

Džem od kajsija (5)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** očišćenih kajsija
- **600 g** šecera
- **2 kesice** vanil šecera ili štapic vanile

Priprema

Kajsije oprati, izvaditi kostice i obrezati ako imaju tamne mrlje. Ako su kajsije cvršće svaku polutku još prepoloviti. Odmeriti 2 kg očišćenih kajsija, staviti u šerpu. Šerpu staviti na ringlu na najjacu vatru dok ne provri.

Kad provri smanjiti na slabiju vatru (kod mene na 5 od 9) i ostaviti da lagano vri. Povremeno promešati i proveravati. Meni ovaj nacin najviše odgovara jer zbog određenih problema ne mogu dugo da stojim i stalno mešam džem. Ovako se lagano kuva a povremeno proveravati da se džem ne uhvati za dno šerpe.

Posle 30-40 minuta dodati polovinu šecera i luvati dalje na isti nacin.

Kad se džem polako zgusnjava dodati i drugu polovinu šecera (otprilike posle 1,5 h). Smanjiti na 4 i kuvati još pola sata.

Onda proveriti da li je kuvan. Najčešće to svi radimo tako što jednu kašiku sipamo na tanjiric koji stavimo u frižider da se rashladi desetak minuta. Posle toga ako džem lagano klizi kuvan je. Ako želite da je gušće skuvan onda treba cvrsto da stoji na tanjiricu.

Takoe predvkraj procenite i da li vam je dovoljno sladak jer niti svivimamo isti ukus niti su kajsije iste slatkoce.

Skuvan džem sipati u tegle koje smo prethodno sterilisali na 100'C oko pola sata. Svaku teglu dobro zatvoriti odgovarajucim poklopcem i uz pomoc dve krpe naglo okrenuti da poklopac bude dole.

Posle par sati (ja ih ostavim preko noci) okrenuti tegle da poklopac bude gore.

Ohlaene tegle odloziti na tamno i po mogucstvu hladnije mesto (podrum, ostava- špajz) do upotrebe.

Savet

Džem od kajsija je verovatno najomiljeniji u našim krajevima. Okretanjem tegli natraske one se vakumiraju i samim tim se nee džem kvariti i bez dodavanja bilo kakvih hemijskih dodataka (konzervans, limuntus...) a ostae i 2-3 g zdrav. Meni odgovara da više puta kuvam manje koliine no ko želi može i vee, bitna je razmera kajsija i šeera.