

DOMÁCI ČUČORIEDKOVÝ DŽEM

Na kilogram čučoriedok potrebujete asi 300-500 g cukru. Polovicu umytých čučoriedok varíme s polovicou cukru asi 15 minút v rajnici. Pridáme druhú polovicu ovocia i cukru a varíme ďalej, až kým džem nezrôsolovatie (asi ďalších 15 – 20 minút). Ak pridáme na kilogram ovocia šťavu z jedného citróna, džem bude mať lepšiu chuť a zrôsolovatie. Počas varenia zbierame penu, ešte za tepla plníme džem do fľaštičiek a uložíme pod deku.

ČUČORIEDKY V RUME

Čučoriedky umyjeme, necháme odkvapkať a obschnúť. Do pohárika ukladáme vrstvu čučoriedok, posypeme kryštálovým cukrom a zalejeme rumom tak, aby o 1 cm presahoval cez ovocie. Naplnený pohár uzavrieme viečkom, odložíme na chladné a tmavé miesto. Používame na voľnú konzumáciu a pri príprave ovocných pohárov.

ČUČORIEDKOVÝ SIRUP

Prebraté a umyté čučoriedky rozmačkáme. Na 1,5 kg čučoriedok pridáme 2 litre vody, 4 g kyseliny citrónovej a odložíme na 14 hodín na chladné miesto. Potom zmes necháme odkvapkať cez plátno. Na 1 liter šťavy pridáme 0,9 kg kryštálového cukru. Krátko privedieme do varu, môžeme pridať štipku petolu, naplníme do fliaš a uložíme vychladnúť pod deku.

LESNÁ ZMRZLINA

200 g čučoriedok, 200 g lesných jahôd, 200 g malín, 100 g černíc, 2 dcl ovocného sirupu, 4 dcl sladkej smotany na šľahanie, 1 vanilkový cukor. Umyté a dobre odkvapkané ovocie rozmixujeme s ovocným sirupom a zmiešame s dobre vyšľahanou sladkou smotanou a vanilkovým cukrom. Podľa chuti primiešame ešte trochu cukru. Odložíme zmraziť do mrazničky.

JAHODOVÁ PENA

Asi 200 g lesných jahôd pretrieme cez sitko a pridáme 200 g práškového cukru. Dva vaječné bielka a šťavu z polky citróna metličkou šľaháme dovtedy, kým nezískame hustú, tuhú penu. Pridáme jahody, ktoré sme si vymiešali s práškovým cukrom a všetko spolu ešte raz premiešame. Hotovú penu vložíme do pohárov, necháme schlaadiť a ozdobíme lesnými jahodami. Pena je výborná aj so šiškami.