

Bodzadzsem



Könnyen elkészíthető

Hozzávalók:

1 tasak Dr. Oetker Befőzőcukor Extra 2:1
1250 g fekete bodza bogyó

Előkészítés:

Az érett bodzabogyót leszemezzük, megmossuk és lecsepegtetjük.

Elkészítés:

A gyümölcsöt egy főzőedénybe tesszük, és a befőzőcukorral jól elkeverjük. Az elegyet állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, majd továbbra is keverve legalább 3 percig zubogva forni hagyjuk, végül levesszük a tűzről. Ha szükséges a habot eltávolítjuk a tetejéről, és azonnal az előkészített üvegekbe töltjük, jól lezárjuk, majd 5 percre fejjel lefelé állítjuk.

Tipp:

Bodzás ital, illetve étel készítésére kizárólag a fekete bodza (*Sambucus nigra*) ajánlott. Ha nem győződünk meg teljességgel arról, hogy a fogyasztható növény áll rendelkezésünkre, akkor semmiképpen se készítsünk belőle italt, vagy ételt!

Mérgező rokonai a gyalogbodza (*Sambucus ebulus*) magjaiban lévő méreganyagai egyebek közt fejfájást, szédülést, látási zavarokat okozhatnak) és a piros bogyójú fürtös bodza (*Sambucus racemosa*) sem alkalmas emberi fogyasztásra.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu