



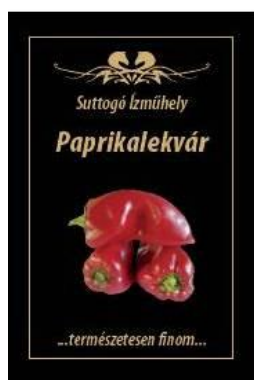
Selymes puhaságúra, szinte krémszerűre sül a **fokhagyma**. Megmarad az íze, az aromája, de sokkal lágyabb, nem olyan harsogó, mint a nyersé.

Reggelire pirítóssal, mindenféle húsok mellé, de különösen a pecsenye jellegűek mellé.....és *nem utolsó sorban a vámpírok ellen is tökéletes.* :)



A rozsmaringos olíva olaj külön is felhasználható, mint ízesített olaj.

Újdonságként ajánljuk mézzel, citromkarikákkal összeérlelni és teába használni ízesítőként, őszi-téli megfázás ellen.



Újra zöldséget sütünk... **kápia** paprikát. Finom édes marad a sütés után is. A színe fantasztikus, az ízéről nem is beszélve.

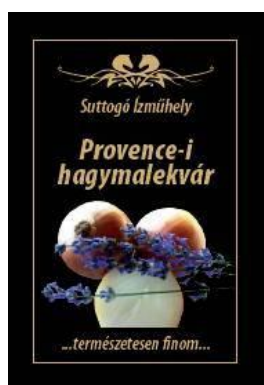
Egy kiskanálban újra érezheti a paradicsomos húsgombóc, vagy töltött paprika aromáját.

Sajtok mellé, pirításra, sült krumplihoz ajánljuk, mindenféle mártogatós alapkélléke. Kiválóan illik a füstölt húsok mellé.



Nyalánkságnak szántuk. Igazi édesség. Kimondottan ínycseccnek.





Minden a **levendulával** kezdődött. ...

Vöröshagymából készül méz, kakukkfű, rozmaring és levendula hozzáadásával.

Az íze különleges fűszerezésű, leírhatatlan, meg kell kóstolni. Légies, könnyed, francia bohémság is van benne egy csipet. :)

Mivel a rozmaringot frissen szedjük és így főzzük a lekvárba, az ízek még intenzívebbek.

Pirítósra, főleg fehér, sült húsok mellé ajánljuk. De értékes része lehet egy reggelinek a különböző sajtokhoz, felvágottakhoz, akár gyümölcsökhöz is, például szőlőhöz, almához. Szószok, mártások, mártogatósok készíthetők vele, belőle.



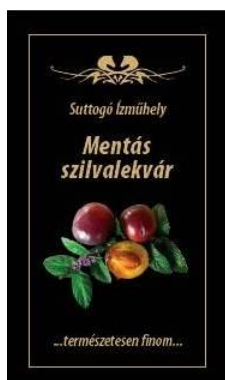
Igazi őszi csemege: **almás, gyömbéres süttőtök**.

Bár mind az ízvilágában, mind a színében üvegbé zártuk egy kicsit a nyarat is.

Francia receptet dolgoztunk át, magyarosra. Süttőtök, gyömbér és a narancs helyett alma. Majd jön a narancsos is, ha szezonja lesz, addig a csodálatos szabolcsi alma a kíséző.

Lekvárjainkat **főleg desszertként** ajánljuk.

A hagyományos értelemben is használhatóak lekvárként – süteménybe, kenyérre, palacsintába, fagylaltok mellé – de különlegességük miatt önmagukban is nagyszerűen fogyaszthatók.



A **szilvalekvár** – mai divatot követve – „újrarendelése”.

A menta kellemes hűsítő jelleget kölcsönöz a szilvának, ugyanakkor nem tolaodó, de jelenléte érezhető.

A lekvár textúrája is különleges, mert a friss sötétzöld mentalevél darabkák jól mutatnak a szilvalekvár mély bordó háttérében.

Felhasználásként ajánljuk vörös húsok mellé. Kiválóan alkalmas vadhúsok kísérőjeként. De remekül felhasználható desszertekhez, krémek alapanyagaként, illetve **csak** desszertként.



Rég **elfeledett**, desszertként is fogyasztható **zöldségünk a rebarbara**.

Savanykás-fanyarkás íze miatt kitűnően társítható édes gyümölcsökkel. Hogy a hatás még teljesebb legyen, az almát megsütöttük, így a sütéskor az almában lévő karamellizálódott cukorral még pompásabb a rebarbara íze.

Selymes, puha, lágy lekvár, ami kitűnő partnere tud lenni a fehér, sült húsoknak, különböző féle sajtoknak, különösen a camembert jellegűeknek.

Klasszikus felhasználása mellett különösen finom diós, mogyorós, mandulás édességek kísérőjeként, mézeskalácsokhoz mártogatósnek.





Fahéjas körtelekvár bodzabogyóval

Az illatos, édes-savanykás ízű **Vilmos körtét** választottuk, **fahéjjal** ízesítettük, almával dúsítottuk. Színeztük, hogy a látvány is megkapó legyen. A novemberi **bodzabogyót** választottuk **ételszínezőnek**, amivel sikerült egy melankolikus, őszi lilás-vörös színt adnunk a lekvárunknak.

Jól harmonizál a körte a **fűszeres fahéjjal**, bármikor kibontva karácsonyi hangulatot idéz. A lekvárban felfedezhető a körték húására oly jellemző kásáság, ami által – ha megkóstoljuk a lekvárt - olyan érzésünk keletkezik, mintha a valódi gyümölcsbe harapnánk bele.



Minden olyan húshoz illik, aminek van valami édeskés jellege. Így igazi társa a roston libamájnak és remekül egészíti ki a füstölt, sült csülköt. Kifejezetten ajánljuk füstölt sajtok mellé. És ne feledjük el, a karácsonyi kalács elképzeldhetetlen nélküle.



A **csokoládé** mindig is **izgalmas téma**, ha a lekvárral kombinálódik.

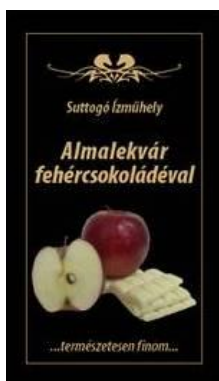
A **lekvár** nagyszerűsége talán pontosan az **egyszerűségében** rejlik.

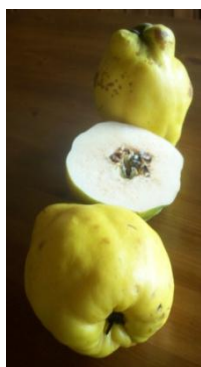
Alma és csokoládé. Két íz, ami összeillik. „Mint borsó, meg a héja”. Az alma savanykasságát finoman tompítja a csokoládé édessége. És érdekes, hogy mindkét aroma tud érvényesülni.

Elsősorban krémek, pudingok, öntetek készítéséhez javasoljuk.

Önmagában fogyasztva is teljes élményt kapunk.

Vigyázat: energiabomba; robban..!





Ádám és Éva almája is birsalma volt ...

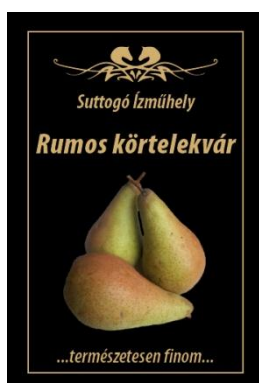
A csodálatos illatú birsalma, dédanyáink, nagyanyáink korát, konyháját idézi.

Különlegessé teszi magas P-vitamin tartalma, amely antioxidánsként gátolja a szervezet öregedési folyamatait és elősegíti a C-vitamin hatásának kifejtését. Ezen kívül kiváló A-, B1-, B2-, B3-, C- és E-vitamin forrás.

Gazdag ásványi anyagokban (réz, vas, kálium, foszfor) és a vérkeringést serkentő, a szervezet méregtelenítésében fontos szerepet játszó pektinben.

Igyekeztünk a birs eredeti zamatát megtartani és csak egy kis mazsolával aromásítani.

Sajtok, húsok, kekszfélék kitűnő párja tud lenni!



Férfiaknak készítettük, de a hölgyek se hagyják ki!

Egy kis alkohol nem árthat sem a lekvárnak, sem nekünk. Egyszerű kombináció, de díjnyertes!

A körte édeskességét finoman kiemeli a rum puhasága. Illatos lekvár, ami nemcsak az ízével, hanem az illatával is hódít.

Nemcsak finom, de hasznos is

A körte fontos C-vitamin- és rézforrás. A C-vitamin serkenti a fehérvérsejtek működését, aktivizálja az E-vitamint. A körtében lévő antioxidáns tartalom az érés előrehaladtával növekszik.

Az ételmi rostokban gazdag gyümölcs karbantartja emésztőrendszerünket. különösen kedvező a vastagbél működése szempontjából.

Elsősorban ÖNMAGÁBAN ajánljuk!



Csipkebogyó és fügecukor

Az **ország cukormentes tortája** inspirálta ezt a lekvárunkat, ahol fügecukrot használtak.

Úgy gondoltuk, hogy az egyik legkülönlegesebb őszi gyümölcsöt mixeljük a fügecukorral. Diabetikus készítmény, cukorbeteg is fogyaszthatják.



A **csipkebogyó** bővelkedik A-, B1-, B2-, P- és K-vitaminokban, de legfontosabb hatóanyaga a természetes C-vitamin. A C-vitamin részt vesz az oxidációs folyamatok szabályozásában, erősíti a vérerek falát, szilárdítja a kötőszövetet, fokozza a szervezet védekezőképességét, ellenállását a fertőzésekkel, betegségekkel szemben. Megelőzőként segíti a csontok erősödését, szilárdságát és a csontképződést.

A "**fügecukor**", az elkövetkező évek természetes gyümölcsből kivont *L-fruktóz* tartalmú "cukormentes" édesítője.

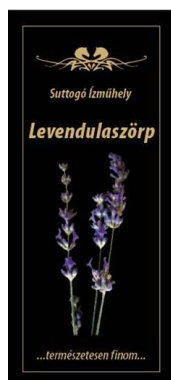


Az idei **nagy felfedezettünk a mentaszörp.**

Mivel folyamatosan termelt a mentánk, így egész nyáron tudtuk kínálni a frissen készített mentaszörpünket.

Az íze üdítően frissít. Fialalos, lendületes mivolta miatt kiválóan alkalmas arra, hogy sportolás után, kirándulásokhoz, nehéz ebédek követően, vagy csak egy fárasztó, munkával telt nap után újra erőt és energiát adjon.

Természetes aranyló színét megtartva készítettük el a mentaszirupot.



A **levendula** újra és újra reneszánszát éli.

De ez nem a tihanyi, nem a pannonhalmi, hanem a **nagykőrűi** levendula.

A levendulavirág főzetéből készítjük szörpünket citromfűvel és mentával hangsúlyozva az ízeket a sok-sok citrom mellett.

A levendula nyugtató, lazító hatású, nemcsak a fejfájás, hanem levertség és stressz ellen is hatásos. Színét természetes színezékkal, fekete szederrel színeztük mély bordóra.