



DERMISZTIKUS ÉLET VIDÉKEN

A nyár kincsei - bespájjolva

Gyümölcsös receptek Gyöngyi kamrájából

Egy kis ajándék a kamrámból

Kedves Olvasó!

Az én világomat a legtöbben a Dermiszen keresztül ismerték meg - abban a szépségszalokban, amelyet én álmodtam meg és hoztam létre, és amely azóta is az ízlésemet, a szemléletemet és a gondoskodásomat tükrözi. Pedig az életemnek van egy másik, számomra ugyanolyan fontos része is: a vidéki birtokom, a kertem és mindaz, amit az évszakok ajándékaiból a kamrába mentek.

A kert számomra nemcsak munka. Egyszerre pihenés, feltöltődés és az alkotás egy másik formája. Ugyanazt a gondoskodást, figyelmet és türelmet kívánja, amely a kozmetikai munkámat is végigkíséri. Figyelni kell arra, mire van szüksége egy növénynek, mikor érik meg a gyümölcs, és hogyan őrizhetjük meg a lehető legszebben mindazt, amit a természet adott.

Az évek során sok olyan recept született a konyhámban, amelyet újra és újra elkészítek. Nem tökéletesre csiszolt szakácskönyvi receptek ezek, hanem valódi, kipróbált eljárások: olyanok, ahogyan én főzök, befőzök és elteszem télire a kert kincseit.

Ebben az első kis gyűjteményben a nyár és a kora őszi gyümölcsös ízeiből válogattam. Szeder, málna, őszibarack, szilva, alma és szőlő - lekvárként, gyümölcsecetként, szőlőléként vagy éppen egy téli almás pite előre elkészített töltelékeként.

Szeretettel adom át neked ezt a receptgyűjteményt. Bízom benne, hogy találasz benne olyat, amely a te kamrádban is helyet kap, és egyszer majd egy hideg téli napon visszaidézi a nyár illatát, színeit és bőségét.

Szeretettel:

Gyöngyi

Tartalom

Szederlekvár kétféleképpen	4-5
Gyöngyi bevált, egyszerűbb változata	4
Magtalan szederlekvár - Gyöngyi kedvence	5
Gyöngyi Champion őszibaracklekvárja	6
Sütőben sült szilvalekvár Gyöngyi módra	7
Málnás balzsamecet almaecetből	8
Otellós balzsamecet gyümölcsecetből	9
Almáspite-töltelék és fűszeres almalé télire	10
Mentás-citromfűves fehér szőlőlé	11



♥ GYÖNGYI BEVÁLT ♥

Szederlekvárja

Vaniliás, pikáns, gyümölcsös finomság ♥

80 DKG SZEDERHEZ



HOZZÁVALÓK

- ♥ 80 dkg (800 g) fekete szeder
- ♥ 224 g cukor összesen
 - ▶ 40 g bio vaniliás porcukor
 - ▶ 184 g kristálycukor
- ♥ 3,2 g 100% almapektin
- ♥ 2,0 g citromsav
- ♥ egy egészen pici csipet só



MIÉRT HASZNÁLUNK CITROMSAVAT?

A citromsav kiemeli a szeder természetes ízét, élénkebbé, frissebbé teszi a lekvárt, kézben tartja a pektint, és segít a szép szín megőrzésében.



Megjegyzés

A lekvár a végleges állagát csak kihűlés után éri el. Hűvös, sötét helyen tárold. Felbontás után hűtőben tartandó.

TIPP ♥

Ha egy kicsit pikánsabb ízt szeretnél, a 2,0 g citromsav helyett használhatsz legfeljebb 2,2–2,3 g-ot is. Ne lépd túl a 2,5 g-ot, hogy a szeder természetes íze megmaradjon.



ELKÉSZÍTÉS LÉPÉSRŐL LÉPÉSRE

1



Pektin előkészítése

A 3,2 g almapektint keverd össze kb. 60–70 g kristálycukorral.

2



Szeder melegítése

A szedret tedd egy nagy lábasba, és közepes lángon kezd melegíteni. Időnként keverd meg.

3



Pektin hozzáadása

Amikor a szeder levét engedett, szórd hozzá a pektines cukrot, és keverd alaposan el. Forrald fel.

4



Cukor és vanília

Add hozzá a maradék 114–124 g kristálycukrot (attól függően, mennyit használtál a pektinhez), majd a 40 g bio vaniliás porcukrot. Keverd, és forrald fel újra.

5



Citromsav hozzáadása

A 2,0 g citromsavat kevés vízben oldd fel, majd add a lekvárhoz. Keverd el. Egy apró csipet sót is adj hozzá.

6



Főzés befejezése

Az újbóli forrástól számítva főzd még 2–3 percig.

7



Üvegezés

Forrón töltsd tiszta, sterilizált üvegekbe, azonnal zárd le, majd állítsd fejre 5 percre. Utána fordítsd vissza, és hagyd lassan kihűlni.



A legjobb dolgok egyszerűek, természetesek és szívből készülnek. ♥

SOK ÖRÖMET A FŐZÉSHEZ ÉS KÓSTOLÁSHOZ! ♥

Haladó tipp 2.

Magtalan SZEDERLEKVÁR KÉSZÍTÉSE

Ha igazán selymes állagú lekvárt szeretnél

LÉPÉS RŐL LÉPÉSRE

MIKOR ÉRDEMES LESZŰRNI?

- ♥ Ha igazán selymes, homogén állagú lekvárt szeretnél.
- ♥ Ha ajándékba készülsz.
- ♥ Ha valakit zavarnak az apró szedermagok.

MIKOR NEM SZÜKSÉGES?

- ♥ Ha rusztikus, házi jellegű lekvárt szeretnél.
- ♥ Ha fontos, hogy minden rost és érték a lekvárban maradjon.
- ♥ Ha szereted a természetes, magos állagot.



ESZKÖZÖK, AMIKRE SZÜKSÉGED LESZ

- ♥ Nagy lyukú szita (vagy passzírozó)
- ♥ Merőkanál
- ♥ Nagy lábas
- ♥ Spatula
- ♥ Kancsó a limonádéhoz



1.

Szedek rövid főzése

A szedret tedd egy nagy lábasba, és közepes lángon kezd melegíteni. Amikor levet enged, kevergetve főzd még **5-6 percig**, amíg a szemek megpuhulnak és összeesnek.



2.

Áttörés (opcionális)

Ha szeretnéd, egy fakanállal vagy burgonyatörővel enyhén törd össze a szederszemeket. Ne turmixold teljesen!



3.

Passzírozás – még melegen

A főzési idő végén, még melegen, öntsd a szedret egy nagy szitába vagy passzírozóba, és egy merőkanál hátával nyomd át a gyümölcshúst. Ez gyorsabb és hatékonyabb, így több bársonyos gyümölcshúst nyersz ki.

Az evőkanál hátával nyomd át, NE fakanállal!



4.

Gyümölcshús vissza a lábasba

A leszűrt, selymes gyümölcshúst öntsd vissza a tiszta lábasba.



5.

Pektines cukor, citromsav hozzáadása

Add hozzá a recept szerinti pektines cukrot (80 dkg szederhez: 3,2 g almapektin + 224 g cukor: 40 g bio vaníliás porcukor + 184 g kristálycukor) és a 2,0 g citromsavat.



A képen látható tálkák csak illusztrációk! A pontos mennyiségeket mindig a leírás szerint mérd ki, mert a képen látható mennyiségek nem a valós adagokat mutatják.



6.

5 perc forralás

Forrald fel újra a lekvárt, majd gyöngyözve főzd pontosan **5 percig**, folyamatos keverés mellett. Ez idő alatt a pektin dolgozni kezd, és kialakul a tökéletes sűrűség.



7.

Üvegezés

Forrón töltsd tiszta, sterilizált üvegekbe, azonnal zárd le, majd állítsd feje 5 percre. Ezután fordítsd vissza, és hagyd lassan kihűlni.

GYÖNGYI TIPPJE



Ha gyorsan szeretnél lekvárt főzni, a magok benne maradnak – így egyszerűbb és gyorsabb.



Ha viszont igazán selymes állagú lekvárt szeretnél, akkor lepasszírozom a főzés végén.



A selymes szederlekvár sűrűn, lassan folyik, és csodálatos élményt ad: joghurtra vagy tápioka pudingra kanalazva, a fehér krémes alap és a mély bíborszínű, bársonyos textúra körkörösén összefonódik – egyszerűen gyönyörű látvány és élvezet!

Finom, harmonikus és igazi kényeztetés.



NE DOBD KI! KÉSZÍTS SZEDERLIMONÁDÉ-ALAPOT!

A szűrőben visszamaradt magos gyümölcshús még sok értékes ízt, színt, vitamint és rostot tartalmaz!

1. Tedd a maradék magos gyümölcshúst egy üveg kancsóba.
2. Öblítsd át tiszta vízzel a szűrőt, az evőkanalat, a spatulát és a lábast is, hogy minden értékes gyümölcshús bekekerüljön.
3. Hagyd állni 20–30 percig.
4. Szűrd le.

Egy üdítően friss, természetes szederlimonádé-alapot kapsz! Ízlés szerint hígítsd, ízesítsd (citromlével, mézzel, mentával), jéggel tálald!



Jó főzést és sok örömet a lekvárkészítéshez!

Gyöngyi Champion őszibaracklekvárja

Sűrűn folyó pikáns és selymes

Gyöngyi saját receptje



HOZZÁVALÓK 1 KG GYÜMÖLCSHÖZ

- 1 kg hámozott kimagozott őszibarack
- 350 g kristálycukor
- 8 g 100%-os almapektin
- 3,5 g étkezési citromsav
- 0,5 g finom só
- 1 evőkanál víz



ELKÉSZÍTÉS

1. Az almapektint keverd össze 50 g cukorral.
2. A barackhoz add a maradék 300 g cukrot a sót és az 1 evőkanál vízben feloldott citromsavat. Pihentesd 30 percig.
3. Forrástól számítva főzd 5–6 percig majd botmixerrel turmixold selymesre.
4. Folyamatos keverés mellett szórd bele a pektines cukrot.
5. Újraforrástól főzd még 1½–2 percig.
6. Forrón töltsd tiszta üvegekbe és zárd le.
7. Weninger befőzőautomatában hőkezeld 95 °C-on 35 percig.

ÁLLAGA KIHŰLVE

Lassan sűrű hullámban folyó kanalizható lekvár



SÜTŐBEN SÜLT SZILVALEKVÁR

Gyöngyi módra

Tartósítószer nélkül • natúr és ízesített változat

1

ELŐKÉSZÍTÉS

6 kg szilva

Mosd meg, magozd ki,
vágd kisebb darabokra.



2

ECETEZETT EDÉNY

Az edény belsejét ecettel
kend át, majd a szilvát
egyenletesen terítsd el.



3

180 °C • 2 ÓRA

Néhányszor csak
a felszínén keverd át –
az aljáig ne nyúlj.



4

150 °C • KB. 1,5 ÓRA

Akkor jó, amikor szépen
besűrűsödött.



5

PICIT TURMIXOLD

Ezután 180 °C-on
még 10 percre süsd.



6

KISSÉ HŰTSD VISSZA

Kellemesen melegen töltsd
a sterilizált üvegekbe.



7

KÉTFÉLE VÁLTOZAT



NATÚR

Mindenféle ízesítés nélkül.

ÍZESÍTETT

Rum, fahéj, kevés szegfűszeg
és/vagy vanília, esetleg kevés
barna cukor és pici só.



8

WENINGER BEFŐZŐAUTOMATA

95 °C • 35 PERC

A 35 perc a 95 °C
elérése után indul.



95 °C • 35 PERC

MÁLNÁS BALZSAMECET almaecetből

Illatos, gyümölcsös, selymes különlegesség

HOZZÁVALÓK

300 g málna
500 ml 5%-os almaecet
15–25 g enyhe barna cukor
1 parányi csipet só

ELKÉSZÍTÉS

1. A málnát tedd sterilizált üvegbe, és finoman nyomkodd meg.
2. Öntsd rá az almaecetet úgy, hogy teljesen ellepje.
3. Zárd le, és 10–14 napig érleld hűvös, sötét helyen. Kétnaponta óvatosan mozgasd át.
4. Szűrd le. A málnát finom szitán passzírozd át, a magokat ne nyomd össze.
5. A málnabépet kis lángon sűrítsd a felére. Adj hozzá 350 ml málnás ecetet, a cukrot és a sót. Gyöngyöztesd 5–8 percig.
6. Add hozzá a maradék 150 ml ecetet, melegítsd 85–90 °C-ra, majd töltsd sterilizált kis üvegekbe.

TÁROLÁS

Hűtőszekrényben 6–8 hónapig.
Felbontás után is hűtve tartandó.

FONTOS

Melegen még maradjon kissé híg:
kihűlés után tovább sűrűsödik.

OTELLÓS BALZSAMECET gyümölcsecetből

Mély, gyümölcsös, sűrű különlegesség

HOZZÁVALÓK

500 g otelló szőlő
830 ml 5%-os gyümölcsecet
35–50 g barna cukor
1 kis csipet só

ELKÉSZÍTÉS

1. A szőlőt tedd sterilizált üvegbe, néhány szemet finoman nyomj meg.
2. Önts rá 730 ml ecetet úgy, hogy teljesen ellepje. 100 ml ecetet tegyél félre.
3. Zárd le, és 3–4 hétig érleld hűvös, sötét helyen. Két-három naponta óvatosan mozgasd át.
4. Szűrd le. A szőlőt finom szitán passzírozd át, a magokat ne törd össze.
5. A szőlőpépet kis lángon sűrítsd a felére. Add hozzá az érlelt ecetet, 35 g cukrot és a sót. Gyöngyöztesd, amíg a kanalat vékonyan bevonja.
6. Add hozzá a félretett 100 ml ecetet, melegítsd 85–90 °C-ra, majd töltsd sterilizált kis üvegekbe.

TÁROLÁS

Hűtőszekrényben 6–8 hónapig.
Felbontás után is hűtve tartandó.

FONTOS

Melegen még maradjon folyékony:
kihűlés után jelentősen besűrűsödik.

ALMÁSPITE-TÖLTÉLÉK ÉS FÜSZERES ALMALÉ TÉLIRE

Gyöngyi módra

Egy munkafolyamatból két finomság

A természet
íze
üvegbe
zárva

Téli
örömek
almából



HOZZÁVALÓK – ÍZLÉS SZERINT

- alma
- barna cukor
- fahéj
- őrölt szegfűszeg
- frissen facsart citromlé
- pici só



ELŐKÉSZÍTÉSHEZ: víz + citromsav

ELKÉSZÍTÉS

1. PUCOLÁS



Az almát meghámozzuk, magházát eltávolítjuk, és a darabokat azonnal citromsavas vízbe tesszük, hogy ne barnuljanak.

2. RESZELÉS ÉS ÍZESÍTÉS



Az almát lecsepegtetjük, nagy lyukú reszelőn lereszeljük, majd ízlés szerint hozzáadjuk a barna cukrot, fahéjat, szegfűszeget, citromlevet és a pici sót.

3. PIHENTETÉS



Lefedve, hűvös helyen néhány órát állni hagyjuk.

4. „HÓGYOLÓ”-MÓDSZER



A reszelt almát két tenyerünk között, mintha hógyolót formálnánk, alaposan kinyomkodjuk. Az almát nyersen tiszta üvegekbe tesszük.

5. A FÜSZERES ALMALÉ



A visszamaradt levet gondosan leszűrjük, majd almadarabok nélkül hosszú nyakú vagy szörpös üvegekbe töltjük.

HŐKEZELÉS



WENINGER BEFŐZŐAUTOMATA
90 °C • 30 PERC

A 30 perc a 90 °C elérése után kezdődik.

GYÖNGYI TIPPJE



Felhasználáskor tedd a tölteléket egy tálba, és keverj hozzá ízlés szerint mazsolát. A mazsola a maradék nedvességből is magába szív valamennyit, így gazdag, tökéletes állagú tölteléket kapsz.



MENTÁS-CITROMFÜVES FEHÉR SZŐLŐLÉ

Gyöngyi módra • télire eltéve

A TERMÉSZET ÍZE PALACKBA ZÁRVA

Napsütötte szőlő, friss fűszernövények, hagyományos eljárás – így készül nálunk a mentás-citromfűves fehér szőlőlé.



A kert ajándéka egész évben velünk marad.



1

Darálás



2

Préselés



3

Palackozás



HOZZÁVALÓK

- fehér szőlő
- friss menta
- friss citromfű



Hozzáadott víz és cukor nélkül.



ELKÉSZÍTÉS

- 1 A frissen szedett fehér szőlőt ledaráljuk, majd kinyomjuk.
- 2 A mentát és a citromfűvet a két tenyerünk között kissé összemorzsoljuk, majd a szőlőléhez adjuk.
- 3 A levet magas falú edénybe szűrjük, és mozdulatlan helyen 2–3 órán át pihentetjük. Ezalatt a fűszernövények íze kioldódik, a sűrűbb rostok pedig valamennyire leülepednek.
- 4 A palackozást óvatosan, felülről kezdjük, hogy a leülepedett részt ne keverjük vissza azonnal.
- 5 Az alsó, sűrűbb, rostosabb szőlőlé is üvegekbe kerül – semmit nem dobunk ki.

Minden cseppje érték!



GYÖNGYI TIPPJE

Az utolsó palackok kissé rostosabbak lehetnek – éppen ettől lesz igazán természetes a házi szőlőlé.

*Természetes.
Házi.
Finom.
Télire eltéve.*



HŐKEZELÉS

80 °C • 20 perc

Befőzőautomatában.

Vidék ízei, szeretettel.



A nyár íze télire.

DERMISZTIKUS ÉLET VIDÉKEN

A nyár kincsei - bespájzsolva

A kertből a kamrába - szeretettel

Köszönöm, hogy velem tartottál ebbe a gyümölcsillatú, vidéki világba. Bízom benne, hogy a receptek közül néhány nálad is kedvencé válik, és üvegbe zárva sokáig megőrzi a nyár emlékét.

Dermisztikus élet vidéken

<https://dermiszkozmetika.hu/dermisztikus-elet-videken/>

Szeretettel: Gyöngyi