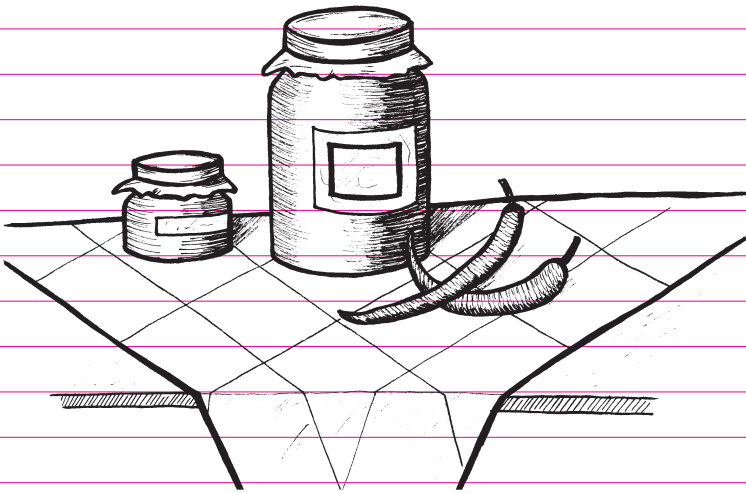


# Zimnica

*Ima nekih stvari koje nikada ne mogu da budu tako dobre kao kad se u kući naprave.*

*Evo nekih proverenih...*



# Džem od pomorandže

*Nemojte da vas uplaši što ga dva dana spremate. Sve je u stvari jako brzo.*

*5 kilograma zdravih i lepih pomorandži*

*2 kilograma šećera*

*1 limun*

*2 obična džemfiksa*

*1. dan: oljuštiti pomorandže i kore odvajati u posebnu posudu, pa ih preliti vodom, a takozvano meso stavljati u šerpnu u kojoj će se kuvati, pa preko njega izručiti šećer, pokriti krpom i ostaviti do sutra. Vodu u kojoj su kore, menjati nekoliko puta u toku dana (kao treba na tri sata, ali u stvari, kad se setite). U vodi će kora omekšati, i izaći će otrovi od prskanja, kao i ona gorčina. Neka sve prenoći...*

*2. dan: sa kore skinuti onaj beli deo, koji se sada lako skida, a onaj lepi narandžasti usitniti u blenderu, tako da bude krupno kao kad se rendaju jabuke. Onda uključiti ringlu sa šerpnom u kojoj je meso pomorandže i pustiti da se kuva. Slobodno na jako. Povremeno se promeša, mada nema šanse da zagori jer je sve puno vode. Kuva se jedno 45 minuta. Kada se pojavi penica, skidati je, a kada se izbistri, štapnim mikserom provrteti po šerpi, da se krupni delovi usitne. (Ako nemate tu napravu, onda kriške narandže pre kuvanja iseći na*

manje parčiče.) Onda dodati one usitnjene korice, nacediti limun i kuvati još jedno petnaestak minuta. Na kraju dodati ona dva džemfiksa. Vruć džem sipati u zagrejane tegle, zatvoriti, okrenuti naopačke na 10 min. Potom ih lepo poređati, prekriti ćebencetom i ostaviti do sutra da se lepo ohlade.

Džem je divan, osvežava. Nemojte da vas mrzi da probate! Domaći! Poklonite starijim gospođama iz familije, ako ga nikada nisu pravile... Bolje je da se sipa u manje tegle, „ispadne više“, a što bi babe rekle „baš je izdašan“.

