

PEKMEZ OD DRENJINA

PEKMEZ OD DRENJINA



Štampa



Drenjine su smatrane izuzetno zdravim plodom tako da je u narodu poznata izreka za ljude dobrog zdravlja "zdrav kao dren". U novije vreme dobio je još jednu vrednost više, zato što spada u bezglutenske namirnice. Od drenjina se pripremaju pezmez, čaj, rakija i sok nekada u narodu poznat pod nazivom imber.

Autor: Verica Gaćinović

Sastojci

- 2 kilograma ispasiranih drenjina
- 2 kilograma šećera

Uputstvo

1. Dobro očišćene drenjine oprati, staviti na krpu da se prosuše, zatim propasirati kroz krupniju cediljku.
2. Dobijenu količinu propasiranog drenjka pomešati sa istom količinom šećera i sve dobro umutiti drvenom varjačom da se šećer istopi oko 2 sata.
3. U hladnoj prostoriji u narednih 24 sata često promešati pekmez.
4. Nakon toga se stavlja u hladne tegle, povežu celofanom i drži na hladnom mestu

Napomena

Na ovaj način smo dobili na starinski način pripremljen mućen ipekmez od drenjina koji može da stoji do godinu dana.[br]Ako ga kuvamo, na 2 kilograma ispasiranih drenjina dodaje se 1,5 kilogram šećera i kuva se na laganoj vatri 2 - 2,5 sati. Topao pekmez se stavlja u tople tegle, a zatim u toplu rernu ½ sata. Tegle povezati celofanom ili na drugi način hermetički zatvoriti i ostaviti na hladno mesto.