



GEM DE MĂCEȘE



două borcane de 250 ml fiecare

INGREDIENTE

250 gr măceșe
3 portocale, din care cel puțin
una netratată
pulpa de la o păstaie de vanilie
1 baton de scorțișoară
200 gr zahăr gelifiant 1:1
sucul și coaja de la ½ de lămâie
organică

MOD DE PREPARARE

În prima zi:

Alege măceșe moi. Se spală și se usucă și se pun într-un vas. Se folosesc mănuși de unică folosință și se zdrobesc boabele cu mâinile. Se răzuie subțire coaja de portocală netratată, se stoarce sucul de la celelalte portocale și, dacă este necesar, se adaugă puțină apă pentru a obține 350 ml de lichid. Se amestecă sucul cu coaja, pulpa de vanilie, păstaia de vanilie și batonul de scorțișoară cu măceșele zdrobite. Se pune capacul și se lasă în frigider.

A doua zi:

Se acoperă vasul și se lasă să fiarbă la foc mic timp de aproximativ 25 de minute la temperatură medie până când măceșele se înmoaie bine. Se strecoară presând măceșele de sită pentru a extrage tot sucul din ele. Se toarnă înapoi în vas, se adaugă zahărul gelifiant, sucul de lămâie și coaja și se fierbe încă 5 minute. Dacă gemul este prea lichid, se fierbe puțin mai mult. Se umplu borcanele sterilizate cu gem și apoi se închid imediat.

Se păstrează borcanele nedesfăcute timp de aproximativ un an într-un loc uscat și răcoros.