

?ilibar slatko od kajsija



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **240 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**kajsije
- **1 kg**šecera
- **1/2**limuna
- **1 šipka** vanile

Priprema

Da dragi moji sezona je kajsija i spremanja slatka i džema. Slatko od kajsija je pravi delikates i ne zovu ga džabe jedno od cetiri slatka u gospodskoj grupi. Bar je moja baka tako smatrala. Slatko od kajsija se znalo da mora da ima soft koji nije previše gust, a da bude dobro ukuvan, a sama kajsija cela i cvrsta. I naravno boja cilibara ili svetlo jarko narandžasta. Nikako tamna. Mera je kilo na kilo. Šta to znaci? Pa to vam je kilogram očišćenih kasija sa kilogramom šecera. I obicno kod sitne kajsije otpadne na tri kilograma necišćenih oko kilogram otpada. Pa prema tome se ravnajte. Za cvrstinu kajsija zaslužan je krec tj. krecna voda u koju se potapaju očišcene kajsije. Potapaju se na samo dva do tri minuta i onda ih isperete u 4 vode. A krecna voda se sprema tako što se 250gr negašenog kreca doda u 2l vode pa kad se rastvori doda se još dva litra. Kada se voda izbistri odlije se u neki sud i u to se potope kajsije. Postoji i ona jednostavnija metoda tako?e vrlo uspešna jer soda bikarbona je isto kao i krec karbonat. 2 kašike na litar vode razmutiti pa ostaviti 15 do 20 minuta. Oprati u dve vode.

U šerpu od minimum 4l koja je šireg precnika stavite kilogram šecera pa prelijte sa 2dl vode. Špinujte šecer dok ne bude kao re?i med. To je otprilike posle desetak do petnaest minuta ali vi proverite tako što ce te drvenom varjacom da zahvatite i da kroz vazduh onako isipate. Ako lako sklizne a da se ne oteže previše a opet da bude onako gušce tada je gotovo. Dodajte kajsije i nikako nemojte da mešate. To sam od bake naucila. Dodajte pola kesice limontusa i šipku vanile. Sitnim ali dinamicnim pokretima drmajte šerpu da se sjedine kajsije sa šecerom. Kada provri smanjite vatru vodeci racuna da vam ne iskipi jer može cas da se to desi. Penu još ne skidate. Ta

prva pena bice baš velika ali ce vremenom solidno da splasne.

Kada splasne pola otprilike onda polako skidate penu sa površine. I dalje se ne meša ništa. I tako što cešce drmajte šerpu da bi se pena skupila na sredini da se lakše pokupi. I stalno skupljajte penu. Slatko se kuva sat do sat i po zavisi od šporeta. Kako cete videti da je gotovo. Kada stavite na tacnu malo softa da se ohladi otezace se ali ne skroz. Ovde ne važi ona kap koja se baš oteže kao kod šljiva ili dunja. Jer još malo ce da se zgusne u tegli tokom vremena pa ne bi valjalo da bude previše. Izvadite šipku vanile i dodajte 3 kriške limuna. Limun predhodno operite u sodi bikarboni cisto zbog korice. Pokvasite pamucnu ili lanenu krpnu, dobro iscedite i stavite preko šerpe onako da ušuškate sa strane. Tako treba da prenoci. Hladno slatko stavite u hladne tegle. Zatvorite i odložite na mesto predviđeno za zimnicu. Vodite racuna da vam poklopci budu novi. Eto i to je sva mudrost oko slatka od kajsija. Pa prijatno dragi moji i slobodno pitajte ako vam nešto nije jasno.

Savet