**Czas zakręcać słoiki!**

**Przygotowywanie konfitur może wydawać się żmudne i czasochłonne, ale tak naprawdę, wystarczy tradycyjny biały cukier, owoce i odrobina chęci. I naprawdę nie musimy robić tego sami... Do wspólnego wekowania warto zaprosić całą rodzinę, znajomych lub przyjaciółki. Będzie to doskonała okazja do rozmów, na które brak czasu w codziennej krzątaninie.**

- Wspólne przygotowywanie przetworów to świetny sposób na spędzanie wolnego czasu. Już dziś zaznaczmy więc w kulinarnym kalendarzu kilka dni, które latem i jesienią spędzimy na zapełnianiu domowej spiżarni – mówi Agnieszka Piątkowska z prettybaked.pl. – Efekt? Łącząc przyjemne z pożytecznym otrzymamy pyszne domowe przetwory, z najlepszych, bo wybranych przez nas ulubionych owoców.

**Żelazne zasady**

Wspólne wekowanie zakończy się kulinarnym sukcesem, jeśli będziemy pamiętać o kilku zasadach. Po pierwsze do przygotowania konfitur wystarczy tradycyjny, biały cukier, który nie tylko osłodzi nasze wyroby, ale przede wszystkim jako naturalny środek konserwujący zapobiegnie ich zepsuciu. Po drugie warto stosować proporcję 1:1, gdzie na kilogram owoców zużywamy kilogram cukru. Po trzecie najlepsze przetwory powstają z dojrzałych owoców.

**Kalendarz Przetworów**

Czerwiec: truskawki, poziomki, czereśnie

Lipiec: morele, jeżyny, jagody, agrest, porzeczki, brzoskwinie, wiśnie

Sierpień: jeżyny, maliny, mirabelki

Wrzesień: jabłka, śliwki, winogron

Teraz, kiedy zapoznaliśmy się z podstawowymi informacjami czas zacząć! W przygotowaniach ogranicza nas przecież tylko wyobraźnia…

Dżem z mango i malinami

( łatwy, czas przygotowania: 20 min)

**Składniki:**

400 g cukru trzcinowego Cukier Królewski

3 dojrzałe owoce mango

300 g malin

2 łyżki soku z cytryny

Pektyna

**Sposób przygotowania:**

Mango kroimy w łódeczki, uważając na twardy środek owocu. Oddzielamy miąższ od skórki, dzielimy go na drobne kawałki i wrzucamy do garnka wraz z rozgniecionymi widelcem malinami. Dodajemy sok z cytryny i pektynę w ilości zalecanej przez producenta na około 750 g owoców (lub ewentualnie nieco mniej).

Podgrzewamy na dużym ogniu często mieszając drewnianą łyżką lub, jeśli zależy nam na dżemie z bardzo drobnymi kawałkami owoców, miksując blenderem. Dodajemy cukier, i nadal mieszając, gotujemy jeszcze przez minutę. Jeśli wytworzy się piana, ściągamy ją.

Przekładamy dżem do wyparzonych we wrzątku słoików, które od razu zakręcamy i obracamy do góry dnem. Odstawiamy dżem do stężenia. Uwaga, jeśli używamy weków, nie obracamy ich, a gumowe obręcze moczymy uprzednio w zimnej wodzie.

Autorką przepisu i zdjęcia jest Agnieszka Piątkowska z prettybaked.pl.

Słodkich przepisów i inspiracji szukaj na www.facebook.com/ZycieJestSlodkie