

HYBEN-MARMELADE

Rugbrød udgjorde hovednæringen på frokostbordet og i madpakken i den begyndende industrialder omkring 1880 -1900 og i begyndelsen også hvedebrød i form af franskbrød blev efterhånden almindelig spise. Kødpålæg og pølse fungerede fint på hvedebrød; men marmelade og syltetøj forekom mere passende. Datidens marmelade var desuden mere afvekslende, farverig og ikke mindst billig i forhold til andre slags pålæg. Råvaren hentede man i køkkenhaven, og sukker fremstillet af sukeroer på Lolland og Falster var forholdsvis billigt. Det tyndtflydende, fine syltetøj med mange hele bær i og det lidt mere hverdagsprægede, bastante marmelade tilførte kosten sødme, som gjorde den afvekslende i forhold til den ellers salte kost.

Man kan i kokebøger og pjecer fra omkring 1900 læse at marmelade var særlig godt til børn: "Frugtmarmelade mellem lagene i mellemmaden er sundt og næringsrigt til børn". Dengang kogte man syltetøj og marmelade efter pund til pund metoden – samme mængde af bær og sukker, når det blev vejat af. Den store mængde sukker betød at syltetøj og marmelade holdt sig længe, da sukkeret havde en konserverende effekt.

I dag tilstræber man ikke at bruge for meget sukker i syltetøj og marmelade. Det er vigtigt, at man kan fornemme bærrenes naturlige smag og sødme. Desuden er det vigtigt, at bærrene ikke koger for længe, så de mister vitaminer.

Ingredienser:

500 gram Hybenskaller (renset vægt)

2½ dl. Vand

200 gram Rørsukker

1 Citron

½ tsk. Vaniljesukker

½ tsk. Flydende atamon



Fremgangsmåde:

Der skal plukkes ca. 1-2 kg hyben til opskriften. Pluk blomst og stilk af hybenerne og flæk dem. Skrab kernerne ud og skyl dem grundigt.

Vask citronerne og riv skallen på den fine side af et rivejern.

Kog hybenskallerne med vand, citronskal, en flækket vaniljestang og saften af de to citroner i 20 minutter under låg. Herefter tilsættes sukker.

Kog videre i 15 minutter uden låg. Pas på ikke at overkoge din hybenmarmeladen

Skyl glas og låg i kogende vand med 1 tsk. atamon. Skal marmeladen holde længe er det en god idé at tilsætte 1 tsk. atamon i den afkølede færdige marmelade.

Nu har du hjemmelavet hybenmarmelade!

