

„Słoik dla niej” Dżem z brzoskwini

z dodatkiem płatków róży, wanilii, białego wina i nutą pieprzu syczańskiego

Składniki:

- Brzoskwinie – 1,5 kg (obrane, bez pestek)
- Cukier – 700 g (można częściowo zastąpić trzcinowym)
- Płatki róż (najlepiej z ogrodu,) – 2 szklanki (róża damasceńska, rugosa)
- Białe wino półwytrawne – 250 ml
- Sok z 1 cytryny
- Łaska wanilii – 1 szt.
- Pieprz syczański – 1 łyżeczka (lekko rozgnieciony)
- (opcjonalnie: 1 łyżka wody różanej lub nalewki różanej)

Sposób przygotowania – krok po kroku:

♦ Etap 1: Aromatyzowanie płatków róż

1. Płatki róż dokładnie wypłucz, odetnij białe końcówki.
2. Zasyj 2 łyżkami cukru i skrop sokiem z cytryny.
3. Zostaw na 2–3 godziny, aż puszczą aromatyczny syrop.

♦ Etap 2: Redukcja wina

1. W rondlu zagotuj białe wino z wanilią (przekrojoną łaską) i pieprzem.
2. Gotuj na małym ogniu ok. 15–20 minut, aż objętość zmniejszy się o połowę. Odstaw.

♦ Etap 3: Gotowanie dżemu – w dwóch partiach

1. Brzoskwinie pokrój w kostkę lub cienkie plasterki.
2. Zasyj resztą cukru i zostaw na noc w lodówce (naturalny sok się wydzieli).
3. Następnego dnia – zagotuj całość na dużym ogniu.
4. Dodaj: różany syrop z płatkami, zredukowane wino z przyprawami i sok z cytryny.
5. Gotuj 40–60 min, często mieszając.
6. Pod koniec – możesz zblendować $\frac{1}{4}$ dżemu i dodać z powrotem dla lepszej konsystencji.

♦ Etap 4: Przechowywanie

1. Gorący dżem przełóż do wyparzonych słoików.
2. Zakręć i odwróć do góry dnem lub pasteryzuj 10 min.
3. Odstaw na kilka tygodni w chłodne miejsce.





**Autor przepisu: Pana Mateusza Uwarów
ROD "Ikar" w Polskiej Nowej Wsi**