

Domaci džem od šipka



težina: **tesko**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** šipka
- **5-6 kg** šecera
- **po potrebi** voda

Priprema

Nabrati šipak, oprati u nekoliko voda. Rasporediti šipak nekoliko dana da se prosuši (kako kažu naše bake da "ugnji" i omekša).

Šipak prebaciti u lonac naliti vodu po potrebi i kuvati na umerenoj temperaturi dok šipak ne omekša. Šipak procediti kroz gusto sito. (Obično moja mama cedi kuvani šipak kroz sito za brašno). Ostaviti smesu da se prohladi. Zatim uzimati po malo guste smese šipka (oko 5-6 kašika) staviti na cisto sito po malo dolivati vodu i isirati šipak iznad velikog lonca ili posude na kojoj se uklapa sito. Obično je potrebno da jedna osoba ispira šipak, a druga pomalo doleva vodu, zatim sito oprati od dlacica. I nakon svakog pasiranja sito oprati i ponavljati postupak sve dok se ne ispere preostala smesa kvanog šipka. Dobijenu smesu još jednom ispirati istim postupkom. Moja mama šipak pasira rukom ako još uvek ima sitnih dlacica koje bockaju onda postupak ponavlja i po treci put. Zatim celu smesu procediti kroz sitnu gazu. Dobijenu smesu izmeriti i naliti u šerpu. (Od 2kg šipka dobije se 5,5 l smese) Preruciti u vecu šerpu, staviti na šporetu na umerenoj temepraturi da se kuva oko 1h da ispari višak vode. Obavezno mešati.

Dodati šecer. (Na 1 l tecnosti 1kg šecera). Možete dodati manje zavisi od ukusa. Najbolje je probati i dodati po ukusu. Nakon dodavanja šecera mi koristimo "tatinu metodu" stavimo metalni obruc (malo manji od velicine šerpe), preko obruca se stavi šerpa i tako kuvamo džem što se ispostavilo da je efikasno. Šerpa nije u direktnom kontaktu sa plotnom, a podjedanko se kuva i ne može da zagori. Izmešati i nastaviti sa kuvanjem na umerenoj

temperaturi oko 1h uz mešanje. Izvaditi malo džema na tacni i mešati da se ohladi. Zatim proveriti gustinu tako što kašiku provucete kroz džem ako ostaje putanja onda je gotov. Ako se džem spaja i ne ostavlja putanju onda nastaviti sa kuvanjem. Ako nastavite sa kuvanjem onda češće proveravati gustinu džema.

Oprane i ciste tegle staviti u rernu od šporeta da se zagreju. Vruc džem sipati u vruce tegle i vratiti u toplu rernu da se uhvati korica na džemu i ostaviti tako tegle da se ohlade. Sutradan džem zatvoriti odgovarajucim poklopcima. Po izboru možete na teglama staviti providnu samolepljivu foliju pa zatvoriti poklopcima. Džem cuvati u ostavi sa ostalom zimnicom.

Savet

Najlepši, najukusniji i najzdraviji džem. Zapravo neuporedivo je ukusniji pripremljen na ovaj stari tradicionalni način. Uporedjivale smo ukus ovog džema i džema koji smo kuvale od veće pripremljene kaše koja se kupuje. U varijanti domaće pripremljene kaše džem ima drugačiju boju i teksturu, ukus je fantastičan, oseća se mnogo jači miris šipka. Vredno je truda!