

---

## 252. Dżem gruszkowo-cytrynowy / Pear and lemon jam



### Dżem gruszkowo-cytrynowy: wyjątkowy smak lata

Dzisiaj pokażemy Wam najprostszą metodę na gruszki, które po tak słonecznym lecie wyjątkowo obrodziły. Dżem gruszkowo-cytrynowy to coś dla tych, którzy kochają słodkość z lekką cytrynową nutą i cenią sobie szybkie rozwiązania. W odcinku znajdziecie również angielskie napisy przygotowane przez [Translab](#).



We'll show you the simplest thing you can make from pears which are really ample after this sunny summer. Pear and lemon jam is something for those who enjoy sweets with a mild lemon note and like quick solutions. The episode also has English subtitles prepared by [Translab](#).

Czas / Time: ok. 2 godziny / about 2 hours

Ilość / Amount: 4-6 niedużych słoiczków / 4-6 small jars

Składniki / Ingredients:

- 2 kg gruszek / pears
- 2 cytryny / 2 lemons
- 100 g cukru kokosowego / coconut sugar

Sposób przygotowania / Instructions:



### Przepis na dżem gruszkowo-cytrynowy

Przygotowanie dżemu cytrynowo-gruszkowego rozpoczynamy od tego, że gruszki myjemy i pozbawiamy szypulek oraz gniazd nasiennych. Kroimy je w kostkę, mieszamy z cukrem kokosowym i dusimy w rondlu na małym ogniu od czasu do czasu mieszając. Gruszki w tym czasie lekko zmiękną i puszczą sok. Jeśli będą bardzo soczyste to możemy odlać sobie trochę soku do wypicia, co przyspieszy odparowywanie i cały proces gotowania. Miksujemy obydwie cytryny w całości jeżeli lubimy goryczkę ze skórki lub dodajemy skórkę tylko z jednej z nich. Jeżeli nie lubimy goryczki i aromatu skórki cytrynowej, to obieramy cytryny i dopiero wtedy miksujemy. Dorzucamy pulpę cytrynową do rondla i jeszcze gotujemy przez 5 do 10 minut. Przekładamy jeszcze wrzący dżem do słoiczków, zakręcamy i odstawiamy je do góry dnem aby przestygły. Taki dżem gruszkowo-cytrynowy jest pyszny jako dodatek do placków, naleśników lub z dodatkiem bitej śmietany z kokosowym mlekiem jako deser do kawy i herbaty. Smacznego i na zdrowie! Wypróbuj także inne nasze przepisy, np. na [bezglutenowe gofry z bitą śmietaną](#).



Wash pears, get rid of their stems and core them. Dice them, mix them with coconut sugar and stew in a saucepan on a low heat. Stir it from time to time. Over that time, the pears will soften a little and let out juice. If they are very juicy, you can pour some juice out and drink it which will make the reduction and the entire process of cooking faster. Blend both lemons together with their peels if you like the peel's bitterness or add only one lemon's peel. If you do not like the bitter flavour and aroma of lemon peel, peel the lemons and only then blend them. Put the lemon pulp into the saucepan and boil for another 5 to 10 minutes. Put the jam into jars when it's still boiling, screw the lids on and put them upside down so that they cool off. Such jam is delicious with pancakes or with coconut whipped cream, as a dessert to have with coffee or tea. Enjoy it! It's good for you!

When you have no time to cook, visit our shop for other dishes: <https://ateliersmaku.pl/sklep/>