelig sukker.

Saft af bær/frugt afkogt til saft i dampsaftkoger til gelé, må ikke tilsættes sukker ved afkogningen.

Da den afdampede saft ikke indeholder ret meget pektin, må der tilsættes et gelekningsmiddel på pektinbasis - Gul Melatin, når den skal bruges til gelé.

Saft fremstillet ved hjælp af saftcentrifuge kan kun bruges til gelé, når der anvendes et gelekningsmiddel, da pektinet er nedbrudt.

Gelésaft

koges af umodne, pektinrige bær og frugter. Store frugter deles. Skræl og kernehus, der er pektinrige, koges med. Der bruges så lidt vand som muligt, så saften indeholder så meget pektin, at den kan gelere. Frugten lægges i den vandmængde, der er opgivet i opskrifterne og dampes under låg til den brister, og saften træder ud. Man kan røre saften ind i frugtmosen, så man skal helst ikke røre deri, men hælde frugten varm i gelépose og lade den dryppe af 1/2-1 døgn.

De sidste dråber er mest pektinrige.

Før saften koges med sukkeret

er det klogt at gøre en geléprøve. Man blander 1 spsk. gelésaft med 1 spsk. sprit i et glas. Hvis blandingen gelerer i løbet af få minutter, kan saften koges til gelé med sukker (blandingens mængde må ikke spises). Man kan også koge 1/4 liter saft med 1/4 kg sukker. Hvis det gelerer, gør resten af saften det også. *I modsat fald bruges Blå eller Gul Melatin.*

I saft fra en frugtpresse eller saftkoger

er pektintrådene ofte brudt itu. Saften kan derfor ikke gelere af sig selv, men skal koges med Blå eller Gul Melatin.

Rød Melatin anvendes ikke til gelé.

Gelé-kogning

Saften måles op i gryden, bringes hurtigt i kog. Den afvejede sukkermængde drysses i under rolig omrøring. Gelésaften koges 5-10 min. Saft, der skal skifte farve, som æble- og stikkelsbærsaft, koges 20 min. Man rører af og til, og når gelésaften hænger i tunge, seje dråber fra skeen, er geleen færdig. Den skummes. Geléen tilsættes Atamon og fyldes i Atamonskyllede geléglass, dækkes af et tyndt klæde, og lukkes dagen efter.

Hvis geleen bliver grynet

og uklar under kogningen, er saften begyndt at gelere, før man har opdaget det. Gelé kan sjældent smeltes igen. En uklar gelé kan derfor ikke koges om, men må hurtigst muligt hældes op.

Tynd gelé

Hvis geleen er kogt med sukker og ikke indeholder nok pektin til at gelere, kan man forsøge et kort opkog med citronsyre. 1 liter tynd gelé blandes med 2 tsk. citronsyre og bringes i kog ved stærk varme. Når geleen koger, hældes ca. 50 g sukker i og koges med et øjeblik. Den skummes og hældes op. Geleen kan også gøres stiv med *Blå Melatin*. Følg brugsanvisningen på posens bagside.

Mug

Når der forekommer mug i vandige opløsninger, såsom saft, syltetøj og marmelade, bør dette kasseres. Mug (skimmelsvampe) danner lange rodnet, som er usynlige og breder sig hurtigt. Skimmelsvampe danner mykotoksiner, som er giftstoffer. Men hvis saft, syltetøj og marmelade gærer (bobler) og det ellers er fri for mugdannelse, kan det reddes ved at give et kraftigt opkog og tilsætte Atamon.

Frugt uden sukker koges med låg. Frugt med sukker koges uden låg.

Når man vil råsylte

Tabet af vitaminer er ret stort, idet enzymer i den rå frugt nedbryder vitaminerne. C-vitaminet iltes i det råsyltede, mens man ved en kort kogning ødelægger de enzymer, der nedbryder vitaminet, og således bevares de vitaminer, der er tilbage, bedre i det kogte end i det rå syltetøj.

Syltetøj

Ganske få bær smager bedst råsyltede, og da disse bær ikke er mere C-vitaminrige end frugt i almindelighed, kan man for smagens skyld råsylte dem, det gælder f.eks. ribs og hindbær. Man råsylter hele, fuldmodne bær ved at blande bær, sukker og Atamon, samt citronsyre, der trækker saften ud. Krukken stilles i kulde/køleskab, dækkes med et tyndt klæde for støv og fluer, men luften skal kunne slippe igennem. Man rører dagligt i 2-12 dage, til sukkeret er smeltet og Atamonen opløst i saften og trængt ind i hvert bær, så det er konserveret forsvarligt. Hvis syltetøjet fordeles på mindre glas, må disse dækkes med et tyndt klæde i 1-2 dage efter ophældningen. Krukken må også først bindes til 1-2 dage efter sidste omrøring, ellers vil det gære.

Saft

Bløde, saftmodne bær knuses og drysses med sukker, citronsyre og Atamon som ovenfor beskrevet. Når bærrene efter flere dages omrøring har afgivet al saften, sies denne fra. Saften fyldes på Atamonskyllede flasker, der dækkes med en løs vatprop for støv og fluer, og bindes til 1-2 dage efter ophældningen. Saften fortyndes mindst 4-5 gange før brugen. Kun i en frugtpresse kan man lave rå saft af hårde frugter som f.eks. æbler.

Gelé

kræver friskplukkede, knapt modne, pektinrige bær. Bærrene vrides, så saften kommer ud. Saften røres med 1 kg sukker og 1/2 tsk. Atamonpulver pr. liter, til den gelerer, hvorefter den straks hældes op. Den kan bliver uklar og grynet, hvis den omrøres eller ophældes efter, at den er begyndt at gelere, ligesom den kan blive lyserød af luftblærer, hvis den røres for voldsomt, eller sukkeret hældes i på én gang. Det skal drysses langsomt i, under omrøring. Rå gelé, der ikke vil blive stiv, kan koges med citronsyre, se tynd gelé side 8.

Frysetøj - Hvid Melatin

Hvid Melatin er et vegetabilsk fortykningsmiddel. I stedet for at koge bærrene med sukker, råsylte med meget sukker eller gemme bærrene i fryseren til senere syltning, kan man lave ukogt syltetøj (frysetøj) uden eller med lidt sukker og fryse ned. Sukkeret tilsættes kun for smagens og farvens skyld, da konserveringen sker ved frysningen. Tabet af vitaminer er lille, da processen er kortvarig. Frysetøj smager dejligt frisk og kan let laves af bløde bær f.eks. jordbær og hindbær. Man moser blot bærrene med en gaffel, tilsætter under omrøring den ønskede sukkermængde blandet med lidt Hvid Melatin. Nedfryses i fryseemballage i små portioner. Efter optøning skal frysetøjet opbevares i køleskab, da Hvid Melatin ikke indeholder konserveringsmiddel. Hvid Melatin giver konsistens uafhængigt af efterfølgende frysning.

TIPS! Ønskes frysetøj af hårde frugter, må disse koges og afkøles inden Hvid Melatin tilsættes.

Frugt

Al frugt renses og sorteres omhyggeligt inden konserveringen. Bløde bær bør så vidt muligt konserveres samme dag, de er købt. Frugt skylles i rigeligt koldt vand og lægges til afdrypning på en sigte i et jævnt, ikke for tykt lag. Alle vægtangivelser af frugt og grønsager er vægten før rensning, når intet andet er opgivet. Der er brugt friske bær og frugter i alle opskrifter, når intet andet er angivet.

ABRIKOSER

Abrikosen er en rund, blommestor stenfrugt. Stenen er næsten glat. Frugten, der her modnes på sydmur, er dunet og stærkt gulfarvet med en let rødlig kind. Frugten syltes og henkoges knapt moden. Når frugten syltes hel, og skallen skal blive på, må frugten prikkes dybt. Skal frugten flås, overhældes den med kogende vand, og et par minutter efter, er skallen let at fjerne. Den bedste smag og farve sidder i skallen. *Sæson:* August-september. *Svind* på 1 kilo i indkøb er 100 g, når skal og sten fjernes. Kernerne af abrikos bør ikke anvendes, da de indeholder et stof, der kan have giftig virkning. *Tørrede abrikoser* indfører vi fra Sydeuropa og Californien. 300 g tørret frugt svarer til ca. 1 kg frisk frugt.

Syltede abrikoser (ca. 1 liter)

1 kg friske abrikoser, 500 g sukker, 2 1/4 dl vand, 1/4 tsk. Atamopulver eller 1/2 tsk. flydende Atamon.

De skyllede abrikoser halveres og udstenes. Sukker og vand koges til en lage, hvori abrikoserne koges sagte 10 min. Abrikoserne lægges i Atamonskyllede glas. Lagen koges 5 min., skummes, tilsættes Atamon og hældes over frugten. Glasset lukkes.

Henkogte abrikoser

Til 1 liter glas beregnes:

Ca. 1 kg friske, knapt modne abrikoser

Lage: 2 dl vand, 50-75 g sukker.

De skyllede abrikoser flækkes og udstenes. Abrikoserne pakkes tæt i Atamonskyllede henkogningsglas. Vand og sukker koges til en lage, der skummes og hældes over frugten. Glassene lukkes og henkoges i vand 30 min. ved 85°, i ovn ved 140°, se side 116. Glassene opvarmes og afkøles langsomt.

Abrikosmarmelade 1 (ca. 1 1/2 liter)

500 g tørrede abrikoser, 3/4 liter vand, 650 g sukker, 3 tsk. Rød Melatin.

De vaskede abrikoser males hurtigt gennem kødmaskinen, overhældes med vandet og udblødes her i 3-12 timer. De koges sagte under låg ca. 10 min. Det meste af sukkeret tilsættes og koges med 10 min. Melatin og resten af sukkeret blandes grundigt og drysses i under omrøring. Marmeladen koges kraftigt igennem 2 min., skummes og hældes i varme Atamonskyllede glas, der lukkes.

Abrikosmarmelade 2

1 kg friske abrikoser, 1 dl vand, 300 g sukker, 1 tsk. Rød Melatin.

Abrikoserne overhældes med kogende vand. Efter et par minutter fjernes skaller og sten. Abrikoser, vand og sukker koges ved svag varme under omrøring, indtil det er mørt ca. 35 min. Abrikoserne moses. Den kogende abrikosmos tilsættes under omrøring Melatin blandet med 1 spsk. sukker og koges med 2 min. Skummes og fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

★ **Abrikos-blommemarmelade (ca. 1 liter)**

★ *125 g tørrede abrikoser, 1 dl vand, 1 kg modne blommer, 400 g sukker, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk flydende Atamon.*

★ De skyllede abrikoser udblødes i vandet 3-12 timer, males gennem kødmaskinen sammen med de udstenede blommer og koges sagte under låg ca. 30 min. Sukkeret drysses i. Marmeladen koges under omrøring 5-10 min., skummes og tilsættes Atamon. Den hældes i Atamonskyllede glas og lukkes.

Abrikos-figenmarmelade. Se side 31.

Abrikos-græskarmarmelade (ca. 1 1/2 liter)

125 g tørrede abrikoser, 3 1/2 dl vand, 1 kg græskar eller 600 g rensed græskarkød, 500 g sukker, 1 tsk. Vanila, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.

Fremgangsmåde som ovenfor. Vanila og Atamon tilsættes efter kogningen.

Abrikos-gulerodsmarmelade (ca. 1 1/2 liter)

225 g tørrede abrikoser, 1/4 liter vand, 1/2 kg gulerødder, 3/4 liter vand, 375 g sukker, 2 tsk. rød Melatin, 1 tsk. Vanila.

Mørkfärvning af lyse frugter kan undgås, hvis man til hvert kg frugt tilsætter 1 tsk. citronsyre.

Abrikoserne skylles godt og hakkes i blender eller på bræt. Mosen dækkes med 1/4 liter vand. Gulerødderne skylles, skræbes og rives groft på råkostjernet. Gulerødderne dækkes med 3/4 liter vand og bringes i kog. Abrikosmosen tilsættes. Kogetid under låg 15-20 min.

Sukkeret røres i og koges med 15 min. Melatin og 1 spsk. ekstra sukker blandes godt og drysses fint ud over marmeladen under omrøring. Kogetid 2 min. Vanila tilsættes. Marmeladen fyldes i Atamonskyllede glas og lukkes.

Abrikos-hybenmarmelade (ca. 1 1/2 liter)

500 g tørrede abrikoser, 1 kg hybenfrugter, 1 liter kogende vand, 500 g sukker, 1 tsk. Vanila, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.

Abrikoserne skylles og klippes i strimler eller males gennem kødmaskinen. Blomst og stilk klippes af hybenfrugterne, der kommer i det kogende vand og koges under låg 15 min. Frugterne sies fra og kan presses gennem dørslaget, så hybenkødet går igennem, men kernerne holdes tilbage. Abrikoserne dækkes med hybensaft og puré og udblødes her i 3-12 timer. Frugten koges mør 10-20 min. sukkeret drysses i og koges med 5-10 min. Vanila og Atamon tilsættes. Marmeladen fyldes i varme, Atamonskyllede glas, der lukkes.

Abrikos-æblemarmelade (ca. 2 1/4 liter)

1 kg æbler, 250 g tørrede abrikoser, 1 liter vand, 500 g sukker, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.

De vaskede æbler deles, befries for kernehus, blomst og stilk og males gennem kødmaskinen sammen med de skyllede abrikoser. Frugtmosen overhældes med vandet, koges sagte under låg 1/2 time, hvorefter sukkeret drysses i. Marmeladen koges uden låg ca. 10 min. Den skummes, tilsættes Atamon og fyldes på Atamonskyllede glas, der lukkes.

Abrikos-græskar-æblemarmelade (ca. 3 liter)

250 g tørrede abrikoser, 1 kg græskar eller 600 g rensset græskar-kød, 1 kg æbler, 1 liter vand, 3/4 kg sukker, 2 tsk. Atamonpulver eller 4 tsk. flydende Atamon.

Fremgangsmåde som ovenfor

Abrikosmarmelade, rå (ca. 1 liter)

250 g tørrede abrikoser, 3 dl vand, revet skal og saft af 2 appelsiner og 1 citron, 400 g sukker, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Abrikoserne skylles godt, males gennem kødmaskinen og udblødes i vandet nogle timer. Fintrevet appelsin- og citronskal, saft, sukker og Atamon tilsættes. Mosen røres nu og da, til sukkeret er smeltet. Rolig omrøring gør marmeladen klar og uden luftblærer. Marmeladen hældes i Atamonskyllede glas, der lukkes dagen efter.

Abrikos-appelsinmarmelade: Se side 17

ALLIANCER

er marmelader og syltetøj af blandet frugt.

★ **Alliance syltetøj (ca. 3 1/2 liter)**

★ *2 kg ribs, 1/2 kg solbær, 1/4 liter vand, 2 kg sukker, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.*

★ Bærrene ribbes. Ribs og solbær skylles. Vandet bringes i kog i gryden. Bærrene hældes i og koges sagte under omrøring ca. 5 min., til de alle har skiftet farve. Sukkeret drysses i lidt efter lidt. Syltetøjet får et kraftigt opkog, skummes, tilsættes Atamon og fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Brombær-hindbær alliance Se side 29

Hindbær-jordbær-solbær-alliance (ca. 3 1/2 liter)

1 kg hindbær, 1 kg jordbær, 1/2 kg solbær, 1 1/2 kg sukker, 3 tsk. Rød Melatin.

De skyllede bær varmes langsomt under låg, til de safter. Bærrene koges i saften 5 min. Det meste af sukkeret drysses i og koges med 5 min. Melatin og resten af sukkeret blandes godt, drysses i under omrøring og koges i marmeladen 2 min. Marmeladen hældes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Brug Gul Melatin, hvis der laves gelé af saft, der er fremstillet af frosne bær/frugter

★ **Kirsebær-ribs alliance** (ca. 1 3/4 liter)

★ *1 kg kirsebær, 1 kg fuldmodne ribs, 1 dl vand, 1 kg sukker, 3 tsk. Rød Melatin.*

★ Kirsebærrene skylles og udstenes. Kirsebær samt ribbede ribs og vand bringes i kog under låg og koges sagte 15 min. Det meste af sukkeret tilsættes og koges med 10 min. Melatin og resten af sukkeret blandes godt og drysses under omrøring i frugten og koges med 2 min. Syltetøjet skummes, hældes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Ribs-hindbær alliance. Se side 59

★ **Allianceade** (Ca. 1 1/2 liter)

★ *1/2 kg hindbær, 1/2 kg ribs, 1/2 kg solbær, 1 tsk. citronsyre, 1 liter kogende vand, 1 kg sukker, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.*

★ Saftige, fuldmodne bær skylles, knuses med en solid kop, tilsættes citronsyre og overhældes med kogende vand. Halvdelen af sukkeret og Atamonen røres i. Krukken dækkes med et klæde og stilles koldt. Resten af sukkeret blandes i lidt efter lidt i løbet af et par dage. Når saften er klar, sies den fra. Den sidste saft vrides ud. Saften fyldes i Atamonskyllede flasker, der lukkes med en vatprop og bindes til 2 dage efter. Limonaden kan f.eks. fortyndes med isvand til læskedrik.

★ **Den gyldne krukke - Rumtopf** (ca. 4 liter)

★ *1/2 kg jordbær, 1/2 kg hindbær, 1/2 kg solbær, 1/2 kg ribbede ribs, 1 kg udstenede kirsebær, 1 kg udstenede blommer, 2 kg sukker, 1/2 liter rom eller cognac, mindst 40 %, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.*

I en stor Atamonskyllet krukke lægges et lag sukker. Herpå lægges 1/2 kg jordbær skiftevis med 1/4 kg sukker, derefter hældes rom på, så det står 3 cm over frugten. Krukken stilles køligt. Let pres lægges på, så bærrene ikke stiger til vejrs. Der røres i syltetøjet, indtil sukkeret er helt smeltet, da sukkeret let lægger sig på bunden. Processen gentages hver gang, der nedlægges ny frugt. Når alt sukkeret er opløst efter sidste frugtmedlægning tilsættes Atamon. Let pres lægges på, krukken stilles køligt og skal stå til omkring jul, inden man begynder at spise af den. Syltetøjet smager dejligt i desserter, og som tilhører til flødeis.

Sommer alliance (ca. 3 1/2 liter)

1 kg ribs, 1/2 kg solbær, 3 spsk. citronsaft, 1 1/4 kg sukker, 1 kg hindbær, 3 tsk. Rød Melatin.

De skyllede, ribbede ribs og solbær varmes med citronsaft under låg, til de safter. Bærrene koges 5 min. i saften, til de er bløde. Sukkeret røres i. Når det koger igen, hældes hindbærrene i og bringes i kog. Melatin og 1 spsk. ekstra sukker blandes godt, drysses fint ud over frugten under omrøring og koges med 2 min. Marmeladen hældes op i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Vinter alliance (ca. 2 liter)

3 citroner, 250 g figner, 500 g stenfri svesker, 500 g madæbler, 3/4-1 liter vand eller saft, 375 g sukker, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.

Frugterne skylles. Citronskallen rives fint. Saften presses ud. Figner, svesker og æbler uden blomst, stilk og kernehus males gennem kødmaskinen. Mosen dækkes med vand eller saft og koges med citronskal og -saft 10 min. under omrøring. Sukkeret drysses i og koges med 5 min. Atamon tilsættes. Marmeladen hældes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

ANANAS

Ananas-gelé (ca. 1 1/4 liter)

1 liter usødet ananas-juice, 2 spsk. citronsaft, 1 brev Gul Melatin (40g), 750 g sukker.

Ananassaft og 2 spsk. citronsaft blandes i en gryde med Gul Melatin og bringes i kog og koges 1 min. Gryden tages fra varmen. Sukkeret drysses i under omrøring. Gelésaften bringes derefter hurtigt i kog og koges 1 minut. Geleen skummes og fyldes i Atamonskyllede glas. Lukkes dagen efter.

Ananasmarmelade (ca. 1 liter)

1 kg ananaskød, saften af 1/2 citron, 500 g sukker, 1 1/2 tsk. Rød Melatin.

Frugtkødet blendes eller males gennem kødmaskinen. Koges under låg 10 min. Sukker og citronsaft tilsættes, og marmeladen koges igen 10 min. Melatinen blandes med 2 spsk. sukker og drysses under omrøring i marmeladen og koges med 2 min. Kommes i Atamonskyllede glas og lukkes.

APPELSINER, CITRONER, GRAPEFRUGTER M.M.

Frugterne hører til citrusfamilien sammen med f.eks. pomerans, hvis skal syltes eller tørres. Skallen er aromatisk. Hele frugten bruges alene eller blandet med appelsiner og citroner i orangemarmelade. Af blomsterne af appelsin og pomerans fremstilles portugalolie og orangeblomstvand. Bergamotoranger er aflange som citroner. En variation dyrkes i Amerika for saftens skyld (lime juice). Mandariner er meget velsmagende. De minder om appelsiner, men er fladtrykte ved blomst og stilk. Pompelmus og cedrat har surt, lidt bittert kød. Skallen bruges til fremstilling af sukat. *Sæson:* Citrusfrugter fås hele året.

★ Appelsinmarmelade (ca. 1 liter)

★ *Ca. 1/2 kg citrusfrugter, f.eks. 3 appelsiner og 1 citron, 1/2 liter kogende vand, 1/2 kg sukker, 1 1/2 tsk. Rød Melatin.*

★ Frugterne vaskes grundigt. Skæres på langs i 8 både. Bådene snittes på tværs i 2 mm's tykkelse. Overhældes med kogende vand og står tildækket i 6 timer. Koges under låg i 45 min. Sukker røres i, og det hele koges uden låg 5 min. Melatin og 2 spsk. ekstra sukker blandes godt og drysses i under omrøring. Marmeladen koges igennem 2 min., fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes straks.

Appelsin-citron-grapefrugtmarmelade (ca. 1 liter)

1 appelsin, 1 citron, 1 grapefrugt, ca. 500 g frugt i alt, 1/2 liter vand, 1/2 kg sukker, 1 tsk. Rød Melatin.

Frugterne skylles og børstes grundigt rene. De deles. Saften presses ud. Skallerne klippes i brede strimler, der igen klippes i papirtynde flige. De overhældes med vandet og står tildækket 1/2-1 døgn. Kogetid under låg 45 min. Sukker og saft tilsættes og koges med uden låg 20 min. Melatin og 1 spsk. ekstra sukker blandes godt og strøes fint ud over marmeladen under omrøring. Marmeladen koges igennem 2 min., fyldes i Atamonskyllede glas og lukkes.

Tre-to-en marmelade (ca. 1 1/2 liter)

3 clementiner, 2 appelsiner, 1 grapefrugt, (ca. 750 g frugt), 3/4 liter vand, 3/4 kg sukker, 2 tsk. Rød Melatin.

Frugten skylles og børstes godt. Clementinerne pilles og deles i både. Appelsinerne og grapefrugten deles. Saften presses ud. Appelsin- og grapefrugtskallerne klippes i brede strimler, der igen klippes i papirtynde flige, der overhældes med vandet og står tildækket 1 døgn. Da forsvinder det bitre. Kogetid under låg 45 min. Sukker, saft og clementinbåde tilsættes og koges med 20 min. uden låg. Melatin + 1 spsk. ekstra sukker blandes godt og strøes fint ud over marmeladen under omrøring. Kogetid 2 min. Marmeladen fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Marmelade i en fart (ca. 2 1/2 liter)

6 tyndskallede appelsiner, 1 citron, ialt ca. 750 g frugt, 3/4 liter vand, 1 1/2 kg sukker, 2 tsk. citronsyre, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.

De vaskede, ituskårne frugter males hurtigt gennem kødmaskinen, overhældes med vandet, står 1/2 døgn og koges sagte under låg ca. 45 min., til skallen er mør. Sukker og citronsyre drysses i under omrøring. Marmeladen koges 5-10 min., skummes, tilsættes Atamon og fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Rå appelsinmarmelade (bør kun laves af usprøjtet frugt) (ca. 1 liter)

6 appelsiner og 2 citroner eller 1 grapefrugt, 2 citroner og 3 appelsiner, ca. 1 kg frugt i alt, 750 g sukker, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Frugterne skylles og deles. Kernerne fjernes. Frugten males hurtigt gennem kødmaskinen. Mosen drysses lagvis med sukker og Atamon og stilles i køleskab et døgn. Marmeladen røres roligt 10-15 min., til sukkeret er smeltet. Kan også røres nu og da i løbet af nogle dage. Når marmeladen er klar, fyldes den i Atamonskyllede glas. Glassene lukkes dagen efter.

Appelsin-abrikosmarmelade (ca. 2 liter)

4 appelsiner, 1 citron, 300 g tørrede abrikoser, 8 dl vand, 1 kg sukker, 2 tsk. Rød Melatin.

Abrikoserne køres gennem kødmaskinen, overhældes med vandet og står 3-12 timer. Appelsinerne og citronen vaskes godt, den ene appelsin skrælles og skrællen kasseres. Frugten skæres på langs i både. Bådene snittes på tværs i 2 mm's tykkelse, evt. kerner fjernes og smides væk. Frugten bringes i kog og koger under låg i 30 min. ved svag varme. Sukkeret på nær 2 spsk. tilsættes og koger med i 10 min. under omrøring. Melatin blandes med resten af sukkeret og drysses under omrøring i den kogende frugt. Marmeladen koges igennem 2 min., fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Appelsinskiver, syltede (ca. 3/4 liter)

5 små kernefri appelsiner, ca. 250 g, 1/4 liter vand, 250 g sukker, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Appelsinerne skylles, tørres og snittes i tynde skiver. Vandet koges. Sukkeret smeltes heri. Lagen bringes i kog. Når der er slukket, lægges halvdel af appelsinskiverne i. Det hele bringes i kog og koges sagte 20 min. Appelsinskiverne lægges i et Atamonskyllet glas. Resten af appelsinskiverne lægges i lagen og koges også 20 min., før de fyldes i glasset. Sukkerlagen koges ind 10 min. uden låg. Atamon tilsættes. Lagen hældes i glasset, der lukkes. Appelsinskiverne kan bruges som pynt på kager og desserter.

Syltede appelsinskaller (ca. 3/4 liter)

skal af 6 appelsiner (ca. 250 g), 1/2 liter vand, 1/2 kg sukker, 1/4 tsk. Atamonpulver eller 1/2 tsk. flydende Atamon.

Appelsinskallerne skylles og udblødes i vandet, hvis de er tørre. De snittes i passende stykker og koges 10 min. i vandet. Sukkeret drysses i. Skallerne koges videre 10-15 min. i sukkerlagen, til de er møre. Atamon tilsættes. Fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Orangeade (ca. 1 3/4 liter)

3 saftige, tyndskallede appelsiner, 1 grapefrugt, 1 citron, 25 g citronsyre, 1 liter kogende vand, 1 kg sukker, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.

Alle frugterne skylles og børstes grundigt rene. Skallerne rives fint på råkostjernet. Frugterne deles. Saften presses ud. Saft, skaller og citronsyre dækkes med kogende vand. Sukker og Atamon røres langsomt i. Saften dækkes med et klæde, stilles i køleskab og omrøres nu og da. 1-2 dage efter hældes orangeaden på Atamonskyllede flasker, dækkes med et klæde og lukkes dagen efter.

Appelsingelé (ca. 1 1/4 liter)

8 appelsiner, 4 citroner, vand, 1 brev Gul Melatin, (40g) 750 g sukker.

Frugterne skylles. Tynd skræl af 3 appelsiner og 2 citroner koges i 4 dl vand. Skallerne sies fra. Kogevandet blandes med den siede saft af alle frugterne, samt så meget koldt vand, at der i alt er 1 liter. Saft og Melatin bringes i kog og koges 1 min. Sukkeret drysses derefter i under omrøring. Gelésaften bringes i kog og koges igen 1 min. Skummes og fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes dagen efter.

Rød Melatin skal blandes godt med lidt sukker og drysses over marmeladen under omrøring.

Appelsinmarmelade uden skal (ca. 1 1/2 liter)

10 små, saftige appelsiner, ca. 1 1/4 kg, saft og evt. revet skal af 3 citroner, 500 g sukker, 3 tsk. Rød Melatin.

Frugterne skylles. Appelsinerne pilles og deles i både. Kernerne og den tykke midterstreng fjernes. Bådene drysses lagvis med sukkeret. Citronsaften hældes over. Citronskallerne kan evt. rives fint og tilsættes. Når syltetøjet safter, varmes det langsomt og koges sagte 10 min. Melatin og 1 spsk. ekstra sukker blandes godt og drysses fint ud over frugten under omrøring. Kogetid: 2 min. Marmeladen fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Golden shred (gylden strimmelmarmelade) (ca. 1 1/4 liter)

3 appelsiner, 1 pomerans, 1 citron, 1 liter vand, 1 brev Gul Melatin (40 g), 750 g sukker.

Frugterne vaskes. Den gule skal rives groft på råkostjernet og koges i 1 liter vand i 15 min., sies fra og tørres. Den hvide hinde fjernes på frugterne. Frugtkødet skæres i små stykker og koges 20 min. i vandet fra skallerne. Kogevandet sies fra, måles og blandes evt. med vand, til der er 1 liter. Melatin tilsættes. Gelésaften bringes i kog og koges 1 min. Gryden tages fra varmen. Sukkeret drysses i. Det hele bringes i kog og koges 1 min. Skummet fjernes. Skallstrimlerne røres i, og der røres med mellemrum under 5-10 min's afkøling, så skallerne ikke stiger til vejrs. Marmeladen kommes i Atamonskyllede glas, der lukkes dagen efter.

Appelsin-blommemarmelade (ca. 1 3/4 liter)

1/2 kg appelsiner, 1 dl kogt, koldt vand, 1 kg lyse, modne blomster, 1 kg sukker, 3 tsk. Rød Melatin.

Appelsinerne vaskes, snittes på langs i tynde både. Blomst og urenheder i skallen skæres bort. Appelsinbådene snittes på et fad i papirtynde trekanter. Kernerne fjernes efterhånden. Appelsinstykkerne, saften på fadet, og vandet kommes i en gryde. De skyllede, udstenede blomster tilsættes, og frugten koges sagte mør under låg 45 min. Det meste af sukkeret tilsættes og koges med 10 min. Melatin og resten af sukkeret blandes godt og drysses fint ud over den kogende marmelade under omrøring. Kogetid: 2 min. Marmeladen fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

★ **Appelsin-gulerodsmarmelade**

★ *1 kg gulerødder, 4 appelsiner, 2 dl vand, 500 g sukker, 1/2 tsk. citronsyre, 1 citron, 2 1/2 tsk. Rød Melatin.*

★ Gulerødderne skrælles og rives. 3 appelsiner skrælles og hakkes fint med en skarp kniv. Gulerødder og appelsiner kommes i en gryde med vand og citronsyre. Koges i 10 min. ved svag varme under låg. Sukkeret tilsættes, og der koges, til det er helt opløst. Skallen af citronen og den sidste appelsin rives. Saften presses af appelsinen og citronen. Saft og skal kommes i marmeladen og koges 5 min. Rød Melatin udrøres med 1 spsk. suk-

ker og kommes i marmeladen. Koges 2 min. Marmeladen hældes på rene, Atamonskyllede glas, som lukkes straks.

Citronmarmelade (ca. 1 liter)

3 saftige, tyndskallede citroner, ca. 300 g, 1/2 liter vand, 1/2 kg sukker, 1/2 tsk. Atamompulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Citronerne skylles. Blomst og stilk skæres bort. Frugterne flækkes på langs i 6 eller 8 smalle både, der snittes papirtyndt på et fad, så saften ikke spildes. Kernerne pilles fra efterhånden. Frugt og saft overhældes med vandet og stilles i køleskab 1 døgn, bringes i kog under låg og koges sagte 1 time. Sukkeret drysses i under omrøring. Marmeladen koges 10 min., skummes, tilsættes Atamon og fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Citrongelé (ca. 1 1/4 liter)

8 tyndskallede, saftige citroner, vand, 1 brev Gul Melatin (40g), 750 g sukker.

Tre af de vaskede citroner rives groft på råkostjernet. Skallerne koges i lidt vand 15 min. og sies fra. Saften af alle citronerne blandes i kogevandet plus så meget vand, at der er 1 liter. Melatinen røres i og gives et opkog 1 min. Gryden fjernes fra varmen. Sukkeret tilsættes under omrøring. Geleen bringes hurtigt i kog og koges stærkt 1 min. Skummes og fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes dagen efter.

Syltede citronskaller, som appelsinskaller, side 18.

Citronade, se orangeade side 18. Brug 4 citroner og 1 grapefrugt.

Clementinmarmelade (ca. 1,2 liter)

500 g kernefri clementiner, 5 dl vand, 250 g sukker, 1/2 dl Tørsleffs citronsaft, 1 1/2 tsk. Rød Melatin, 1 tsk. Vanila.

Clementinerne vaskes og skrælles. De skrællede clementiner lægges i en plastpose og opbevares i køleskab til senere. Skallen overhældes med kogende vand og står i blød i et døgn. Udblødningsvandet kasseres. Skallen hakkes/blendes og koges 15 min. med 1/2 liter vand. Clementinerne deles i både, der klippes/skæres i 3-4 stykker. Clementinkødet og citronsaften tilsættes skallen og koges med i 3 min. Sukkeret på nær 2 spsk. røres i og koges godt igennem. Melatin blandes med resten af sukkeret og drysses under omrøring i den kogende frugt og koges i 2 min. Fjernes fra varmen, Vanila røres i, marmeladen hældes på Atamonskyllede glas, der lukkes.

Blå Melatin giver mulighed for at lave gelé og marmelade med stærkt reduceret sukkermængde, se side 6

Vanila syltede clementiner (ca. 1 1/2 liter)

900 g små, tyndskallede clementiner, 1 liter vand, saften af 1 citron (1/2 dl), 400 g sukker, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon, 1 spsk. Vanila.

I en 3 liters gryde koges lage af vand, citronsaft og sukker. De skyllede clementiner prikkes tæt og dybt og lægges i lagen, hvor de koges ved svag varme og under låg, indtil de er møre ca. 35-40 min. De kogte clementiner lægges i et Atamonskyllet glas, gerne et glas der er mindre forøvent, da clementinerne vil have tilbøjelighed til at stige til vejrs. Lagen koges igennem, tilsættes Atamon og Vanila og hældes over clementinerne. Glasset lukkes. Clementinerne kan serveres som dessert med flødeskum. De kan også bruges som garniture til steg og fjerkræ.

Grapefrugtmarmelade (ca. 1 3/4 liter)

2 grapefrugter, 1 citron (ialt 750 g frugt), 1 liter vand, 1 kg sukker, 3 tsk. Rød Melatin.

De vaskede frugter flækkes på langs i smalle både, der snittes papirtyndt på et fad. Kernerne fjernes efterhånden. Frugt og vand hældes i en gryde, dækkes med låg og står i køleskab 1/2 - 1 døgn. Massen koges under låg, til skallerne er møre, ca. 40 min. Det meste af sukkeret tilsættes og koges med 10 min. Melatin og resten af sukkeret blandes godt med en gaffel og drysses under omrøring i den kogende marmelade. Kogetid: 2 min. Marmeladen fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Orangemarmelade (ca. 2 liter)

3 appelsiner, 2 pomeranser, 2 citroner (i alt ca. 1 kg), 8 dl vand, 1 brev Gul Melatin (40 g), 1100 g sukker.

De vaskede frugter flækkes på langs i 6-8 smalle både, der snittes i papirtynde skiver på en tallerken. Frugtmassen overhældes med vandet og koges sagte under låg i 40 min. Gul Melatin røres omhyggeligt ud i mosen, der bringes i kog og koges 1 min. Gryden tages fra varmen. Sukkeret drysses i under omrøring. Marmeladen bringes igen i kog og koges 1 min. Marmeladen skummes og fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Pompelmusskaller (sukat), syltede

250 g skaller, 1/2 liter vand, 1/2 kg sukker, 1/4 tsk. Atamonpulver eller 1/2 tsk. flydende Atamon.

Skallerne skylles og skæres i passende stykker. Dækkes af vand og står 1/2 til 1 døgn. Vandet kasseres. Skallerne koges i nyt vand 20 min., vandet hældes fra. Dette gentages endnu 2 gange (for at udtrække den bitre smag), til skallerne har kogt 1 time i alt. Nu koges skallerne 10-15 min. i sukkerlage. Atamon tilsættes. Kommes i Atamonskyllede glas, let pres lægges på og glassene lukkes.

★ **Pomeransmarmelade 1** (ca. 2 1/4 liter)

★ *5 pomeranser, 1 citron (ca. 875 g frugt i alt), 1 liter vand, 1 kg sukker, 3 ts. Rød Melatin.*

★ Frugterne skylles. Blomst og evt. urenheder på skallen fjernes. Frugten deles på langs i 6-8 både, der snittes papirtyndt på et fad. De mange kerner pilles fra efterhånden. Frugten overhældes med vandet og står tildækket 12-14 timer, før den koges mør på ca. 40 min. Det meste af sukkeret tilsættes og koges med 10 min. Melatin og resten af sukkeret blandes godt med en gaffel og drysses meget fint ud over marmeladen under omrøring. Kogetid: 2 min. Marmeladen hældes op i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Pomeransmarmelade 2 (ca. 1 1/4 liter)

10 pomeranser (ca. 1250 g), 5 dl vand, 1 brev Gul Melatin (40g), 750 g sukker.

Pomeranserne skylles og tørres. Skallerne rives groft på råkostjernet. Skallerne koges i vandet under låg 10 min., sies fra og tørres. Den udpressede, siede saft af pomeranserne og vandet blandes, der skal være 1 liter. Saften tilsættes Melatin og bringes i kog og koges 1 min. Gryden tages fra varmen. Sukkeret drysses i under omrøring. Marmeladen bringes igen i kog og koges 1 min. Skummes og skallerne tilsættes. Kommes i varme, Atamonskyllede glas, der dækkes med et klæde og lukkes dagen efter.

Ta` en af hver (ca. 1 3/4 liter)

1 appelsin, 1 citron, 1 clementin, 1 grapefrugt, 1 pomerans, i alt ca. 3/4 kg orangefrugter, 3/4 liter kogt, koldt vand, 3/4 kg sukker, 3 ts. Rød Melatin.

Frugterne skylles og deles. Saften presses ud. Hinderne trækkes af skallerne, der klippes i smalle strimler, der igen snittes fint og dækkes med vand og saft. 6-12 timer efter koges skallerne møre under låg i ca. 45 min. Sukkeret, på nær 3 spsk., drysses i og koges med 10 min. Melatin og resten af sukkeret blandes godt og drysses fint ud over den kogende marmelade under omrøring. Marmeladen koges stærkt 2 min. og fyldes i varme, Atamonskyllede glas, der lukkes.

Man kan blande de forskellige orangefrugter efter smag,
se opskriften på side 16

BLOMMER

I store træk kan blommesorterne deles i sveskeblommer, reineclauder og mirabeller. Ægte sveskeblommer er langagtige, rødblå, duggede og velsmagende. Stenen sidder løs i de modne frugter, der modnes i september-oktober. Allerede midt i juli kommer en lille oval, mørkeblå blomme, der er dugget, meget velmagende og holdbar til konservering. Viktoriablonne er stor, lys rødgul og moden i september. Ægte reineclaude er en rund, grøn blomme med fast, stærktsmagende kød, der også modner i september. Andre reineclaudearter er større, meget saftige og gule eller lysegrønne. Ægte mirabel er en lille, gul blomme med melet kød, mens kirsebærblommer ofte fejlagtigt betegnes mirabeller. De modner i juli og er små saftige blommer i flere farver.

Sveskeblommearterne med fast, velsmagende kød med stort sukker- og syreindhold egner sig bedst til konservering og tørring, men alle sorter blommer kan syltes. *Sæsonen* strækker sig som omtalt ovenfor fra midt i *juli* til *oktober*. Indkøb på 1 kg *svinder 100 g*, når skal og sten fjernes. Kernerne af blommer og mirabel bør ikke anvendes, da de indeholder et stof, der kan have giftig virkning. Den bedste smag og farve sidder i skallen.

Syltede blommer (ca. 1 liter)

1 kg blommer, 600 g sukker, 1/2 dl eddike, 2 dl vand, 1 tsk. Vanila, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

De skyllede blommer kan halveres, og stenene fjernes, eller stenene kan fjernes gennem et snit foroven i de modne blommer. Endelig kan blommerne være hele med sten og må da prikkes dybt og tæt. Blommerne lægges i et Atamonskyllet glas. Sukker, eddike og vand koges til en lage, der hældes lunken over blommerne. Næste dag hældes saften fra, gives et opkog og hældes varm over blommerne. Tredie dag koges saften igen op og blommerne koges heri 5 min. De lægges efterhånden i rene, Atamonskyllede glas. Lagen koges igennem, skummes, tilsættes Vanila og Atamon og hældes over. Glassene lukkes.

Hvis blomme-syltningen skal være færdig på en dag, kan de prikkede blommer overhældes med sukker, eddike og vand og bringes langsomt i kog. Blommerne holdes svagt i kog 1/2 time og fyldes på glas. Lagen behandles derefter som ovenfor. Blommer, der ikke er kogt langsomt og langvarigt, stiger til vejrs i glassene, indtil de er så gennemtrukne af lage, at den tynger dem ned.

Syltede blommer eller blommesyltetøj er hele bær i sirupsagtig saft, kogt i gamle dage med lige så meget sukker som frugt - og så længe, at saften blev jævn. Nu bruger man mindre sukker og kort kogetid. Da kan saften jævnes ganske lidt med 1 tsk. Rød Melatin pr kg.

Blommer i hybensaft (ca. 1/4 liter)

1 kg blommer, hybensaft af: 1/2 kg hyben, 1/2 liter vand og 1 tsk. citronsyre, 500 g sukker, 1 tsk. Vanila, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

De skyllede blommer afdryppes og prikkes. Blomst og stilk klippes af hybenfrugterne. De hældes i kogende vand, tilsat citronsyre og koges under låg 15 min. Lagen sies fra og bringes i kog med sukkeret. Blommerne tilsættes. Når lagen perler i kanten, holdes blommerne på svagt kog 20-30 min. efter størrelsen. De lægges i Atamonskyllede glas. Lagen koges ind uden låg 10 min. Vanila og Atamon tilsættes. Lagen hældes over blommerne. Glassene lukkes. Syltede blommer og blommer i hybensaft kan serveres som dessert med flødeskum eller blandet med frisk frugt i frugtsalat. De bruges også i sødsuppe og kærnemælkssuppe.

Gammeldags krydderblommer (ca. 1 1/2 liter)

1 kg blommer, ca. 1 liter eddike, 500 g farin, 1 tsk. kanel, 1/4 tsk. nelliker, 1 laurbærblad, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Blommerne skal være helt modne, og sveskeblommer er bedst. De vaskes, prikkes dybt og lægges i en Atamonskyllet krukke. Den kolde eddike hældes over. Næste dag hældes eddiken fra. Halvdelen bringes i kog med sukkeret. Blommerne tilsættes. Så snart syltetøjet igen er i kog, koges det hele sagte 10-15 min. Saften hældes fra gennem en sigte, koges 5-10 min. med krydderierne og hældes i krukken. Atamon tilsættes. Blommerne lægges i lagen, når den er kold og røres forsigtigt rundt deri. Syltetøjet lukkes dagen efter. Blommerne serveres som tilbehør til steg.

Svenske blommer (ca. 1 liter)

1 kg blommer, 500 g sukker, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

De vaskede blommer prikkes dybt eller flækkes og udstenes. De lægges lagvis med sukkeret i en gryde, stilles lunt 1 time og varmes ganske langsomt op. Syltetøjet må endelig ikke komme i kog, før sukkeret er smeltet. Det hele koges ved ganske svag varme 15-20 min. Gryden rystes af og til, så det ikke er nødvendigt at røre så meget deri. Syltetøjet skummes, tilsættes Atamon, hældes op og glassene lukkes.

Svenske blommer serveres til pandekager og æbleskiver. De kan bruges som fyld i tærter og omeletter. De smager godt til brød på morgenbordet eller tebordet

Syltede mirabeller (ca. 1 1/2 liter)

1 kg mirabeller, 3 dl vand, 650 g sukker, 2 spsk. citronsaft, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Sukker, vand og citronsaft bringes i kog. Sukkerlagen afkøles, og de rensede mirabeller røres i. Gryden bringes i kog over svag varme. Så snart syltetøjet koger, dækkes gryden med et låg og står og koger småt ca. 15 min. Syltetøjet skummes, tilsættes Atamon, fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

★ **Blommer i madeira (ca. 1 1/2 liter)**

★ *1 kg blommer, 1 dl vand, 500 g sukker, 2 dl madeira, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon, 1 tsk. Vanila.*

★ De skyllede blommer udstenes og lægges i rene, Atamonskyllede glas. Vand og sukker koges til lage, der skummes og blandes med vin, Vanila og Atamon. Lagen hældes varm over blommerne og stilles i køleskab. I 3-4 dage rører man dagligt i syltetøjet. Dagen efter den sidste omrøring lukkes glassene.

Blommer i rødvin (ca. 1 1/2 liter)

1 kg blommer, 500 g sukker, 1 1/2 dl rødvin, 1/2 dl eddike, 1 dl vand, 1 tsk. kanel, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Sukker, rødvin, eddike og vand koges til lage, hvori de prikkede blommer koges ved ganske svag varme 5-10 min. Blommerne lægges i Atamonskyllede glas. Saften gives et opkog, skummes, tilsættes kanel og Atamon og hældes over.

★ **Fru Strands råsyltede blommer (ca. 1 1/2 liter)**

★ *1 kg sveskeblommer, 3 dl kogt, koldt vand, 3 dl eddike, 650 g sukker, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.*

★ Hver blomme tørres af i et rent klæde, udstenes eller prikkes dybt og tæt og lægges i en Atamonskyllet krukke. Kogt, koldt vand og eddike hældes over og stilles i køleskab. Dagen efter hældes lagen fra. Blommerne lægges i krukken, men denne gang lagvis med sukker og Atamon. Syltetøjet røres med mellemrum nogle dage, til sukkeret er opløst, og krukken lukkes til dagen efter sidste omrøring.

Råsyltede blommer (ca. 1 liter)

1 kg blommer, 500 g sukker, 2 tsk. citronsyre, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

De skyllede blommer flækkes, udstenes og røres med sukker, citronsyre og Atamon med mellemrum nogle dage, til sukkeret er smeltet. Opbevares i køleskab. Syltetøjet fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes dagen efter.

Sveskeblommemarmelade (ca. 1 liter)

1 kg sveskeblommer, 1 dl vand, 325 g sukker, 1 1/4 tsk. Rød Melatin, 1 tsk. Vanila.

De skyllede blommer flækkes, udstenes og hakkes i mindre stykker. Koges under låg 5 min. med vandet. Herefter tilsættes sukkeret på nær 2 spsk. og koges med i 5 min. Melatin og resten af sukkeret blandes og drysses under omrøring i den kogende frugt. Koges 2 min. og fjernes fra varmen. Vanila røres i og marmeladen hældes i varme, Atamonskyllede glas, der lukkes.

Blommemarmelade (ca. 2 liter)

1 1/2 kg blommer, 1 dl vand, 650 g sukker, 3 tsk. Rød Melatin.

De skyllede blommer flækkes, udstenes og koges under låg 10 min. med vandet. Det meste af sukkeret røres i og koges med 10 min. Melatin og resten af sukkeret blandes og drysses fint over frugten under omrøring. Kogetid: 2 min. Marmeladen hældes op og glassene lukkes.

Blomme-abrikosmarmelade. Se side 11

Blomme-appelsinmarmelade. Se side 19

Blomme-hybenmarmelade (ca. 1 3/4 liter)

1 1/2 kg lyse, modne blommer, 500 g hyben eller 350 g rensede hybenskaller, 500 g sukker, 3 tsk. Rød Melatin.

De skyllede blommer skæres itu. Stenene fjernes. Blomst og stilk klippes af hybenfrugterne, der skylles, flækkes og befries for kerner. De kan klippes i strimler, hvis de er store eller males gennem kødmaskinen sammen med blommerne. Blommekød og hybenskaller koges sagte under låg 5-10 min. Derefter er fremgangsmåden som til blommemarmelade.

Blommer med tyttebær. Se side 72

Blomme-æblemarmelade. Se side 75

Gul Melatin skal altid tilsættes før sukkeret.

Blomme-rosinmarmelade (ca. 2 1/4 liter)

2 kg blommer, 500 g sukker, 500 g rosiner, 3 stk. Rød Melatin.

Blommerne skylles, udstenes og drysses lagvis med sukkeret. Syltetøjet bringes langsomt i kog og koges sagte 10 min. Skoldede rosiner røres i og koges med 15 min. Melatin og 2 spsk. ekstra sukker blandes godt og drysses i under omrøring. Marmeladen koges stærkt 2 min., skummes og fyldes i varme, Atamonskyllede glas, der lukkes.

★ **Mirabelmos (ca. 1 1/4 liter)**

★ *1 1/2 kg mirabel-blommer, 2 spsk. citronsaft, 1/2 kg sukker, 3 tsk. Rød Melatin.*

★ Små juli-blommer lægges i en gryde med det vand, der hænger ved efter skylningen, samt citronsaft. Blommerne varmes langsomt under låg, til de safter og koges derpå helt ud. Mosen gnides gennem et dørslag, så sten og skaller holdes tilbage. Pureen bringes i kog. Det meste af sukkeret til-sættes og koges med 10 min. Melatin og resten af sukkeret blandes godt og drysses i under omrøring. Marmeladen koges kraftigt 2 min., skummes og fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Henkogte blommer

Bedst egnede er:

Reineclaude, sveskeblommer, Kirkes, Viktoria.

Til 1 literglas beregnes:

*750 g hele blommer eller 1100 g flækkede blommer uden sten, og
lage af 100 g sukker og 2 1/2 dl vand.*

Blommerne prikkes eller flækkes og udstenes. Blommerne fyldes i Atamonskyllede henkogningsglas. Sukker og vand koges til lage, der hældes over. Lagen behøver ikke at dække frugten, da blommer safter en del. Glassene lukkes og henkoges i vand 30 min. ved 85°, i ovn ved 140°, se side 116. Langsom opvarmning og afkøling vil hindre frugten i at stige til vejrs og forbedre udseende og holdbarhed.

Blomme-chutney 1 (ca. 2 1/2 liter)

1 1/2 kg lyse, modne blommer, 500 g æbler, 500 g løg, 500 g lyse rosiner, 250 g sukker, 3 1/2 dl eddike, 1 tsk. allehånde, 1/4 tsk. cayennepeber, 1 1/2 tsk. ingefær, 1 spsk. salt, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.

De skyllede blommer halveres. Stenene fjernes. Æblerne vaskes, skrælles, deles og befries for kernehus, blomst og stilk. Løgene skoldes, pilles

og skæres itu. Æbler og løg males gennem kødmaskinen. Blommer, æble-løgmos, rosiner, sukker og eddike blandes og drysses med krydderierne. Det hele bringes langsomt i kog og koges uden låg ca. 1 time, til det er jævnt. Atamon tilsættes. Chutneyen fyldes i varme Atamonskyllede krukker eller glas, der lukkes.

Blomme-chutney 2 (ca. 4 liter)

1 1/2 kg sveskeblommer, 750 g sure æbler, 375 g modne tomater, 375 g løg, 75 g peberrod, 3 fed hvidløg, 3 grønne, friske peberfrugter, 1 liter eddike, 1 kg farin, 50 g salt, 1 brev Melatin syltekrydderier, 2 tsk. Atamonpulver eller 4 tsk. flydende Atamon.

Blommer, æbler og løg behandles som ovenfor. Peberroden skræbes, peberfrugterne befries for stilk og kerner. Alt males gennem kødmaskinen, dækkes med eddike, sukker og salt og koges med krydderierne ca. 30 min., til det er jævnt. Atamon tilsættes. Chutneyen fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes. Krydderiposen kan fjernes, når smagen er tilpas.

Blommesaft (ca. 3/4 liter)

1 kg modne blommer, 1 dl vand, 1 tsk. citronsyre, 175 g sukker, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

De skyllede blommer, vand og citronsyre bringes langsomt i kog under låg og koges sagte 1/2 time. Saften sies fra og bringes i kog. Sukkeret røres i og koges med 5 min. Atamon tilsættes. Saften fyldes i varme Atamonskyllede flasker, der lukkes.

Tørrede blommer

Små sveskeblommer tørres hele med sten. Store blommer flækkes eller snittes og udstenes. Blommerne koges et øjeblik i en sukkerlage: 1/2 liter vand og 1/2 kg sukker. De afdrypes og lufttørres et par dage. Blommerne tørres færdige på riste i ovn ved 75-100°.

BLÅBÆR

Blåbær hører til bøllefamilien og vokser vildt på heden. Bærrene modner i juli-august. Blåbær kan syltes som solbær syltetøj, se side 62.

★ **Svensk dronningesyltetøj (ca. 2 1/2 liter)**

★ *1 kg blåbær, 1 dl vand, 1 kg hindbær, 1 kg sukker, 3 tsk. Rød Melatin.*

★ Bærrene skylles og afdrypes hver for sig. Blåbær og vand varmes under låg til bærrene safter. De koges derpå 5 min. Hindbær og sukker røres i. Syltetøjet bringes i kog under omrøring. Melatin og 2 spsk. sukker blandes godt og drysses i den kogende frugt. Syltetøjet koges stærkt 2 min., skummes og fyldes i varme, Atamonskyllede glas, der lukkes.

BROMBÆR

Brombær findes vildtvoksende i lyse skove, skovbryn og hegn. De modnes i august-september og er sorte aromatiske bær, der ligner hindbær. De giver et velsmagende, særpræget syltetøj.

Brombærsaft: som ribssaft

★ Brombær syltede på allerbedste måde (ca. 1 1/2 liter)

★ *1 kg brombær, 2 spsk. citronsaft, 650 g sukker, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.*

★ De rensede bær overhældes med citronsaften, bringes langsomt i kog under låg og koges ved svag varme 5 min. under forsigtig omrøring. Når der er slukket, røres sukker og Atamon i. Syltetøjet hældes i varme Atamonskyllede glas, der lukkes.

Brombær-hindbær alliance (ca. 2 liter)

1 kg brombær, saft af 1 citron, 500 g sukker, 1/2 kg hindbær, 3 tsk. Rød Melatin.

Brombær og citronsaft varmes langsomt under låg, til bærrene safter, og koges 5 min. Det meste af sukkeret drysses i. Når syltetøjet igen er i kog, hældes hindbærrene i og koges med 5 min. Melatin og resten af sukkeret blandes godt og drysses i under omrøring. Alliancen koges kraftigt 2 min., skummes og fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Brombær med æbler (ca. 2 1/2 liter)

1 kg brombær, 1 kg sure æbler, 1 dl vand, 1 kg sukker, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.

Brombærrene skylles. Æblerne skylles, skrælles og deles. Blomst, stilk og kernehus skæres fra. Æblerne snittes i småstykker, der blandes med brombærrene og varmes med vandet under låg, til det safter. Frugten koges mør. Sukkeret drysses i. Syltetøjet bringes i kog og koges uden låg 10 min. Atamon tilsættes. Syltetøjet fyldes i varme Atamonskyllede glas, der lukkes.

Brombærmarmelade (ca. 2 1/2 liter)

1 1/2 kg brombær, 2 dl vand, 3 spsk. citronsaft, 750 g sukker, 3 tsk. Rød Melatin.

De skyllede bær, vand og citronsaft varmes langsomt under låg, til det safter. Bærrene koges 5-10 min., til de skifter farve. Det meste af sukkeret drysses i og koges med 10 min. Melatin og resten af sukkeret blandes med en gaffel og drysses fint under omrøring i den kogende frugt. Marmeladen koges 2 min., fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Chilier, sursyltede

100 g chili, 1 3/4 dl vineddike, 1 3/4 dl vand, 1 3/4 spsk. sukker, 3/4 spsk. salt, 4-5 chalotteløg, 1/4 tsk. Atamonpulver eller 1/2 tsk. flydende Atamon.

Chilierne befries for stilke og prikkes med en gaffel, så væsken bedre kan trænge ind. Vineddike, vand, salt og sukker koger op med chilierne og de hele, skrællede chalotteløg. Væsken hældes fra og gives et opkog. Til-sættes Atamon. Chilier og løg lægges lagvis i Atamonskyllet glas, væske hældes over og glasset lukkes. Trækker ca. 4 uger.

FERSKNER

Ferskner minder om abrikoser, men er større. Frugten er lysegul. Skindet er dunet. Glatte ferskner kaldes NEKTARINER. *Sæson: juli-september.*

Ferskenmarmelade (ca. 2 liter)

1 1/2 kg friske ferskner, evt. 1 dl vand, 1/2 kg sukker, 3 tsk. Rød Melatin.

Fersknerne skoldes og flås, stenene tages ud. Frugtkødet kan skæres i stykker og overhældes med vandet, hvis de ikke er saftmodne. Frugten bringes i kog under låg og koges sagte nogle minutter, til den er mør. Det meste af sukkeret tilsættes og koges med 10 min. Melatin og resten af sukkeret blandes godt og drysses langsomt i under omrøring. Kogetid: 2 min. Marmeladen hældes op og glassene lukkes.

Fersken-grapefrugtmarmelade (ca. 1 3/4 liter)

1 kg friske ferskner, 2 grapefrugter, 3 dl vand, 1 brev Gul Melatin (40g), 1100 g sukker, 1 tsk. Vanilla.

Grapefrugterne skylles, tørres og skæres i både, der snittes fint. Kernerne fjernes efterhånden. Frugten dækkes med vandet og koges sagte under låg i 20 min. Fersknerne skoldes, flås og flækkes. Stenene fjernes. Kødet skæres i både, der blandes i grapemosen sammen med Gul Melatin. Bringes i kog og koges 1 min. Sukkeret drysses i under omrøring. Marmeladen bringes hurtigt i kog igen og koges 1 min. Skummet fjernes. Vanilla blandes i. Marmeladen fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Hvid Melatin giver frysetøj den helt rigtige konsistens.

Se side 9.

★ Krydderferskner (ca. 2 liter)

- ★ *2 kg friske, små ferskner, ca. 25 stk., ca. 1 spsk. hele nelliker, 1/2 liter eddike, 1/4 liter vand, 750 g sukker, 5 hele allehånde, 1 tsk.*
- ★ *Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.*

Fersknerne overhældes med kogende vand og står 5 min., til de kan flås. De flåede ferskner afkøles straks i koldt vand og afdryppes. 2 hele nelliker stikkes i hver fersken. Eddike, vand og sukker koges med hel allehånde. Fersknerne koges småt 15 min. og lægges på sigte. Lagen koges ind 10 min., til den er jævn. Fersknerne koges op heri. Atamon tilsættes. Syltetøjet fyldes i varme Atamonskyllede glas, der lukkes.

FIGNER

Figner modner almindeligvis ikke hos os, men i Middelhavslændene. De friske frugter kan variere i farven fra lysegrøn over brun til sortblå. Når de tørres bliver farven lysebrun eller mørkere, og sukkerkoncentrationen, som i forvejen er stor, stiger. Tørrede figner er rige på mineralsalte. Der er intet svind på gode figner. De skal blot vaskes, før de spises.

Figenmarmelade med abrikoser (ca. 1 liter)

225 g tørrede abrikoser, 400 g tørrede figner, 6 dl kogt, koldt vand, 150 g sukker, 1 tsk. Vanila, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Abrikoser og figner skylles godt og males gennem kødmaskinen. Mosen overhældes med vandet, tilsættes sukker, Vanila og Atamon og står til-dækket 1 døgn. Marmeladen røres med mellemrum, til sukkeret er smeltet. Den fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes et par dage senere.

Syltede figner (ca. 1 1/2 liter)

1 kg friske, knapt modne figner, 350 g sukker, 3 1/2 dl vand, 1/2 dl eddike, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

De modne figner skylles og skrælles fint eller skoldes og flås og lægges derpå i en Atamonskyllet krukke/glas. Sukker, vand og eddike blandes og gives et opkog. Når sukkerlagen er lunken, hældes den over fignerne. Krukken dækkes med et klæde og stilles koldt. Dagen efter hældes frugt og lage i en gryde, og varmes langsomt op. Når lagen perler i kanten, holdes indholdet på knebent kog 15 min. over svag varme. Fignerne tages op med en hulske og lægges igen i krukken. Lagen koges ind 5 min., skummes, tilsættes Atamon og hældes over frugten og krukke/glas lukkes.

GRÆSKAR

Græskar er aflange eller runde, gule eller grønne frugter. De er meget vandholdige og smager ikke af meget. Syltede med sukker og krydderier, hvis smag let optages i frugtkødet, kan det blive velsmagende. *Sæson:* august-oktober med højsæson i september. *Svindet* er stort, ca. 400 g på indkøb af 1 kg.

Græskar, syltet med ingefær (ca. 1 1/4 liter)

1 kg græskar eller 600 g skrællet, kernefri græskarkød.

Forlage: 1/2 liter kogt, koldt vand, 1/2 spsk. salt, 1 dl eddike.

Sukkerlage: 1/2 liter vand, 600-700 g sukker, 3 tsk. stødt eller 1 stk. hel ingefær (25 g), 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Græskarret flækkes på langs. Kernerne skræbes ud med en spiseske. Græskarret skæres i 1 1/2 cm brede stænger, der skrælles med kartoffelskrælleren og skæres i små stykker. Græskarstykkerne lægges i vand med salt og eddike og stilles koldt 1 døgn. Afdryppes. Lagen kasseres. Vand og sukker koges til lage. Græskarstykkerne koges i sukkerlagen, tilsat ingefær, til de er møre og evt. klare, ca. 10-15 min. Frugten lægges i glas. Lagen koges ind 5-10 min. Atamon røres i. Lagen hældes i glassene, der lukkes.

★ Græskar, syltet med Vanila

★ *Fremgangsmåde som græskar syltet med ingefær, der bruges 3 tsk. Vanila i stedet for 3 tsk. stødt ingefær.*

★ Vanila tilsættes efter kogningen.

Provstindens græskar (ca. 2 liter)

1 1/2 kg græskarkød.

Forlage: 1 liter kogt, koldt vand, 2 dl eddike, 1 tsk. salt.

Kogelage: 1 liter vand, 1 stk. hel ingefær (10g), 1 stang vanille, 1 tsk. citronsyre eller saften af 1 citron.

600 g sukker, 2 tsk. citronsyre, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.

Græskarret flækkes, og kernerne skræbes ud med en ske. Skæres i tynde strimler, der skrælles med en kartoffelkniv. Strimlerne skæres i ca. 5 cm lange stykker. Forlagen blandes og hældes over græskarstykkerne, der skal være dækket af lagen. Stilles køligt 1 døgn. Forlagen hældes fra og kasseres. Kogelagen tilberedes, og græskarstykkerne koges heri, lidt ad gangen, til de er klare i kanten (2-3 min.). Lægges i Atamonskyllende glas. Lagen tilsættes sukker og citronsyre og koges 10 min. Tilsættes Atamon og hældes over græskarstykkerne. Glassene lukkes. Skal lagre mindst 1 måned.

Græskar, syltet som sukat. Se melon som sukat side 50

Græskar-hyben-æblemarmelade (ca. 1 1/2 liter)

1 kg græskar eller 600 g skrællet, kernefri græskarkød, 1/2 kg æbler, 1/2 kg urensede hyben, 1/2 liter vand, 1/2 kg sukker, 1/2 tsk. Atamopulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Græskarret deles, udhules, skæres i stykker og skrælles. Æblerne skylles, deles, befries for blomst, stilk og kernehus. Frugten males gennem kødmaskinen. Blomst og stilk klippes af hybenfrugterne. De skylles, dækkes med kogende vand og koges under låg 15 min. Saften sies fra. Den malede frugt blandes med hybensaften og koges under låg 30 min. Mosen smages til med sukker og evt. citronsaft. Kogetid: 5-10 min. Atamon tilsættes. Marmeladen fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Græskar-abrikosmarmelade. Se side 11

Græskar med kirsebær. Se side 46

Græskar med tyttebær. Se side 73

Græskar-æblemarmelade, krydret (ca. 1 1/4 liter)

1 kg græskar eller 600 g skrællet, kernefri græskarkød, 500 g æbler, 1/4 liter vand, 500 g sukker, 1 tsk. kanel, 1/2 tsk. ingefær, 1 knsp. nelliker, 1/2 tsk. Atamopulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Frugten deles. Kerner og kernehuse fjernes. Græskarret skrælles og males gennem kødmaskinen sammen med æblestykkerne. Frugten koges mør i vandet under låg ca. 30 min. ved svag varme. Sukker og krydderier tilsættes og koges med 10 min. Marmeladen tilsættes Atamon og fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Græskar-asier (ca. 1 1/2 liter)

1 1/2 kg græskar eller ca. 1 kg skrællet, kernefri græskarkød.

Saltlage: 1 liter vand, 100 g salt, 2 dl eddike.

Syltelage: 4 dl eddike, 1 dl vand, 350 g sukker eller farin, 10 hele nelliker, 1/2 tsk. Atamopulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Græskarret vaskes, deles og udhules. Det skrælles, skæres i stænger og lægges i saltlagen og stilles køligt 1 døgn. Græskarstykkerne afdrypes. Syltelagen bringes i kog. Græskarstykkerne hældes i og tages op igen, når lagen atter koger. Græskarasierne lægges i en Atamonskyllet krukke. Lagen koges ind 5-10 min., tilsættes Atamon og hældes over. Krukken lukkes.

HINDBÆR

Hindbær er en flerfrugtsfrugt af stenfrugter. Stenene mærker man tydeligt i tænderne, når man spiser bærrene. Bærrene har en stærk, velsmagende aroma, og en køn højrød farve. Der findes gule hindbær, men de er ikke almindelige. De dyrkede sorter har store, regelmæssige bær, mens skovhindbær er små og uregelmæssige. Skovhindbær har en endnu bedre smag end de dyrkede hindbær og kan spises og syltes. Hindbær er meget lidt holdbare. De nederste bær i en bakke kan hurtigt mugne, så bærrene er vanskelige at gemme friske. De bør derfor syltes, så snart man får dem i huset. *Sæsonen* falder i juli og august. Buskene blomstrer to gange, hvorfor man ofte sent i august kan købe friske hindbær, men de er dyre. På fine bær er intet svind.

Hindbær syltetøj (ca. 1 1/4 liter)

1 kg faste hindbær, 1 1/4 dl vand, 650 g sukker, 1 tsk. citronsaft, 1 tsk. Rød Melatin.

Vand og sukker varmes langsomt, så sukkeret smelter, før lagen koger. Bærrene hældes i. Citronsaften tilsættes. Når lagen perler i kanten, holdes bærrene svagt i kog i 5 min. De løftes op med hulske i Atamonskyllede glas. Melatin og 1 spsk. sukker blandes godt, drysses fint ud over den kogende lage og røres deri. Kogetid: 2 min. Lagen hældes over bærrene. Glassene lukkes.

Velsmagende hindbær (ca. 1 1/4 liter)

1 kg hindbær, 750 g sukker, 1 tsk. Vanila, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Hindbærrene sorteres. De faste, hele bær lægges i en syltegryde. Resten af bærrene ca. 1/4 vrides i et geléklæde eller presses i en frugtpresser. Saften bringes i kog med sukkeret. Den kogende saft hældes over bærrene, der stilles koldt. Næste dag varmes syltetøjet langsomt op. Når det er på kogepunktet, tages bærrene op og lægges i varme Atamonskyllede sylteglas. Saften koges ca. 5 min., til den er jævn, skummes, tilsættes Vanila og Atamon og hældes over bærrene. Glassene lukkes.

Hindbær, syltede på allerbedste måde (ca. 1 1/2 liter)

1 kg hindbær, 2 spsk. citronsaft, 650 g sukker, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

De rensede bær overhældes med citronsaften, bringes langsomt i kog og koges 4-5 min. dækket af et låg. Straks når der er slukket, røres sukker og Atamon i. Syltetøjet hældes på Atamonskyllede glas, der lukkes.

Alliance syltetøj. Se side 13

Hindbær-brombær syltetøj. Se side 29

Hindbær-jordbær alliance. Se side 43

Hindbær-ribs alliance. Se side 59

Svensk dronninge syltetøj. Se side 28

Råsyltede hindbær (ca. 1 liter)

1 kg hindbær, 1 tsk. citronsyre, 650 g sukker, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

5-10 bær moses og blandes med citronsyre. Sukker og resten af bærrene lægges lagvis over de meste bær. Atamon tilsættes. Syltetøjet dækkes med et klæde, stilles køligt og røres med mellemrum nogle dage, til sukkeret er smeltet. Fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes 1-2 dage efter.

★ **Rå hindbær i ribssaft (ca. 1 liter)**

★ *500 g hindbær, 500 g ribs, 500 g sukker, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.*

★ Saften af de skyllede ribs vrides af i et geléklæde eller gennem en frugt-presser. Saften røres med sukker og Atamon, til sukkeret er smeltet. Hindbærrene blandes i. Syltetøjet stilles køligt og røres i med mellemrum nogle dage, til hindbærrene er gennemtrængt af ribssaften og fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes nogle dage efter.

Hindbærmarmelade (ca. 2 1/4 liter)

1 1/2 kg hindbær, 750 g sukker, 3 tsk. Rød Melatin.

Hindbær og sukker, på nær 3 spsk., lægges lagvis i en gryde, der stilles lunt 1 time. Bærrene bringes langsomt i kog og koges 5 min. Melatin og resten af sukkeret blandes godt og drysses fint ud over den kogende marmelade under omrøring. Kogetid: 2 min. Marmeladen hældes op i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Vilde hindbær er fine til syltning.

Hindbær-jordbær-rabarbermarmelade (ca. 2 1/2 liter)

1/2 kg hindbær, 1/2 kg jordbær, 1 kg rabarber, 1 kg sukker, 3 tsk. Rød Melatin, 1 tsk. Vanila.

Rabarberne renskes, skylles og snittes fint. Jordbærerne nippes, skylles og deles. Rabarber og jordbær drysses lagvis med sukkeret i en tykbundet gryde og stilles lunt, til det safter. Frugten varmes langsomt, så sukkeret smelter, før saften koger. Kogetid: 5 min. Hindbærerne hældes i og bringes i kog. Melatin og 1 spsk. ekstra sukker blandes godt med en gaffel og drysses fint ud over den kogende frugt under omrøring. Kogetid: 2 min. Vanila tilsættes. Marmeladen hældes op i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Hindbær-rabarbermarmelade (ca. 1 3/4 liter)

1 kg rabarber, 500 g hindbær, 3/4 kg sukker, 3 tsk. Rød Melatin.

Fintsnittede rabarberstilk og sukker lægges lagvis i en gryde, der stilles lunt, til det safter. Derefter fremgangsmåde som ovenfor.

★ **Hindbær-solbærsyltetøj** (ca. 2 liter)

★ *1 kg solbær, 1 1/2 dl vand, 1/2 kg hindbær, 3/4 kg sukker, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon, 1 tsk. Vanila.*

★ Solbærerne drysses i kogende vand og koges under låg over svag varme 5-10 min., til de er bløde. Hindbær og sukker blandes i. Syltetøjet bringes i kog under omrøring og koges 10 min. Atamon og Vanila tilsættes. Syltetøjet fyldes i varme, Atamonskyllede glas, der lukkes.

Kogt hindbærsaft (ca. 3/4 liter)

1 kg fuldmodne hindbær, 2 dl vand.

Til hver liter saft: 300 g sukker, 1/4 tsk. Atamonpulver eller 1/2 tsk. flydende Atamon.

De rensede bær og vandet bringes langsomt i kog under låg og koges ved svag varme, til bærerne har afgivet deres saft. Mosen hænges til afdrypning i saftposen. Saften måles, koges op og tilsættes sukkeret. Saften gives et hurtigt opkog, skummes, tilsættes Atamon og fyldes i varme, Atamonskyllede flasker, der lukkes.

Rødgrødssaft med hele hindbær. Se side 59.

★ **Rå hindbærsaft** (ca. 3/4 liter)

★ *1 kg modne, saftige hindbær, 2 tsk. citronsyre, ca. 400 g sukker, 1/4 tsk. Atamonpulver eller 1/2 tsk. flydende Atamon.*

★ Modne, saftige bær blendes eller moses, blandes med citronsyre, hvorefter sukker og Atamon drysses i. Krukken dækkes med et klæde og stilles i køleskab 5-8 dage, mens man dagligt rører deri. Når sukkeret er smeltet, og saften er klar, sies den fra i en saftpose. Saften fyldes i Atamonskyllede flasker, der dækkes til og lukkes dagen efter.

Rå hindbær-ribssaft. Se side 60

Hindbærgelé (ca. 1 1/4 liter)

1 liter usødet hindbærsaft, 1 brev Gul Melatin (40 g), 750 g sukker.
Saften tilsættes under omrøring Gul Melatin. Opvarmes til kogepunktet og koges 1 minut. Sukkeret røres i. Geleen bringes hurtigt i kog under omrøring og koges 1 min. Beregn først kogetiden fra det øjeblik, hvor hele overfladen bobler. Når overfladen er faldet i ro, fjernes skummet. Geleen fyldes i Atamonskyllede glas og lukkes dagen efter.

Hindbær-solbærgelé (ca. 1 1/4 liter)

1 liter usødet saft (1/2 liter hindbær- og 1/2 liter solbærsaft), 1 brev Gul Melatin (40 g), 750 g sukker.
fremgangsmåde som hindbærgelé - se ovenfor.

Hindbær-ribsgelé. Se side 60

Henkogte hindbær

Til 1 liter glas beregnes: 1 kg hindbær, 350 g sukker.
Bærrene drysses med sukker og stilles koldt ca. 1 time, til de safter. Røres forsigtigt til sukkeret smelter. Fyldes i glas og henkoges 30 min. ved 85° i vand, ved 140° i ovnen, se side 116. Langsom opvarmning og afkøling.

HYBEN

Rosernes hyben (blomsterbund) er meget rig på C-vitamin, A-vitamin og mineralsalte. De fleste hyben, der indsamles, er fra vildtvoksende rosenbuske. De bruges til fremstilling af C-vitaminsaft eller tørres. *Sæson:* august-oktober. Svin-det er stort, ca. 500 g pr. kilo, når kernerne fjernes. De hårde kerner eller frø, som er smånødder, fjernes med skaftet af en teske, efter at frugten er flækket.

Syltede hyben (ca. 3/4 liter)

1 kg hyben eller 500 g rensede hybenskaller, 375 g sukker, 1 dl citronsaft, 2 1/2 dl vand, 1 tsk. Vanila, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Frugten befries for blomst og stilk. Den flækkes, og kernerne fjernes. Sukker, citronsaft og vand koges til lage, hvori de skyllede hybenskaller koges 15-20 min., til de er møre. Syltetøjet skummes, tilsættes Vanila og Atamon og fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes. Hybenskaller, der er meget hårde, kan koges 5 min. i citronsaft og vand, før sukkeret drysses i.

Hybenmarmelade (ca. 1 1/2 liter)

1 1/2 kg hyben eller 750 g rensede hybenskaller, 1/2 liter vand, saft af 1 citron, 500 g sukker, 2-3 tsk. Rød Melatin.

Blomst og stilk klippes af friske hyben, der derefter flækkes. Kernerne fjernes. Hybenskallerne skylles, hakkes fint på bræt eller blender og koges under låg i vand og citronsaft, ca. 15 min. Det meste af sukkeret tilsættes og koges med 10 min. Melatin og resten af sukkeret blandes omhyggeligt, drysses i frugten under omrøring og koges med 2 min. Marmeladen skummes, fyldes i Atamonskyllede glas og lukkes.

Hyben-abrikosmarmelade. Se side 12

Hyben-blommemarmelade. Se side 26

Hyben-rosin-æblemarmelade (ca. 2 liter)

1 kg hyben, 1 liter kogende vand, 1 kg æbler, 250 g lyse rosiner, 325 g sukker, 1 tsk. Vanila, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.

Blomst og stilk klippes af hybenfrugterne. De skylles, hældes i kogende vand og koges under låg 15 min. Saften sies fra. Æblerne skylles, deles og befries for blomst, stilk og kernehus. Æbler og skoldede, afdrippede rosiner males gennem kødmaskinen. Mosen koges i hybensaften 25 min. under låg. Der røres af og til. Sukkeret drysses i og koges med 10 min. Vanila og Atamon tilsættes. Marmeladen fyldes i varme, Atamonskyllede glas, der lukkes.

Hyben-solbærmarmelade (ca. 2 3/4 liter)

1 kg hyben eller 500 g rensede hybenskaller, 1/2 liter vand, 1 kg solbær, 1 kg sukker, 3 tsk. Rød Melatin.

Blomst og stilk klippes af hybenfrugterne. De flækkes. Kernerne skræbes ud. Skallerne skylles, hakkes groft og koges i vandet 15 min. under låg. Solbærrerne røres i og gives et opkog. Sukkeret tilsættes, koges med 5 min. Melatin og 2 spsk. ekstra sukker blandes godt og drysses i. Marmeladen koges stærkt 2 min. og fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Hyben-æblemos (ca. 2 3/4 liter)

1 kg hyben, 1 liter vand, 2 tsk. citronsyre, 2 kg æbler, 750 g sukker, 1 1/2 tsk. Atamonpulver eller 3 tsk. flydende Atamon.

Blomst og stilk klippes af hybenfrugterne, der skylles og hældes i kogende vand med citronsyre. De koges under låg 15 min. Æblerne skylles, skræbes itu og befries for blomst og stilk. De koges med hybenfrugterne 10-15 min., til de er møre. Det hele moses gennem en sigte. Mosen bringes i kog med sukkeret og koges 5 min. Atamon tilsættes. Mosen fyldes i Atamonskyllede krukker/glas der lukkes.

Hybensaft

3-5 kg hyben.

1 liter vand, 3 tsk. citronsyre, 350 g sukker, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Frugterne befries for blomst og stilk. Store hyben må også flækkes og befries for kerner. Frugten skylles. Vand og citronsyre bringes i kog. Halvdelen af frugten hældes i og koges af til saft under låg 10-15 min. Hybenfrugterne løftes op med en hulske, og resten hældes i gryden og koges af i samme vand. Saften sies fra og koges op med sukker, tilsættes Atamon og fyldes på mørke Atamonskyllede flasker, der lukkes med det samme.

Rosengelé (ca. 1 1/4 liter)

1 liter sammenpressede, højrøde rosenblade, ca. 1 liter vand, 2 tsk. citronsyre, 750 g sukker, 1 brev Gul Melatin (40 g).

Højrøde rosenblade fra stærkt duftende roser pilles af, lige før de drysser, skylles og koges i 1 liter vand sammen med 2 tsk. citronsyre 15 min., til duft og farve er trukket ud i lagen. Den sies fra og måles, der skal være 1 liter. Rosensaften blandes med Gul Melatin. Opvarmes til kogepunktet og koges 1 minut. Sukkeret røres i. Geleen bringes hurtigt i kog under omrøring og koges 1 minut. Beregn først kogetiden fra det øjeblik, hvor hele overfladen bobler. Geleen skummes, fyldes i Atamonskyllede glas og lukkes dagen dagen efter.

Rosengelé ser godt ud som pynt på kager og desserter.

HYLDEBÆR

Den almindelige hyld findes vildtvoksende eller dyrket. Sæson: september-november. De modne, sorte bær og blomster er ufarlige, men de grønne, umodne bær indeholder giftstoffer og bør derfor ikke bruges. De modne bær er bitre, sammensnerpende og stenede. Saften indeholder en del C-vitamin. Smagen bliver bedre, hvis man tilsætter citronsaft, citronsyre eller sure æbler, da frugten er syrefattig. Når man køber bær med ribber, er svindet ca. 200 g på 1 kg. Bærrene ribbes med en gaffel.

Bemærk: Øvrige hyld-arter, druehyld (røde bær) respektiv sommerhyld (sorte bær) er giftige.

★ Grevinde syltetøj (ca. 1 liter)

★ *500 g ribbede hyldebær, 500 g æbler, 350 g sukker, 1/2 tsk. Atamompulver eller 1 tsk. flydende Atamon.*

★ De ribbede hyldebær skylles og afdryppes. Æblerne skylles, deles og befries for blomst, stilk og kernehus. De snittes fint og blandes med bærrene. Frugten varmes sagte under låg og koges ca. 15 min., til æblestykkerne er møre. Sukkeret drysses i og koges med 10 min. under omrøring. Atamon tilsættes. Fyldes i varme Atamonskyllede glas, der lukkes.

Rå hyldebærsaft med bær

1 kg hyldebær, 650 g sukker, 3 sure æbler, 1 tsk. citronsyre, 1/2 tsk. Atamompulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Ribbede, skyllede bær røres med sukker, rå revne æbler, citronsyre og Atamon og stilles i køleskab. Røres med mellemrum nogle dage, til sukkeret er smeltet. Saften fyldes i Atamonskyllede, vidhalsede flasker, der lukkes dagen efter.

★ Kogt hyldebærsaft (ca. 1 1/2 liter)

★ *1 kg hyldebær, 1/2 liter vand, 3 sure æbler. Til hver liter siet saft: 375-500 g sukker, 1 tsk. citronsyre, 1/2 tsk. Atamompulver eller 1 tsk. flydende Atamon.*

Bærrene skylles og behøver ikke at ribbes fint, de grove stilke fjernes. Bærrene og de ituskårne æbler overhældes med vandet og koges, til bærrene brister. Hænges til afdrypning i saftposen. Når saften er løbet fra, måles den, og bringes i kog. Sukker og citronsyre tilsættes, og saften gives et hurtigt opkog. Saften skummes, tilsættes Atamon og fyldes i varme flasker, der lukkes.

**Hyldebær må af hensyn til smag og holdbarhed tilsættes syre, da frugten er syrefattig. Til 1 liter saft bruges enten:
2 spsk. Tørsleffs citronsaft eller 1 tsk. citronsyre.**

Hyldeblomst-drik (ca. 1 3/4 liter)

20 hyldeblomst-klaser uden stilke, 25 g citronsyre/vinsyre (2spsk.), saft af 2-3 citroner (8-12 spsk.), 500 g sukker eller 500 g farin, 1 liter kogende vand, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Hyldeblomst-klaser, citronsyre, citronsaft og sukker blandes og overhældes med kogende vand. Atamon tilsættes. Stilles i køleskab og trækker 2-3 dage under låg, sies og gemmes på Atamonskyllede flasker, der propes til dagen efter. Drikken fortyndes med isvand.

INGEFÆR

Ingefær er en tropisk plante, hvor det er den knudrede, aromatiske jordstængel, der anvendes. Ingefær importeres hele året.

Syltede ingefær (ca. 1/2 liter)

250 g frisk ingefær, 3 dl vand, 300 g sukker, 1/4 tsk. Atamonpulver eller 1/2 tsk. flydende Atamon.

Ingefæren skrælles og koges halvmør i vand. Kogevandet kasseres. Sukker og vand koges til sukkerlage. Ingefæren kommes i og koges til den er mør ca. 30 min. Kommes i Atamonskyllede glas. Lagen koges ind, tilsættes Atamon og hældes over ingefæren. Glassene lukkes.

Ingefærmarmelade med æbler, se side 75

Ingefær-pærer, se side 53

JORDBÆR

Jordbær er vor fineste spise- og syltefrugt. Bærrene modner i juni-juli og bør spises eller syltes samme dag, man får dem i huset, da de på grund af et meget lille syreindhold er vanskelige at opbevare. De lyse sorter er bedst til spisebrug. Senga Sengana er dybrød og egner sig både som spise- og syltebær. De rigtige syltebær er mindre og højrøde. Kødet er lyserødt, og smagen mere aromatisk og syrlig. Syltebærrene købes altid pillede og giver derfor intet svind på udsøgte bær. Vilde skovjordbær er meget små. De har en aldeles fortrinlig smag og er velegnede til spisebrug og syltning. Jordbær er en af vore mest C-vitaminrige frugter og tillige jernholdig.

Syltede jordbær (ca. 1 liter)

1 kg jordbær, 650 g sukker, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

De rensede bær drysses lagvis med sukker og stilles lunt 1-2 timer eller koldt 1 døgn, til de safter. Syltetøjet bringes langsomt i kog og holdes svagt i kog 10 min. Bærrene tages op og lægges i Atamonskyllede glas. Saften koges sagte 10 min. og kan jævnes med 1 tsk. Rød Melatin blandet godt med 1 spsk. sukker. Blandingen koges med 2 min. Saften tilsættes Atamon og afkøles 10 min., før den hældes over bærrene. Glassene lukkes.

Ovnsyltede jordbær (ca. 4 liter)

3 kg jordbær, 1 kg sukker, 2 tsk. Atamonpulver eller 4 tsk. flydende Atamon.

Bærrene skylles, afdryppes og drysses lagvis med sukker. Syltetøjet dækkes til og stilles lunt 2 timer eller koldt 1/2 døgn, til det safter. Der røres deri, til sukkeret er smeltet. Kompotten fyldes i Atamonskyllede glas. Glassene stilles i bradepanden i kold ovn, der varmes op til 125°. Glassene står således, til bærrene er møre. Bruger man halv-literglas, varer det ca. 1 time, i hel-literglas går der knapt 2 timer. Glassene afkøles 10 min. for åben ovndør, før de tages ud, tilsættes Atamon og lukkes. Krukker kan også anvendes.

**Jordbær er velegnede til frysetøj.
Frysetøj, se side 9.**

Mormors dejlige jordbær syltetøj (ca. 1 liter)

1 kg syltebær, 3 spsk. cognac, 750 g sukker, 50 g mandler, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

De skyllede bær overhældes med cognac og varmes langsomt op dækket af et låg. Man rører forsigtigt, til alle bærrene er dampet igennem ca. 5 min. Gryden fjernes fra varmen. Sukkeret røres i. Når dette er helt opløst, bringes syltetøjet i kog. Bærrene lægges i Atamonskyllede glas. Saften koges 5 min. med smuttede, grofthakkede mandler, tilsættes Atamon og hældes over bærrene. Glassene lukkes.

Rå jordbær med cognac eller rom (ca. 1 liter)

1 kg mørkerøde jordbær, 750 g sukker, 2 dl cognac eller rom, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

I en Atamonskyllet krukke drysses 1/2 cm tykt lag sukker, der fugtes med cognac eller rom. Derpå lægges lagvis bær og sukker, så der øverst ligger et tykt lag sukker. Atamon og resten af spiritussen blandes og hældes over. Krukken dækkes til og stilles i køleskab 1-2 dage. Da omrøres indholdet forsigtigt, til sukkeret smelter. Krukken lukkes dagen efter.

★ Sherry jordbær (ca. 1 1/4 liter)

★ *1 kg syltebær, 750 g sukker, 2 dl sherry, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.*

★ Bærrene skylles skånsomt og afdryppes. Bærrene og en trediedel af sukkeret lægges lagvis i en Atamonskyllet krukke. Sherry hældes over. Atamon tilsættes. Krukken dækkes med et klæde og stilles i køleskab. Resten af sukkeret røres i med mellemrum i løbet af et par dage. Når sukkeret er smeltet helt, lukkes krukken dagen efter.

Jordbær-hindbær alliance (ca. 2 3/4 liter)

1 kg jordbær, 1 kg sukker, 1 kg hindbær, 3 tsk. Rød Melatin.

Skyllede, evt. delte jordbær drysses lagvis med sukkeret og stilles lunt, til det safter. Frugten bringes i kog under omrøring og koges 2 min. Hindbærrene tilsættes og bringes i kog. Melatin og 2 spsk. ekstra sukker blandes godt og drysses fint ud over marmeladen under omrøring. Kogetid 2 min. Marmeladen fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Jordbær-hindbær-rabarbermarmelade. Se side 36

Jordbær-hindbær-solbær-alliance. Se side 13

Jordbærgelé

Se hindbærgelé side 37

Jordbærmarmelade (ca. 2 liter)

1 1/2 kg jordbær, 3/4 kg sukker, 3 tsk. Rød Melatin.

Jordbærerne skylles, deles og lægges lagvis med sukkeret i en tykbundet gryde, der stilles lunt 1 time eller i køleskab 1 døgn. Syltetøjet varmes langsomt, så sukkeret er smeltet, før saften koger og koges småt 5 min. Melatin + 2 spsk. sukker blandes godt med en gaffel og drysses fint ud over syltetøjet under omrøring. Kogetid: 2 min. Marmeladen hældes op i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Jordbær-rabarbermarmelade (ca. 2 liter)

1/2 kg jordbær, 1 kg rabarber, 675 g sukker, 3 tsk. Rød Melatin.

Jordbærerne skylles og skæres i skiver. Rabarberstilkene skylles godt og snittes fint. Frugt og sukker lægges lagvis i en tykbundet gryde og stilles hen, til det safter. Syltetøjet varmes langsomt til kogepunktet. Kogetid: 15 min. Derefter fremgangsmåde som ovenfor.

Jordbær-grapefrugtmarmelade (ca. 2 liter)

2 grapefrugter, 4 dl vand, 1 kg jordbær, 1 brev Gul Melatin (40 g), 1100 g sukker.

Grapefrugterne vaskes godt og skæres i smalle både, der snittes papirtyndt på et fad. Kerner og grove midterstrengene fjernes. Frugten dækkes med vand og stilles i køleskab 6-12 timer. Massen bringes i kog og koges sagte under låg 40 min., til skallerne er møre. Jordbærerne pilles, skylles og snittes i skiver, der blandes i gryden sammen med Gul Melatin. Det hele bringes i kog og koges 1 min. Sukkeret røres i. Marmeladen bringes atter i kog og koges 1 min. Skummes, kommes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Henkogte jordbær

Jordbær henkoges som hindbær. Se side 37.

KIRSEBÆR

Kirsebærerne kommer lige efter jordbærerne. De første kirsebær er søde og milde i smagen og fortrinlige som spisebær. Man skelner mellem søde kirsebær, spisebær og sure kirsebær. Mange sylter dog også spisebærerne. Søde kirsebær kaldes ofte fejlagtigt moreller. De rigtig sure syltekirsebær er høj-røde med højrød saft, de købes uden stilk og modner i august. Svind på 1 kg bær, hvis stenene fjernes er 100 g. Kirsebærstenenes kerner indeholder blåsyreglycid. Dette stof er giftigt, så tages kernerne ud af stenen, bør kun 1/10 anvendes i syltetøj m.m.

Kirsebær syltetøj 1 (ca. 1 1/2 liter)

1 kg sylte-kirsebær, 625 g sukker, 1/2 dl eddike, 1 1/2 dl vand, 2-3 tsk. Rød Melatin.

Bærerne udstenes. Vand, eddike og sukker hældes over. Syltetøjet bringes i kog over svag varme. Kogetid: 10 min. Melatin og 2 spsk. ekstra sukker blandes godt og drysses i under omrøring. Kogetid: 2 min. Syltetøjet fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes. Syltetøjet kan serveres som sauce til buddinger og ris à l'mande.

Kirsebær syltetøj 2 (ca. 1 liter)

1 kg sylte-kirsebær, 675 g sukker, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Bærerne udstenes. Bland kirsebærerne og sukker i en tykbundet gryde. Lad det trække et par timer. Bringes derefter i kog ved svag varme og holdes på kogepunktet i ca. 10 min. Skummes og tilsættes Atamon. Syltetøjet fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

★ **Skovridergårdens kirsebær (ca. 1 1/2 liter)**

★ *1 kg modne, sorte kirsebær, 750 g sukker, 2 dl rom, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.*

★ De udstenede bær drysses med sukker og bringes langsomt i kog og koges nogle få minutter. Syltetøjet skummes, tilsættes Atamon og når det er lidt afkølet, rom. Syltetøjet fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Cocktailbær af kirsebær (ca. 1 liter)

1 kg skyggemoreller, 1 dl vand, 200 g sukker, 1/2 dl cognac eller rom, 1 dl lys likør, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

De rensede bær udstenes og fyldes i små Atamonskyllede glas. Vand og sukker gives et opkog, afkøles og blandes med spiritus, likør og Atamon. Lagen hældes over. Glassene lukkes til og stilles koldt. Lagringstid 3 måneder.

Kirsebær syltetøj af sure syltebær (ca. 2 liter)

1 1/4 kg kirsebær, 1 dl vand, 1/2 dl eddike, 3/4 kg sukker, 3 tsk. Rød Melatin.

De skyllede bær, vand, eddike og sukker hældes i en gryde og stilles lunt i en time, til det safter. Syltetøjet varmes langsomt op under omrøring. Lagen må ikke komme i kog, før sukkeret er smeltet. Når lagen perler i kanten, holdes den svagt i kog 10 min. Melatin og 2 spsk. ekstra sukker blandes godt og drysses i under omrøring. Syltetøjet koges stærkt 2 min., skummes og fyldes i varme, Atamonskyllede glas, der lukkes.

Hvis bærrene udstenes, safter de mere. Vand og eddike kan da nedsættes til det halve.

Kirsebær-fersken syltetøj (ca. 2 liter)

1 kg sure sylte-kirsebær, 500 g modne, friske ferskner, 750 g sukker, 1/2 dl eddike, 1 dl vand, 3 tsk. Rød Melatin.

Kirsebærrene udstenes. Fersknerne skoldes, flås og halveres. Stenene fjernes. Ferskenkødet skæres i halve både, blandes med kirsebær, og det meste af sukkeret. Eddike og vand hældes over. Gryden stilles lunt, til det safter. Syltetøjet varmes langsomt, til sukkeret er helt smeltet og koges derpå sagte 15 min. Melatin og resten af sukkeret blandes og drysses i. Kogetid: 2 min. Syltetøjet hældes op i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Kirsebær med græskar eller melon (ca. 1 liter)

500 g røde, sure kirsebær, 500 g græskarkød eller 500 g melon uden skal og kerner, 500 g sukker, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Kirsebærrene skylles og udstenes. Kirsebær, græskar- eller melonkød, skåret i firkanter eller boret ud med et græskarbor, lægges lagvis med sukkeret i en tykbundet gryde og stilles lunt, til det safter. Syltetøjet bringes i kog over svag varme og koges sagte 10 min. Atamon røres i. Syltetøjet hældes op i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Kirsebær-ribs alliance. Se side 14.

Kirsebær er også velegnede til frysning.

Kirsebærmarmelade (ca. 1 1/2 liter)

1 1/2 kg kirsebær, 3/4-1 kg sukker, 3 tsk. Rød Melatin.

De skyllede bær udstenes og bringes i kog og koges 10 min. Det meste af sukkeret røres i og koges med 10 min. Melatin og resten af sukkeret blandes, drysses i under omrøring og koger med 2 min. Marmeladen skummes og hældes på rene, Atamonskyllede glas, der lukkes.

Råsyltede kirsebær (ca. 1 1/2 liter)

1 kg højrøde kirsebær, 1 spsk. eddike eller 2-3 spsk. kirsebærvin, 750 g sukker, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.

De udstenede bær, eddike eller vin, samt sukker og Atamon drysses lagvis i en Atamonskyllet krukke/glas. Der røres med mellemrum nogle dage til sukkeret er smeltet, og lagen er klar. Stilles koldt/køleskab. Dagen efter sidste omrøring lukkes krukken/glassene.

Kirsebær i rom (ca. 1 1/2 liter)

1 kg sylte-kirsebær, 750 g sukker, 1 dl rom, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Bærrene udstenes. Bær og sukker hældes lagvis i en Atamonskyllet krukke/glas. Rom og Atamon tilsættes. Krukken dækkes med et klæde og stilles koldt/køleskab. Derefter fremgangsmåde som ovenfor.

Kirsebær i krydder-eddike (ca. 1 1/2 liter)

1 kg syltebær, 250 g farin, 1/2 tsk. nelliker, 1/2 tsk. kanel, 1/2 tsk. muskat, 10 friske esdragonblade eller 1/2 tsk. tørrede, 1/2 liter eddike, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.

Bærrene skylles, udstenes og lægges i en Atamonskyllet krukke med sukker og krydderier. Eddiken hældes over og stilles koldt. Atamon tilsættes og der røres med mellemrum nogle dage, til sukkeret er smeltet. Krukken dækkes med et klæde og lukkes dagen efter. Syltetøjet skal stå mindst 14 dage, før smagen kan bedømmes.

Kogt kirsebærsaft (ca. 1/2 liter)

1 kg røde eller sorte kirsebær, 2 dl vand.

Til hver liter saft: 350 g sukker, 1/4 tsk. Atamonpulver eller 1/2 tsk. flydende Atamon.

De skyllede bær og vandet bringes langsomt i kog og koges ved svag varme, til bærrene safter. Mosen hænges til afdrypning. Saften måles og bringes i kog. Sukkeret tilsættes, og saften gives et hurtigt opkog. Atamon røres i. Saften fyldes i varme, Atamonskyllede flasker, der lukkes.

Rå kirsebærsaft

1 kg sure syltebær, 500 g sukker, 1 tsk. citronsyre, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Bærrene skylles, hvis det er nødvendigt. Bær, sukker, citronsyre og Atamon lægges i en krukke, der dækkes til og stilles koldt/køleskab 1 døgn. Der røres dagligt i syltetøjet, til sukkeret er smeltet og saften er klar. Saften hænges til afdrypning i en saftpose 1/2-1 døgn og fyldes på Atamonskyllede flasker, der lukkes til dagen efter.

Kirsebærgelé (ca. 1 1/4 liter)

1 liter usødet kirsebærsaft, 1 brev Gul Melatin (40 g), 750 g sukker.

Fremgangsmåde se hindbærgelé side 37.

Henkogte kirsebær

Til 1 liter glas beregnes:

700 g bær med sten og lage af 2 dl vand og 250 g sukker eller 1 kg udstenede bær, drysset med 350-450 g sukker.

Frugt og evt. lage fyldes i henkogningsglas, der lukkes og henkoges 30 min. ved 85° i vand eller ved 140° i ovn, se side 116. Langsom opvarmning og afkøling.

KIWI

Kiwifrugten er på størrelse med et æg. Smagen minder om stikkelsbær. Kan syltes som marmelade.

Kiwimarmelade (ca. 1 liter)

600 g kiwikød, 4 dl vand, 20 g (1/2 brev) Gul Melatin, 550 g sukker.

Skallen fjernes fra frugterne, og kødet skæres i mindre stykker. Frugt og vand koges ca. 10 min. Mosen (800g) tilsættes Gul Melatin, bringes i kog og koges 1 min., hvorefter sukkeret kommes i. Marmeladen koges herefter godt igennem 1 min. Skummes, fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

KUMQUAT

Kumquat hører til citrusfamilien. Frugten er på størrelse med en valnød, har samme farve som en appelsin og indeholder ligesom disse kerner. Hele frugten kan anvendes og spises f.eks. til ost eller udskivet i frugtsalater. Kumquat kan evt. syltes hele i en sukkerlage. Det bedste resultat opnås ved at prikke frugten dybt og tæt, hvorefter den lunkne sukkerlage hældes over. Næste dag hældes sukkerlagen fra, gives et opkog og hældes varm over frugterne. 3. dag koges sukkerlagen igen op, og frugterne koges i 5 min. Kommes i Atamonskyllede glas. Lagen koges op, skummes, tilsættes Atamon (følg brugsanvisningen på flasken) og hældes over frugterne. Glassene lukkes.

KVÆDER

Kvæde er en gammel kulturplante, der stammer helt fra oldtiden. Pærekvæder er pæreformede, æblekvæder er runde. De er dunede og citrongule, når de er modne. Frugten er hård og kan ikke spises rå. Den koges ca. 1 time og er mør, når man kan stikke en strikkepind igennem frugten. Kvæder er en af vore mest pektinrige frugter og stivner derfor nemt til gelé, marmelade eller kvædebrød. *Japansk* kvæde er en prydbusk med højrode blomster, der sidder flere eller mange sammen. Frugten er lille, stenhård og dufter godt. Den koger hurtigt ud og bruges til gelé. *Sæson*: oktober-november.

Kvædebrød

1 kg kvæder, 1 1/4 liter vand.

Til 1 liter kvædepuré: 750 g sukker, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon. Pynt: 100 g tesukker.

De skyllede kvæder koges i vandet under låg ca. 45 min. De skrælles, skæres itu (kernerne bibeholdes). Koges i 1/2 liter af kogevandet ca. 20 min., til de er møre. Det hele gnides gennem en sigte. Pureen måles, blandes med sukker og koges uden låg ca. 20 min., til den er lyserød. Atamon tilsættes. Mosen breddes ud i en lille, oliesmurt bradepande og tørres midt i ovnen 1/2 time ved 120°. Kvædemassen skæres ud i små firkanter, der vendes i tesukker. Opbevares tørt og køligt med pergamentpapir imellem.

Kvædemarmelade (godt 1 liter)

1 liter kvædepuré, 400-500 g sukker, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Kvæderne koges og pureres som ovenfor til kvædebrød. Pureen bringes i kog, sødes og koges ca. 5 min. med sukkeret. Atamon tilsættes. Marmeladen hældes op i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Kvædegele

De vaskede kvæder koges, dækket med vand 1/2-1 time, hvis de er hårde. De skæres derpå itu og koges videre med skræl og kernehus i kogevandet, til de er møre. Saften hænger til afdrypning i en saftpose 1/2-1 døgn, måles og bringes i kog. Sukkeret drysses i under omrøring. Man beregner 3/4-1 kg pr. liter saft. Når saften hænger i tunge, seje dråber fra skeen, tilsætter man ikke mere sukker, men koger geleen lyserød, skummer og tilsætter 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon pr. liter. Geleen hældes op i Atamonskyllede glas og lukkes dagen efter. Modne kvæder, der har fået frost, kan skæres itu med det samme.

MANGO

Mangofrugterne kan være grønne, gule eller rødlige i moden tilstand. Frugten indeholder en stor, hård, flad sten, der skal skæres fri. Mangofrugter kan spises naturel, bruges i desserter og syltes til f.eks. chutney.

Mango-chutney (1 3/4 liter)

3 mangofrugter, 1/2 kg æbler, 2 løg, 2 røde eller grønne peberfrugter, 250 g lyse rosiner, 3 dl eddike, 500 g farin, 1/4 tsk. hvidløgssalt, 1 tsk. ingefær, 1/4 tsk. cayennepeber, 1/4 tsk. sennepspulver, 2 tsk. salt, 3/4 tsk. Atamonpulver eller 1 1/2 tsk. flydende Atamon.

Mangofrugterne skrælles, stenen fjernes og kødet skæres i strimler. Peberfrugter, æbler og løg gøres i stand og skæres også i strimler. Det hele kommes i en gryde sammen med eddike, sukker og krydderier. Koges ved svag varme ca. 45 min. Tilsættes Atamon, kommes på Atamonskyllede glas og lukkes.

MELONER

Melon dyrkes hos os kun i drivhus. Frugtkødet består overvejende af vand. Sæson: juli-oktober. Svind: ca. 250 g på 1 kg.

Melon som sukat

250 g melon uden skal og kerner. Saltlage: 1/4 liter vand, 1 tsk. salt, 1 spsk. eddike. Sukkerlage: 1/4 liter vand, 250 g sukker, 1/4 tsk. Atamonpulver eller 1/2 tsk. flydende Atamon.

Melonen skal være fast og knapt moden. Den skæres i passende stykker, der skrælles og befries for kerner og lægges i vand, salt og eddike 1/2-1 døgn. Stykkerne afdryppes og koges møre i sukkerlage. Syltetøjet hældes i krukke og står køligt ca. 3 dage. Da lægges de afdryppede sukat-

Husk: Gul Melatin skal altid tilsættes før sukkeret.

stykker på et fad. Sukkerlagen koges ind over stærk varme, til den er tyk, og en dråbe stivner i koldt vand. Atamon tilsættes. Laget hældes over frugten, der vendes heri med mellemrum. Sukatstykkerne tørres i ovnen ved svag varme og gemmes derpå i glas. Læs evt. om kandisering af frugt i Den gule Dessertbog, side 119.

MYNTE

Mynte er en flerårig krydderurt, der dyrkes i mange haver. Pebermynten har smukke blålige blomster. Blade og unge skud høstes i blomstringstiden og indeholder æteriske olier. Både krusemynte og pebermynte kan bruges til gelé.

Mynte-æblegelé (ca. 1 1/4 liter)

100 g friske mynteblade, 1 liter usødet æblesaft, 1 brev Gul Melatin (40 g), 750 g sukker.

Myntebladene skylles, overhældes med æblesaften. Koges 5 min. Bladene tages op og trykkes tørre over gryden. Saften måles, der skal være 1 liter. Saften bringes i kog. Den Gule Melatin tilsættes under omrøring. Gives et opkog på 1 min. Sukkeret drysses lidt efter lidt i den kogende saft. Koges 1 min. Geleen skummes, fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes dagen efter. Geleen kan evt. tilsættes lidt grøn frugtfarve og lidt hakkede mynteblade efter kogningen.

Hvis der anvendes sødet æblesaft, bruges Blå Melatin. Følg fremgangsmåden bag på brevet.

PARADISÆBLER

Paradisæbler er meget smukke, små æbler. De kan være kirsebærstore eller små som rønnebær i gule eller højrøde farver. De er meget bitre og spises ikke rå, men syltes hele til pynt eller som gelé. Lyse kerner betyder, at frugten er umoden og velegnet. Sæson: august-september.

★ Syltede paradisæbler (ca. 2 liter)

★ *1 kg paradisæbler, 750 g sukker, 1/2 liter vand, 1 tsk. Vanila, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.*

★ Paradisæblerne skylles, børstes godt ved blomst og stilk og sættes over varmen i koldt vand. Når vandet koger, tages æblerne op og lægges i koldt vand. Sukker og 1/2 liter af kogevandet koges til lage, hvori æblerne koges møre i ét lag ad gangen. De lægges efterhånden i Atamonskyllede glas. Når alle æblerne er møre, gives laget et opkog, skummes, tilsættes Atamon og Vanila og hældes over frugterne. Glasset lukkes.

Blå Melatin til gelé, syltetøj og marmelade med lidt sukker.

Se side 6

Paradisæblegelé

1 kg paradisæbler, 2-5 dl vand.

Til hver liter siet saft: 1 kg sukker, 1/4 tsk. Atamonpulver eller 1/2 tsk. flydende Atamon.

De vaskede paradisæbler deles og koges med vandet ved svag varme, uden omrøring, til æblerne har afgivet deres saft. Mosen hænges til af-drypning i saftposen ca. 1 døgn. Saften måles og bringes i kog. Under omrøring drysses sukkeret i lidt ad gangen. Når saften falder i tunge dråber fra skeen, slutter man kogningen. Geleen skummes, tilsættes Atamon og fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Henkogte paradisæbler

Til 1 liter glas beregnes: ca. 700 g paradisæbler og lage af: 3 1/2 dl vand og 250-350 g sukker.

Paradisæblerne skylles og børstes omhyggeligt ved blomst og stilk. Æblerne fyldes i henkogningsglas. Sukker og vand koges til lage, der hældes over. Glassene lukkes og henkoges 45 min. ved 85° i vand, ved 140° i ovn, se side 116. Langsom opvarmning og afkøling.

PÆRER

Pærer er i familie med æbler, men ikke så holdbare, fordi de er mindre sure. De tidlige pærer modner i juli, de sidste i oktober-november og kan gemmes til efter jul. Svind på 1 kg pærer i indkøb er ca. 300 g.

Syltede pærer (ca. 1 liter)

1 kg pærer, 500 g sukker, 1/2 dl eddike, 2 dl vand, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Pærerne vaskes, skrælles og kan syltes hele. Da må stilkens skræbes, og blomsten skæres bort. Pærerne kan flækkes, og kernehuset bores ud med et græskarbor eller en teske. Sukker, eddike og vand koges til en lage, hvori pærerne koges ganske sagte, til de er møre. De lægges i varme Atamonskyllede glas. Lagen koges ind 3-5 minutter, tilsættes Atamon og hældes over pærerne. Glassene lukkes.

Tyttebær pærer, svensk opskrift (ca. 2 liter)

2 kg pærer, 1 kg tyttebær, 1/2 liter vand, 750 g sukker, evt. 1 tsk. Vanila/ 1 tsk. kanel, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Tyttebærrene skylles, sorteres og koges med vandet, til bærrene brister. Saften sies fra gennem en saftpose og koges med sukkeret til en lage. Pærerne koges hele eller halve, se ovenfor, i tyttebærsaften, til de er møre. De lægges efterhånden i Atamonskyllende glas. Når alle pærerne er kogte, koges lagen ind, skummes, tilsættes Atamon, evt. Vanila eller kanel og hældes over. Pærerne må holdes under lagen med et let pres. Glasene lukkes.

★ **Ingefær pærer, mexikansk opskrift (ca. 1 1/4 liter)**

★ *2 kg modne, saftige pærer, 2 citroner, 750 g sukker, 50 g hel ingefær, 1/2 dl eddike, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.*

★ Pærerne skylles, skrælles og deles i kvarte. Blomst, stilk og kernehus fjernes. Citronerne deles i både, der snittes meget fint. Kernerne fjernes efterhånden. Pærer, citronsnitter og sukker drysses lagvis i en gryde. Ingefær og eddike tilsættes. Syltetøjet varmes langsomt, så sukkeret smelter, før lagen er i kog. Syltetøjet koges sagte ca. 30 min., til pærerne er møre og lagen jævn. Atamon tilsættes. Fyldes i varme Atamonskyllende glas, der lukkes.

Sherry pærer (ca. 1 liter)

3/4 kg faste, modne pærer, 3 dl vand, 250 g sukker, 1 dl sherry, 1 tsk. Vanila, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Pærerne skylles, skrælles og deles. Kernehuset bores ud. Blomst og stilk skæres fra. Umodne pærer koges halvmøre i vandet, før sukkeret tilsættes. Modne pærer koges møre i lagen med det samme. Pærerne lægges efterhånden i et Atamonskyllende literglas. Lagen koges ind uden låg, til den fylder 2 dl. Gryden fjernes fra varmen. Sherry, Vanila og Atamon røres i. Lagen hældes over frugten. Et let pres lægges øverst. Glasset lukkes.

Pære-æblemarmelade (ca. 1 liter)

500 g pærer, 500 g æbler, 1 dl vand, 250 g sukker, 1 tsk. Vanila, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

De vaskede, ituskårne pærer og æbler befries for blomst og stilk og koges møre i vandet under låg ved svag varme. Mosen gnides gennem en sigte, så kerner, kernehuse og skræller holdes tilbage. Pureen koges med sukkeret 5-10 min., til den er jævn. Vanila og Atamon røres i. Marmeladen fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Henkogte pærer

Bedst egnede er: Gråpærer, Louise Bonne, Grev Moltke, Doyenné de Comice, Bergamotte, Eyewood. Pærer til henkogning skal være knapt spisemodne.

Til 1 liter glas beregnes: 1 kg pærer og lage af 5 dl vand og 125 g sukker, samt 1 tsk. Vanila. Evt. 2 spsk. citronsaft eller 1 tsk. citronsyre

Vaskede pærer skrælles med kartoffelskræller, flækkes og kernehuset bories ud med en teske eller et græskarbor. De halve pærer lægges umiddelbart efter skrælningen i sukkerlagen, hvori pærestykkerne forkoges 5-10 min. efter hårdheden. De lægges efterhånden i henkogningsglas. Når alle pærerne er kogte, gives lagen et opkog, skummes, sies og fordeles i glassene. Disse lukkes og henkoges ved 85° i 30 min. i vand, i ovn ved 140°, se side 116. Langsom opvarmning bevirker, at frugten ikke stiger til vejrs. Langsom afkøling forbedrer holdbarheden og velsmagen. Forkogningen bevirker, at frugten ikke bliver mørk. 2 spsk. Tørsleffs citronsaft eller 1 tsk. citronsyre opløst i lagen i hvert literglas kan også bevirke, at frugten holder sig lys.

Nedfrysning af pærer, se side 105

RABARBER

Rabarber er tynde eller tykke bladstilke, der er lyserøde, højrøde eller grønne. Rabarber bør være friske og skøre, så de nemt knækker. Den bedste smag og farve sidder i overhuden, hvorfor stilkene ikke bør flås, hvis det ikke er strengt nødvendigt. *Rabarbersæsonen* begynder tidligt, gerne i april og kulminerer i maj-juni. Midt på sommeren tager mængden af, og stilkene er tørre. I august-september er der rigeligt igen, og helt ind i oktober kan man få rabarber. *Svind*: 1 kg købte rabarberstilke giver ca. 800 g rensede.

Rabarber indeholder en del mineralsalte, noget C-vitamin og som bekendt en del oxalsyre, der kan neutraliseres med 2 tsk. Non-Oxal (kalciumklorid) pr. kg frugt, både når man koger grød, suppe, kompot, saft og syltetøj. Man kan tilsætte 1 tsk. citronsyre eller 2 spsk. Tørsleffs citronsaft pr. kg i stedet for den oxalsyre, man neutraliserer, så bevares den friske, syrlige frugtsmag. Rabarberstilkene vaskes rene i rigeligt vand, grove stilke må flækkes på langs, hvorefter de snittes itu, flere stilke ad gangen. Rabarber bør ikke spises rå, da der udover oxalsyre indgår forskellige antrakinsonglykosider, som kan medføre forgiftning.

Rabarber kompot (ca. 3/4 liter)

1 kg vinrabarber, 650 g sukker, 1 tsk. Vanila, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

De vaskede rabarberstilke snittes i stykker på 2 cm, der lægges lagvis med sukker i en tykbundet gryde og stilles lunt 1-2 timer eller koldt 1 døgn. Kompotten bringes ganske langsomt i kog og koger ved meget svag varme 5-10 min., til rabarberne er møre. Kompotten tilsættes Vanila og Atamon og hældes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

★ Ovnsyltede rabarber (ca. 5 liter)

★ *3 kg rabarberstilke, 1 1/2 kg sukker, 2 tsk. Vanila, 2 tsk. Atamonpulver eller 4 tsk. flydende Atamon.*

★ De rensede stilke flækkes, hvis de er tykke og snittes fint. De lægges i Atamonskyllede krukker lagvis med sukker, Vanila og Atamon. Hvis det kniber med pladsen, stilles de lunt, til de falder sammen. Krukkerne sættes utildækkede i en lun ovn ved 125° i ca. 2 timer, til stilkene er møre. Der røres om i kompotten. Kanten på krukkerne renses med Atamonvædet vat. Krukkerne lukkes og opbevares koldt.

Rød Melatin skal blandes godt med lidt sukker og drysses over marmeladen under omrøring.

Rabarbermarmelade (ca. 1 3/4 liter)

1 1/2 kg rabarber, 750 g sukker, 3 tsk. Rød Melatin, 1 tsk. Vanila.

Rabarberstilkene skylles, flækkes, hvis de er tykke, og snittes fint. De drysses lagvis med sukkeret og står, til de safter. Syltetøjet bringes langsomt i kog og koges sagte 10 min. Melatin og 2 spsk. ekstra sukker blandes godt og drysses fint ud over den kogende frugt under omrøring. Marmeladen koges stærkt 2 min. Vanila tilsættes. Marmeladen fyldes i varme, Atamonskyllede glas, der lukkes.

Rabarber-grapefrugtmarmelade (ca. 2 liter)

1 1/2 kg rabarber, 800 g sukker, 2 grapefrugter, 3 tsk. Rød Melatin.

Rabarberstilkene behandles som ovenfor og drysses med sukker. Grapefrugterne deles. Saften presses ud og hældes i gryden. Skallerne krænges, så det hvide vender ud. Det meste af det hvide trækkes af. Skallerne klippes i strimler, der snittes fint og blandes i marmeladen. Når frugten safter, bringes alt i kog og koges sagte 20 min. Melatin og 2 spsk. ekstra sukker blandes godt og drysses i. Marmeladen koges stærkt 2 min., skummes og fyldes i varme, Atamonskyllede glas, der lukkes.

Rabarber-hindbærmarmelade. Se side 36

Rabarber-jordbærmarmelade. Se side 44

Engelsk ingefærmarmelade (ca. 1 3/4 liter)

1 1/2 kg røde, skøre rabarberstilke, 1 kg sukker, 15 g hel ingefær, 100 g syltet ingefær, 3 tsk. Rød Melatin.

Rabarberstilkene vaskes, snittes i centimeterlange stykker, drysses med sukker og stilles lunt 1-2 timer eller koldt 1 nat. Hel ingefær pakkes i gaze og lægges i gryden. Rabarber, sukker og ingefær koges 15 min. under jævnlig omrøring. Syltet ingefær kan købes i glas. Frugten skæres i småstykker og blandes i marmeladen sammen med lidt af lagen. Melatin og 2 spsk. ekstra sukker blandes godt og drysses i. Marmeladen koges kraftigt igennem i 2 min., posen med ingefær fjernes og der skummes, fyldes på Atamonskyllede glas og lukkes.

Rabarber pickles (ca. 2 3/4 liter)

1 kg fintsnittede rabarber, 750 g skoldede, pillede, hakkede løg, 4 dl eddike, 900 g farin, 1 tsk. allehånde, 1 tsk. peber, 1/2 tsk. salt, 2 tsk. kanel, 1 stykke hel ingefær, 2 tsk. gul hel sennep, 12 hele nelliker, 1 1/2 tsk. Atamonpulver eller 3 tsk. flydende Atamon.

Rabarber og løg koges i eddiken under låg 20 min. Farin og stødte krydderier tilsættes, samt hele krydderier, pakket i gaze. Det hele bringes i kog under omrøring og koges 10 min., til massen er blød og jævn. Krydderierne i gaze fjernes. Atamon tilsættes. Pickles'en fyldes i varme, Atamonskyllede glas, der lukkes.

Kogt rabarbersaft (ca. 1 liter)

2 kg rabarber, 2 dl vand.

Til hver liter siet saft: 350-500 g sukker, 1/4 tsk. Atamonpulver eller 1/2 tsk. flydende Atamon.

De vaskede, ituskårne rabarber og vandet bringes langsomt i kog under låg og koges ved svag varme, til saften er kogt ud. Mosen hænges til afdrypning. Saften måles, koges op og tilsættes sukkeret. Den gives et hurtigt opkog, skummes, tilsættes Atamon og fyldes i Atamonskyllede flasker, der lukkes.

Rabarber-limonade (ca. 1 1/2 liter)

1 kg rabarber, 1/2 liter vand, 2 tsk. Non-Oxal (kalciumklorid), 35 g citronsyre, 750 g sukker, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

De skyllede, snittede rabarberstilke koges med vand, Non-Oxal og citronsyre under låg, ca. 10 min. Saften sies fra og bringes i kog. Sukkeret drysses i og gives et opkog i saften, der skummes, blandes med Atamon og fyldes i Atamonskyllede flasker, der lukkes. Limonaden fortyndes med isvand.

I alle opskrifterne med rabarber kan oxalsyren neutraliseres med 2 tsk. Non-Oxal (kalciumklorid) pr. kilo rabarber. Hvis man samtidig tilsætter 1 tsk. citronsyre eller 2 spsk. Tørsleffs citrønsaft, bevares frugtsmagen og den røde farve.

Henkogte rabarber (som kompot)

Til 1 liter glas beregnes:

700 g rabarber, 350-500 g sukker, 1 tsk. Vanila.

Rensede rabarberstilke snittes i stykker på 2 cm, drysses med sukker og Vanila og stilles lunt 1-2 timer eller koldt et døgn. Syltetøjet fyldes i henkogningsglas, der lukkes og henkoges 30 min. ved 85°. Langsom opvarmning og afkøling.

RIBS

Der findes hvide og røde ribs. De hvide er ret ualmindelige, men har en dejlig smag. Ribs smager godt som spisebær, bruges til vinfremstilling og kan kogsyltes eller råsyltes. *Sæson:* juli-august. *Svind:* 1 kg svinder 100-125 g ved rensning og ribning. Husk at ribbe ribsene før skylningen, det er det letteste.

Ribs syltetøj (ca. 1 3/4 liter)

1 kg ribs, 2 1/2 dl vand, 650 g sukker, 1 tsk. Vanila, 1/2 tsk. Atamopulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

De ribbede, skyllede ribs og vandet bringes i kog. Sukkeret drysses i. Syltetøjet gives et opkog. Vanila og Atamon tilsættes. Syltetøjet skummes, hældes på Atamonskyllede glas der lukkes.

Ribs, syltet på allerbedste måde (ca. 1 liter)

1 kg ribs, 2 spsk. citronsaft, 650 g sukker, 1/2 tsk. Atamopulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Ribbede, skyllede ribs overhældes med citronsaft og bringes langsomt i kog under låg. Derefter rører man forsigtigt i gryden, til alle bærrerne er dampet i 5 min. Gryden fjernes fra varmen, sukker og Atamon røres i. Syltetøjet fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Alliance syltetøj. Se side 13

Sommer-alliance. Se side 15

Hvid Melatin giver frysetøjet den helt rigtige konsistens.

Se side 9.

Ribs-hindbær alliance (ca. 1 3/4 liter)

1 kg ribs, 1/2 kg hindbær, 650 g sukker, 3 tsk. Rød Melatin.

Ribsene ribbes og skylles. Lidt af dem knuses. Resten af ribsene og halvdelen af sukkeret blandes i og bringes i kog. Resten af sukkeret tilsættes. Når syltetøjet koger, hældes hindbærrene i. Melatin + 2 spsk. sukker blandes godt og drysses under omrøring i marmeladen, når den koger igen. Kogetid: 2 min. Alliancen fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

★ **Rysteribs (ca. 2 liter)**

★ *1 1/2 kg ribs, 1 tsk. citronsyre, 1 kg sukker, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.*

★ Ribsene ribbes og skylles. En kopfuld af bærrene knuses og røres med citronsyre. Resten af bærrene drysses i lagvis med sukkeret. Atamon tilsættes. Krukken dækkes til og stilles koldt. Der røres med mellemrum nogle dage, til sukkeret er smeltet. Syltningen fyldes i Atamonskyllede glas, der dækkes løst til og lukkes 2-3 dage efter ophældningen.

Alliance marmelade. Se side 15

Kogt ribssaft (ca. 1 liter)

1 kg fuldmodne bær, ca. 2 dl vand.

Til hver liter siet saft: 350 g sukker, 1/4 tsk. Atamonpulver eller 1/2 tsk. flydende Atamon.

De skyllede ribs koges med vandet ved svag varme, til bærrene brister. Mosen hænges til afdrypning. Saften måles, koges op og tilsættes sukkeret. Saften bringes atter i kog, skummes, tilsættes Atamon og fyldes i varme Atamonskyllede flasker, der bindes til med det samme.

★ **Rødgrødssaft med hele hindbær (ca. 5 liter)**

★ *5 kg ribs, 1 kg solbær, 1 1/4 liter vand, 1 1/2 kg sukker, 1-2 kg hindbær, 2 tsk. Atamonpulver eller 4 tsk. flydende Atamon.*

★ De skyllede ribs, der ikke behøver at ribbes, og solbær overhældes med vandet, bringes langsomt i kog under låg og koges sagte 10 min., til saften er trængt ud. Bærrene hældes til afdrypning i en saftpose eller i et dørslag. Saften blandes med sukkeret og bringes i kog under omrøring. Saften skummes. Hindbærrene lægges i den kogende saft, der holdes svagt i kog 5 min. Saften tilsættes Atamon og fyldes i Atamonskyllede flasker, der lukkes.

Vitaminsaft af solbær ribs. Se side 63

Rå ribssaft (ca. 1 liter)

1 kg fuldmodne ribs, 1/4 liter kogt, koldt vand, 300 g sukker, 1 tsk. citronsyre, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

De skyllede bær knuses, overhældes med vandet, drysses med sukker, citronsyre og Atamon og stilles koldt 1 døgn. Mosen røres med mellemrum nogle dage og hældes derpå i en saftpose til afdrypning. Den sidste saft vrides ud. Saften fyldes i Atamonskyllede flasker, som bindes til dagen efter.

Rå hindbær-ribssaft (ca. 1 1/4 liter)

1 kg fuldmodne ribs, 1/2 kg modne hindbær, 2 tsk. citronsyre, 650 g sukker, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

De skyllede bær moses, blandes med citronsyre, ca. en trediedel af sukkeret og Atamon - og stilles i køleskab, dækket med et klæde. Der røres med mellemrum nogle dage, til saften er klar og sukkeret smeltet. Saften sies fra gennem en skoldet saftpose. Den sidste saft kan vrides af. Saften røres med resten af sukkeret, til det er smeltet og fyldes i Atamonskyllede flasker, der lukkes løst med en vatprop. 2-3 dage efter lukkes flaskerne tæt til.

Rå ribsgelé

Som rå solbærgelé, se side 64

Kogt ribsgelé (ca. 1/2 liter)

1 kg knapt modne ribs, ca. 2 dl vand.

Til hver liter siet saft: 1 kg sukker, 1/4 tsk. Atamonpulver eller 1/2 tsk. flydende Atamon.

Saften koges af bærrerne og sies som kogt ribssaft, se denne. Saften måles og bringes i kog. Sukkeret røres langsomt i. Geleen koges sagte 5-8 min., til dråberne falder tungt fra skeen. Geleen skummes, tilsættes Atamon og hældes i Atamonskyllede geléglass, der lukkes dagen efter.

Ribs-hindbærgelé (ca. 1 1/2 liter)

1/2 liter usødet ribssaft, 1/2 liter usødet hindbærsaft, 1 brev Gul Melatin (40 g), 750 g sukker.

Fremgangsmåde: se hindbærgelé side 37

RØNNEBÆR

Alle rønnebær, der vokser her i landet, kan anvendes til syltning. Bærrene er beske og smager ikke godt friske, men syltede til gelé og syltetøj kan mange lide smagen. Blandet med æbler fordeles bitterstoffet, og smagen bliver meget fin. Det bitre aftager i friske rønnebær, efterhånden som de modnes. *Sæson:* august-september. *Svind:* 1 kg svinder ca. 150 g. Bærrene pilles af stilkene og skylles.

Rønnebær-æblegelé

500 g rønnebær, 500 g umodne æbler, 4-5 dl vand.

Til hver liter siet saft: 1 kg sukker, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Skyllede rønnebær og vaskede, ituskårne æbler varmes langsomt med vandet under låg og koges, til saften træder ud. Mosen hænges til afdrykning i saftposen natten over. Saften måles og bringes i kog. Sukkeret røres langsomt i, mens saften koger. Geleen koges til saftdråberne falder tungt fra skeen. Skummes og tilsættes Atamon. Geleen hældes op i Atamonskyllede glas, der lukkes dagen efter.

SLÅEN

Slåen er i slægt med blommer og er en lille blådugget frugt med grønt kød og en stor sten. Smagen i friske slåen er meget sammensnerpende, men efter frostnætter kan frugten indsamles, og syltes til saft. Af slåen fremstilles også vin. Hele slåen kan det ikke betale sig at sylte. Stenen er for dominerende.

Slåensaft

Hertil anvendes slåen, der har fået frost.

Til hver liter saft:

350-400 g sukker, 1/4 tsk. Atamonpulver eller 1/2 tsk. flydende Atamon.

De rensede bær overhældes med kogende vand, der skal dække bærrene. Bærrene gives et opkog, så de brister. Henstår til næste dag, hvor saften gives et opkog og hældes over bærrene igen. Står til næste dag, hvorefter saften sies fra, måles og gives et opkog sammen med sukker. Saften skummes og tilsættes Atamon. Kommes på Atamonskyllede flasker, der lukkes med det samme.

SOLBÆR

Solbær hører til ribsfamilien og er sorte bær med en dybrød saft, der er meget vitaminrig. Solbær indeholder mere C-vitamin end citroner og desuden lidt A-vitamin. Solbær modnes før ribs, og sæsonen er ret kort. *Sæson:* juli. *Svind:* 1 kg svinder ved rensning 20-50 g. Man behøver ikke at klippe blomsten af før syltningen, men stilkene skal fjernes. Bærrene skylles godt og lægges til afdrypning. Ønsker man at fortynde solbær med vand, kan det være praktisk af hensyn til geleringen at tilsætte 2 tsk. Non-Oxal pr. kg. solbær.

Solbær syltetøj (ca. 1 1/2 liter)

1 kg solbær, 2 1/2 dl vand, 650 g sukker, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

De skyllede bær koges i vandet 5 min. under låg. Sukkeret drysses i under omrøring. Syltetøjet gives et opkog, hvorefter bærrene fyldes på varme, Atamonskyllede glas. Saften koges 3-5 min., skummes, tilsættes Atamon og hældes over bærrene. Glassene lukkes.

Solbær på bedste måde (ca. 1 1/2 liter)

1 kg solbær, 1 dl vand, 2 spsk. citronsaft, 650 g sukker, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

De skyllede bær, vand og citronsaft varmes langsomt under låg, til bærrene safter. Bærrene koges sagte 5 min. Sukkeret røres i og gives et opkog. Atamon tilsættes. Syltetøjet hældes op i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Solbær med rom (ca. 1 3/4 liter)

1 1/2 kg solbær, 2 dl vand, 1 kg sukker, 1-2 dl rom, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Solbær og vand varmes langsomt under låg, til det safter. Bærrene koges sagte 5 min., til de skifter farve. Sukker, rom og Atamon røres i, så snart der er slukket. Syltetøjet røres, til sukkeret er helt smeltet og fyldes på Atamonskyllede glas, der lukkes.

Jo mere vand og sukker man blander i solbærrene, jo mindre bliver C-vitaminindholdet i det syltede. Friskplukkede, modne bær egner sig til gelé og syltetøj. Fuldmodne, evt. frosne bær egner sig til marmelade og saft.

Madam Mangors syltede solbær til steg (ca. 1 1/2 liter)

1 kg solbær, 2 1/2 dl vand, 1 1/4 dl eddike, 250 g farin, 1 tsk. nelliker, 1 spsk. kanel, 4 laurbærblade, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.

Solbærrene hældes i det kogende vand og vendes forsigtigt rundt, så de alle bliver varmpåvirkede. Eddike, sukker og krydderier tilsættes og syltetøjet koges ved ganske svag varme 10 min. Bærrene tages op og lægges i Atamonskyllede glas. Saften koges 5 min., skummes, tilsættes Atamon og hældes over bærrene og glassene lukkes. Syltetøjet serveres til steg og andre kødretter.

Solbærmarmelade (ca. 2 liter)

1 1/4 kg solbær, 1/2 liter vand, 1 kg sukker, 3 tsk. RødMelatin.

Solbærrene skylles og hældes i 1/2 liter kogende vand, hvori de koges 5 min. Sukkeret tilsættes og gives et opkog. Melatin og 2 spsk. ekstra sukker blandes godt med en gaffel og drysses fint ud over den kogende frugt under omrøring. Kogetid: 2 min. Marmeladen fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Solbær-hybenmarmelade. Se side 38

Alliancer med solbær. Se side 13-14-15

★ **Vitaminsaft af solbær og ribs** (ca. 2 liter)

★ *2 kg fuldmodne solbær, 1 kg fuldmodne ribs, 1/2 liter vand, 500 g sukker, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.*

★ Bærrene, der må være friskplukkede, fuldmodne og saftige, skylles, hvis det er nødvendigt. De overhældes med vandet og bringes langsomt i kog under låg og koges sagte 5 min., til bærrene brister. Saften hældes fra gennem en saftpose. Når man kan røre ved posen uden at brænde sig, vrider man også den tykke saft af kvaset. Saft og sukker gives et hurtigt opkog, skummes, tilsættes Atamon og fyldes straks på mørke Atamonskyllede flasker, der proppes til med det samme. For at bevare så mange C-vitaminer som muligt, må kogning, afdrypning og påfyldning ske så hurtigt, at bær og saft så kort tid som muligt er udsat for luftens iltning, der nedbryder C-vitaminer.

Kogt solbærsaft (ca. 1 liter)

1 kg fuldmodne solbær, 1/2 liter vand.

Til hver liter siet saft: 350 g sukker, 1/4 tsk. Atamonpulver eller 1/2 tsk. flydende Atamon.

De skyllede bær koges med vandet under låg ved svag varme, til bærrerne brister. Mosen hænges til afdrypning. Saften måles, bringes i kog og koges 5 min. med sukkeret. Skummet fjernes. Atamon tilsættes. Saften fyldes straks i varme Atamonskyllede flasker, der lukkes.

Rødgrødssaft med hele hindbær. Se side 59

Kogt solbærgelé

Opskrift og fremgangsmåde som ribsgeleé, se side 60

Rå solbærsaft

kan ikke anbefales, da C-vitaminet iltes og nedbrydes ved længere tids opbevaring af det råsyltede.

Rå solbærgelé

1 kg knapt modne solbær.

Til hver liter siet saft: 1 kg sukker, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Saften vrides ud af de rå bær. Sukker og Atamon drysses i saften under omrøring. Når sukkeret er smeltet, og saften begynder at gelere, fyldes den i Atamonskyllede geléglasser, der lukkes nogle dage efter.

Henkogte solbær

Til 1 liter glas beregnes:

1 kg solbær, 450 g sukker.

De rensede bær drysses med sukker og stilles lunt 1-2 timer eller koldt 1 døgn, til de safter. Kompotten fyldes i henkogningsglas, der lukkes og henkoges 30 min. ved 85° i vand eller ved 140° i ovn, se side 116. Langsom opvarmning og afkøling. Solbær kan også henkoges i sukkerlage.

STIKKELSBÆR

Stikkelsbærerne hører til ribsfamilien. De første stikkelsbær er grønne, C-vitaminrige og pektinrige. De bør være faste, glatte og uden pletter. De bruges til gelé, kompot, grød, suppe og sauce. De afløses af andre sorter, der modner i grønne, gule, røde og violette farver. De er alle dejlige spisebær, især når skallen er tynd og hårfri. De bruges en del til vinfremstilling. De grønne, røde eller violette bær kan syltes hele eller som marmelade. Modne bær er ikke pektinrige og kan derfor kun koges til gelé med Gul Melatin. *Sæson:* juni-august. *Svind:* 1 kg svinder ved rensning 40-50 g.

Stikkelsbær kompot (ca. 4 liter)

3 kg grønne stikkelsbær, 1 1/2 kg sukker eller farin, 1/2 liter vand, 2 tsk. Vanila, 2 tsk. Atamompulver eller 4 tsk. flydende Atamon.

Bærrene snittes i begge ender med en skarp kniv, så blomst og stilk fjernes. Snittet bevirker, at sukkerlagen bedre trænger ind og bærrene bliver ikke seje og runkne. Sukker og vand bringes i kog. Bærrene hældes i. Man slukker og dækker med et låg. 15 min. efter bringes kompotten atter i kog. Bærrene fyldes i varme, Atamonskyllede glas. Lagen koges stærkt 3 min. uden låg, skummes og tilsættes Vanila og Atamon. Lagen hældes i glassene, der lukkes.

Syltede, modne stikkelsbær (ca. 1 1/4 liter)

1 kg modne stikkelsbær, røde eller grønne, 500 g sukker, 1 dl vand, 1/2 tsk. kanel, 1 knsp. nelliker, 1/2 tsk. Atamompulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Sukker, vand og krydderier koges til en lage, hvori de nippede, skyllede bær koges sagte 2-3 min. Bærrene lægges i varme, Atamonskyllede glas. Saften gives et opkog, skummes, tilsættes Atamon og hældes over bærrene. Glassene lukkes.

Præstegårdens røde stikkelsbær (ca. 1 1/4 liter)

1 kg røde, modne bær, 1 1/2 dl vand, 1 spsk. eddike, 650 g farin, 1 tsk. Vanila, 1/2 tsk. Atamompulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Bærrene nippes, skylles og varmes under låg med vand og eddike, til de knapt brister. Sukkeret drysses i. Syltetøjet koges sagte 5 min. Vanila og Atamon røres i. Syltetøjet hældes op i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Stikkelsbærmarmelade (ca. 2 1/4 liter)

1 1/2 kg stikkelsbær, 1/4 liter vand, 3/4 kg sukker, 2 tsk. Rød Melatin.

Nippede, skyllede bær bringes langsomt i kog med vandet og koges helt ud. Sukkeret røres i og koges med 10 min. Melatin og 2 spsk. ekstra sukker blandes godt og drysses fint ud over den kogende frugt under omrøring. Marmeladen koges 2 min., hældes op i Atamonskyllede glas, der lukkes. Hvis man foretrækker skallerne findelt, kan bærrene males gennem kødmaskinen, før de koges.

Stikkelsbærmos, rå (ca. 1 liter)

1 kg modne, røde, grønne eller gule bær, 500 g sukker, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Modne bær nippes, skylles og males hurtigt gennem kødmaskinen. Mosen røres med sukker og Atamon, til sukkeret er opløst. Mosen fyldes i Atamonskyllede glas, stilles tildækkede i køleskab og lukkes dagen efter. Se råsyltning side 9.

Gammeldags kanelmarmelade (ca. 1 liter)

1/2 kg gule, modne stikkelsbær, 1/2 kg æbler, 2 dl vand, ca. 350 g sukker, 1 spsk. kanel, evt. en anelse allehånde, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Stikkelsbærrene nippes og skylles. Æblerne skylles og deles. Blomst, stilk og kernehus skæres fra. Bær og æbler males hurtigt gennem kødmaskinen. Mosen varmes med vandet under låg og koges ca. 20 min. under omrøring. Sukkeret røres i. Marmeladen smages til med kanel og evt. en anelse allehånde og koges 10 min. Atamon tilsættes. Marmeladen hældes op i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Hvis man ikke ønsker marmeladen mørkfarvet af stødt kanel, kan man i stedet for bruge hel kanel.

Stikkelsbær relish (ca. 1 1/2 liter)

500 g stikkelsbær, 250 g tomater, 1 rød og 1 grøn peberfrugt, 125 g løg, 1/2 fed hvidløg, 2 dl eddike, 1 dl lys sirup, 200 g sukker, 2 tsk. salt, 1 brev Melatin syltekrydderier, 1 stk. hel ingefær, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.

Den rensede frugt og de skoldede, pillede løg hakkes fint eller males gennem kødmaskinen. Alt blandes, overhældes med eddike, sukker, sirup og salt. Krydderier og ingefær lægges ved. Massen bringes langsomt i kog og koges ca. 10 min. Krydderierne fjernes. Atamon røres i. Relishen hældes i varme, Atamonskyllede glas, der lukkes.

Stikkelsbærgelé (ca. 1/2 liter)

1 kg grønne, umodne stikkelsbær, 1/2 liter vand. Pr. liter siet saft:

1 kg sukker, 1/4 tsk. Atamonpulver eller 1/2 tsk. flydende Atamon.

Skyllede, evt. nippede bær varmes langsomt med vandet under låg og koges ved svag varme 20-30 min. Saften sies fra gennem en saftpose. Mosen hænges til afdrypning 1/2-1 døgn. Saften måles og bringes i kog. Sukkeret drysses i under omrøring. Gelésaften koges sagte, til den er lyserød og dråberne falder tungt fra skeen. Skummet fjernes. Atamon tilsættes. Geleen hældes op i Atamonskyllede glas, der lukkes dagen efter.

Henkogte stikkelsbær

Til 1 liter glas beregnes:

750 g stikkelsbær, lage: 3 1/4 dl vand, 150-200 g sukker.

De nippede, skyllede bær fyldes i henkogningsglas. Vand og sukker koges til en lage, der skummes og hældes over frugten, eller sukkeret drysses direkte på frugten og koldt vand hældes over. Glassene tørres i kanten, lukkes og henkoges 30 min. ved 85° i vand, i ovn ved 140°. Glassene opvarmes og afkøles langsomt.

Grønne stikkelsbær i vand på flasker

Hertil anvendes grønne, umodne bær.

Til 5 stk. 1/2 liter flasker beregnes:

1 1/2 kg stikkelsbær, 1 liter vand, 1 tsk. citronsyre, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.

De klippede, skyllede bær lægges i kogende vand, til de skifter farve. De fyldes i Atamonskyllede flasker. Lagen gives et opkog, tilsættes citronsyre og Atamon og hældes over bærrene. Flaskerne bindes til med det samme. Hvis bærrene er for længe i det kogende vand, så de brister, må lagen først hældes over, når den er kold.

Til gelé af frossen og moden frugt anvendes Gul Melatin.

TOMATER

Tomaten er i familie med kartofflen og kan dyrkes på friland hos os. De fleste tomater dyrkes i drivhus og fås hele året. Friske tomater indeholder A- og C-vitaminer, lidt mineralsalte, lidt citronsyre. De har en forfriskende smag. Man sylter umodne og modne tomater både sødt og surt. Den billige *sæson* falder i august-september. *Svindet* er 1-2%. Den bedste smag og farve sidder i skallen, og det er ikke nødvendigt at flå frugten. Hvis man absolut ønsker at gøre det, må tomaterne overhældes med kogende vand og stå et øjeblik, derefter kan skallen nemt flås af.

Grønne tomater, syltet med Vanila (ca. 1/2 liter)

1/2 kg små, grønne tomater.

Lage: 1 1/2 dl eddike, 1 1/2 dl vand, 200 g sukker, 2 tsk. Vanila, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Tomaterne vaskes og prikkes dybt nogle gange med en gaffel. Eddike, vand og sukker koges til en lage. Tomaterne lægges i lagen, ét lag tomater ad gangen og koges ved svag varme i 5-7 min. Tomaterne lægges i et varmt, Atamonskyllt glas. Lagen koges op og fjernes fra varmen. Vanila og Atamon tilsættes. Lagen hældes over tomaterne og glasset lukkes. Tomaterne skal trække i lagen i ca. 2 uger, før de spises.

Sursyltede, grønne tomater (ca. 2 liter)

1 kg tomater, 1 liter eddike, 1 tsk. salt, 250 g sukker, 250 g perleløg, 1 fed hvidløg, 2 skærme dild, 25 g peberrod, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.

Tomaterne vaskes, prikkes dybt og varmes op i eddiken. Salt og sukker røres i. Tomaterne koges ca. 3 min. og lægges i Atamonskyllede krukker. Perleløgene dækkes med kogende vand, pilles og koges i lagen 5 min. sammen med hvidløg, dild og skrabet, skiveskåret peberrod. Løg, dild og peberrod tages op med hulske og lægges ned til tomaterne. Lagen koges ind 15 min. Atamon tilsættes. Lagen hældes i krukken, der lukkes.

Syltede, røde tomater (ca. 1 1/4 liter)

1 kg røde tomater på størrelse med valnødder, 500 g sukker, 1 1/2 dl eddike, 1 1/2 dl vand, 1 tsk. Vanila, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.

Eddike og vand hældes kogende over de vaskede tomater, som derefter kan flås efter nogle minutters forløb. Lagen tilsættes sukker. De flåede tomater koger heri 3-5 min. De lægges i varme, Atamonskyllede glas. Lagen koges ind 15-20 min. uden låg, skummes, tilsættes Vanila og Atamon og hældes varm over tomaterne. Glassene lukkes.

Grøn tomatmarmelade (ca. 1 liter)

1 kg grønne tomater, saft af 1 citron, 500 g sukker, 1/2 tsk. Atamompulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

De skyllede, delte tomater males hurtigt gennem kødmaskinen, tilsættes citronsaft og varmes langsomt under låg. Mosen koges 15 min. Sukkeret røres i. Marmeladen koges 5 min. og kan smages til med ingefær, som får et opkog med. Atamon tilsættes. Marmeladen fyldes i varme, Atamonskyllede glas, der lukkes.

Tomat-æblemarmelade (ca. 2 liter)

1 kg røde, modne tomater, 1 kg sure æbler, 3 spsk. citronsaft, 1/2 kg sukker, 3 tsk. Rød Melatin.

Tomater og æbler skylles og deles. Blomst, stilk og kernehus skæres af æblerne. Frugten males hurtigt gennem kødmaskinen, blandes med citronsaft og varmes langsomt under låg. Mosen koges ca. 15 min. Det meste af sukkeret røres i og koges med 5 min. Melatin og resten af sukkeret blandes godt og drysses i den kogende marmelade under omrøring. Marmeladen koges stærkt 2 min. og fyldes i varme, Atamonskyllede glas, der lukkes.

★ Tomat juice. Amerikansk opskrift (ca. 1 1/4 liter)

- ★ *1 1/2 kg røde puré-tomater, 1 1/2 liter kogende vand, 1 spsk. salt,*
- ★ *1 tsk. sukker, 2 spsk. eddike, 1 1/4 tsk. Atamompulver eller 2 1/2 tsk.*
- ★ *flydende Atamon.*

Tomaterne dækkes med kogende vand, står her i 2 min. og afkøles i rindende, koldt vand. De afdryppes, deles i kvarte og moses gennem en fin sigte, så skaller og kerner holdes tilbage. Der bliver godt 1 1/4 liter tomatssaft, der blandes med krydderierne og varmes op, netop *til* kogepunktet. Juicen må ikke koge. Atamon tilsættes. Saften fyldes i varme, Atamonskyllede flasker, der lukkes.

Tomatpuré kan fryses rå eller kogt.

★ **Tomatsaft og puré**

★ *Saft: 3 kg røde, fuldmodne purétomater, 2 dl vand, 1 spsk. eddike, 2 tsk. salt, 1 tsk. sukker, 1 1/2 tsk. Atamonpulver eller 3 tsk. flydende Atamon.*

★ *Pure: Mos af 3 kg tomater, 1 tsk. salt, 4 tsk. sukker, 3 spsk. eddike, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.*

Tomaterne skylles, skæres itu og blandes med vand, eddike, salt og sukker. De bringes i kog under låg og koges sagte 1/2 time. Mosen hænges til afdrypning i saftposen. Den afløbne saft gives et opkog og tilsættes Atamon. Den fyldes i Atamonskyllede flasker, der proppes til med det samme.

Mosen gnides gennem et dørslag. Pureen blandes med salt, sukker og eddike, koges 5 min., skummes og tilsættes Atamon. Den hældes op og lukkes. Af 3 kg tomater bliver ca. 1 1/2 liter saft og 3/4 liter puré.

Tomatpuré

2 kg fuldmodne purétomater. Til hver liter puré:

10 g salt, 10 g sukker, 1 spsk. eddike, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.

Vaskede, ituskårne tomater koges ved svag varme 20 min. under låg og pureres derefter gennem en sigte, så kun kerner og skaller er tilbage. Pureen kan koges ind ca. 3 timer uden låg, til den er jævn. Den måles, koges 5 min. med salt, sukker og eddike og tilsættes Atamon, når der er slukket. Den kan uden indkogning jævnes med 3 tsk. Rød Melatin, den skummes og hældes i Atamonskyllede glas med det samme. Lukkes straks.

Tomatketchup (ca. 6 1/2 liter)

5 kg fuldmodne puré-tomater, 2 kg æbler, 1/2 kg løg, 3 røde peberfrugter eller 5 tsk. paprika, 65 g salt, 250 g sukker, 1 dl eddike, 5 tsk. Atamonpulver eller 10 tsk. flydende Atamon.

Skyllede tomater, ituskårne æbler uden blomst, stilk og kernehus, samt skoldede, pillede løg og kødet af peberfrugterne, uden stilk og kerner males hurtigt gennem kødmaskinen. Mosen koges sagte 1/2 time med salt, sukker og eddike. Mosen gnides gennem et dørslag. Pureen koges 10-15 min. uden låg. Atamon tilsættes. Pureen fyldes i varme, vidhalsede, Atamonskyllede flasker, der lukkes.

Amerikansk tomatketchup

5 kg røde, fuldmodne tomater, 500 g sure æbler, 325 g løg, 3 fed hvidløg, 1/4 selleri, 3 dl vand, 3 spsk. salt, 1 1/2 tsk. peber, 200 g sukker, 1 spsk. gult sennepspulver, 1 spsk. kanel, 2 tsk. allehånde, 2 tsk. nelliker, 1/2 liter eddike. Til hver liter tomatketchup: 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.

Vaskede, ituskårne tomater og æbler varmes langsomt op under låg til de safter, og gnides gennem en grov sigte. Pillede løg og hvidløg, samt skrællet, ituskåret selleri koges 20 min. i 3 dl vand dækket af et låg. Vand-et sies fra og blandes i tomatpureen sammen med salt, sukker og de øvrige tørre krydderier. Pureen koges 1 time før eddiken tilsættes og derefter ca. 1 time, til den er jævn, hele tiden uden låg. Den indkogte puré måles, skummes og tilsættes Atamon. Den hældes i Atamonskyllede flasker, der lukkes.

Chilisauce (ca. 1 3/4 liter)

2 kg røde puré-tomater, 175 g løg, 1 fed hvidløg, 2 røde og 1 grøn peberfrugt, 1/4 liter eddike, 250 g sukker, 1 spsk. salt, 1/8 tsk. cayennepeber, 1 tsk. ingefær, 1 tsk. muskat, 1 tsk. karry, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.

De skyllede tomater, de skoldede, pillede løg og kødet af peberfrugterne uden stilk og kerner skæres itu og males hurtigt igennem kødmaskinen. Mosen blandes med eddike, sukker og krydderier og koges uden låg 1/2-1 time, til sauceen begynder at blive jævn. Atamon røres i. Sauceen fyldes i Atamonskyllede flasker, der lukkes.

Grønne tomater og løg pickles (ca. 3 liter)

1 1/2 kg små, grønne tomater, 1/2 kg løg af samme størrelse, 3/4 liter eddike, 525 g sukker, 1 1/2 spsk. salt, 1 brev Melatin syltekrydderier, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.

Tomaterne skylles, tørres og skæres i kvarte. Løgene skoldes, pilles og deles også i kvarte. Eddiken koges op. Sukker og salt røres i. Krydderiposen lægges i lagen sammen med tomater og løg. Picklesen bringes i kog og koges sagte 5 min. Tomater og løg lægges i en Atamonskyllet 3-liter krukke. Lagen koges ind 5 min. og skummes. Krydderierne fjernes. Atamon tilsættes. Lagen hældes i krukken. Et let pres lægges øverst. Krukken lukkes.

TYTTEBÆR - TRANEBÆR

Tyttebær og tranebær hører til bøllefamilien. Tyttebær er mørkerøde og vokser vildt på heder, i moser og fyrreskove. De fleste tyttebær, der forhandles her i landet, plukkes i Sverige. Tyttebær og tranebær er vitaminfattige. Tyttebær har en besk smag, så længe de er friske, men giver et fortrinligt syltetøj, særlig sammen med pærer, der neutraliserer den syrlige, beske smag. Tyttebær indeholder benzoesyre og er derfor lette at konservere. *Sæson:* august-november.

Tranebær syltetøj (ca. 1 1/2 liter)

1 kg tranebær, 3 dl vand, 3/4 kg sukker, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Tranebærerne skylles og sorteres. Varmes langsomt med vandet under låg til kogepunktet. Koges ved svag varme 5 min. Sukkeret tilsættes og koges med 5 min. Skummet fjernes. Atamon tilsættes og syltetøjet fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Tyttebær syltetøj (ca. 2 liter)

1 1/2 kg tyttebær, 1/2 dl vand, 3/4 kg sukker, 2 tsk. Rød Melatin.

Tyttebærerne skylles og sorteres. Bærrene afdryppes og varmes med vandet under låg, til de safter. Bærrene koges 3-5 min. i saften. Det meste af sukkeret røres i og koges med 5 min. Melatin og resten af sukkeret blandes godt og drysses i under omrøring. Syltetøjet koges stærkt 2 min. Evt. skum fjernes. Tyttebærsyltetøjet fyldes i varme, Atamonskyllede glas, der lukkes.

Tyttebær med blomster (ca. 2 liter)

1 kg tyttebær, 1 kg saftige blomster, 3/4 dl vand, 650 g sukker, 3 tsk. Rød Melatin, evt. 1/2-1 tsk. muskat.

Tyttebær og flækkede, udstenede blomster varmes med vandet under låg, til det safter. Frugten gives et opkog. Det meste af sukkeret drysses i. Derefter fremgangsmåde som tyttebær-syltetøj.

★ Tyttebær med ferskner, pærer og rosiner (ca. 2 liter)

- ★ *1 kg tyttebær, 1/2 dl vand, 350 g friske, modne ferskner,*
- ★ *250 g saftige pærer, 250 g lyse rosiner, 500 g sukker,*
- ★ *1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.*

Tyttebærerne skylles, sorteres og afdryppes. Fersknerne skoldes, flås, flækkes og udstenes. Kødet skæres i både. Pærerne skrælles, deles og befries for blomst, stilk og kernehus. Skæres i både. Al frugten blandes og dampes under låg, til det safter. Frugten koges sagte ca. 15 min. Skolde-

de, afdryppede rosiner og sukker drysses i. Syltetøjet koges 10 min. uden låg. Skummet fjernes. Atamon tilsættes. Syltetøjet fyldes i varme, Atamonskyllede glas, der lukkes.

Tyttebær med græskar (ca. 3 liter)

1 kg tyttebær, 1 kg græskarkød, 1/4 liter vand, 1 kg sukker, 3 tsk. Rød Melatin, 1 tsk. Vanila.

Tyttebærrene skylles, sorteres og afdryppes. Græskarkødet skæres i strimler på 3 cm. Frugten blandes og varmes med vandet under låg, til det safter og koges 10 min. Det meste af sukkeret drysses i og koges med 10 min. Melatin og resten af sukkeret blandes godt og drysses fint ud over det kogende syltetøj under omrøring. Koges 2 min., skummes, smages til med Vanila, hældes op i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Tyttebær med pærer (ca. 2 1/4 liter)

1 1/2 kg tyttebær, 1/2-1 kg pærer, 750 g sukker, 2 tsk. Rød Melatin.

Tyttebær og pærebåde, uden blomst, stilk, kernehus og skræl varmes langsomt under låg, til det safter. Frugten koges 5-10 min., til pærestykkerne næsten er møre. Det meste af sukkeret drysses i. Fremgangsmåde derefter som ovenfor. Hårde, umodne pærer koges først halvmøre i 2 dl vand, før tyttebærrene tilsættes.

Tyttebær med æbler (ca. 2 3/4 liter)

1 1/2 kg tyttebær, 1/2-1 kg æbler, 2 dl vand, 1 1/4 kg sukker, 1 tsk. Vanila, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Tyttebær og skrællede æblestykker uden blomst, stilk og kernehus varmes med vandet under låg og koges ca. 5 min., til æblerne er halvmøre. Sukkeret drysses i og koges med 5 min. Syltetøjet skummes. Vanila og Atamon røres i. Portionen hældes i varme, Atamonskyllede glas, der lukkes.

Råsyltede tyttebær (ca. 1 1/2 liter)

1 kg tyttebær, 1/2 kg sukker, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Frugten skylles, afdryppes og drysses med sukker. Stilles i køleskab. Røres med mellemrum nogle dage, til sukkeret er smeltet. Atamon tilsættes. Syltetøjet fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes dagen efter.

VINDRUER

Vindruer kan dyrkes herhjemme på friland og modnes på sydmur. De er meget velsmagende og søde, væsentlig på grund af druesukker, som er meget let fordøjeligt. De indeholder kun lidt syre, lidt mineralsalte og vitaminer.

Råsyltede vindruer

1 kg vindruer, 750 g sukker, 1 tsk. citronsyre, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Druerne skylles og befries for stilken. En tredjedel af dem knuses og røres med citronsyre. Resten af druerne drysses i lagvis med sukkeret. Atamon tilsættes. Krukken dækkes til og stilles koldt. Der røres deri med mellemrum, til saften er klar. Hældes i Atamonskyllede glas, der lukkes 1-2 dage efter.

Vindruegelé (1 1/4 liter)

1 liter usødet vindruesaft, 6 spsk. citronsaft, 1 brev Gul Melatin (40 g), 750 g sukker.

Vindruesaft, citronsaft og Gul Melatin bringes i kog og koges 1 min. Gryden tages fra varmen. Sukkeret røres i. Geleen bringes i kog og koges 1 min. Skummes og kommes i Atamonskyllede glas, der lukkes dagen efter.

VALNØDDER

Valnødder dyrkes herhjemme. Træerne kan blive meget gamle og meget store. Valnødder modner i september-oktober. Da krænges den grønne frøkappe af, og valnødden, som vi kender den bedst, falder ud. Valnødder skylles i Atamonopløsning og tørres udbredt i luften eller i stuetemperatur. De hænges op i tynde gazeposer på loftet. Valnødderne syltes umodne, i slutningen af juli, mens de endnu er grønne og dækket af frøkappen. Denne indeholder et brunt farvestof, som er svært at få af hænder og tøj. Svind på 1 kg valnødder med skal er 500 g.

Syltede, grønne valnødder (ca. 1 1/2 liter)

1 kg valnødder, 1 kg sukker, 1 1/2 dl eddike, 5 dl vand, 2 tsk. Vanila, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

De grønne, bløde valnødder plukkes i sidste halvdel af juli, inden skallen bliver hård. Gennemprickes på kryds og tværs med en gaffel og lægges i koldt vand i 10 dage. Vandet skiftes dagligt. Valnødderne koges halvmøre i vandet og bliver meget mørke. 5 dl af kogevandet tilsættes eddike og sukker og heri koges valnødderne helt møre ca. 10-15 min. Frugten lægges i Atamonskyllede glas, lagen koges op, skummes, tilsættes Vanila og Atamon og hældes over valnødderne. Glassene lukkes.

ÆBLER

Æbler er vor mest alsidige spisefrugt. Sorterne er utallige og deles groft i madæbler og spiseæbler, men skellet er ikke stort. Nogle arter modner tidligt i august og andre i september og oktober. C-vitaminer findes i den friske frugt, men aftager med opbevaringen. Den største C-vitaminmængde findes i skrællen, og lige indenfor, hvorfor æblerne så vidt muligt bør bruges med skræl. *Svind* på æbler, er ca. 200 g på 1 kilo.

Æblemarmelade (ca. 2 liter)

2 kg æbler, 1/4 liter vand, evt. 2 tsk. citronsyre eller 4 spsk. citronsaft, 400 g sukker, 1 tsk. Vanila, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.

De skyllede, ituskårne æbler befries for blomst, stilk og kernehus og males hurtigt gennem kødmaskinen. Mosen koges i vandet under låg 10 min. Til sætning af citronsyre/citronsaft holder mosen lys. Sukkeret drysses i og koges med endnu 10 min. Vanila og Atamon røres i. Marmeladen fyldes i varme, Atamonskyllede glas, der lukkes.

Æble-abrikosmarmelade. Se side 12

Æble-blommemarmelade (ca. 3 liter)

2 kg æbler, 1 kg blommer, 2 dl vand, 2 tsk. citronsyre eller 4 spsk. citronsaft, 500 g sukker, 1 tsk. ingefær, 2 tsk. Atamonpulver eller 4 tsk. flydende Atamon.

Fremgangsmåde som æblemarmelade. Blommerne udstenes og males gennem kødmaskinen sammen med æblerne. Marmeladen kan smages til med ingefær, kanel eller Vanila.

Æble-græskarmarmelade. Se side 33

Æble-hybenmos. Se side 39

Æble-hyben-rosinmarmelade. Se side 38

Æble-hyldebærmarmelade. Se side 40 (grevinde syltetøj)

Ingefærmarmelade med æbler (ca. 2 1/4 liter)

2 kg madæbler, 1/2 liter vand, revet skal og saft af 3 citroner, 250 g syltet ingefær, 1/2 dl ingefærlage, 2 tsk. stødt ingefær, 1 kg sukker, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.

De skyllede æbler skrælles, deles, befries for blomst, stilk og kernehus og skæres i både. De koges med vandet under låg ca. 15 min. til de er helt udkogte. Citronskal og saft, samt snittet ingefær, ingefærlage og stødt ingefær røres i sammen med sukkeret. Marmeladen koges uden låg 5-10 min. Atamon tilsættes. Marmeladen fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Æble-pæremarmelade. Se side 54

Æble-stikkelsbærmarmelade. Se side 66 (kanelmarmelade)

Æble-tomatmarmelade. Se side 69

Æble-tyttebær syltetøj. Se side 73

★ **Æblemos** (Ca. 1 1/2 liter)

★ *2 kg æbler, 1-2 dl vand, 350 g sukker, 2 tsk. citronsyre eller 4 spsk. citronsaft, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.*

★ De skyllede, ituskårne æbler koges med vandet under låg, til de er helt udkogte. Mosen pureres, blandes med sukker og citronsyre/citronsaft og koges 5 min. Atamon tilsættes. Æblemosen fyldes i varme, Atamonskyllede glas eller krukker, der lukkes.

Æble-chutney (Ca. 2 liter)

1 kg sure æbler, 100 g løg, 1/2 kg grønne tomater, 1/2 liter eddike, 300 g rosiner, 1 spsk. salt, 2 tsk. ingefær, 1/4 tsk. cayennepeber, 1 spsk. tørt sennepspulver, 1/2 kg farin, saft og revet skal af 2 citroner, 3 tsk. Rød Melatin.

Æblerne skylles, skrælles og deles. Blomst, stilk og kernehus skæres fra. Løgene skoldes, pilles og hakkes. Tomaterne skylles og skæres i mindre stykker. Den skyllede, rensede frugt kan også males gennem kødmaskinen. Alt koges under låg i eddiken ved svag varme ca. 1/2 time, til det hele er mørt og kogt ud. Rosiner drysses i og derefter krydderierne, sukker samt citronskal og saft. Chutneyen koges igennem under omrøring. Hvis den ikke er tilstrækkelig jævn, kan der tilsættes Rød Melatin blandet med lidt sukker. Blandingen drysses fint ud over mosen under omrøring og koges med 2 min. Chutneyen hældes straks på Atamonskyllede krukker, der lukkes.

Kogt æblesaft

*1 kg æbler, 5 dl vand, 1 tsk. citronsyre eller 2 spsk. citronsaft.
Til hver liter siet saft: 200-300 g sukker, 1/4 tsk. Atamonpulver eller 1/2 tsk. flydende Atamon.*

Kun modne saftige æbler, giver nævneværdig saft. Vaskede, ituskårne æbler, vand og citronsyre/citronsaft bringes langsomt i kog under låg og koges ved svag varme, til æblerne brister og saften træder ud. Rør ikke deri, da trækker saften ind i æblerne, og man får en tyk mos og kun ganske lidt saft. Massen hældes straks i saftpose. Dagen efter måles saften og koges med sukkeret. Atamon tilsættes. Fyldes i varme Atamonskyllede flasker, der lukkes.

Kogt æblegelé

1 kg knapt modne æbler, ca. 3 dl vand.

Til hver liter siet saft: 1 kg sukker, 1/2 tsk. Vanila, 1/4 tsk. Atamonpulver eller 1/2 tsk. flydende Atamon.

De vaskede, ituskårne æbler med skræl og kernehus bringes i kog med vandet under låg og koges ved svag varme, til saften træder ud. Rør ikke i mosen, men hæld den straks i saftpose. Står køligt til afdrypning 1/2-1 døgn. Den siede saft måles, bringes i kog. Sukkeret drysses i og koges med saften 10-15 min., til geleen er lyserød, og dråberne falder tungt fra skeen. Skummet fjernes. Vanila og Atamon tilsættes. Geleen hældes op i Atamonskyllede glas, der lukkes dagen efter. Læs om gelékogning på side 8.

Henkogte æbler

Til 1 liter glas beregnes: ca. 1 kg æbler og lage af 1/4 liter vand, 125 g sukker, 1 tsk. citronsyre eller 2 spsk. citronsaft, 1 tsk. Vanila.

De vaskede æbler lægges, efterhånden som de skrælles, i koldt vand, tilsat 1 tsk. citronsyre pr. liter. Æblerne deles i 4-6 stykker, kernehusene fjernes. Vand, sukker og citronsyre/citronsaft koges til lage, hvori æblestykkerne koges i et lag ad gangen et par minutter. Æblerne lægges efterhånden i henkogningsglas. Lagen gives et opkog, tilsættes Vanila og sies, hvis det er nødvendigt. Lagen hældes over æblerne. Glassene lukkes og henkoges 30 min. ved 85° i vand, i ovn ved 140°. Langsom opvarmning og afkøling hjælper med til større holdbarhed og velsmag. Læs om henkogning side 115.

Æblesnitter i sukkerlage (ca. 3 liter)

2 kg æbler, 1 liter vand, 500 g sukker, 2 tsk. citronsyre eller 4 spsk. citronsaft, 1 tsk. Vanila, 2 tsk. Atamonpulver eller 4 tsk. flydende Atamon.

Æblerne skylles, skrælles og deles. Blomst, stilk og kernehus fjernes. Æblerne skæres i både. Vand, sukker og citronsyre/citronsaft bringes i kog. En trediedel af æblerne koges knapt møre heri og lægges i Atamonskyllede glas. Således koges æblerne i tre omgange. Lagen koges ind 5-10 min. Vanila og Atamon røres i. Lagen hældes over æblerne. Glassene lukkes.

Æbler, tørrede

Tørring af æbler er en nem konserveringsmetode. Der bruges intet sukker - kun varme. Til tørrede æbler anvendes faste, syrlige, knapt modne æbler. Æblerne vaskes, og kernehuset udbores. Æblerne skæres i ringe på

ca. 1 cm's tykkelse. Æbleskiverne lægges i koldt vand tilsat citronsyre (1 tsk. pr. liter vand), efterhånden som de er gjort i stand. Afdryppes og dypes et øjeblik i kogende vand. Tørres i ovnen ved en temperatur på 85° faldende til 40-50°. De skal være svampede at føle på. Fra 1-4 timer afhængig af sort og vandindhold. Ventilen skal stå åben under tørringen. De tørrede æbler kan opbevares i dåser med papir mellem lagene.

GRØNSAGER

I dette afsnit omtales de frugter og urter, vi normalt kalder grønsager. Køkkenmæssigt adskiller de sig fra de forannævnte frugter ved, at de ikke indeholder syrer. De kan syltes med Atamon i eddikelage. Enkelte kan saltes.

AGURKER

Agurker er frugter af agurkeplanten, der er nær beslægtet med melon og græskar. Frugten består af ca. 95% vand, ganske lidt kulhydrat og æggehvite-stof, lidt kalk, fosfor og jern, og få A-, B- og C-vitaminer. De slanke, kerneløse sorter egner sig til salat og kaldes derfor salatagurker eller slangeagurker. Der er små tynde eller buttede drueagurker, der syltes hele, og endelig de store, tykke asieagurker også kaldet asier.

Bitre agurker

Bitre agurker og asier kan fremkomme ved forkert dyrkning, for lidt vand, for høj temperatur eller for megen kunstgødning. Det bitre sidder fortrinsvis i stilkenden. Smag på agurker og asier, før de syltes. Er de bitre, saltes de først på sædvanlig måde, hvorefter de overhældes med ren eddike tilsat Atamon. Den bitre smag vil efter ca. 1 uges forløb være trukket ud i eddiken, herefter syltes de på sædvanlig måde med ny eddike, sukker, krydderier og Atamon.

Hvis lagen bliver uklar

skyldes det som regel mug- eller gæringsbakterier. Eddikesyltede ting, der mugner, skal kasseres. Eddikesyltede ting der gærer, kan som regel reddes.

Agurker eller asier gives et opkog i ren eddike og lægges efterhånden tilbage i de rensede glas eller krukker. Eddiken kasseres, og en ny lage af eddike og sukker koges, tilsættes 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon pr. liter, og hældes over straks. Dild og krydderier kasseres, og hvis det er nødvendigt for smagen, koges friske, blandede syltekrydderier med i den ny lage.

★ **Agurker, som aldrig slår fejl** (ca. 5 liter)

- ★ *ca. 4 kg grønne agurker.*
★ *Saltlage: 4 liter vand, 1/2 kg salt, 2 dl eddike, 4 tsk. Atamonpulver eller 8 tsk. flydende Atamon.*
★ *Eddikelage: 3 liter eddike, 2 kg sukker, 1/2 kg små løg, 2 dildskærme, 1 brev Melatin syltekrydderier, 3 tsk. Atamonpulver eller 6 tsk. flydende Atamon.*

Agurkerne børstes rene, snittes i begge ender og dækkes med koldt vand. Salt, eddike og Atamon blandes i. Et let pres lægges på. Krukken dækkes til og stilles koldt ca. 3 dage. Rør af og til deri. Saltlagen hældes fra. Agurkerne dækkes med kogende vand og udvandes 2 timer. Vandet hældes fra. Eddiken bringes i kog med halvdelen af sukkeret og hældes kogende over agurkerne, der holdes nede med et let pres og dækkes med et klæde. 2-3 dage efter hældes lagen fra, bringes i kog og tilsættes resten af sukkeret, skoldede, pillede løg, dildskærme og kogeposen med syltekrydderier. Kogetid: 10 min. Atamon røres i. Lagen hældes straks over agurkerne. Krydderiposen og et let pres lægges øverst. Krukken dækkes med et klæde og bindes til dagen efter.

★ **Grønne agurker med røde pebre** (ca. 5 liter)

- ★ *ca. 3 kg grønne agurker, 500 g perleløg, 2 røde peberfrugter.*
★ *Saltlage: 4 liter vand, 500 g salt.*
★ *Eddikelage: 4 liter eddike, 500 g sukker, 1 brev Melatin syltekrydderier, endnu 2 kg sukker, 4 tsk. Atamonpulver eller 8 tsk. flydende Atamon.*

Agurkerne børstes rene, snittes i hver ende eller prikkes. Løgene koges 3 min. i vand, afdryppes og pilles. Peberfrugterne flækkes, skylles fri for kerner og snittes. Stilken fjernes. Agurker, løg og peber lægges i en 5 liter Atamonskylllet krukke og dækkes med den kogende saltlage. Et let pres lægges på. Stilles koldt. Dagen efter hældes saltlagen bort. Eddike, 500 g sukker og krydderier koges op og hældes straks i krukken, der dækkes med et klæde. Dagen efter bindes krukken til. 1-2 uger efter sies eddikelagen fra, blandes med 2 kg sukker og bringes i kog. Atamon tilsættes. Lagen hældes også denne gang kogende over indholdet i krukken, der bindes til og opbevares koldt.

Krydderiposen kan fjernes, når smagen er tilpas - ca. 1 måned efter syltning.

Grønne agurker med løg og dild (ca. 5 liter)

ca. 3 kg grønne agurker, 500 g skalotteløg, 2 dildskærme. Saltlage: 3 1/2 liter vand, 450 g salt, 2 dl eddike, 2 tsk. Atamonpulver eller 4 tsk. flydende Atamon. Eddikelage: 2 1/2 liter eddike, 2 kg sukker, 1 brev Melatin syltekrydderier, 2 1/2 tsk. Atamonpulver eller 5 tsk. flydende Atamon.

Saltlagen koges, tilsættes eddike og Atamon og afkøles. Agurkerne børstes rene og snittes i begge ender. Løgene koges 3 min. i vand, afdryppes og pilles. Den kolde saltlage hældes over agurker og løg, der holdes nede med et let pres. Krukken dækkes til og stilles koldt ca. 2 dage. Saltlagen kasseres. Eddiken koges. Sukkeret drysses i. Når lagen igen koger, hældes agurker, løg, dild og krydderier i. Det hele varmes op, til lagen perler i kanten. Gryden fjernes fra varmen. Atamon røres i. Alt fyldes i en Atamonskylllet krukke, der dækkes med et klæde og bindes til dagen efter.

Skøre, pikante agurker (ca. 4 liter)

ca. 2 1/2 kg mellemstore agurker.

Saltlage: 2 1/2 liter kogt, koldt vand, 1/2 kg salt, 5 laurbærblade.

1. eddikelage: 1 liter kogt, koldt vand, 1 1/2 liter eddike, 1 tsk.

Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.

2. eddikelage: 2 liter eddike, 1 1/2 kg sukker, 1 tsk. ingefær, 1 tsk.

Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.

De prikkede agurker lægges i saltlage med laurbærblade 1-2 døgn og holdes under lagen med et let pres. Lagen hældes fra, og en ny lage af eddike og kogt, koldt vand tilsat Atamon hældes over. Agurkerne må stadig holdes under lagen med et let pres og kan stå i denne lage 2-5 døgn, som det passer bedst. Krukken må under hele tilberedningen stå koldt og dækket med et tyndt klæde. Denne lage sies også fra. Eddike, sukker og ingefær koges, tilsættes Atamon og hældes over agurkerne, der bindes til med det samme.

Ingefær kan skiftes ud med andre krydderier efter ønske.

Hvis grønne agurker vejer mere end 75 g pr. stk., bør de flækkes før syltningen.

Melatin-syltede agurker (ca. 4 liter)

3 kg små, grønne agurker, 1/2 kg perleløg, 75 g peberrod, 2 dildskærme.

Saltlage: 3 liter vand, 300 g salt, 3 tsk. Atamonpulver eller 6 tsk. flydende Atamon.

Eddikelage: 2 1/2 liter eddike, 1 1/4 kg sukker, 1 brev Melatin syltekrydderier, 2 1/2 tsk. Atamonpulver eller 5 tsk. flydende Atamon.

De vaskede, prikkede agurker lægges i kold saltlage 1 døgn. De tørres af og lægges lagvis med skoldede, pillede løg og skrabet, skiveskåret peberrod i en Atamonskyllet krukke. Dildskærmene lægges øverst. Eddike, sukker og krydderiposen koges sammen 10 min. og hældes straks over agurkerne. Krukken dækkes til og stilles koldt. Næste dag hældes lagen fra, koges 5 min., skummes, tilsættes Atamon og hældes igen varm i krukken, der bindes til med det samme. Krydderiposen kan fjernes, når smagen er passende.

Cornichons (ca. 3 liter)

ca. 1 kg små, grønne agurker

Saltlage: 1 liter vand, 200 g salt.

Eddikelage: 1 1/2 liter eddike, 2-3 laurbærblade, 2 fed hvidløg, 1/2 tsk. fennikel, 1/4 tsk. salvie, 1/4 tsk. timian, lidt frisk esdragon, 3-4 tørrede, røde chilier, 10 små løg, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.

Har man mange små, grønne agurker, så pil de allermindste fra og sylt dem som cornichons, de små, stærke, franske syltede agurker, der syltes helt uden sukker.

Agurkerne børstes rene, skylles og en skive skæres af hver ende. De lægges i saltlage 1 døgn. Lagen hældes fra. Agurkerne tørres af og lægges sammen med de skoldede og pillede løg i en Atamonskyllet krukke. Eddiken koges, afkøles og hældes derefter over agurkerne. Næste dag hældes eddiken fra og koges med alle krydderierne i 5 min., tilsættes Atamon og hældes over agurkerne. Et let pres lægges øverst, og krukken dækkes med et klæde. Krukken stilles koldt under hele tilberedningen. Bindes til dagen efter. Agurkerne skal stå en måneds tid, inden man begynder at spise dem.

Til syltning bruges husholdningseddike. Eddiken virker konserverende.

Dildagurker, lige til at spise (ca. 4 liter)

1 1/2 kg salatagurker, ca. 4 stk. eller 20 små, grønne agurker.

Saltlage: 2 liter vand, 200 g salt, 1 dl eddike.

Eddikelage: 1 1/2 liter eddike, 1 1/4 kg sukker, 1 bundt dild, 1 1/2 tsk. Atamonpulver eller 3 tsk. flydende Atamon.

Saltlagen koges og afkøles. Agurkerne børstes rene. Store salatagurker snittes i 4 cm lange stykker. Buttede, grønne agurker flækkes på langs. Små fingerstore agurker snittes i begge ender. Agurkerne dækkes med saltlagen, holdes nede med et let pres og stilles koldt. Dagen efter hældes saltlagen fra. Agurkerne afdryppes og lægges i en Atamonskylllet 4-liter krukke. Eddike og sukker bringes i kog. Skylllet dild klippes fint over gryden. Atamon tilsættes. Lagen hældes straks over agurkerne. Presset lægges på. Krukken dækkes med et klæde og bindes til, når indholdet er koldt. Agurkerne trækker hurtigt smag og kan spises få dage efter syltningen.

Krydder-agurker, stærke (ca. 2 liter)

ca. 1 kg grønne agurker

Saltlage: 1 liter vand, 100 g salt.

1. eddikelage: 1/2 liter eddike, 4 dl vand.

2. eddikelage: 1 liter eddike, 50 g sukker, 2-3 laurbærblade, 1/2 tsk. fennikel, 1/4 tsk. salvie, 1/4 tsk. timian, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.

Agurkerne børstes rene, skylles og snittes. Lægges i den kolde saltlage. Stilles koldt. Et let pres lægges over. Dagen efter hældes saltlagen væk. Eddike og vand bringes i kog og hældes kogende over. Der lægges atter pres øverst og dækkes med et klæde. 1-2 dage efter hældes lagen fra. Frisk eddike, sukker og krydderier koges sammen 5 min. Atamon tilsættes. Lagen hældes over agurkerne. Pres og klæde lægges over. Krukken bindes til dagen efter.

**Slimede/bløde asier og agurker er tegn på
bakterieangreb p.g.a. fugtig og varm opbevaring
i sylteperioden. Bør kasseres.**

Lageagurker (ca. 6 liter)

3 kg små, grønne agurker, vin-, kirsebær-, og solbærblade, 2 dild-skærme, 6 laurbærblade, 3 fed hvidløg, 1 brev Melatin syltekrydderier.

Saltlage: 3 liter vand, 300 g salt.

Eddikelage: 2 1/4 liter eddike, 3/4 liter vand, 75 g salt, 3 tsk. Atamonpulver eller 6 tsk. flydende Atamon.

De rensede, prikkede agurker lægges i kold saltlage 1 døgn, stilles koldt, tørres og lægges i en Atamonskyttet krukke lagvis med skyllede vin-, kirsebær- og solbærblade, dild, laurbærblade og hvidløg. Syltekrydderierne lægges øverst. Eddike, vand og salt koges til lage, skummes, tilsættes Atamon og afkøles. Den kolde lage hældes over agurkerne, der holdes nede med et let pres. Krukken bindes til med det samme. Lageagurkerne kan holde sig 4-5 måneder.

Krydderiposen fjernes fra det sur-søde, når dette er tilpas krydret.

Saltagurker (ca. 3 1/2 liter)

ca. 1 1/2 kg små grønne agurker, 2 liter kogt, koldt vand.

Eddikelage: 2 liter vand, 75 g salt, 1 1/2 dl eddike, 1 tsk. vinsyre, 2 tsk. Atamonpulver eller 4 tsk. flydende Atamon.

Agurkerne børstes rene, skylles og prikkes tæt. Endvidere skæres en snitflade af hver ende. Agurkerne dækkes med kogt, koldt vand, dækkes med et klæde og stilles koldt. Dagen efter koges vand, salt, eddike og vinsyre 5 min. Der kan tilsættes 1-2 laurbærblade eller 1 tsk. basilikum. Atamon blandes i. Lagen afkøles under låg. Vandet hældes fra agurkerne. De tørres i et klæde og lægges i en Atamonskyttet krukke. Den kolde lage hældes over. Der er rigelig lage, da agurkerne skal svømme frit. Krukken dækkes med et klæde og stilles koldt. Der røres dagligt deri 2-3 dage. Krukken bindes til.

**Asier og agurker er meget vandholdige og bør derfor forsaltes.
Asier og agurker skal stå køligt under saltningen.**

SALATAGURKER

Salatagurker anvendes umodne, grønne og med små eller ingen kerner. Sæson næsten hele året, men højsæsonen falder om sommeren. De skal være faste og sprøde.

Salatagurker kan syltes som polske agurker, dild-agurker og agurkesalat. Salatagurker har større vandindhold og dermed mindre tørstofindhold end de små grønne agurker. Derfor er det en god ide at lade dem trække lidt længere i lagen.

Syltede salatagurker (ca. 5 1/2 liter)

8-10 salatagurker, ca. 4 kg, 3 liter eddike, 1-2 fed hvidløg, 4 spsk. salt, 1 1/2 kg sukker, 1 brev Melatin syltekrydderier, persille, 3 tsk. Atamonpulver eller 6 tsk. flydende Atamon.

Salatagurkerne børstes rene, skrælles med kartoffelskrælleren og skæres i 3-4 cm tykke skiver. Eddiken bringes i kog med et pillet fed hvidløg (en trekant af det sammensatte løg), der derefter fjernes. Salt og sukker drysses i og koges 5 min. sammen med krydderiposen. Persillen skylles, tørres og hakkes groft eller klippes i små buketter, der kommes i eddiken sammen med agurkestykkerne. Det hele koges igennem 2 min. Atamon tilsættes. Agurkerne og lagen fyldes i en Atamonskylllet krukke. Et pres lægges øverst og krukken dækkes med et klæde og stilles koldt. 1-2 dage efter fjernes presset. Krukken bindes til.

★ Polske agurker (ca. 1 1/2 liter)

- ★ *1 kg salatagurker eller små agurker, 100 g salt.*
- ★ *1. eddikelage: 1/2 liter vand, 1/2 liter eddike.*
- ★ *2. eddikelage: 1 1/2 dl vand, 1/2 liter eddike, 400 g sukker, 2 laurbærblade, 10 cm skrabet, skiveskåret peberrod, 1 dildskærm, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.*

Agurkerne skal ikke skrælles. De børstes rene, skæres i skiver på 2-3 cm, der drysses lagvis med salt. Et let pres lægges på og de stilles koldt. Dagen efter hældes den dannede lage fra. Agurkerne afdryppes og lægges i en Atamonskylllet krukke. Vand og eddike bringes i kog og hældes varmt over. Dagen efter hældes lagen fra.

2. eddikelage koges med krydderier, tilsættes Atamon og hældes over med det samme. Krukken dækkes med et klæde og bindes til dagen efter.

Saltet agurkesalat

1 1/2 kg salatagurker, 1/2 kg salt, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.

De snittede agurker drysses med knapt halvdelen af saltet og står køligt under let pres et døgn. Salaten vrides fri for den lage, der er dannet og drysses ned igen med resten af saltet, blandet med Atamon. Et let pres lægges på. Krukken dækkes til og stilles koldt. Agurkesalaten udvandes 2-6 timer i koldt vand, der skiftes et par gange, trykkes tør og marineres som sædvanligt.

Syltet agurkesalat (2 liter)

4 salatagurker, 1 liter eddike, 200 g sukker, 2 1/2 tsk. salt, saften af 1-2 citroner, 3/4 tsk. peber, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.

Agurkerne vaskes og skæres i ikke for tynde skiver. Lægges i Atamonskyllede glas eller krukker. Eddike, sukker og salt koges, tages fra varmen og tilsættes peber, citronsaft og Atamon. Lagen afkøles og hældes over agurkeskiverne, der holdes nede med et let pres. Bindes til.

Dild agurker. Se side 82

Frosset agurkesalat. Se side 107

Asier

Asier bør være grønne med tydelige gule striber nedover.

Sæson: August-september. De vejer fra 3/4-1 1/4 kg pr. stk. De vaskes, skrælles tyndt, flækkes og udhules så kerner og kernehus fjernes.

SVindet er ca. 35% eller 350 g pr. kilo.

Bitre asier. Se side 78

Hvis lagen bliver uklar

må asierne skoldes i kogende eddike. Krukken skylles i Atamonopløsning, se side 4 og ny, kogende lage hældes over. Læs om fremgangsmåden under agurker, side 78.

Plasticbeholdere til syltning skal være godkendt til madvarer.

Asier, søde og sprøde (ca. 5 liter)

4 asier, ca. 5 kg.

Saltlage: 4 liter vand, 400 g salt, 2 dl eddike, 4 tsk. Atamonpulver.

Eddikelage: 2 liter eddike, 1 1/2 kg sukker, 250 g skalotteløg, 1 brev Melatin syltekrydderier, 5 cm peberrod, 1 dildskærm, 2 tsk. Atamonpulver eller 4 tsk. flydende Atamon.

Vand, salt og eddike gives et opkog, tilsættes Atamon og afkøles. Asierne skylles, skrælles, flækkes og udkernes. Asiebådene lægges i saltlagen under et let pres. Krukken dækkes med et klæde og stilles koldt til næste dag. Saltlagen kasseres. Asierne tørres og lægges i en Atamonskyllet krukke. Eddike, sukker og skoldede, pillede løg koges med krydderiposen 5 min. Skrabet, skiveskåret peberrod og dildskærm koges med et øjeblik til sidst. Atamon tilsættes. Lagen hældes straks over asierne. Et let pres lægges øverst, og krukken dækkes med et klæde. Den bindes til dagen efter.

★ Gyldne asier (ca. 10 liter)

★ *10 asier, ca. 8-10 kg, 4 liter vand, 400 g salt.*

★ *Eddikelage: 3 liter eddike, 1 1/2-2 kg sukker, 500 skalotteløg, 1 brev*

★ *Melatin syltekrydderier i kogepose, 1 dildskærm, 3 tsk. Atamonpulver eller 6 tsk. flydende Atamon.*

Asierne skylles, skrælles, flækkes og udhules. Overhældes med den kolde saltlage, og stilles koldt 1 døgn.

Asierne tørres, og lægges i en Atamonskyllet krukke. Eddiken bringes i kog, tilsættes sukkeret, pillede, skoldede løg, kogeposen med krydderierne og dildskærmen. Koges 5 min. Atamon tilsættes. Lagen hældes straks over asierne, der holdes nede med et let pres. Krukken dækkes med et klæde og bindes til dagen efter.

★ Melatin-syltede asier (ca. 8 liter)

★ *10 asier (8-10 kg), 600 g perleløg, 75 g peberrod.*

★ *Saltning: 200 g salt.*

★ *Eddikelage: 4 liter eddike, 2 kg sukker, 1 brev Melatin syltekrydderier, 6 laurbærblade, 2 dild skærme. 2 tsk. Atamonpulver eller 4 tsk. flydende Atamon.*

De vaskede, skrællede asier flækkes og udhules. De strøs med salt og stilles køligt under let pres 12 timer. Asierne gnides tørre i et rent klæde og lægges lagvis med halvkogte, pillede løg og skrabet, skiveskåret peberrod i Atamonskyllede krukker. Krydderierne og skoldede dildskærme lægges øverst. Eddiken bringes i kog og hældes kogende over. 1-3 dage efter hældes eddiken fra og bringes i kog med sukkeret. Lagen koges 5-10 min. Atamon tilsættes. Lagen hældes straks i krukken. Et let pres lægges øverst, og krukken dækkes med et klæde og bindes til dagen efter.

Saltede asier

1 kg asier, 500 g salt, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

De vaskede, skrællede asier flækkes, og udhules. Asierne lægges lagvis med en blanding af salt og Atamon i rene krukker. Pres lægges over. Krukken bindes til. Asierne udvandes før brugen.

Sønderjyske asier, råsyltede (ca. 4 1/2 liter)

5 asier, ca. 5 kg, 4 liter vand, 400 g salt.

Eddikelage: 3 liter eddike, 500 g skalotteløg, 1 brev Melatin syltekrydderier, 1 dildskærm, 1 1/2 kg sukker, 3 tsk. Atamonpulver eller 6 tsk. flydende Atamon.

De skyllede, skrællede, flækkede, udhulede asier overhældes med den kolde saltlage. Et klæde lægges over krukken, der stilles koldt i 2 dage. Saltlagen kasseres. Asierne tørres og lægges i en Atamonskyllet krukke. Løgene skoldes og pilles. De koges 3-5 min. i eddiken sammen med krydderiposen. Dildskærmen skoldes i eddiken et øjeblik. Sukkeret kommes i og eddiken gives et opkog. Atamon tilsættes. Lagen afkøles og hældes over asierne, der holdes nede med et let pres. Bindes til dagen efter.

Asier med løg og dild, hurtigt tillavet (ca. 2 1/2 liter)

2 asier, ca. 1 3/4 kg, 500 g skalotteløg, 1 dildskærm.

Saltlage: 1 liter vand, 100 g salt.

Eddikelage: 3/4 liter eddike, 500 g sukker, 1/2 spsk. Melatin syltekrydderier, 3/4 tsk. Atamonpulver eller 1 1/2 tsk. flydende Atamon.

Asierne skylles, skrælles, flækkes og udhules. Asiebådene deles på tværs. Løgene skoldes og pilles. Vand og salt bringes i kog. Asier og løg lægges i og koges 2 min., dildskærmen skoldes deri et øjeblik. Saltlagen sies fra. Asier, løg og dild lægges i en Atamonskyllet krukke. Eddike, sukker og krydderier gives et opkog. Atamon tilsættes. Lagen hældes straks over indholdet i krukken. Et let pres lægges øverst. Krukken dækkes med et klæde og bindes til dagen efter.

Karry-asier med løg (ca. 2 1/2 liter)

2 asier, ca. 1 3/4 kg, 1/2 kg perleløg.

Saltlage: 1 liter vand, 100 g salt.

Eddikelage: 3/4 liter eddike, 500 g farin, 1 1/2 tsk. karry, 1/2 spsk. Melatin syltekrydderier, 1 bundt dild eller 2-3 tsk. tørret dild, 3/4 tsk. Atamonpulver eller 1 1/2 tsk. flydende Atamon.

Asierne skylles, skrælles, flækkes og udhules. Asiebådene deles på tværs. Løgene skoldes og pilles. Vand og salt bringes i kog. Asier og løg

koges heri i 2 min. og lægges i en Atamonskyllet krukke. Eddiken bringes i kog. Sukker og karry røres i og koges med 5 min. Frisk dild skylles, rystes tør og klippes fint over gryden. Dild og sylte-krydderier gives et opkog. Atamon røres i. Lagen hældes straks så varm som muligt over indholdet i krukken. Et let pres lægges på. Krukken dækkes med et klæde og bindes til dagen efter.

Asiestrimler, til frokostpakken (ca. 2 liter)

2 asier, ca. 1 3/4 kg, 2 store løg, 1 liter kogende vand.

Eddikelage: 1 liter eddike, 650 g farin eller sukker, 1/2 spsk. Melatin syltekrydderier, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.

Asierne vaskes, skrælles og flækkes. Kernerne skrabes ud. Løgene skoldes og pilles. Asiebåde og løg dækkes med kogende vand og står således, til det er koldt. Vandet sies fra. Asierne snittes i strimler, løgene i skiver og lægges i en Atamonskyllet krukke. Eddike, sukker og krydderier koges 5 min. Atamon tilsættes. Lagen hældes straks over asierne, der dækkes med et klæde og bindes til dagen efter.

★ **Asie-peber pickles (ca. 2 1/2 liter)**

★ *2 asier, ca. 1 3/4 kg, 1 rød, 1 gul og 1 grøn peberfrugt.*

★ *Saltlage: 1 liter vand, 100 g salt.*

★ *Eddikelage: 3/4 liter eddike, 600 g sukker, 1/2 spsk. Melatin syltekrydderier, 3/4 tsk. Atamonpulver eller 1 1/2 tsk. flydende Atamon.*

Asierne skylles, skrælles, flækkes og udhules, samt skæres i strimler. Peberfrugterne flækkes. Kernerne skylles bort. Kødet skæres i strimler, stilkene fjernes. Vand og salt bringes i kog og hældes kogende over asier og peber. Et let pres lægges på, stilles køligt. 2 timer efter hældes saltlagen bort. Asier og peber afdryppes og lægges i en Atamonskyllet krukke. Eddike, sukker og krydderier koges sammen 5 min. Atamon tilsættes. Lagen hældes straks over asierne. Et let pres lægges på, og der bindes til dagen efter. Ønskes ikke så stærke asier eller agurker, fjernes posen efter 1 måneds forløb.

1 brev Melatin syltekrydderier i kogepose passer til ca. 3 liter eddike. I mindre portioner kan man give kogeposen et opkog i eddiken og fjerne den med det samme.

★ **Fyldte asier** (ca. 4 liter)

- ★ 2 kg små asier.
Saltlage: 2 liter vand, 200 g salt.
- ★ 1. eddikelage: 2-3 liter eddike, 2 tsk. Atamonpulver.
Fyld: 500 g farin, 250 g pillede, finthakkede løg, 50 g revet peberrod, 3 spsk. Melatin syltekrydderier.
2. eddikelage: 2 liter eddike, 1/2 spsk. Melatin syltekrydderier, 1 kg sukker, 2 tsk. Atamonpulver eller 4 tsk. flydende Atamon.

Asierne tørres rene, skrælles tyndt og lægges i kold saltlage i 24 timer. De tages op, tørres af og lægges i rå eddike 2 døgn under let pres. Asierne skal stå koldt under hele tilberedningen.

Eddiken kasseres. Asierne tørres igen af, snittes i den ene langside, og kernerne tages ud. Fyldet blandes sammen og fyldes i asierne, der bindes sammen med bomuldssnor og lægges i Atamonskyllede krukker. Frisk eddike, syltekrydderier og sukker gives et opkog og hældes kogende over asierne. Eddiken koges op et par gange med nogle få dages mellemrum. Efter sidste opkog tilsættes Atamon. Krukken bindes til mellem hvert opkog.

Asparges. Sæson: maj-juli. Svind: 30 pct.

Asparges skylles forsigtigt, børstes med en blød børste og skrælles fra hovedet og nedefter, så skrællen bliver tykkest forneden. Dette gøres nemmest med en kartoffelskræller.

Grønne asparges skrælles ikke, men det træede forneden skæres bort. Både grønne og hvide asparges kan fryses eller syltes.

Syltede asparges (ca. 1 liter)

- 1 kg asparges, 1/4 liter vand, 1/2 tsk. salt.
Eddikelage: 3 dl eddike, 50 g sukker, 1 tsk. salt, 1/2 tsk. kanel, 1/4 tsk. nelliker, 1/4 tsk. Atamonpulver eller 1/2 tsk. flydende Atamon.

De rengjorte asparges skæres i stykker på 4 cm, der koges 5 min. i vand med salt. Aspargesstykkerne lægges til afdrypning på en sigte. Aspargesstykkerne koges 2-3 min. i eddikelagen, tilsættes Atamon og fyldes i Atamonskyllede glas eller krukker, der lukkes.

BØNNER. Sæson: august-oktober. Svind: ca. 6 pct.

★ Syltede bønner (ca. 2 liter)

- ★ *1 kg gule eller grønne bønner, 1 bundt grøn dild, 2 laurbærblade. Saltlage: 1 liter vand, 1 spsk. salt.*
- ★ *Eddikelage: 3/4 liter eddike, 400 g sukker, 3/4 tsk. Atamonpulver eller 1 1/2 tsk. flydende Atamon.*

Bønnerne ribbes og skylles. Store bønner deles i stykker på 3-4 cm. Vand og salt bringes i kog. Bønnerne hældes i og koges 5-6 min. De afdrypes og lægges i en Atamonskylllet krukke. Skyllt dild og laurbærblade lægges i. Eddike og sukker koges sammen 5-10 min. Atamon tilsættes. Lagen hældes straks over indholdet i krukken, der bindes til med det samme.

Saltede bønner

1 kg grønne bønner (voks bønner egner sig ikke til saltning), 500 g salt, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Grønne bønner tørres rene i et tørt klæde, ribbes og kan saltes hele eller snittede. De drysses med saltet og står under let pres. Opbevares koldt og tørt.

Bearnaise-essens (ca. 1 liter)

250 g gulerødder, ca. 40 g kørvel, 4 bundter persille, 1 skærm dild. 1 kvist timian, 10 g løvstikkeblade, 100 g chalotteløg, 1 fed hvidløg. 50 g peberrod, 50 g selleri, 1 liter eddike, 1 dl hvidvin, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

De vaskede, skrabede gulerødder skæres i terninger og lægges i en gryde sammen med skyllede, grønne blade, de pillede løg, den skrabede, skiveskårne peberrod, revet selleri og eddiken. Det hele koges ved svag varme ca. 20 min. Essensen sies, tilsættes hvidvin og Atamon og hældes på Atamonskyllede flasker, der tilbindes straks. Essensen kan anvendes efter en måneds forløb, men vinder i velsmag ved længere lagring.

Krydder-eddike

Friske, renskyllede og afdrippede krydderurter som basilikum, dild, esdragon m.m. kan hver for sig eller blandet efter smag, fyldes i Atamonskyllede flasker eller glas, der fyldes 3/4. Frisk, nyoplukket eddike f.eks. Monini vineddike, hældes over. Beholderne lukkes og stilles ca. 2 uger i solen. Eddiken sies fra og fyldes i rene Atamonskyllede flasker, der lukkes til.

Rosen-eddike, lyserød

Højrrøde rosenblade kommes i flaske eller glas og trækker i eddike uden farve eller hvidvinseddike.

Syltede løg (ca. 1 3/4 liter)

1 kg små, ensartede løg, 3/4 liter eddike, 350 g sukker, 1 spsk. salt, 5 cm peberrod, 2 dildskærme, 3/4 tsk. Atamonpulver eller 1 1/2 tsk. flydende Atamon.

Løgene dækkes med kogende vand og står heri et par minutter. De afdrypes og pilles. Eddike, sukker, salt, skrabet peberrod og dildskærme bringes i kog. Løgene koges i lagen 5 min., til de knapt er møre. Atamon tilsættes. Det hele hældes i Atamonskyllede glas eller krukke, der lukkes.

Hvidløg, syltede med Melatin syltekrydderier

20 hvidløgsfed, 3 dl eddike, 1 brev Melatin syltekrydderier, 1/4 tsk. Atamonpulver eller 1/2 tsk. flydende Atamon.

1/2 liter vand bringes i kog. Hvidløgene kommes i. Vandet bringes atter i kog. Hvidløgene koges 1 min. Vandet hældes fra. Hvidløgene pilles og lægges i isvand i ca. 10 minutter. De afkølede hvidløg lægges i Atamonskyllede glas. Eddike og syltekrydderier bringes i kog, Atamon tilsættes og den varme lage hældes over hvidløgene. Dagen efter fjernes syltekrydderierne.

Majskolber: Sæson: september-oktober.

Majskolber og løse majs

kan fryses, se skemaet side 109

Peber. Sæson: august-oktober

Peberfrugter

kan flækkes, renskæres og fryses. De falder dog sammen og bliver bløde, når de tørrer.

Syltede peberfrugter (ca. 1 liter)

2 grønne, 2 røde og 1 gul peberfrugt, ialt ca. 850 g, 1 liter vand, 3 spsk. salt.

Eddikelage: 4 dl eddike, 250 g sukker, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Peberfrugterne flækkes, skylles fri for kerner og skæres i strimler. Stilkene fjernes. Peberstrimlerne lægges efterhånden i koldt vand med salt og står køligt heri i 3 timer. Saltlagen sies fra. Eddike og sukker bringes i kog. Peberstrimlerne drysses i og varmes igennem lige til kogepunktet. Atamon tilsættes. Fyldes i varme, Atamonskyllede krukke, der bindes til med det samme.

Rød og grøn peber-pickles med perleløg (ca. 3 liter)

8 agurker, ca. 1 kg, 1 1/2 liter kogt, koldt vand, 100 g salt, 1/4 kg perleløg, 2 røde friske peberfrugter og 1 grøn, frisk peberfrugt, ialt ca. 400 g, 3/4 liter eddike, 1/4 liter æblemost, 250 g sukker, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.

Agurkerne skylles, snittes i begge ender og lægges koldt natten over i saltlagen. De tørres af og skæres i små firkanter på størrelse med perleløgene. Disse skoldes nogle minutter, pilles og blandes med agurkerne. Peberfrugterne skylles, flækkes, befries for stilk og kerner, skylles igen og snittes i brede strimler. Al frugten blandes, overhældes med eddike, æblemost og sukker og bringes lige på kogepunktet. Atamon tilsættes. Hældes op og lukkes.

★ Philipphas svampe-pickles (ca. 1 3/4 liter)

★ *1/2 kg kantareller, 2 røde og 2 grønne peberfrugter, 1/2 liter eddike, 350 g sukker, 3 spsk. hvedemel, 3 spsk. sennepspulver (15 g),*
★ *1/2 tsk. karry, 1/2 tsk. salt, 1 dl vand, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.*

Kantarellerne renskes, skylles hurtigt og afdryppes. Peberfrugterne flækkes, stilk fjernes. Kernerne skylles bort. Kødet skæres i strimler. Svampene koges i eddiken under låg 5 min., til de falder sammen. Peberstrimler og sukker drysses i. Mel og krydderier røres ud med vandet. Jævningen hældes i gryden under omrøring. Saucen koges 5 min. Atamon tilsættes. Pickles'en fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

★ Piccalilli (ca. 4 liter)

★ *1 kg grønne tomater, 1 blomkål (600 g), 2 salatagurker (500 g), 500 g gulerødder, 15 chaltotløg.*
★ *Saltlage: 2 liter vand, 75 g salt.*
Piccalillisaucen: 3/4 liter æblemost, 3/4 liter eddike, 750 g farin, 75 g hvedemel, 35 g sennepspulver, 1 spsk. karry, 1 dl olie, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.

De rensede grønsager skæres i passende stykker, der gives et opkog i saltlagen og afdryppes. Æblemost, eddike og farin bringes i kog. Karry, hvedemel og sennepspulver røres med olie og lidt kold eddike til en jævning, der hældes i. Saucen koges igennem 10 min. Grønsagerne gives et opkog deri. Atamon tilsættes. Fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Pickles (ca. 2 liter)

200 g små drueagurker (picklesagurker), 200 g blomkål, 150 g grønne tomater, 150 g chalotteløg, 150 g ærter, 100 g karotter/-gulerødder, 100 g grønne bønner, 100 g voksbønner, 100 g selleri, 50 g peberrod.

Saltlage: 1 liter vand, 100 g salt.

Eddikelage: 1 liter eddike, 250 g sukker, 1 brev Melatin syltekrydderier, 2 tsk. karry, 1 dildskærm, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

De rensede grønsager skæres i mindre stykker og lægges i saltlagen. Stilles koldt et døgn. Eddike, sukker og krydderier bringes i kog. Krydderiposen fjernes. Grønsagerne koges i lagen 5 min., tages op og fyldes i Atamonskyllede glas. Lagen koges 10 min., tilsættes Atamon og hældes over. Glassene lukkes.

Sød pickles (ca. 2 liter)

300 g blomkål, 300 g gulerødder, 250 g bønner, 300 g røde tomater, 1 grøn og 1 rød peberfrugt.

Saltlage: 1 liter vand, 1 spsk. salt.

Eddikelage: 1 liter eddike, 750 g sukker, 1 brev Melatin syltekrydderier, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.

Ca. 1 1/2 kg grønsager renses og findeles hver for sig. Tomaterne deles. Saft og kerner fjernes. Saltlagen bringes i kog. Blomkålsbuketter og gulerodsskiver blancheres her i 3 min. Resten af grønsagerne tilsættes. Det hele gives et opkog. Saltlagen sies fra. Grønsagerne afdryppes. Eddike, sukker og krydderier koges 5 min. Alle grønsagerne hældes i og varmes igennem. Lagen skal ikke i kog. Atamon tilsættes. Krydderierne fjernes. Pickles'en hældes i en Atamonskyllet krukke, der bindes til med det samme.

Til eddikesyltning skal der altid tilsættes Atamon, for at det syltede skal kunne holde sig.

Senneps-pickles (ca. 2 3/4 liter)

300 g små drueagurker (picklesagurker), 200 g blomkål, 200 g challoitteløg, 150 g grønne tomater, 150 g ærter, 100 g gulerødder, 100 g grønne bønner, 100 g voksbønner, 15 g peberrod.

Sennepssauce: 1 liter eddike, 350-500 g sukker, 100 g mel, 35 g sennepspulver, 2 tsk. karry, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Grønsagerne renses og skæres i mindre stykker. Gulerødderne kan evt. forkoges i saltvand, for ikke at blive hårde. Alle grønsagerne får et opkog i eddiken i 2 min. Grønsagerne tages op af lagen. Sukker, samt mel og krydderier, der er rørt ud i lidt kold eddike, tilsættes. Sauce koges igen 5-10 min. Grønsagerne gives et opkog heri. Atamon tilsættes. Pickles'en fyldes i Atamonskyllede glas, som lukkes.

★ **Sød senneps pickles (ca. 3 liter)**

★ *1 1/4 kg grønsager, f.eks. 1 blomkål, 1/2 kg bønner, 1 salatagurk, 1 rød peberfrugt.*

★ *Saltlage: 1 liter vand, 125 g salt, 1 dl eddike, 1 tsk. Atamonpulver. Sennepssauce: 1 liter eddike, 750 g sukker, 1 brev Melatin syltekrydderier. Jævning: 100 g hvedemel, 35 g sennepspulver, 1 tsk. karry, 1/4 tsk. cayennepeber, 2 dl eddike, 2 tsk. Atamonpulver eller 4 tsk. flydende Atamon.*

Saltlagen koges og afkøles. Grønsagerne renses og deles i passende stykker, der lægges i saltlagen og holdes nede med et let pres. Krukken dækkes til og stilles koldt 2 dage. Saltlagen kasseres. Grønsagerne overhældes med kogende vand og udvandes et par timer. Eddike, sukker og krydderiposen koges 5 min. Krydderiposen fjernes. Grønsagerne gives et opkog i lagen. Jævningen røres sammen, tilsættes og får et opkog. Atamon tilsættes. Fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Pickles skal lagre 3-4 uger, før smagen er tilpas. Sauce i senneps pickles kan blive tynd. Træder der klar væske ud midt i glasset, er en omrøring som regel tilstrækkelig.

Grønsager og sauce kan også koges op og jævnes med ekstra mel.

Bread and butter pickles (ca. 3 liter)

ca. 1 1/2 kg små, grønne agurker, 1/2 kg almindelige løg, 2 grønne peberfrugter.

Saltlage: 2 liter vand, 150 g salt.

Eddikelage: 1 liter eddike, 1 kg sukker, 1 spsk. karry, 1 tsk. Melatin syltekrydderier, 1 stilk blegselleri, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.

Saltlagen koges og afkøles. Agurkerne renses og flækkes på langs. Løgene skoldes, pilles og skæres i skiver. Peberfrugterne skæres i strimler. Alt blandes og lægges i saltlagen.

Står køligt 3 timer under let pres. Eddike, sukker og krydderier bringes i kog. Selleristænglen snittes og blandes i syltelagen sammen med de velafdryppede grønsager. Det hele varmes igennem, til eddiken er nær kogepunktet, men den må ikke koge. Atamon røres i. Pickles'en fyldes i varme, Atamonskyllede glas, der lukkes.

★ **Virginia pickles (ca. 4 liter)**

★ *1 blegselleri, 250 g gulerødder, 1 blomkål, 2 grønne og 1 rød peberfrugt, 1 kg hvidkål, 1/2 kg grønne bønner, 1 liter eddike, 1 kg sukker, 2 spsk. salt, 1 spsk. revet peberrod, 55 g sennepspulver, 1 spsk. karry, 3 spsk. hvedemel, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.*

Grønsagerne rengøres og skæres i passende småstykker. Selleri, peber og hvidkål strimles. Alt blandes og dækkes med eddike, sukker og salt, samt peberrod og bringes i kog under jævnlig omrøring.

Kogetid: 20 min. under låg. Sennepspulver, karry, mel og 1 1/2 dl koldt vand røres sammen til en jævning, der røres i og koges med 5 min. Atamon tilsættes. Pickles'en fyldes i varme, Atamonskyllede krukker, der bindes til straks.

Portulakstilke, sursyltede (ca. 1 1/2 liter)

1 kg tykke, saftige portulakstilke (500 g rensede).

Saltlage: 1 liter vand, 125 g salt.

Eddikelage: 3/4 liter eddike, 125 g skoldede, pillede perleløg, 2 laurbærblade, 1 bundt frisk dild, 200 g sukker, 3/4 tsk. Atamonpulver eller 1 1/2 tsk. flydende Atamon.

De friske blade på portulakstilkene kan staves sammen med spinat. De rensede stilke skæres i stykker på 3 cm og lægges i saltlage. Stilles køligt i 1 døgn. Eddike, løg, laurbærblade, fintklippet dild og sukker koges 5-10 min. De afdryppede stilke lægges i og gives et opkog. Atamon tilsættes. Fyldes i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Portulakstilke, sødtsyltede (ca. 1 1/2 liter)

1 kg tykke portulakstilke (500 g rensede).

Eddikelage: 1/4 liter vand, 1/4 liter eddike, 500 g sukker, 1 tsk. Vanila, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

De rensede stilke skæres i stykker på 3 cm. Vand, eddike og sukker røres sammen og bringes i kog. Stilkene hældes i og koges 3-5 min. Vanila og Atamon tilsættes. Fyldes i varme, Atamonskyllede glas, der lukkes. Lagen kan også krydres med revet citronskal, hele nelliker og et stykke hel kanel.

Squash eller zucchini eller courgette

hører til græskarfamilien. Kan syltes som græskar og asiestrimler, se side 33 og 87. Undertiden kan der i squash dannes giftige cucurbitaciner, som er et meget bittert stof. Det tilrådes derfor, inden man begynder at sylte squash, at skære et stykke af squashen og berøre det med tungen. Forekommer den meget karakteristiske bitre smag, skal squashen kasseres.

Squash, syltet med appelsin (ca. 3 liter)

1 3/4 kg squash, 1 kg sukker, 3 appelsiner, 1 1/2 liter eddike, 1 1/2 tsk. Atamonpulver eller 3 tsk. flydende Atamon.

De vaskede squash skæres i ikke alt for tynde skiver. Eddike, sukker og reven skal af appelsinerne bringes i kog. Squashen kommes i og får et opkog. Saften fra appelsinerne tilsættes. Atamonen kommes i, og det hele fyldes i Atamonskyllede glas eller krukke, som lukkes.

Sølvbeder

Stilkene kan syltes surt eller sødt som portulakstilke. Bladene kan nedfryses som spinat.

Rødbeder, syltede (ca. 1 1/2 liter)

1 kg rødbeder, 3/4 liter eddike, 375-500 g sukker, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

De vaskede rødbeder koges i letsaltet vand, 1 spsk. salt pr. liter vand, 1/2-1 time alt efter størrelsen. Det kogende vand hældes fra. Gryden stilles straks under rindende, koldt vand indtil rødbederne er kolde. Ved denne bratte temperaturforandring får rødbederne et "chok", hvorved cellerne sprænges, og rødbederne bliver møre. De flås, skæres i skiver og lægges i Atamonskyllede glas. Eddike og sukker gives et opkog, tilsættes Atamon og hældes kogende over rødbedeskiverne. Glassene lukkes straks.

★ **Syltede rødbeder med løg** (ca. 2 liter)

- ★ *1 kg små, ensartede rødbeder, 250 g sylteløg, 3/4 liter eddike, 650 g sukker, 1 lille stykke peberrod, 3/4 tsk. Atamonpulver eller 1 1/2 tsk. flydende Atamon.*
- ★

Rødbederne børstes rene og chokkoges, se foran. Små rødbeder kan syltes hele. De prikkes med en gaffel. Større rødbeder deles i kvarte. Løgene skoldes og pilles. Eddike og sukker bringes i kog. Peberrod, rødbeder og løg koges sagte i lagen 10 min. Atamon tilsættes. Hældes i en Atamonskyllet krukke, der bindes til med det samme.

Balsamico syltede rødbeder med løg og dild (ca. 2 liter)

1 kg rødbeder, 250 g frosne perleløg, 1/2 liter Balsamico eddike, 1 1/2 dl vand, 300 g sukker, 1 dildskærm, 1/2 tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.

Rødbederne vaskes og koges i letsaltet vand, 1 spsk. groft salt pr. liter, 1/2-1 time, alt efter størrelsen. Det kogende vand hældes fra. Gryden stilles under rindende, koldt vand indtil rødbederne er kolde. De flås, skæres i skiver og lægges i Atamonskyllede glas. Balsamico, vand og sukker bringes i kog. Dild og frosne løg koges sagte i lagen 5 min. Lagen tilsættes Atamon og hældes varm over rødbederne. Glassene lukkes straks.

Rødkål (ca. 1 1/4 liter)

1 rødkål, ca. 1 1/2 kg, 1-5 dl eddike, 1 spsk. salt, ca. 350 g sukker, 3 dl sød ribssaft, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.

Rødkålshovedet skæres i 4 dele. Stokken og de yderste blade fjernes. Kålen snittes fint og dampes under låg i eddiken ca. 1 time. Smages til med salt, sukker og saft, hvorefter kålen koger videre 20-30 min. Atamon tilsættes. Rødkålen fyldes i varme, Atamonskyllede krukker, der bindes til og opbevares koldt. Kålen kan gemmes ca. 1 måned, hvis den står koldt. Færdiglavet rødkål kan fryses. Rødkål kan evt. krydres med kommen eller stødte nelliker og allehånde. Man kan blande sure, revne æbler i kålen før kogningen.

Fjern posen med syltekrydderier, når smagen er tilpas.

Syltning uden sukker

Man skal ikke sylte store mængder uden sukker, men kun til et par måneders forbrug. Efter den tid mister syltetøj uden sukker en del smag, farve og vitaminer. Konsistensen bliver også anderledes. Men ved opbevaring i køleskab forsinkes processen. Heldigvis kan man hele vinteren forny beholdningen ved at sylte lynfrosne, sukkerfri bær, og der er stadig tørrede abrikoser og friske appelsiner, æbler og lignende, der kan syltes. Vore opskrifter er tilsat så lidt kunstigt sødemiddel, at afsmagen er minimal. Frugtsmagen er bevaret, og frugtsyren er mildnet. Man kan nemt søde det syltede mere ved lige inden brugen at røre mere sødestof i.

Men ved brug af Grøn Melatin, som er et vegetabilsk fortykningsmiddel tilsat sødemidler, er det muligt at fremstille sukkerfri marmelade og syltetøj med rigtig konsistens, god farveholdbarhed og smag.

Saft uden sukker til frugtgrød, frugtgeleer, frugtsauce og drikke
Saften opbevares med fordel i mørkegrønne flasker, der beskytter farve og vitaminer mod lysets nedbrydning. Citronsyre tilsættes for bedre holdbarhed og smukkere farve.

Jordbær- eller hindbærssaft

1 kg bær, 1 tsk. citronsyre, 1 dl vand, pr. liter siet saft: sødemiddel svarende til 90 g sukker, 1/4 tsk. Atamopulver eller 1/2 tsk. flydende Atamon.

De skyllede, afdryppede bær, samt citronsyre og vand varmes langsomt under låg, til det safter. Bærrene koges i saften 10-15 min. Mosen hænges til afdrypning i en saftpose og måles. Der bliver ca. 3/4 liter saft, der tilsættes sødemiddel og varmes til kogepunktet. Evt. skum fjernes. Atamon røres i. Saften fyldes straks på varme, Atamonskyllede flasker, der lukkes til med det samme.

Hybensaft

3 kg hyben, 1 liter vand, 3 tsk. citronsyre, pr. liter siet saft: sødemiddel svarende til 70-90 g sukker, 1/4 tsk. Atamopulver eller 1/2 tsk. flydende Atamon.

Blomst og stilk klippes af hybenfrugterne. Store hyben kan det betale sig at flække og udkerne. Frugt eller skaller skylles godt. Vand og citronsyre bringes i kog. Hybenfrugterne hældes i og koges 15 min. Saften sies fra og måles. Den behandles derefter som safterne ovenfor.

Hyldebærssaft til toddyer og suppe

1 kg hyldebær, 2 sure, revne æbler, 1 tsk. citronsyre, 1/4 liter vand, pr. liter siet saft: sødemiddel svarende til 70 g sukker, 1/4 tsk. Atamompulver eller 1/2 tsk. flydende Atamon.

De grove stilke fjernes. Bærrene skylles, blandes med æbler, citronsyre og vand og varmes langsomt under låg, til de safter. Bærrene koges 10 min. Saften sies fra. Bærrene koges af igen i 1/4 liter koldt vand, da al saften ikke kommer ud i første afkog. Den sidste saft sies fra og blandes med den første. På denne måde bliver der ca. 1 liter saft, der tilsættes sødemiddel og varmes op, skummes og tilsættes Atamon. Saften hældes op og lukkes til som sædvanligt.

Kirsebærssaft

1 kg sure kirsebær, 1/4 tsk. citronsyre, 1/4 liter vand, pr. liter siet saft: sødemiddel svarende til 70-90 g sukker, 1/4 tsk. Atamompulver eller 1/2 tsk. flydende Atamon.

Bær, citronsyre og vand varmes langsomt under låg, til det safter. Bærrene koges 15 min. i saften. Mosen hænges til afdrypning. Saften måles, tilsættes sødemiddel og varmes til kogepunktet og skummet fjernes. Atamon røres i. Saften hældes op og bindes til.

Kiwimarmelade uden sukker

125 g tørrede abrikoser, 125 g kiwi (skrællet), 400 g æbler (skrællet), 3 1/2 dl vand, 1 1/2 tsk. kanel, 1 brev Grøn Melatin (40 g).

Abrikoserne skæres i tern. Stilles i blød i vandet natten over. De andre frugter skæres i tern. Det hele koges med vandet, indtil det er mørt ca. 7 min. Kanel og Grøn Melatin tilsættes under omrøring og koges med i 2 min. Syltetøjet tages af varmen, skummes og kommes i Atamonskyllede glas, som ikke må være for store. Glassene skal helst fyldes helt op. Luk straks.

Rabarbermarmelade uden sukker (ca. 1/2 liter)

500 g rabarber, 1/2 brev Grøn Melatin (20 g).

Rabarberstilkene skylles, flækkes, hvis de er tykke, og snittes fint. Koges møre ca. 5 min. Grøn Melatin drysses i under omrøring. Det hele koges igennem i 2 min. under omrøring. Fyldes i Atamonskyllede glas, som lukkes straks.

Rabarbersaft

1 kg fintsnittede rabarber, 1/4 tsk. citronsyre, 1/4 liter vand, pr. liter siet saft: sødemiddel svarende til 120 g sukker, 1/4 tsk. Atamonpulver.

Rabarber, citronsyre og vand varmes langsomt og koges derefter som kirsebærsaft.

Ribssaft

Opskrift og fremgangsmåde som til kirsebærsaft. De groveste stilke fjernes før kogningen.

Solbærsaft

Opskrift og fremgangsmåde som til kirsebærsaft. Der bliver af 1 kg bær ca. 1/2 liter solbærsaft, der sødes med sødemiddel svarende til 50-60 g sukker og tilsættes 1/8 tsk. Atamonpulver eller 1/4 tsk. flydende Atamon.

Jordbær eller hindbær syltetøj (ca. 1 1/2 liter)

2 kg bær, 2-3 spsk. citronsaft, sødemiddel svarende til 150 g sukker, 3 tsk. Rød Melatin, 1 dl vand.

Bærrene skylles og afdryppes. Store jordbær deles. Bær og citronsaft varmes langsomt under låg, til det safter. Bærrene koges 5-10 min. i saften. Sødemiddel røres i. Melatin og 1 dl koldt vand hældes sammen, står 5 min. og røres derpå i den kogende frugt. Syltetøjet koges 2 min. Evt. skum fjernes. Syltetøjet fyldes straks i varme, Atamonskyllede glas, der lukkes.

Blommemarmelade

syltes som jordbær eller hindbær. Blommerne udstenes eller dampes først møre med citronsaft og pureres.

Kirsebærmarmelade (ca. 1 1/4 liter)

1 1/2 kg kirsebær, 1/2 dl eddike, sødemiddel svarende til 300 g sukker, 3 tsk. Rød Melatin, 1 dl vand.

Bærrene udstenes. Bær og eddiken varmes langsomt under låg. Bærrene koges 10 min. Sødemiddel røres i. Derefter fremgangsmåde som jordbær syltetøj.

Til syltning bruges husholdningseddike. Husk at tilsætte Atamon.

Solbærmarmelade (ca. 1 liter)

1 kg solbær, 4 dl vand, 2 spsk. citronsaft, sødemiddel svarende til 180 g sukker, 3 tsk. Rød Melatin, 1 dl vand.

Bær, vand og citronsaft varmes under låg, til det safter. Bærrene koges 10 min. Sødemiddel røres i. Melatin og vand blandes sammen, står 5 min. og tilsættes. Marmeladen koges 2 min. Skummet fjernes. Marmeladen hældes op i Atamonskyllede glas, der lukkes.

Abrikosmarmelade uden sukker (ca. 1 liter)

400 g tørrede abrikoser, 1 citron, 6 dl vand, 1 brev Grøn Melatin (40 g.)

Abrikoserne skylles godt og hakkes fint. Abrikosmos, citronsaft og vand bringes i kog og koger sagte under låg ca. 10 min. Grøn Melatin drysses i under omrøring. Det hele koges igennem i 2 min. under omrøring. Marmeladen tages af varmen, skummes og kommes i små, Atamonskyllede glas, som fyldes helt op og straks lukkes.

Appelsinmarmelade uden sukker (4 glas á 2 dl)

1/2 kg citrusfrugt med skal, men uden kerner, f.eks. 2 appelsiner og 1 citron, 1/2 liter kogende vand, 1 brev Grøn Melatin (40 g), ca. 40 ml citronsaft.

Frugterne vaskes grundigt. Skæres på langs i 8 både. Bådene snittes på tværs i 2 mm's tykkelse. Overhældes med kogende vand og står tildækket i 6 timer. Koges med vandet under låg i 40 min. Grøn Melatin drysses i under omrøring og koges med i 2 min. Fjernes fra varmen og smages til med citronsaft. Hældes på Atamonskyllede glas, der lukkes straks.

Eddikesyltning

er meget vellykket med kunstige sødemidler.

Hindbærmarmelade uden sukker (ca. 1 liter)

750 g hindbær, 2 1/2 dl vand, 1 brev Grøn Melatin (40 g)

Frugten renses og koges mør ca. 5 min. Grøn Melatin tilsættes under omrøring og koges med i 2 min. Marmeladen tages af varmen, skummes og kommes i Atamonskyllede glas, som lukkes straks. Brug små glas eller krukker og fyld disse helt op.

Jordbærmarmelade uden sukker (ca. 1/2 liter)

500 g jordbær, 1/2 brev Grøn Melatin (20 g).

Jordbærrene istandgøres og findeles. Koges i 5 min. Grøn Melatin drysses i under omrøring. Det hele koges igennem i 2 min. under omrøring. Fyldes i Atamonskyllede glas, som lukkes straks.

Stikkelsbærmarmelade uden sukker (ca. 1 liter)

750 g stikkelsbær, 2 1/2 dl vand, 1 brev Grøn Melatin (40 g).

Stikkelsbær og vand koges i 8-10 min. Grøn Melatin drysses i under omrøring. Det hele koges igennem i 2 min. under omrøring. Fyldes i Atamonskyllede glas, som lukkes straks.

Stikkelsbær-kiwimarmelade uden sukker

600 g stikkelsbær (nippede), 400 g kiwi (skrællet og skåret i tern), saft af 1/2 citron, 1 brev Grøn Melatin (40 g).

Frugten koges mør ca. 5-10 min. 1 brev Grøn Melatin tilsættes under omrøring og koges med i 2 min. Marmeladen tages af varmen, skummes og kommes på Atamonskyllede glas, som lukkes straks.

Syltekirsebær uden sukker

1 kg syltekirsebær, 2 citroner, 1 lille stykke kanel, 1/2 dl Peter Heering, 1 brev Grøn Melatin (40 g).

Bærrene skylles, stilke og sten fjernes. Halvdelen af bærrene halveres og resten køres en tur i frugtpresser. Frugt, kanel og citronsaft koges i 4 min. Grøn Melatin tilsættes under omrøring og koges med i 2 min. Gryden tages af varmen. Kanalen fjernes og likøren røres i. Det varme syltetøj fyldes i Atamonskyllede glas, som lukkes straks.

Tyttebær-pære-marmelade med gin uden sukker

1/2 kg tyttebær, 1/2 kg pærer (skrællet og skåret i små stykker), 1 dl vand, 1 brev Grøn Melatin (40 g), 1/2 dl gin.

Den rensede frugt koges mør 5-7 min. Grøn Melatin tilsættes under omrøring og koges med i 2 min. Gin tilsættes. Marmeladen fyldes i Atamonskyllede glas, som lukkes straks.

Æble-blommemarmelade uden sukker

450 g udstenede blommer, 450 g skrællede æbler skåret i små stykker, 1-1 1/2 dl vand, 1 brev Grøn Melatin (40 g).

Frugten koges mør i ca. 5 min. Grøn Melatin tilsættes under omrøring og koges med i 2 min. Marmeladen tages af varmen, skummes og kommes på Atamonskyllede glas, som lukkes straks.

Frysning

Ved frysning hæmmes mikroorganismernes vækst stærkt p.gr.a. kuldegraderne og mangel på fugtighed, da en del af vandindholdet i frosne levnedsmidler er frosset til is. For bakteriernes vedkommende sker dette ved -10° , for gær- og skimmelsvampe (mug) ved -15° . Der er ikke ubegrænset holdbarhed på dybfrosne varer, fordi der bl.a. foregår kemiske processer, som nedbryder levnedsmidlerne.

Temperaturen i fryser eller frostrum skal være -18° eller derunder, for at bevare kvaliteten i de frosne levnedsmidler bedst muligt.

Det er vigtigt, at indfrysningen af levnedsmidlerne sker hurtigst muligt, igen for at sikre kvaliteten. Hvis der er et indfrysningsrum i fryseren, bør dette benyttes.

Frysevarer skal være friske og af bedste kvalitet.

Frysevarer skal være rensede, klar til gryde eller ovn.

Frysevarer skal være delt i passende portioner efter familiens størrelse. Små portioner fryser hurtigere end store.

Indpakningen af frostvarerne skal være i emballage, der er smidigt, vandamp-, aroma-, ilt- og vandtæt.

Skriv indhold og nedfrysningsdag på emballagen.

Før en kontrolbog over fryserens indhold.

FRYSNING AF FRUGT

Frugten skal være friskplukket og moden, men ikke overmoden.

Inden frysning klargøres frugten (skylles, skrælles, nippes, ribbes m.m.).

Afhængig af frugtsort og smag tilsættes sukker.

Holdbarhed ved -18° : 10-12 mdr.

Bær falder sammen, når de tør, og er derfor bedst egnet til kompot, grød eller syltetøj. Bær lægges uoptøede i gryden med ganske lidt vand og tør under låg ved svag varme.

Pyntebær optøes i emballagen i køleskabet ca. 1 døgn, ved stuetemperatur 4-6 timer og på 2 timer i koldt vand.

Bær kan moses eller blendes, røres med sukker og fryses rå. Se frysetøj side 9.

Stenfrugt som blommer flækkes, udstenes, drysses med sukker eller overhældes med sukkerlage eller fryses uden sukker.

Pærer og æbler skrælles, deles i både og koges knapt møre i sukkerlage, tilsat citronsyre/citronsaft. De nedfryses i lagen.

Frugt	Egnethed	Forbehand- ling	Sukkertilsætning	Opbeva- ringstid i måneder	Bemærk- ninger
Abrikos	egnet	skylles, flås evt. hele eller halve	uden sukker eller 20% sukkerlage + 1 tsk. citronsyre/ 2 spsk citronsaft pr. liter	10-12	
Ananas	egnet	skrælles, skræres i ski- ver eller terninger.	fryses i 20% sukkerlage + 1 tsk. citronsyre/2 spsk citronsaft pr. liter	12	
Banan	uegnet				
Blommer	egnet	skylles, flækkes, udstenes, fryses	uden sukker, med suk- ker 1½ dl pr. kg eller i 20% sukkerlage + 1 tsk. citronsyre/2 spsk. citronsaft pr. liter	12	
Blåbær	velegnet	skylles	fryses uden eller med sukker 1 dl pr. kg	12	
Brombær	velegnet	skylles	fryses med sukker 2½ dl pr. kg	12	
Citrusfrugter	egnet		fryses som saft eller frysetøj	12	
Fersken	egnet	flås, evt. deles i halve eller både	fryses i 20% sukkerlage + 1 tsk. citronsyre/2 spsk. citronsaft pr. liter	12	
Frysetøj	se side 9			12	
Hindbær	velegnet	skylles evt.	fryses uden eller med sukker, 1 dl pr. kg	12	
Hyben	velegnet	flækkes, udkernes, skylles	fryses uden sukker, i 20% sukkerlage + 1 tsk. citronsyre/2 spsk. citronsaft pr. liter	12	
Hyldebær	velegnet	skylles, ribbes	fryses uden sukker	12	

**HUSK, at flydende ting udvider sig under frysning,
fyld kun boksene op til 2 cm fra kanten**

Frugt	Egnethed	Forbehand- ling	Sukkertilsætning	Opbeva- ringstid i måneder	Bemærk- ninger
Jordbær	velegnet	skylles, nippes	fryses uden eller med sukker -1 dl pr. kg.	12	
Kirsebær	egnet	skylles, udstenes	fryses med sukker 21/2 dl pr. kg eller 30% sukkerlage Bær med sten fryses uden sukker	12	
Kvæde	egnet	skylles, skæres i både	koges 10. min. i 20% sukkerlage + 1 tsk. citronsyre/2 spsk. citronsaft pr. liter		
Nødder Hassel- nødder Valnødder	egnet	med skal uden skal	tørres lidt inden frysningen	12	
Mandler Kokosnød	egnet	som valnødder			
Melon	uegnet				bliver blød og slatten
Paradis- æbler	egnet	skylles, skæres i kvarte	fryses uden sukker	12	
Pærer	egnet	skylles, skrælles deles i halve eller både	koges 2-5 min. i 20% sukkerlage + 1 tsk. citronsyre/2 spsk. citronsaft pr. l. Afkøles og fryses i lagen.	12	
Rabarber	velegnet	skylles, snittes	fryses uden sukker	12	
Ribs	velegnet	skylles, ribbes	fryses uden sukker eller med 2 1/2 dl sukker pr. kg.	12	
Rønnebær	egnet	skylles	fryses uden sukker.	12	
Saft	velegnet	frugten skylles og saften udvindes	fryses uden sukker eller med sukker i mindre portioner	12	
Solbær	velegnet	skylles, ribbes	fryses uden sukker eller med sukker 2 1/2 dl pr. kg.	12	

Rester af henkogt frugt kan nedfryses i ca. 6 måneder.

Frugt	Egnethed	Forbehand- ling	Sukkertilsætning	Opbeva- ringstid i måneder	Bemærk- ninger
Stikkelsbær	velegnet	nippes, skylles	umodne bær fryses uden sukker, modne moses eller blendes og røres med sukker, før de fryses. Se frysetøj side 9	12	
Tyttebær	velegnet	skylles	fryses uden sukker	12	
Vindruer	uegnet				
Æbler	egnet	skylles, skrælles deles og koges til mos. Kan også fryses som halve, kogt knapt møre i en 20% sukkerlage + 1 tsk. citronsyre/2 spsk. citronsaft pr. liter. Fryses efter afkø- ling i sukkerlagen.	Sødes evt. efter smag og fryses	12	

FRYSNING AF GRØNSAGER

Holdbarhed: 3-12 mdr.

De fleste grønsager skal blancheres - undtagen f.eks. løg, peberfrugt, peberrod, ingefær, aubergine, avocado og krydderurter (f.eks. purløg, persille m.m.).

Blanchering

Blancheringen (kortvarig kogning) bevirker, at enzymvirksomheden standses. Derved bevares smag, farve og vitaminindhold bedst.

Grønsagerne renses og skæres i mindre stykker, lægges i en sigte eller trådkurv og sænkes ned i rigeligt kogende vand. Det er praktisk at blanchere få grønsager ad gangen. For at modvirke mørkfarvning, kan blancheringsvandet tilsættes 1 tsk. citronsyre eller 2 spsk. citronsaft. Blancheringstiderne for de forskellige grønsager er opgivet i tabeller side 108. Fra det kogende vand sænkes grønsagerne ned i koldt vand (evt. isvand), og afkøles her til de er kolde. Afdryppes derefter i en sigte, inden de pakkes og indfryses.

Optøning og tilberedning

Frosne grønsager optøes ikke før kogningen, men lægges i letsaltet, kogende vand. Kogetiden er halvt så lang som normalt og beregnes fra det øjeblik, vandet igen er i kog. Mængden af kogevandet beregnes efter, hvor meget man kan bruge til sauce, suppe eller stuvning bagefter. Grønsagerne kan koges møre i ganske lidt vand, hvis de dækkes af et tætsluttende låg og står over svagt blus.

Frosne grønsager kan bruges i råkostsalater, men skal spises straks, når de er tøet op. Optøningen varer 1 døgn i køleskab i emballagen, 4-6 timer ved køkkentemperatur eller 2 timer, hvis pakken lægges i koldt vand.

Agurkesalat

optøes i marinaden, der gerne må være stærk, fordi der trækker vand ud af agurkeskiverne under optøningen og fortynder den.

Persille

skylles, tørres og grove stilke fjernes. Pakkes i små fryseposer. Når persillen skal bruges, nulres pakkerne i frossen tilstand, og persillen er klar til brug.

Krydderurter

skylles, tørres og fryses ned i passende portioner i små poser.

Grønsager	Egnethed	Forbehand- ling	Blancheringstid	Opbeva- ringstid i måned	Bemærk- ninger
Agurker, hele	uegnet				
Agurkesalat	egnet	vaskes, snittes i tynde skiver		12	optøes i eddi- kemarkinade uden vand
Artiskokker	Kun bunden egnet	skylles, koges, bladene fjernes og bunden gøres klar	ca. 15 min.	12	
Asier/græskar	uegnet				
Asparges, grønne	egnet	skylles, det træde skæres fra	3 min.	6	
Asparges, hvide	egnet	skrælles, deles	3 min.	6	
Aubergine	mindre egnet	kun tilberedt i retter		3	
Avocado	mindre egnet	Kun som mos tilsat citron- saft		3	
Bladselleri	egnet	skylles, skæres i stykker	2 min.	12	mister sin sprødhed, derfor ikke egnet til at spises rå
Blomkål	egnet	skal deles i buketter, skylles	2-3 min.	12	
Broccoli	egnet	deles, skylles	2-3 min.	12	
Bønner	velegnet	skylles, ribbes, evt. deles i mindre stykker	3 min.	12	
Champignon	mindre egnet	skylles, deles i halve eller skiver, svitses i smør		3	
Fennikel	egnet	deles i kvarte eller halve	4 min.	4	

Grønsager	Egnethed	Forbehand- ling	Blancheringstid	Opbeva- ringstid i måneder	Bemærk- ninger
Græskar	uegnet				
Grønkål	velegnet	skylles, ribbes blancheres, hakkes	2 min.	12	
Gulerødder	velegnet	skrælles, skæres i skiver el. terninger	2 min.	12	
Hvidkål	velegnet	renses, snittes	4 min.	12	
Ingefær	velegnet	renses,		12	
Krydderurter	egnet	hakkes eller fryses hel	ingen		se side 107
Løg	egnet	pilles, snittes svitses i smør til de er klare		4	
Majroer	egnet	renses, skæres i tern	3 min.	12	
Majs	velegnet	hele kolber eller kerner	hele 10 min. kerner 2 min.	12	
Pastinak	egnet	renses, skæres i skiver	2-3 min.	12	
Peberfrugt	velegnet	vaskes, frøene fjernes, skæres i strimler	ingen	6	Kun egnet til retter- ikke egnet til at spise rå
Peberrod	velegnet	renset		12	
Persillerod	egnet	renses, skæres i skiver	2-3 min.	12	
Porre	velegnet	renses, skylles skæres i skiver	3 min.	12	
Radiser	uegnet				
Rosenkål	velegnet	renses, skylles	3 min.	12	

Grønsager	Egnethed	Forbehand- ling	Blancheringstid	Opbeva- ringstid i måneder	Bemærk- ninger
Rødbeder	egnet	koges, skrælles skæres i skiver, fryses i eddike- lagen		12	
Rødkål	egnet	færdigtil- beredt		12	
Salat, grøn	uegnet				
Selleri	egnet	vaskes, skrælles skæres i terninger	2 min.	12	
Skorzoner- rødder	egnet		4 min.		
Spinat		skylles, pilles, blancheres, evt. hakkes	3 min.		
Squash	mindre egnet	renses, udskives, ristes i smør, eller tilberedes i retter		5-6	
Tomater	egnet	flås, skæres i både eller skiver. Tilbere- des som puré - rå eller kogt	ingen	12	kan bruges i retter. Ikke egnet til at spise rå
Ærter	velegnet	bælges	2 min.	12	

FRYSNING AF KØD

Fersk kød

Både okse-, kalve- og svinekød er velegnet til frysning, men jo større fedtprocent, jo mindre holdbarhed.

Holdbarhed: Oksekødca. 10-12 måneder ved minus 18°

Holdbarhed: Magert svinekødca. 6-8 måneder ved minus 18°

Holdbarhed: Kalve-, lammekødca. 6-8 måneder ved minus 18°

Holdbarhed: Fedt svinekødca. 3-4 måneder ved minus 18°

Kødet skal være friskslagtet, men eftermodnet, svinekød 1-2 dage, kalvekød 3 dage og oksekød ca. 8 dage. Kødet parteres i stykker, der passer til familiens middag.

Saltet og letsaltet, røget kød

har kun begrænset holdbarhed (2-6 mdr.) og skal pakkes ekstra omhyggeligt ind, da lagen kan trække ud under frysningen og røget kød kan give lugt og smag til andre madvarer.

Koteletter

skæres ud og lægges sammen med dobbelt lag frysefilm imellem stykkerne.

Hakket kød og fars

Jo federe kødblanding, jo mindre holdbarhed. Findelt kød har en stor overflade og vil derfor altid nemt blive inficeret. Er kødet tilmed fedtholdigt, bliver det hurtigt harskt. Kødet skal derfor fryses umiddelbart efter hakningen. Hakket kød skal presses sammen, og foliet skal slutte tæt til kødet, så der ikke er luft imellem. Ved indpakning af bøf og karbonader, lægges dobbelt lag frysefilm mellem stykkerne. Man skal så vidt muligt undgå at krydre hakket kød og fars før frysningen, da salt fremmer harskning, men også fordi krydderierne mister deres aroma under frysning. Holdbarhed: ca. 3 måneder ved minus 18°.

Leverpostej

Den rå fars krydres rigeligt, fordi en del af smagen går tabt under frysningen. Den fyldes i forme og fryses. Postej bages først, når den skal spises og er således meget velsmagende, hvorimod en bagt, frosset leverpostej bliver tør og smuldrende. Holdbarhed: ca. 6 måneder ved minus 18°.

Medisterpølse

Farsen krydres ekstra godt og fryses rå. Tarmene må ikke fyldes for meget, da farsen udvider sig under frysningen. Holdbarhed: ca. 3 måneder ved minus 18°.

Blodpølse fryses på samme måde.

Indmad

Lever: 6-8 mdr.

Hjerte, nyre og brissel: Ca. 3 mdr.

Tunge, fersk: Ca. 3 mdr.

Tunge, sprængt: Ca. 2 mdr.

Sylte

kan fryses hel, men mager sylte kan smuldre ved udskæringen. Den kolde sylte kan skæres i skiver, der lægges taglagte med frysefilm mellem skiverne. Holdbarhed: 3-5 uger.

Fjerkræ

Fjerkræ skoldes, plukkes, svides og udtages. Fjerkræet og indmaden renses og skylles grundigt og tørres godt. Overflødigt indvoldsfedt fjernes, da det nedsætter holdbarheden. Indmaden pakkes ind og fryses for sig. Holdbarhed: Fedt fjerkræ (ænder, gæs, høns) ca. 5 mdr., magert fjerkræ (kylling, kalkun) 8-10 mdr.

Vildt

Vildt skal hænge nogle dage inden frysningen for at modne. Rådyr og harer ca. 5 dage, fuglevildt ca. 3 dage, vildænder dog kun 1-2 dage. Store dyr parteres i passende stykker. Harer kan fryses hele eller låre og forben fryses for sig. Fuglevildt plukkes eller flås, udtages og renses. Vildt spækkes først efter frysningen, da det ellers kan blive harskt. Holdbarhed ca. 8 måneder ved minus 18°.

Optøning og tilberedning

Under frysningen sprænges en del celler i kødvævet og noget af kødsaften vil sive ud, når kødet tør. Frosset kød bør optøes i køleskab.

Æg

Æg kan fryses, men ikke i skallen, der vil sprænges under frysningen.

Æggene slås ud, deles i hvide og blomme eller piskes let sammen.

Æggeblomme eller æggemasse skal tilsættes lidt salt eller sukker for at bevare sin rigtige konsistens. Der beregnes 1/2 tsk. salt eller 1 spsk. sukker til 5 hele æg eller 5 æggeblommer.

Æggehvider fryses uden tilsætning og kan piskes stive efter optøning.

Holdbarhed ca. 6 måneder for blomme og blanding af blomme og hvide.

Æggehvide ca. 8 mdr.

Gratiner

kan fryses rå, sættes uoptøede i kold ovn. Bagetid ved 175° 1 1/2-2 timer.

FRYSNING AF FÆRDIGLAVEDE RETTER

I mange tilfælde kan det have betydning, at maden er færdig og kun skal varmes.

Færdiglavede retter, såsom gratin, paté, pie, pizza, madtærte m.m., der er nedfrosset ved minus 18°, kan holde sig 1-3 måneder. Dette gør sig også gældende for sammenkogte retter, som f.eks. gullasch, bøf stroganoff, brunkål og labskovs.

Kogt kød

Suppe og kød fryses hver for sig. Kødet smager som friskkogt, når det skæres i skiver og varmes i en veltillavet sauce af suppen, og friskkogte grønsager blandes i eller serveres til.

Forloren skildpadde

Det kogte, pressede, afkølede kød skæres i terninger, der pakkes i frysefolie. Frikadeller og boller, både af kød og fiskefars, og suppen fyldes i fryseemballage og alt nedfryses. Det er da nemt at lave saucen til og varme fyldet deri.

Kogte grønsager, mayonnaise, hollandaise- og fede æggesaucer

egner sig ikke til nedfrysning.

FRYSNING AF FISK

Fisk er letfordærlige og skal derfor udtages og rengøres lige efter fangsten. Fisk kan fryses hele, parteret eller i filet'er. Ituskåren fisk pakkes i frysepose og nedfryses så hurtigt som muligt. Hel fisk kan glaseres. Den fryses uden indpakning ca. 1 døgn, dyppes derefter nogle gange i koldt, kogt vand og fryses igen. Der lægges sig da et islag omkring fisken, der forhindrer luftens påvirkning og dermed harskning af fisken.

HOLDBARHED

Fed fisk, f.eks. sild, ål og laks: 2-3 mdr.

Halvfede fisk, f.eks. forel, makrel, tun og aborre: 2-3 mdr.

Magre fisk, f.eks. skrubber, rødspætter, søtunge, sej og hornfisk: 3-6 mdr.

Skaldyr: 3-5 mdr.

Røget og gravet fisk, marinerede sild, kryddersild o.lign. i eddikelage, kaviar og torskelever: 1/2-1 mdr.

Torskerogn (rå eller kogt): 6 mdr.

Fiskefars (rå, kogt eller stegt): 1-2 mdr.

Færdige fiskeretter er mindre egnede, konsistensen forringes.

Fisk i gelé er ligeledes uegnet.

Optøning, tilberedning og anvendelse

Optøning er ikke nødvendig. Fisken lægges direkte i kogende vand med 1 spsk. salt og 3 spsk. eddike pr. liter, eller den paneres og dybsteges eller steges på pande. - Af frosset, optøet fisk kan laves fiskefars, som bliver meget velsmagende. Optøet fisk skal tilberedes med det samme, da den meget hurtigt fordærves. Fisk til fiskefars optøes i køleskab. Skaldyr optøes bedst i køleskab.

FRYSNING AF BAGVÆRK OG DEJ

Fordelen ved frysning af bagværk er, at man laver to- eller tredobbelt portion og ved nedfrysning sikrer sig frisk bagværk, uden at skulle begynde forfra med tilberedningen.

HOLDBARHED

Magert bagværk, f.eks. rugbrød, fransk- og grovbrød, bagværk af sukkerbrødsdeje: 4-6 mdr.

Fedt bagværk, f.eks. mørdej (tærtebunde, linser, medaljer m.m.), rørte dej (formkager, bradepandekager m.m.), gærdej (horn, snegle m.m.), kransekage, vandbakkelse: 3-4 mdr.

Mange af dejene kan fryses ubagte, såsom mørdej, vandbakkelse-dej og gærdej, hvis der tilsættes dobbelt gærmængde.

Surdej er velegnet til nedfrysning. Optøes i køleskab et par dage og dernæst ved køkkentemperatur et par dage.

Gær er også velegnet til nedfrysning. Holdbarhed ca. 6 mdr.

Optøes langsomt i køleskab (ca. 3 timer) for at bevare gærens hæveevne. Gæren bliver flydende under optøningen.

Eksempler på optøning af bagværk

Franskbrød/grovbrød optøes ved køkkentemperatur 3-4 timer eller i ovn ved 150° i ca. 45 min.

Boller, horn, wienerbrød optøes ved køkkentemperatur ca. 45 min. eller i ovn ved 170° i ca. 10 min.

Formkager optøes ved køkkentemperatur i løbet af 3-4 timer.

Sammenlagte lagkager optøes ved køkkentemperatur ca. 3-4 timer.

Pyntes efter optøning.

HENKOGNING

Henkogning kan kun foretages i rigtige henkogningsglas med dertil hørende låg, der kan lukkes lufttæt med en gummiring. Ved tilstrækkelig opvarmning ødelægges de tilstedeværende bakterier, og gummiringen suger ved afkøling låget lufttæt til, så nye bakterier ikke kan trænge ind. Henkogt frugt skal opbevares tørt, mørkt og under 10°. Ved højere temperaturer kan indholdet i glasset blive så lunt, at lufttrykket udefra mindskes, og låget løsner sig. *Glas skal være fejlfrie*, uden brist eller skår. Gummiringene elastiske, opbevaret i talkum, når de ikke bruges. Bøjlen, der spændes på før kogningen, bevirker, at låget kan løftes en ubetydelighed under opvarmningen, så luften kan slippe ud. Den trykker under afkølingen låget ned. Glas med låg og bøjler fremstilles ikke mere. Nu fås glas, hvor låget lukkes med patentlukning.

Glassene vaskes i sulfovand, skoldes, efterskylles i en Atamonopløsning og tørres med bunden i vejret.

Henkogning af

grønsager, fisk, skaldyr og kød kan ikke tilrådes i dag, hvor man har mulighed for frysning.

Henkogning af frugt

Den rensede, evt. findelte frugt fyldes rå i Atamonskyllede henkogningsglas. Undtagelsen er pærer og æbler, der forkoges for ikke at blive mørke, se side 54 og 77. Sukker eller sukkerlage hældes ved. Glasset må fyldes tæt og højt med rå frugt, da den falder sammen ved henkogningen. Lagen fyldes ikke helt op, da der skal være plads til ekstra saft fra frugten. Henkogningstiden for frugt er ikke tilstrækkelig lang til, at lågene kan binde, **hvis ikke opvarmning og afkøling sker meget langsomt**. Der henvises til opskrifterne i frugt-afsnittet.

Henkogning af grønsager og kød må frarådes.

Henkogningstiden

i opskrifterne gælder for 1/2 og 1-liter glas. Større glas kræver længere henkogningstid. Når glassene er helt kolde fjernes bøjlerne og man prøver, om låget binder. På glas med patentlukning, åbnes spændet og man prøver, om låget binder, derefter lukkes spændet igen.

Man kan henkoge i:

Henkogningskedel

Glassene stilles tæt på risten i kedlen, men siderne må ikke røre hinanden. Lave glas med flade bøjler, kan stilles oven på hinanden. Kedlen fyldes med vand af samme temperatur som lagen i glassene og i samme højde. De underste glas, må gerne dækkes med vand, da det ikke kan trænge ind i glasset på grund af gummiringen, og bøjlen. Når kedlen er fyldt med vand, må blusset gerne være kraftigt. Temperaturen aflæses på termometret.

Gryde

I en ganske almindelig gryde kan glassene stilles på en rist eller et lag aviser. Hvert glas kan pakkes ind i avispapir, så de undgår at støde mod hinanden. Vand fyldes på som i kedlen. Gryden dækkes med et tætslutende låg. Temperaturen kan ikke aflæses, men henkogningstiden beregnes fra det øjeblik, man kan høre det boble svagt.

Ovn

Der anvendes kun lave glas, der stilles direkte i bradepanden. Et glas med vand og termometer stilles i det ene hjørne. Der kommes 3/4 liter vand i bradepanden. Denne stilles på nederste rille i den kolde ovn. Ovn døren lukkes. Termostatovne indstilles altid på 140°, og efter ca. 2 timer skulde termometret vise 85°, og der skrues ned for ovnen til 100°, hvorefter glassene står 30 min. Ovnen slukkes. Efter 10 minutters forløb, tages glassene ud.

Frugt til sukkersygepatienter kan henkoges med sødemiddel. Fremgangsmåden er den samme.

SALTNING AF KØD

Kødet skal være af fineste kvalitet og nedlægges i stenkrukker, (plastic-beholdere godkendt til madvarer), emaljespande, hvis emaljen er hel, samt trækar (brug ikke fyrretræ, der kan give afsmag). Galvaniserede spande må aldrig bruges, da det kan give afsmag og i værste tilfælde forgiftning. Krukker eller spande rengøres før brugen.

Et saltkar må aldrig dækkes lufttæt til,

men øverst lægges en trærist, der er tilstrækkelig tung til at holde kødet under lagen. Saltkarret skal stå køligt og mørkt.

Saltlage til opbevaring af kød i længere tid (ca. 2 mdr.).

Til hver liter vand bruges: 250-300 g groft salt.

Kødstykkerne gnides først grundigt med ekstra salt. I bunden af karret drysses et lag salt. Det kød, der skal saltes længst, lægges nederst i karret. Saltlagen, der blot røres kold sammen, hældes over. Kødet skal være helt dækket, og et pres lægges på. Man skal ikke lægge svinekød, oksekød og kalvekød i en fælles lage, men holde hver kødsort for sig. Opbevar kødet ved højst 10°; gerne i køleskab.

OBS

Om sommeren bør man ikke have mere kød i saltlage, end man kan opbevare i en krukke i køleskabet.

Før brugen

Før brugen skal det saltede kød udvandes. Vandet skiftes hyppigt.

Saltning af flæskekød før røgningen

Hvor mange liter lage går der til, og hvor længe skal kødet saltes?

Skinker: 10 kg - ca. 6 liter saltlage i 4 uger, udvandes 8 timer, lufttørres 4 døgn.

Skinker: 5 kg - ca. 4 liter saltlage i 2 uger, udvandes 3 timer, lufttørres 2 døgn.

Bayonneskinke: -ca. 3 liter saltlage i 3 dage, udvandes 1 time, lufttørres 1 døgn.

Hamburgerryg: - ca. 3 liter saltlage i 2 dage, udvandes 0 timer, lufttørres 1/2 døgn.

Filet: - ca. 3 liter saltlage i 2 dage, udvandes 0 timer, lufttørres 1/2 døgn.

Frosset kød

lægges uoptøet i saltlage og saltes 1-2 dage længere.

Sukker-saltlage til letsaltning i kortere tid

Til hver liter vand bruges: 150 g groft salt, 2 spsk. sukker

Lagen røres sammen kold, står et par timer, til saltet er smeltet og hældes over kødet, der holdes nede med et let pres. Denne lage egner sig til letsprængning af fjerkræ, saltkød til pålæg (kalve- eller okselårtunge), hamburgerryg, svinekam eller filet. Kødet gnides let med salt, og lægges i saltlagen 2-3 døgn. Opbevares i køleskab.

Fransk sukker-saltlage

Til hver liter vand bruges: 200 g groft salt, 60 g farin, 2 peberkorn, 1 lille stykke hel ingefær, 1/4 tsk. timian, 1 laurbærblad.

Alt røres sammen og bringes i kog. Lagen afkøles og er velsmagende til kalve- eller oksetunge, samt til saltkød til pålæg eller svinekam til varm ret.

Sprængt oksekød

Tværreb, spidsbryst, tykbryst, mellembryst, tyndbryst, bov, yderlår med lårtunge og tunge saltes i sukkersaltlage 5-6 dage alt efter kødstykkernes størrelse.

Kalvekød, saltet

Kalvekød egner sig ikke så godt til saltning i længere tid, men letsprænges i stedet. Tunge, bov, bryst eller lår lægges i sukkersaltlage 2-3 dage.

Tørsaltning af fjerkræ og mindre stykker kød, der skal letsprænges

Til 1 kg kød beregnes: Ca. 50 g groft salt, 1 tsk. sukker.

Til en due beregnes således ca. 2 spsk. salt, og 1/2 tsk. sukker. En and på 4 kg kræver 200 g salt og 4 tsk. sukker. Salt og sukker blandes godt. Kødets gñides hermed. Fjerkræ gñides eller drysses også indvendig. Kødstykkerne lægges i en skål på lidt af saltblandingen. Resten drysses over. I løbet af kort tid dannes lidt lage, hvori kødet vendes med mellemrum, ligesom den dannede lage øses over kødet. Små stykker fjerkræ letsprænges således 1/2-1 døgn, større stykker fjerkræ 1-2 døgn. På samme måde kan man på 1/2-1 døgn letsprænge svinekam, svine-mørbrad, kalve- og okselårtunge, tyndt oksebryst og lignende. Kødets beskyttes med et klæde eller en sigte, men dækkes ikke lufttæt til og stilles i køleskab. Kødets kan skylles et øjeblik i rindende vand eller blot tørres, før det lægges i kogende vand og koges.

HJEMMERØGNING MED TRÆSYRE

må absolut frarådes.

Plasticbeholdere til saltning og syltning skal være godkendt til madvarer ellers - kan de være skadelige at anvende, og må ikke dækkes lufttæt til.

SALTNING AF FISK

Fisk er letfordærlige og bør konserveres så hurtigt som muligt efter fangsten.

Saltning er den bedste opbevaringsmetode til sild og kan også anvendes til makrel og ål. Fisken må ikke komme i vand, men kan evt. blodsaltet før den egentlige saltning.

SALTEDE SILD MÅ ALDRIG DÆKKES LUFTTÆT TIL.

Sild, saltede (spegesild)

Hertil anvendes den fede høstsild.

4 kg sild, 1 kg groft salt, 50 g sukker.

Sildene gælles d.v.s. befries for gæller og vedhængende tarm. Hovedet fjernes, hvis man skal spare plads. Er sildene ikke kommet direkte fra fangsstedet eller er opbevaringsforholdene mindre gode, blodsaltet de før den egentlige nedsaltning, d.v.s. de neddrysses med salt, ca. 50 g salt pr. kg sild, og henstilles nogle timer, så blodet kan trække ud. Derefter tages de op, stryges fra hoved mod hale og nedsaltes.

Sildene lægges lagvis med en blanding af salt og sukker i rene krukker, trækar eller plasticbeholdere. Øverst og nederst lægges et godt lag salt på ca. 2 cm. Sildene anbringes med bugen nedad skiftevis med hoved og hale mod hinanden, således at de forskellige lag sild kommer til at ligge vinkelret på hinanden. Pres lægges på. Opbevares køligt - højst 10°. Kan anvendes som spegesild efter ca. en måneds forløb.

BEMÆRK:

Hvis saltet ikke danner lag i løbet af 2-3 dage, bør sildene overhældes med en kogt, kold saltlage af 300 g salt pr. liter vand.

Se Den hvide Frokostbog side 7, om videre behandling af spegesild og forskellige forslag til marinader. Holdbarhed for færdiglavede sild: 8-10 dage i køleskab.
Kan fryses i marinaden i 3 uger.

Kryddersild

4 kg sild, 750 g groft salt, 200 g farin, 1 spsk. nelliker, 1 spsk. muskat, 2 tsk. peber, 2 tsk. paprika, 2 tsk. sennepspulver.

De gællede sild lægges nogle timer i halvt eddike og halvt vand. Optages, aftørres og nedpakkes lagvis med en blanding af salt, sukker og krydderier i rene beholdere efter samme fremgangsmåde som foran beskrevet. Pres lægges på. Stilles køligt højst 10°. Kan anvendes efter ca. en måneds forløb.

Ansjoser

Hertil anvendes små sild eller brislinger.

4 kg små sild eller brislinger, 500 g groft salt, 50 g sukker, 1 spsk. peber, 1 spsk. allehånde, 1 spsk. nelliker, 1 spsk. paprika, 5 laurbærblade.

Sildene blodsaltet et par timer med 50 g groft salt pr. kg sild. De tages op, stryges af og saltet ned som forklaret under kryddersild.

Varekundskab

Atamon

Atamon konserverer syltetøj, marmelade, saft, frugt og grønsager, syltet i eddike. Står der f.eks. i en opskrift benzoesyre eller benzoesurt natron, kan man bruge Atamon, der har den helt rigtige sammensætning. Atamon fås i pulverform eller flydende. Atamon røres direkte i syltetøjet efter kogningen, da en del af konserveringsevnen går tabt, når det koges med.

Syltetøj og marmelade: 1 tsk. Atamonpulver konserverer 2 liter syltetøj eller marmelade. Til 1 liter beregnes *1/2 tsk.* 1 brev Atamonpulver indeholder 7 tsk. og konserverer således 14 liter syltetøj eller marmelade.

Saft: 1 tsk. Atamonpulver konserverer 4 liter saft. Til hver liter saft bruges *1/4 tsk.* 1 brev Atamonpulver konserverer således 28 liter saft.

Eddikesyltning: 1 tsk. Atamonpulver konserverer 1 liter eddike, 1 brev Atamonpulver konserverer således 7 liter eddike.

Flydende Atamon: 2 tsk. svarer til 1 tsk. Atamonpulver.

Citronsyre

fås i pulverform og bruges til at udtrække saften af bær, frugt m.m. Citronsyre er ikke et konserveringsmiddel.

Syltekrydderier

Blandede Melatin syltekrydderier er den smagsmæssigt rigtige sammensætning af hvid og sort peber, sennepsfrø og chilipeber. Pakket i en praktisk pose, der tåler kogning, og som kan ligge i syltekrukken uden at briste. Alle krydderierne kan således nemt fjernes på en gang, når smagen er tilpas.

Melatin, Blå

Til gelé og marmelade med lidt sukker, se side 6

Melatin, Gul

Til gelé og marmelade, se side 7.

Melatin, Hvid

Til frysetøj, se side 9.

Melatin, Rød

Til syltetøj og marmelade, se side 7.

Melatin, Rød uden konservering

Til syltetøj og marmelade, se side 7.

Melatin, Grøn

Til syltetøj og marmelade uden sukker, se side 7.

Non-oxal

Oxalsyren i rabarber og spinat kan gå i forbindelse med kalken fra den øvrige kost og således hindre organismen i at udnytte den.

Non-Oxal, som er dobbeltrenset kalciumklorid, neutraliserer oxalsyren. Non-Oxal er økonomisk i brug, der skal blot tilsættes 2 tsk. pr. kg rabarber eller spinat. Non-Oxal er nemt at anvende, idet det kan tilsættes på et hvilket som helst tidspunkt af tilberedningen.

Melatin syltepapir

Når syltetøj er hældt varmt op, kan glas, krukker og flasker straks bindes til med Melatin syltepapir. Syltepapiret fugtes som anført i brugsanvisningen.

Det bliver glat og glasklart, når det er tørt. Da syltepapir ikke er aroma- og vandtæt, bør syltetøjet efter 1-2 uger overbindes med folie eller dækkes med plastic eller skruelåg. Grunden til, at De ikke kan gøre det med det samme, er, at der danner sig vanddampe på syltepapiret. Disse vanddampe falder ned på syltetøjet, og skal derfor fordampe inden den sidste overbinding, ellers vil syltetøjet lettere mugne.

Melatin syltepapir forhandles i breve med indlagte mærkesedler til glassene.

Vanila

Vanila indeholder ægte vanille, fint pulveriseret, så alle smagsstofferne udnyttes. Vanila giver den kraftigste smag, når den tilsættes efter kogningen.

Alfabetisk register

A

Abrikos-blommemarmelade 11
 Abrikoser, henkogte 10
 Abrikoser, syltede 10
 Abrikos-figen marmelade 31
 Abrikos-græskar-marmelade 11
 Abrikos-græskar-æblemarmelade 12
 Abrikos-gulerods-marmelade 11
 Abrikos-hybenmarmelade 12
 Abrikosmarmelade, 1, 11
 Abrikosmarmelade, 2, 11
 Abrikosmarmelade, rå 13,101
 Abrikosmarmelade uden sukker 101
 Abrikos-æblemarmelade 12
 Agurkelage uklar 78
 Agurker, bitre 78
 Agurker m. løg og dild 80
 Agurker m. røde pebre 79
 Agurker, polske 84
 Agurker, skøre, pikante 80
 Agurker, som aldrig slår fejl 79
 Agurker-Melatin-syltede 81
 Agurkesalat, frosset 107
 Agurkesalat, saltet 85
 Agurkesalat, syltet 85
 Allianceade 14
 Alliancer 13
 Alliancesyltetøj 13
 Ananasgelé 15
 Ananasarmelade 15
 Appelsin-abrikos-marmelade 17
 Appelsin-blomme-marmelade 19
 Appelsin-citron- grape-marmelade 16
 Appelsindrik af skaller, se orangeade 18
 Appelsingelé 18
 Appelsinmarmelade 16,101
 Appelsinmarmelade uden skal 19
 Appelsinmarmelade, rå 17
 Appelsin-gulerods-marmelade 19

Appelsinskaller, syltede 18
 Appelsinskiver, syltede 18
 Asie-peber pickles 88
 Asier, fyldte 89
 Asier, græskar 33
 Asier, gyldne 86
 Asier, karri- 87
 Asier m. løg og dild 87
 Asier, saltede 87
 Asiestrimler 88
 Asier, søde og sprøde 86
 Asier, sønderjyske 87
 Asier, Melatin-syltede 86
 Asparges, syltede 89
 Atamon 122

B

Bagværk, frysning 114
 Bayonneskinke, saltet 118
 Bearnaise essens 90
 Blanchering 106
 Blomkål, frosset 108
 Blomme-abrikos-marmelade 11
 Blomme-appelsin-marmelade 19
 Blomme-chutney 1 og 2, 27,28
 Blomme-hyben-marmelade 26
 Blommemarmelade 26, 100
 Blommer, frosne 104
 Blommer, henkogte 27
 Blommer i hybensaft 24
 Blommer i madeira 25
 Blommer i rødvin 25
 Blomme-rosinmarmelade 27
 Blommer, råsyltede 25-26
 Blommer, svenske 24
 Blommer, syltede 23
 Blommer, tørrede 28
 Blommesaft 28
 Blomme-æblemarmelade 75
 Blåbær, frosne 104
 Blåbær-hindbær, syltetøj 28
 Bread and butter pickles 95
 Brombær-hindbær-alliance 29
 Brombærmarmelade 29
 Brombær med æbler 29
 Brombærsaft 29
 Brombær, syltede 29

Bønner, frosset 108
 Bønner, saltede 90
 Bønner, syltede 90

C

Champignon, frosset 108
 Chilier, sursyltede 30
 Chilisauce 71
 Chutney,blomme- 27, 28
 Chutney,æble- 76
 Citronade 20
 Citrongelé 20
 Citronmarmelade 20
 Citrus Nekta 122
 Citronskaller, syltede 20
 Citronsyre 122
 Clementiner, Vanilla-syltede 20
 Clementinmarmelade 20
 Cocktailbær af kirsebær 45
 Cornichons 81
 Courgetter 96

D

Dej, frosset 114
 Dildagurker 82
 Dild-eddike 90
 Dronninge-syltetøj 28

E

Esdragon-eddike 90

F

Fars, frosset 111
 Fersken-grapefrugt-marmelade 30
 Fersken-kirsebær syltetøj 46
 Ferskenmarmelade 30
 Ferskner, krydder 31
 Figenmarmelade 31
 Figner, syltede 31
 Fiskefars, frosset 114
 Fisk, frysning 113
 Fisk, saltning 120
 Fjerkær, frysning 112
 Fjerkær, letsprængt 119
 Flæskeskød, saltet 117
 Fransk sukker- saltlage 118
 Frugt, frysning 103
 Frugt, henkogning 115
 Frysetøj 9

Frysning 103
Frysning, bagværk 114
Frysning, fisk 113
Frysning, frugt 103
Frysning, grønsager 106
Frysning, kød 110
Frysning, retter 113
Frysning, æg 112
Fyldte asier 89

G

Gelé, der gryner 8
Gelé-kogning 8
Gelé, rå 9
Gelé, tynd 8
Golden shred 19
Grapefrugt-fersken-
marmelade 30
Grapefrugt-jordbær-
marmelade 44
Grapefrugtmarmelade 21
Grapefrugt-rabarber-
marmelade 56
Grevinde syltetøj 40
Græskar-abrikos-
marmelade 11
Græskar asier 33
Græskar-hyben-æble-
marmelade 33
Græskar med ingefær 32
Græskar, provstindens 32
Græskar med tyttebær 73
Græskar med Vanila 32
Græskar, sukat 50
Græskar-æble-marmelade 33
Grønne bønner, frosne 108
Grønne bønner, saltede 90
Grønne bønner, syltede 90
Grønne stikkelsbær i vand 67
Grønne tomater, syltede 68
Grønne valnødder 74
Grøn tomatmarmelade 69
Grønsager, frysning 106
Gulerods-abrikos-
marmelade 11
Gulerødder, frosne 109
Gullasch, frosset 113
Gylde asier 86
Gylde krukke, 14

H

Hakket kød, frosset 111
Hamburgerryg, saltet 118
Henkogning 115

Henkogning af fisk og
skaldyr 115
Henkogning af frugt 115
Henkogning af grønsager 115
Henkogning af kød 115
Henkogning i gryde 116
Henkogning i ovn 116
Henkogningskedel 116
Hindbær-blåbær syltetøj 28
Hindbær-brombær alliance 29
Hindbærgelé 37
Hindbær, henkogte 37
Hindbær i ribssaft 35
Hindbær-jordbær alliance 43
Hindbær-jordbær-solbær
alliance 13
Hindbærmarmelade 35
Hindbærmarmelade uden
sukker 101
Hindbær-rabarber-
marmelade 36
Hindbær-ribs alliance 59
Hindbær-ribsgelé 60
Hindbær-ribssaft, rå 60
Hindbær, råsyltede 35
Hindbærsaft, kogt 36
Hindbærsaft, kogt
uden sukker 98
Hindbærsaft, rå 37
Hindbær-solbærgelé 37
Hindbær-solbær-
syltetøj 36
Hindbærsyltetøj 34
Hindbærsyltetøj
uden sukker 100
Hindbær, syltet på bedste
måde 34
Hindbær, velsmagende 34
Hvidløg, syltede 91
Hyben-abrikos-marmelade 12
Hyben-blomme-
marmelade 26
Hybenmarmelade 38
Hyben-rosin-æble-
marmelade 38
Hybensaft 39, 98
Hyben-solbær-marmelade 38
Hyben, syltede 38
Hyben-æblemos 39
Hyldeblomst-drik 41
Hyldebærsaft, kogt 40
Hyldebærsaft kogt,
uden sukker 99

Hyldebærsaft, rå 40
Hyldebær-æble syltetøj 40
Høns, frosset,
se fjerkræ 112

I

Ingefær, syltede 41
Ingefærmarmelade med
rabarber 56
Ingefærmarmelade med
æbler 75
Ingefær-pærer 53

J

Jordbærgelé 44
Jordbær-grapefrugt-
marmelade 44
Jordbær, henkogte 44
Jordbær-hindbær alliance 43
Jordbær-hindbær-rabarber
marmelade 36
Jordbærmarmelade 44
Jordbærmarmelade uden
sukker 102
Jordbær med cognac 43
Jordbær med sherry 43
Jordbær-rabarber
marmelade 44
Jordbær, syltede 42
Jordbærsyltetøj, mormors 43
Jordbærsyltetøj,
uden sukker 100
Jordbær, ovnsyltede 42
Jordbærsaft,
kogt uden sukker 98

K

Kalvekød, frosset 110
Kalvekød, saltet 118
Kalvekød, sprængt 119
Kanelmarmelade 66
Kirsebær, cocktailbær 45
Kirsebær-fersken syltetøj 46
Kirsebærgelé 48
Kirsebær, henkogte 48
Kirsebær i krydderddike 47
Kirsebær i rom 47
Kirsebærmarmelade 47, 100
Kirsebær med græskar 46
Kirsebær-ribs alliance 14
Kirsebær, råsyltede 47
Kirsebærsaft, kogt 48
Kirsebærsaft,
kogt uden sukker 99

Kirsebærsaft, rå 48
 Kirsebær, Skovridergårdens 45
 Kirsebær syltetøj 1 og 2 45
 Kirsebær u. sukker 102
 Kiwimarmelade 48
 Kiwimarmelade u. sukker 99
 Kompot, kogt 6
 Krydder-agurker 82
 Krydderblommer 24
 Krydder-eddiker 90
 Krydderferskner 31
 Kryddersild 121
 Kumquat 49
 Kvædebrød 49
 Kvædegelé 50
 Kvædemarmelade 49
 Kød, frysning 110
 Kød, saltning 117

L

Labskovs, frosset 113
 Lageagurker 83
 Laks, røget, frosset 113
 Leverpostej, frosset 111
 Løg, syltede 91

M

Majs, frosne 109
 Mango 50
 Marmelade i en fart 17
 Marmelade, kogt 6
 Marmelade, tynd 7
 Marmelade uden
 sukker 7,99,100,101,102
 Medisterpølse, frosset 111
 Melatin 6,7,9,122,123
 Melatin-syltede agurker 81
 Melatin-syltede asier 86
 Melon som sukat 50
 Mirabeller, syltede 25
 Mirabelmos 27
 Mynte-æblegelé 51
 Mål og vægt 4

N

Nektariner 30
 Non-Oxal 123

O

Oksekød, frosset 110
 Oksekød, saltet 118
 Oksekød, sprængt 118
 Orangeade 18

Orangemarmelade 21
 Ovnsyltede jordbær 42
 Ovnsyltede rabarber 55
 Ovnsyltning 6

P

Paradisæblegelé 52
 Paradisæbler, henkogte 52
 Paradisæbler, syltede 51
 Peber-pickles m. perleløg 92
 Peberfrugter, syltede 91
 Philippas svampe-pickles 92
 Piccalilli 92
 Pickles 93
 Pickles, asie-peber 88
 Pickles, grønne tomater
 og løg 71
 Pickles, peber 92
 Pickles, rabarber- 57
 Pickles, senneps- 94
 Pickles, svampe- 92
 Pickles, sød 94
 Pickles, Virginia 95
 Polske agurker 84
 Pomeransmarmelade
 1 og 2, 22
 Pompelmus, syltede (sukat) 21
 Portulakstilke 95
 Provstindens græskar 32
 Pærer, henkogte 54
 Pærer, ingefær 53
 Pærer, sherry 53
 Pærer, syltede 52
 Pærer med tyttebær 53
 Pære-æblemarmelade 54
 Pærer, frysning 105

R

Rabarber-grapefrugt-
 marmelade 56
 Rabarber, henkogte 58
 Rabarber-hindbær
 marmelade 36
 Rabarber-ingefær-
 marmelade 56
 Rabarber-jordbær
 marmelade 44
 Rabarber kompot 55
 Rabarber limonade 57
 Rabarbermarmelade 56
 Rabarbermarmelade
 uden sukker 99
 Rabarber, ovnsyltede 55

Rabarber, pickles 57
 Rabarbersaft, kogt 57
 Rabarbersaft,
 kogt uden sukker 100
 Ribs-alliance 13,14,15
 Risbgelé, kogt 60
 Ribsgele, rå 60
 Ribs-hindbær alliance 59
 Ribs-hindbærgelé 60
 Ribs-hindbærsaft, rå 60
 Ribs-kirsebær alliance 14
 Ribs, råsyltede, se
 Ryste-ribs 59
 Ribssaft, kogt 59,100
 Ribssaft, rå 60
 Ribs-solbær alliance 13,14,15
 Ribs-solbærsaft, se
 vitaminsaft 63
 Ribs, syltet på bedste måde 58
 Ribs syltetøj 58
 Rosen-eddike 90
 Rosengelé 39
 Rosin-hyben-æble-
 marmelade 38
 Rumtopf 14
 Ryste-ribs 59
 Rødbeder, syltede 96
 Rødbeder, syltet med
 balsamico 97
 Rødbeder, syltet med løg 97
 Rødgrødssaft m. hindbær 59
 Rødkål 97
 Rønnebær-æblegelé 61
 Råsyltning 9

S

Saft, kogt 7
 Saft, rå 9
 Salatagurker, syltede 84
 Salt-agurker 83
 Saltede asier 87
 Saltlager 117,118
 Saltning af fisk 120
 Saltning af kød 117
 Senneps pickles 94
 Senneps pickles, sød 94
 Sherry jordbær 43
 Sild, krydder- 121
 Sild, saltede 120
 Skaldyr, frosset 113
 Skildpadde, forløren,
 frosset 113
 Slåensaft 61

Solbær, alliancer 13,14,15
 Solbærgelé, kogt 64
 Solbærgelé, rå 64
 Solbær, henkogte 64
 Solbær-hindbærgelé 37
 Solbær-hindbær-
 marmelade 36
 Solbær-hybenmarmelade 38
 Solbær, madam Mangors 63
 Solbærmarmelade 63,101
 Solbær med rom 62
 Solbær på bedste måde 62
 Solbær-ribs-alliance 13,14,15
 Solbær-ribsaft 63
 Solbærsaft, kogt 64,100
 Solbær syltetøj 62
 Sommer alliance 15
 Spegesild 120
 Spinat, frosset 110
 Sprængt kød 118,119
 Squash 96
 Squash, syltet med appelsin 96
 Stikkelsbærgelé 67
 Stikkelsbær, henkogte 67
 Stikkelsbær-kiwimarmelade
 u. sukker 102
 Stikkelsbær-kompot 65
 Stikkelsbærmarmelade 66
 Stikkelsbærmarmelade uden
 sukker 102
 Stikkelsbærmos, rå 66
 Stikkelsbær, Præstegårdens 65
 Stikkelsbær relish 66
 Stikkelsbær, syltede 65
 Sukat 50
 Sukker-saltlager 118
 Svampe-pickles 92
 Svenske blommer 24
 Sveskeblommemarmelade 26

Sylte, frosset 111
 Syltekirsebær uden sukker 102
 Syltekrydderier 122
 Syltepapir 123
 Syltning uden sukker 98
 Sølvbeder 96

T

Ta'en af hver 22
 Tomater, grønne, sursylt. 68
 Tomater, grønne,
 syltet m. Vanila. 68
 Tomater og løg pickles 71
 Tomater, røde, syltede 68
 Tomatgelé 70
 Tomat juice 69
 Tomatketchup 71
 Tomatmarmelade, grøn 69
 Tomatpuré 70
 Tomatsaft 70
 Tomat-æblemarmelade 69
 Torskerogn, frosset 113
 Tranebær syltetøj 72
 Tre-to-en-marmelade 16
 Tynd gelé 8
 Tynd marmelade 7
 Tyttebær med blommer 72
 Tyttebær med ferskner 72
 Tyttebær med græskar 73
 Tyttebær med pærer 73
 Tyttebær med æbler 73
 Tyttebær pærer 53
 Tyttebær-pære marmelade
 m. gin u. sukker 102
 Tyttebær, råsyltede 73
 Tyttebær syltetøj 72
 Tærter, frosset 114
 Tørsaltning 119

V

Valnødder, opbevaring 74
 Valnødder, syltede 74
 Vanila 123
 Varekundskab 122
 Vildt, frosset 112
 Vindrugele 74
 Vindruer, råsyltede 74
 Vinter alliance 15
 Virginia pickles 95
 Vitaminsaft 63

Æ

Æble-abrikosmarmelade 12
 Æble-blommemarmelade 75
 Æble-blommemarmelade
 u. sukker 102
 Æble-chutney 76
 Æblegelé, kogt 77
 Æble-græskarmarmelade 33
 Æble-hybenmos 39
 Æble-hyben-rosin-
 marmelade 38
 Æble-hyldebærsyltetøj 40
 Æblemarmelade 75
 Æblemarmelade med
 ingefær 75
 Æblemos 76
 Æble-pæremarmelade 54
 Æbler, frysning 106
 Æbler, henkogte 77
 Æbler, tørrede 77
 Æbler med tyttebær 73
 Æble-rønnebærgelé 61
 Æblesaft, kogt 76
 Æblesnitter, syltede 77
 Æble-tomatmarmelade 69
 Æg, frysning 112
 Ærter, frosne 110

Tørsleffs Husmoder Service

Hele Danmarks køkkenhjælp

Tørsleffs Husmoder Service blev oprettet i 1939 med det formål, at hjælpe danske husmødre med råd og vejledning om Tørsleffs produkter. Det viste sig hurtigt, at behovet for vejledning i alle typer husholdningsspørgsmål var stort, og især under besættelsen med vareknaphed var der en udbredt interesse for at lære nyt.

Erfarne husholdningslærere varetog aktiviteterne i Tørsleffs Husmoder Service, som bl.a. omfattede udgivelse af Tørsleffs kokebøger, afholdelse af madlavningskurser, afprøvning og udvikling af nye opskrifter, produktudvikling og ikke mindst daglig telefonrådgivning.

Nye tider - nye skikke

De senere år har det ikke været muligt at opretholde samme service som tidligere, selv om behovene for oplysning, om den daglige husholdning er ikke blevet mindre - tværtimod er der en stigende interesse for både spændende og sund mad. Men her, som på så mange andre områder, løses problemerne nu med internettet.

Tørsleffs Husmoder service er åben i et begrænset antal timer i sylte højsæsonen (maj – oktober). Åbningstider kan variere. Har du spørgsmål om produkter, er du altid velkommen til at kontakte Haugen-Gruppen på tlf.: 3634 3000, eller på info@haugen-gruppen.dk

Find mere information om produkter, opskrifter m.m. på www.tørsleffs.dk



5 701009 154620