

Dżem jagodowy



Składniki

500 g jagód

100 g cukru

Opis wykonania

Jagody to owoce, na które czekam z niecierpliwością przez cały rok. Owoce zamykam w słoikach, by cieszyć się ich smakiem na dłużej. Domowy dżem będzie doskonałym dodatkiem do pieczywa czy deserów.



Jagody dokładnie umyj.



Owoce wsyp do garnka o grubym dnie, zasyp cukrem. Garnek umieść na palniku. Na początku gotuj na dość mocnym ogniu, aby owoce się zagotowały. Po zagotowaniu zmniejsz ogień. Gotuj na średnim ogniu, od czasu do czasu mieszając i rozgniatając jagody (owoce nie mogą przywrzeć).



Jeśli konsystencja jest odpowiednia zdejmij garnek z palnika. Gotowy i jeszcze gorący dżem przełóż do umytych i wyparzonych wrzątkiem słoików. Zakręć je i postaw do góry dnem. Jeżeli przygotowujesz większą ilość dżemu to warto go pasteryzować (trzymając słoiki przez około 10 minut w dużym garnku z wrzącą wodą lub na sucho w piekarniku nagrzanym do temperatury 120 stopni). Dzięki temu przetwory będzie można długo przechowywać bez obaw o ich trwałość.