

spis treści

Przedmowa	4
Owoce, Pomocnicy i ska.....	6
Przepisy podstawowe.....	20
Gotowanie dżemu krok po kroku.....	26

Wiosna

Wiosenny dżem czereśniowy	33
Krem cytrynowy	34
Dżem truskawkowy z octem balsamicznym	36
Korzenny dżem wiśniowy.....	37
Dżem ananasowy z rozmarynem	39
Dżem malinowo-rabarbarowy.....	40
Dżem cytrynowy	41

Lato

Dżem truskawkowo-miętowy	45
Dżem figowy z orzeszkami piniowymi	47
Dżem malinowy	48
Galaretka malinowa	49
Dżem malinowy z liczi	50
Dżem jagodowy z trawą cytrynową	53
Dżem morelowy	55
Dżem brzoskwiniowo-malinowy à la melba.....	56
Dżem z czerwonych porzeczek	58
Dżem z czarnych porzeczek	61

Jesień

Galaretka pigwowa	65
Dżem z węgerek z orzeszkami pinii	67
Dżem z węgerek	68
Chutney z węgerek.....	69
Dżem jeżynowy z tymiankiem	70
Marmolada z czarnego bzu.....	73
Dżem z gruszek Williamsa	74
Galaretka z papierówek.....	75
Dżem z jabłek i marakui.....	76
Dżem gruszkowo-imbirowy	78

Zima

Galaretka z granatów.....	83
Relish z ogórków	84
Galaretka z nieszpulek	86
Dżem pomarańczowy	89
Relish jabłkowy z miętą	90
Dżem bananowy z czekoladą	91
Relish buraczany z chrzanem.....	93
Spis przetworów.....	94
Kalendarz sezonowy	95