**Třešňový džem**

* 1 kg třešní
* 1 a půl balíčku Pektogel 40 g
* ¼ lžičky muškátový ořech
* 600 g cukr krystal
* ¾ lžičky skořice
* špetka drceného hřebíčku
* 1 lžička kyseliny citronové
* ½ lžičky mletého zázvoru

Vypeckované třešně rozmixujeme a několik kousků pokrájíme. Dáme do hrnce a povaříme přibližně 1 minutu za stálého míchání. Potom přidáme 500 g cukru a přivedeme k varu. Následně přidáme zbylých 100 g cukru smíchaných s Pektogelem, nasypeme i kyselinu citronovou a opět přivedeme k varu. Vše ještě 5 minut povaříme a ještě horké nalijeme do sklenic a otočíme dnem vzhůru.

## 2. Jak vyrobit jemnou třešňovou marmeládu

Na 1 kg třešní bude zapotřebí 150 g cukru a polovina lžičky kyseliny citronové. Dobře vyzrálé třešně odstopkujeme a v hrnci dusíme pozvolna na mírném ohni tak dlouho, dokud nezměknou a nezačnou se jim odlučovat pecky. Nyní marmeládu protlačte přes hustější sítko, nebo přes pasírovací sáček. Třešně tak zbavíte slupek a pecek.

Rozvar poté smíchejte s cukrem a kyselinou citronovou a vařte jej, dokud nezhoustne natolik, že kapka utvořená na talíři velmi rychle ztuhne. Ještě za horka marmeládu naplňte do ohřátých skleniček, a ty následně uzavřete. Vše sterilizujte asi 5 minut při teplotě cca 85 °C.