

Recepte ogu ievārījuma pagatavošanai

Vēl jāpaspēj nodot savam mazbērnam tās zināšanas, kuras ir vecmāmiņu pūra lādē. Vasara ir pusē un šogad tā ir īpaši dāsna ar gardo ogu ražu - zemenes, mellenes, avenes, jāņogas, ērkšķogas un ķirši.

Nepieciešams:

- 1kg ogu
- 500g ievārījumu cukura
- ūdens
- neliels katls
- pāris burkas

Vispirms sagatavo burkas, tās dezinficējot ar karstu ūdeni. Rūpīgi noskalo izvēlētās ogas un ieber katlā, pielej klāt ūdeni tā, lai tas tikai nedaudz pārklāj visas ogas. Ogas uzvāri un tad pievieno tām cukuru, turpini vārīt vēl 15 minūtes. Ja vārīšanās procesā ir izveidojušās putas nosmel tās un tad masu liec tīrās izkarsētās burkās.