

Džem od kajsija i jabuka petrovaca



težina: **srednje**

za: **100** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4,4 kg**kajsija
- **600 g**jabuka petrovaca
- **1,5 kg**šecera

Priprema

Voce oprati, ocistiti, izvaditi koštice i semenke, pa kajsije prepoloviti, a jabuke iseci na cetvrtine. Staviti u šerpu u kojoj ce se kuvati red voca, pa šecera, dok se ne utroši sva kolicina. Poklopiti i ostaviti preko noci u frižideru. Sutradan promešati i po želji odliti sok koji ce voce da pusti, u kom slucaju ce se džem krace kuvati, a sok se može iskoristiti za kolace i sl. Staviti na plotnu na najjacu temperaturu da provri, a zatim smanjiti temperaturu na srednje i poklopiti. Na pocetku mešati povremeno da ne zagori, a kasnije, od polovine kuvanja, cešce (skloniti šerpu sa plotne da ne bi prskalo, pa polako mešati velikom varjacom za džem). Skidati penu i kuvati sat, dva, u zavisnosti od toga da li je odliven sok pre kuvanja i da li je voce vodeniije ili je više brašnasto. Kada džem vec pocne da se zgušnjava (a i dalje je prilicno redak ali dosta smanjene zapremine), sipati kašiku džema na tacnu i kada se ohladi, proveriti da li je džem dovoljno sladak. Ako nije, dodati šecera i nastaviti kuvanje. Kada se zahvati džem sipan na tacnu i ako ne pada u mlazu vec se zadržava ili lagano kaplje, džem je dovoljno kuvan. Treba imati u vidu da ce se džem dodatno stegnuti kada se sasvim ohladi. Tegle oprati, staviti u rernu na 100 stepeni C da se dobro osuše, pa jednu po jednu vaditi iz rerne i kutlacom sipati vruc džem u vruce tegle. Po potrebi tegle obrisati spolja ako je prosut džem prilikom sipanja i vratiti u rernu na još 15-ak min. da se uhvati korica. Zatim rernu iskljuciti, džem ostaviti još malo u rerni, a nakon toga svaku teglu dobro zatvoriti poklopcima koji su dobro oprani i osušeni (može se staviti i celofan ispod poklopca). Tegle staviti u vecu posudu u koju je stavljen neki pokrivac i dobro ih umotati. Ostaviti ih umotane 2 dana dok se potpuno ne ohlade, a zatim ih složiti na tamno i hladnije mesto. Obzirom da se u džem ne stavlja konzervans, nakon otvaranja, tegle držati u frižideru. Od navedene kolicine voca, kada je džem skuvan, dobije se 5 tegli od 700 g.

Savet

Na isti način se može kuvati samo džem od kajsija i imaće svetliju boju jer ne sadrži jabuke. Ja kuvam voće iz svoje bašte, pa ga često mešam. U svakom slučaju, što manja količina kajsija u šerpi i što kraće kuvanje, boja džema je svetlija. Ako se džem od kajsija kuva u rerni, boja je tamnija.