

BOKRON ASZALT FEKETE BERKENYE

Avagy hogyan készíthető kellemes lekvár fekete berkenyéből

A fekete berkenye július végén, augusztus elején érik. Ekkor azonban még olyan magas a csersav-tartalma, hogy a belőle készített lekvár, vagy szörp elég kellemetlen mellékízű a magas cukorfok ellenére is.

Kísérletképpen egy bokron meghagytam a termést, csak december elején szedtem le. A bogyók nagy része alig veszített fessességéből, csak néhányon látszott szembetűnően az összeaszalódás.

Kép

A súlyveszteség 10 %-os volt, az átlagsúly 1,0 g lett a Viking fajtánál.

A csersav nagy része elbomlott, így az aszalódott termésemből készített lekvár nagyon kellemes lett, bár egy kevés citromsavat kellett hozzáadni, mert a nélkül kissé fáradt ízű volt.

Nem kellett hígítani málnával, vagy szederrel, mint nyáron, hogy jóízű legyen.

Másodlagos haszna a kései szedésnek, hogy haladósabb a munka a lombjavesztett ágakon.

Igaz, a 2009. évi ősz mediterrán jellegű volt, a délutánokénti 8-10 C fokos hőmérsékleten kesztyű nélkül is lehetett szedni.

<http://www.aronia-hu.hu/>