

Pekmez od izabele i jabuka

Izabela - grožđe mog djetinjstva, opojnog mirisa i neodoljive slatkoće. Kao mala uživala sam krajem ljeta otići do brajde i u njoj sjeni tamaniti slasne bobice. Za vikend su me roditelji obradovali većom količinom voća pa sam dio odlučila pretvoriti u pekmez, miris kojeg će nas razvedriti tijekom tmurnijeg dijela godine.



Sastojci:

- 2-2,5 kg izabela grožđa
- cca 1 kg jabuka (ovdje 'no name,' domaćih crvenih)
- sok 1/2 limuna
- 250-300 g nerafiniranog šećera (ovdje Billington's Demerara)
- 3 prstohvata soli
- prstohvat-2 cimeta

Priprema:

1.

Voće dobro operite i ocijedite/osušite. Ugrijte pećnicu na 190° C (ventilatorsko grijanje). Skinite bobice grožđa s peteljki, rukom ih izgnječite i dodajte im dva prstohvata soli.

2.

Grožđe stavite kuhati u pećnicu (u široj posudi) 70-80 min. Promiješajte svakih 15-20 min. Za to vrijeme očistite i narežite jabuke (na kockice; ja ih nisam gulila). Prelijte ih limunovim sokom izmiješanim sa žlicom-2 vode te pospite šećerom i dodajte prstohvat soli. Izmiješajte.

3.

Izvadite grožđe iz pećnice, kratko ga prohladite (par minuta) pa ga propasirajte tako da odvojite sjemenke i procijedite što više mesa. Kako sam imala višak energije i malu količinu voća, to sam odradila pomoću metalnog mrežastog cjedila i žlice. ;)

4.

Dobivenu masu izmiješajte s jabukama, dodajte malo cimeta pa sve stavite dalje u pećnicu. Pirjajte uz povremeno miješanje još cca 1h. Ako je potrebno, malo smanjite temperaturu.

5.

Kad procijenite da je višak vode ispario (voće ne treba biti sasvim suho - neka mu ostane malo sirupa jer će se smjesa hlađenjem dodatno zgusnuti), izvadite posudu iz pećnice i poklopite na 5 min. Za to vrijeme smanjite temperaturu na 100-110° C i u pećnicu stavite čiste, suhe i malo zagrijane staklenke da ih sterilizirate.

6.

Voće otklopite i izmiksajte štapnim mikserom. Sipajte u sterilizirane staklenke koje dobro zatvorite metalnim poklopcima i vratite u (sada isključenu) pećnicu da se ohlade.

Napomene:Čuvajte na suhom i hladnom mjestu. Napomena: količine slobodno možete povećati. Moj protvan od pećnice bez problema podnese pripremu pekmeza od 6-7 kg voća. Izabela ima miris kojeg mi je žao prekrivati začinima pa sam u pekmez dodala tek malo cimeta - uz blagu limunkastu aromu i neutralne jabuke, čini mi se da mu ne treba drugih dodataka. Količinu šećera prilagodite svojoj sklonosti slatkom (mi ne volimo jako slatke slatkiše). Recept je napisan 05.09.2016.