



Karens kvædemarmelade med ingefær

Nordens guldæbler har en eksotisk smag til de kølige dage



OPSKRIFT

Det skal du bruge

Vej ca. 1 kg kvæder af
75 g frisk ingefær skæres i mindre stykker (kan udelades)
2 økologisk dyrkede citroner skrælles tyndt og saften presses ud
2 stænger vanilje flækkes og kornene skræbes ud
1 kg rørsukker

Marmeladetest

Stil en lille tallerken eller underkop i køleskabet. Smør en teskefuld marmelade ud på den kolde tallerken og stil den tilbage i køleskabet. Stivner marmeladen i løbet af få minutter, så er marmeladen klar til at komme på rengjorte glas.

Anvendelse

Kvædemarmelade smager krydret og passer rigtig fint sammen med eks. ost. Kvæder og æbler passer rigtigt godt sammen, så hvis du bager med æbler, så prøv at tilsætte noget af din kvædemarmelade til bagværket sammen med æblerne. Brug også kvæderne som dekorative "duft-givere". Et par frugter i en frugtskål giver en dejlig sød duft.

TIPS

Har du svært ved at få tyknet din marmelade, så gem nogle af kernehusene. Pak dem i et klæde og kom dem i gryden, når du koger marmeladen. Pektinindholdet er højt i kernehuset og vil hjælpe med at tykne marmeladen.

Sådan gør du

Rengør frugterne og damp dem med så lidt vand i en gryde, så de ikke brænder på. Efter ca. 20 min. er kvæderne så møre, at du kan skrælle dem og skære dem i mindre stykker. Fjern også kernehuset. Kvædestykker, frisk ingefær, citronskræl, citronsaft, vaniljekorn og rørsukker blandes med vand sammen i en gryde og koges i ca. 30 minutter til blandingen er mør og har fået en fin orange farve.

PLANTEINSPIRATION

Æble- eller pærekvæde – begge betegnelser dækker over det fine kvædetræ, der er utrolig robust og et fuldt hårdført træ. De stærke grene bærer nemt de mange kilo frugt, som træet troligt bærer hvert år. Der findes forskellige sorter af kvæde, som sikrer dig store flotte frugter. I juni blomstrer kvædetræet med store dekorative hvide blomster. Det latinske navn på kvædetræet er *Cydonia oblonga*, men du kan også dyrke japanske kvæder, som på samme måde kan anvendes til marmelade m.v. Japanske kvæder er lave prydbuske, der i foråret har smukke hvide, orange eller røde blomster. Buskene bliver ca.

1 m høje og kan nemmere passe ind i en mindre have. På latin finder du de japanske kvæder under navnet *Chaenomeles*. Frugterne kan du plukke, når de modner (når de første falder af træet). Opbevar dem frostfrit, så holder de nogle måneder.

VOKSESTED

Sol eller halvskygge giver den bedste frugtsætning. Jorden skal være almindelig fugtig, men er træet godt etableret, klarer den nemt en periode med tørke. Beskæring kan være nødvendig, og det kan både udføres inden bladene springer ud og senere, når træet bærer frugt.



Japanske kvæder



Japanske kvæder

