

PRESERVERING

LEMOENROLLETJIEKONFYT

VOORKOMS : 30%

SMAAK EN KONSISTENSIE : 70%

AANBIEDING

Lugdig verseël in 'n heuningfles van ongeveer 350 ml. Etiket – nie breër as 15 mm – geplak ongeveer 20mm van basis van fles.

RESEP

8 ewe groot lemoene (dun skille)	600 g suiker
50 ml vars lemoensap (gesif)	1 liter water
15 ml suurlemoensap	1 heel kruienaeltjie

Metode

Rasper die lemoene se skil liggies met fynkant van rasper, slegs die blink, maar behou die oranje gedeelte. (Breek net die oliesellettjies.)

Sny die boonste deel van die lemoen af. (Soos deksel.)

Sny deur die skilgedeelte van bo na onder in 6 stroke en trek versigtig af.

Sny skil nou in stroke van 2 cm x 8 cm.

Verwyder meeste van die dik wit binneskil versigtig met skerp messie.

Kook stroke in diep water tot sag, nie pap nie (peuselstokkie maklik deurstee). Verwyder ekstra wit indien nodig.

Lig uit en rol op. Bind dik gare om rolletjies of werk met naald en gare deur elk.

Maak stringetjies om in fles te kan pas.

Berei stroop (water, suiker, lemoensap en naeltjie) deur te smelt en tot kookpunt te bring.

Plaas stringe rolletjies in kokende stroop en kook vir ongeveer 20 minute met deksel skuins op.

Verwyder naeltjie, haal af van kookplaat en laat oornag staan.

Verwyder rolletjies en syg stroop deur moeseliendoekie.

Voeg 15ml vars lemoensap by stroop en bring tot kookpunt.

Plaas rolletjies in kokende stroop en kook tot stroop goeie dikte het, nie jellierig.

Plaas rolletjies in heuningfles met wieletjies na buitekant en verwyder gare.

Vul fles met warm stroop met vrugte tot 5 cm van bo en stroop 2 cm van bo.

Verseël warm.

Wenke

Gebruik vars lemoene indien moontlik.

Stroke knip maklik met kombuisskêr.

Skille vertoon deurskynend na eerste kookproses, maar oornag se rustydperk verbeter konsistensie en skille kook nie stukkend voor dit deurgekook is nie.

Stroop moet goud-/oranjekleurig en deurskynend wees.

Gebruik skoon flesse met onbeskadigde deksel, verkieslik nuut.

PRESERVING

ORANGE WHEELS JAM

APPEARANCE : 30%

TASTE AND CONSISTENCY : 70%

PRESENTATION

Sealed air tightly in a honey jar of approximately 350 ml.

Fix label no more than 15mm in height, about 20mm from base.

RECIPE

8 large oranges with thin skins	600 g sugar
---------------------------------	-------------

50 ml fresh orange juice

1 litre water

15 ml lemon juice

1 whole clove

Method

Grate the peel of the oranges slightly with the fine side, only the shiny part, but keep the orange part. (Breakdown the oil cells.)

Remove the tops. (Like a lid.)

Cut through the peel only, from the top downwards in 6 strips and remove carefully.

Cut in strips of 2 cm x 8 cm.

Remove most of the white inner side with a sharp knife.

Simmer strips in deep water till soft (must punctures easily). Remove extra white peel if necessary.

Remove and roll, secure with thick thread or needle and thread.

Make strings, lengths to fit in a jar.

Prepare syrup (water, sugar, clove and orange juice) and bring to boiling point.

Place strings of rolls in boiling syrup and simmer for approximately 20 minutes with slightly tilted lid.

Remove from heat, remove the clove, and leave overnight.

Take rolls out and strain syrup through a thin cloth.

Add 15 ml fresh orange juice to syrup and bring to the boil.

Place rolls in boiling syrup and simmer till syrup has good consistency, not jelly.

Place rolls in honey jar with rolled edges showing and remove thread.

Cover rolls with boiling syrup- fruit 5 cm from top and syrup 2 cm from top.

Seal air tightly.

Hints

Use fresh oranges if possible.

Strips are easily cut with kitchen scissors.

Peel appears transparent after first boiling process but the overnight period of rest, improves consistency and peels do not break so easily.

Syrup must be gold/orange in colour and clear.

Use clean jars with undamaged or new lids.