Jahodovo-rebarborový džem

https://varimesmarcelou.cz/zavarovani-konzervovani-nakladani/jahodovo-rebarborovy-dzem.html

Vlastní, doma připravený, jahodovo-rebarborový džem s kousky ovoce můžete vylepšit mátou, skořicí nebo šalvějí ananasovou. Chutná překvapivě výborně. Nikde v obchodě takový neseženete.

Poměr množství jahod a rebarbory zcela záleží na vašem výběru. Jahody můžete nahradit jiným ovocem. Dokonce si můžete připravit marmeládu jen ze samotné rebarbory.

Na přípravu 1,6 litru jahodovo-rebarborového džemu budeme potřebovat

- 700 g omytých a přepůlených jahod
- 300 g oloupané rebarbory
- 1150 g krupicového cukru
- 1 balení Gelfix 1:1
- 1 citron
- 3 listy máty
- 3 listy šalvěje ananasové

Dále budeme potřebovat

- 8 skleniček o objemu 200 ml
- Uzavíratelné vajíčko na bylinky
- Nálevku s širším otvorem
- Šťouchadlo na brambory
- Velký kastrol na vaření džemu
- Větší cedník na odkapání spařené rebarbory

Postup přípravy džemu

Rebarboru oloupeme. Nakrájíme ji na centimetrové špalíky a spaříme ve vroucí vodě. Vyjmeme ji na cedník a necháme okapat.

Do kastrolu nalijeme 2 polévkové lžíce studené vody, přidáme okapanou rebarboru a vaříme, až se nám reveň rozvaří do zelenkavého, pikantně vypadajícího rozvaru. Trvá to asi 10 – 15 minut, podle obsahu vody v rebarboře. Při vaření nezapomeneme míchat.

Jahody opereme ve vodě a zbavíme stopek. Následně jahody přepůlíme. Já půlky jahod ještě zbavuji pevného bílého středu navazujícího na stopku. Špatně se s ním pracuje.

Přepůlené jahody rozmačkáme šťouchadlem na brambory.

Jahody nikdy nemixujeme.

Příliš by se napěnily a v džemu nebudou žádné kousky ovoce.

Do hrnce, ve kterém budeme vařit džem, přelijeme rozvar z rebarbory, přidáme rozdrcené jahody, šťávu z jednoho citrónu a uzavíratelné vajíčko na bylinky s listy máty a šalvěje.

Já ke konzervování používám „Gelfix 1:1“. Kdo nechce žádný stabilizátor, musí uvařený džem sterilovat.

Obsah Gelfix přesypeme do hrnečku a promícháme ho se dvěma lžícemi krupicového cukru z celkového připraveného množství cukru. Směs přisypeme do hrnce k jahodám a rebarboře.

Zapneme zdroj tepla a ovoce důkladně promícháme. Směs přivedeme za občasného promíchání k varu. Asi po minutě, od bodu varu, přisypeme cukr.

Od bodu varu mícháme džem intenzivněji a zároveň při okrajích sbíráme vytvořenou pěnu.

Když džem začne vřít, odměříme si přesně 7 minut, po které budeme džem udržovat na bodu varu. Pak odstavíme a vajíčko na bylinky s listy máty a šalvěje dáme stranou.

Džem plníme do připravených čistých sklenic. Do hrdla sklenice položíme nálevku a naběračkou plníme. Skleničky díky nálevce nejsou upatlané a pokapané džemem.

Po naplnění každou sklenici uzavřeme víčkem a hned otočíme dnem vzhůru. V této poloze je necháme 15-20 minut. Pak je vrátíme zpět.

Džem je výborný na lívance, do jogurtů, müsli a všude tam, kde ho máte rádi.