



LEVERANDØR TIL DET KGL. DANSKE HOF

**TØRSLEFFS**<sup>®</sup>

**GODE MINDER I STRIBEVIS**

# MODERNE SYLTNING

**FRA TØRSLEFFS DEN GRØNNE SYLTEBOG**





**TØRSLEFFS** har været Danmarks sylteekspert gennem generationer og har med Melatin og Atamon sortimentet de bedste produkter til et altid perfekt sylteresultat. For at hjælpe med råd og inspiration udviklede Tørsleffs Husmoder Service i 1938 Den grønne Syltebog, der i år kan fejre 80 års jubilæum. Tørsleffs kogebøger trykkes og sælges fortsat og kan læses på hjemmesiden.



# SYLTEDE JORDBÆR

Ca. 1 liter

## INGREDIENSER

1 kg jordbær  
650 g sukker  
1 tsk. **Tørsleffs Rød Melatin**  
1 tsk. **Tørsleffs Atamon**

## TIP:

Kog evt. marmeladen op med en vaniljestang.

## FREMGANGSMÅDE

De rensede bær drysses lagvis med sukker og stilles lunt 1-2 timer eller koldt 1 døgn, til de safter. Syltetøjet bringes langsomt i kog og holdes svagt i kog 10 min. Bærrene tages op og lægges i Atamon-skyllede glas. Saften koges sagte 10 min., og kan jævnes med 1 tsk. Rød Melatin blandet med 1 spsk. sukker. Blandingen koges med 2 min. Saften afkøles i 10 min. før den hældes over bærrene. Glassene lukkes.

Perfekt til brød, kager og desserter.





# BROMBÆRMARMELADE

Ca. 2 ½ liter

## INGREDIENSER

1 ½ kg brombær  
2 dl vand  
3 spsk. citronsaft  
750 g sukker  
3 tsk. **Tørsleffs Rød Melatin**

## TIP:

Kog evt. marmeladen op med en vaniljestang.

## FREMGANGSMÅDE

De skyllede bær, vand og citronsaft varmes langsomt under låg, til de safter. Bærrene koges 5-10 min., til de skifter farve. Det meste af sukkeret drysses i og koges med i 10 min. Rød Melatin og resten af sukkeret blandes med en gaffel og drysses fint under omrøring i den kogende frugtmarmelade. Marmeladen koges i 2 min., og fyldes i Atamon-skyllede glas, der lukkes.

Perfekt til brød, kager og desserter.

# KOGT RIBSSAFT

Ca. 1 liter

## INGREDIENSER

1 kg fuldmodne bær  
2 dl vand

Til hver liter siet saft:  
350 g sukker

¼ tsk. **Tørsleffs Atamon**

## FREM GANGSMÅDE

De skyllede ribs koges med vandet ved svag varme, til bærrerne brister. Mosen hænges til afdrypning. Saften måles, koges op og sukker tilsættes. Saften bringes atter i kog, skummes og Atamon tilsættes. Saften fyldes i varme Atamon-skyllede flasker, der lukkes til med det samme.

# KOGT RIBSGELÉ

Ca. 1/2 liter

## INGREDIENSER

1 kg knapt modne ribs  
2 dl vand

Til hver liter siet saft:  
1 kg sukker

¼ tsk. **Tørsleffs Atamon**

## FREM GANGSMÅDE

Saften koges af bærrerne og sies som kogt ribssaft. Saften måles og bringes i kog. Sukkeret røres langsomt i. Geléen koges forsigtigt 5-8 min., til dråberne falder tungt fra skeen. Geléen skummes og Atamon tilsættes. Saften fyldes i varme Atamon-skyllede glas der lukkes til med det samme.







# STIKKELSBÆRMARMELADE

(ca. 2 ¼ liter)

## INGREDIENSER

1 ½ kg stikkelsbær (frosne eller friske)  
¼ L vand  
750 g sukker  
2 tsk. **Tørsleffs Rød Melatin**  
1 **Tørsleffs Bourbon Vaniljestang**  
**Tørsleffs Atamon**

## FREMGANGSMÅDE

Nippede, skyllede bær bringes langsomt i kog med vandet og koges helt ud sammen med den flækkede vaniljestang. Sukkeret røres i og koges med i 10 min. Melatin og 2 spsk. ekstra sukker blandes godt og drysses fint ud over den kogende frugt under omrøring. Marmeladen koges i 2 minutter, og hældes op i Atamon-skyllede glas, der lukkes. Hvis man foretrækker skallerne findelt, kan bærrerne males gennem en kødhakker, før de koges.

# HINDBÆRMARMELADE

Ca. 2 ¼ liter

## INGREDIENSER

1 ½ kg hindbær

750 g sukker

3 tsk. **Tørsleffs Rød Melatin**

**Tørsleffs Atamon** til skylning af glas

## TIP:

Kog evt. marmeladen op med en vaniljestang.

## FREMGANGSMÅDE

Rens hindbær og bring dem langsomt i kog.

Tilsæt sukker (på nær 3 spsk.) under omrøring og kog massen i 5 min. Rød Melatin og 3 spsk. sukker blandes og røres i den kogende hindbærmasse. Koges i 2 min.

Marmeladen fjernes fra varmen og hældes op i Atamon-skyllede glas, der lukkes.

Perfekt til brød, kager og desserter.





# SYLTEDE PÆRER

Ca. 2 liter

## INGREDIENSER

1 kg pærer  
500 g sukker  
½ dl eddike, 2 dl vand  
1 tsk. **Tørsleffs Atamon**

## FREMGANGSMÅDE

Pærerne vaskes, skrælles og kan syltes hele. Da må stilken skræbes, og blomsten skæres bort. Pærerne kan flækkes, og kernehuset bores ud med et græskarbor – eller en teske. Sukker, eddike og vand koges til en lage, hvori pærerne koges ganske sagte, til de er møre. De lægges i varme Atamon-skyllede glas. Lagen koges ind i 3-5 minutter, tilsættes Atamon og hældes over pærerne. Glassene lukkes.

Perfekt til brød, kager og desserter.



tørsleffs.dk  
facebook.com/toersleffs