

# RECEPT NA DŽEM

## OD REGI

### SUROVINY

Na pravý nefalšovaný jahodový džem  
(poměry si upravte dle množství ovoce)

- 1 kg jahod
- 500 g cukru krupice
- šťáva z citronu

### Na dochucení

použijte jednu maximálně dvě z uvedených ingrediencí

- čerstvá bylinka: máta, meduňka, levandule, mateřídouška, rozmarýn
- vanilka
- nastrohaná kůra z citronu nebo pomeranče
- pepř
- balzamikový ocet

### Na plnění

- čisté sklenice s kvalitním těsnícím víčkem

### POSTUP

Čerstvé jahody, nebo jakékoliv jiné ovoce, je nejlepší zpracovat v den sběru, nebo hned další den.

Omyté a čisté sklenice vyvařím – zaliju je horkou převařenou vodou, nebo využiji sterilizační program na troubě.

Jahody omyju, zbavím je zelených lístků a nechám v cedníku řádně okapat. Podle velikosti nožem přepůlím, v případě opravdu zralého až přezrálého ovoce není nutné krájet vůbec. Ovoce vložím do hnce a zasypu cukrem (poměr 1 kg ovoce : 500 g cukru) a nechám pár hodin (2 – 3) odležet v ledničce.

Odležené ovoce s cukrem vařečkou promíchám a dám vařit, dokud se objem nezredukuje na polovinu.

Během vaření sbírám lžici pěny.

Přidám citronovou šťávu a vařím dokud džem nezhoustne, co mi zabere relativně dost času. Jestli mám hotovo zjistím tak, že si na pár minut vložím malý talířek do mrazáku a pak na něho kápnu malé množství horkého džemu. Když mi na studeném talířku ztuhne, můžu plnit do sklenic, v opačném případě vařím dál.

pozn.: (Někdo dokonce redukuje džem na pánev po menších dávkách, prý to zabere méně času. S tímto způsobem vaření nemám zkušenost.)

Když chci dosáhnout hladké konzistence, rozmixuji tyčovým mixérem. Já osobně preferuji kousky ovoce, které v džemu zůstanou.

Pokud se rozhodnu džem dochutit čerstvou bylinkou, např. meduňkou nebo mátou, přidám ji až do hotového džemu, nechám působit přibližně 10 minut a pak vyndám. Džem můžu dochutit i zrnky z vanilkového lusu.

Ještě horký džem naliju opatrně přes trychtýř do vyvařených sklenek, maximálně 0,5 cm pod okraj sklenic. Dávám pozor, aby byl okraj sklenic čistý. Pokud by byl od džemové směsi, otrů jej papírovým ubrouskem. Uzavřu sklenice čistým víčkem a obrátím vzhůru dnem. Po přibližně 10 minutách sklenice obrátím a nechám přirozeně vystydnout. Víčko na sklenici by mělo jemně pukat, když nepuká, bohužel netěsní a džem se může rychle zkazit. Nikdy nepoužívám sklenice z přesnídávky, špatně těsní a téměř vždy se v nich džem zkazí.

Sklenice džemu mohou pro jistotu i sterilovat (cca 20 minut při 80 °C).

