

Jordbær- og rabarbersyltetøj med vanilje

Forfattere:

Lærerstuderende fra undervisningsfaget madkundskab på UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole (*Casper Greisen, Marie Elise Sofia Blichfeldt og Dalia Hendawi*). Opskriften er udviklet i forbindelse med et forløb med fokus på konservering og mikroorganismer.

Introduktion:

Ved at følge denne opskrift kan du lære, hvordan man kan lave syltetøj. Syltetøj er hele frugstykker, som er kogt med sukker. Derfor kalder man processen for *sukkersyltning*.

Ved at suktersylte frugter kan man forlænge frugternes holdbarhed. Det skyldes bl.a., at sukker er i stand til at binde væske og dermed hæmme mikroorganismernes vækst. Denne proces kaldes en *konservering*.

At konservere = at bevare.

Denne syltetøj er med jordbær, rabarber og vanilje. Måske er det første gang, du smager på andet end den traditionelle jordbærsyltetøj, som de fleste kender?



Ingredienser:

200 g rabarber
290 g jordbær
250 g sukker
1 tsk. vaniljesukker
½ dl atamon

**atamon er et konserveringsmiddel, som hverken påvirker smag eller lugt, men det er med til at hæmme mikroorganismernes vækst.*

Fremgangsmåde:

1. Kom jordbær og rabarber ned i en gryde og lad væden koge ud (ca. 7 minutter).
2. Tilsæt sukker og kog videre til massen er blevet tykkere og bærrene er kogt ud.
3. Tilsæt vaniljesukker.
4. Lad syltetøjet køle af i ca. 10 min.
5. Find et sylteglas og vask det inden brug.
6. Skyl glasset med 1 tsk. atamon*.
7. Fyld glasset op med den nu færdige syltetøj.