



Marmelad och sylt med frukt och bär odlade och kokta utan kemikalier



2021 har jag skördat vinbär, plommon, jordgubbar, aronia och rabarber i Nygrans permakulturträdgård. I min syltgryta förvandlar jag frukt och bär till mumsiga marmelader och sylt !

Jag kokar alltid marmelad med lika delar frukt/bär och ekologiskt socker, helt utan kemikalier. Resultatet blir en riktigt god marmelad som håller länge, helt naturligt. Efter öppning kan burken stå kallt och mörkt och hålla i flera veckor. Fast förstås, så gammal brukar den inte bli...

Plommonmarmelad : klassisk marmelad med en rund smak som passar till de allra flesta ostar på ostbrickan. Här med Nygrans röda, härligt syrliga körsbärsplommon.



Vinbärs marmelad : lite röda vinbär för syrlighetens skull tillsammans med solmogna svarta vinbär ger en fullständig smakexplosion i munnen. Det absolut bästa valet till kött- och vilträtter, men lika uppskattad till en skiva surdegsbröd med smör.

Jordgubbssylt : med solmogna jordgubbar av den extra söta, smakrika sorten Senga Sengana. De stora och små barnens favorit till pannkakskalaset!

Rabarbermarmelad : lika god på smörad toast som till lite smakrikare ostar, prova den gärna till en lagrad Gruyère eller en blåmögelost t.ex. Sörmlands Ädel från Jürss mejeri.

Sylt med jordgubb och aronia : godissylten nummer ett, passar som ett smäk till vaniljglass, pannkakor eller rispudning. Med extra mycket nyttigheter från superbären aronia !



Marmelad med plommon och aronia : en marmelad med intensiv smak som går fint ihop med en krämig Camembert eller Brie. Även mycket god till afternoon tea med varma scones.