

# THOROLF S SYLTEOPSKRIFTER

## Henkogning

En henkogningsgryde er en ordentlig tønde med en rist i bunden og et termometer i låget.

Ellers brug en suppegryde, læg en ren karklud i bunden, sæt dine næsten\* fyldte glas eller flasker med låg på i ét lag, fyld vand i gryden til det står lige godt halvvejs op ad dine glas/flasker, og så sætter du et stegetermometer (af metal) ned i vandet – uden det står på bunden. For det meste kan man få termometeret til at hænge mellem et par glas. Læg låg på.

Varm grydens indhold langsomt op. Det er vigtigt, at det går langsomt (op mod 1 time), for at saft/ syltetøj kommer med op i temperatur. Når grydens indhold er omkring 90 gr. C. varmt, kan du skrue lidt ned for komfuret og holde temperaturen der i ½ time. Lad dine flasker/glas stå i den lukkede gryde til afkøling.

Du har da udryddet de mikroorganismer – gær, skimmel og bakterier – der kunne ødelægge din mad.

Det er en skånsom (for maden) måde at gemme syltede ting på. Både smag og farve bevares uden brug af tilsætninger.

Det er vigtigt at vælger glas/flasker, der kan tåle opvarmningen.

Under opvarmningen udvides luften over saften/syltetøjet, og overtrykket sendes ud. Derfor er der undertryk i et glas, der har været udsat for en vellykket henkogning. Når henkogningen er afsluttet, og glassets indhold køler af, vil du kunne høre "klik" fra lågene, fordi de trækkes ned.

Så kan du være tilfreds: Indholdet kan holde i årevis... 😊 Efter åbning af en flaske eller et glas, skal opbevaring foregå i køleskab.

**\*Husk hvad der sker med volumen i glassene, når det opvarmes!**

## Brombærsyltetøj

Send søde spejdere på jagt på Fælleden efter barske brombær... eller er det omvendt?

1½ kg brombær

1 kg sukker

Saft og skal 1 økologisk citron

Hæld sukker over bær (og stil i køleskabet til næste dag hvis du har god tid)

Sigt og lad bær vente...fordel bær i sylteglas.

Kom bærsaft, sukkersaft og citronsaft i en gryde og kog til en sirup.

Læg bærrerne i den varme sirup og kom på sylteglas.

Skru straks låg på og opbevar køligt.

For længere holdbarhed: Henkog

# THOROLF S SYLTEOPSKRIFTER

## Slåenmarmelade

500 g gode danske æbler  
250 g slåen  
375 g sukker  
saft og skal fra 1/2 citron  
et lille stykke kanelbark

Skræl æblerne, del dem i kvarte og befri dem for kernehus. Læg dem i vand tilsat lidt citronsaft. Bland sukker med citronskal i en gryde. Hæld citronsaft og lidt vand ved. Kog til en tyk sirup. Kom kanelbark i siruppen sammen med slåen. Kog kort op, sluk for varmen og lad blandingen trække i 10-15 minutter.

Tag bærrerne fra og gem dem. Kom æblestykkerne i siruppen og kog dem møre uden at være kogt ud.

Kom slåen i og hæld blandingen i skoldede glas. Sæt låg på og opbevar marmeladen køligt eller henkog.

*NB: Slåen plukkes når frosten har hæret et par dage, men inden skovskaden har taget dem alle; den ved hvornår slåen er bedst og fordøjelig.*

*Hvis frosten udebliver, så læg bærrerne i fryseren et par dage.*

## Hyldeblomstsaft

80 store skærme hyldeblomster  
Uden ret meget stilk!

2 økologiske citroner  
80 g citronsyre  
1 l kogt vand  
1 kg sukker

5 ml. atamon; med mindre du henkoger eller fryser saften ned

Blomster, citronsaft + resten af citronerne i kvarte og citronsyre trækker i vandet i køleskabet i gryde med låg 1-2 døgn.

Sigt saften gennem lærredsstykke – men pres IKKE saften ud.

Opmål saften og tilsæt 1 kg sukker og 5 ml atamon pr liter saft. Rør til sukkeret er opløst og hæld på rene atamon-skyllede glas eller henkog.