# PODALJŠANO BIVANJE DOMA

|  |  |
| --- | --- |
| **»Mali/mala gospodinja«** | **KORENČKOVA MARMELADA**Potrebuješ:– 1 kg korenja– 0,7 kg sladkorja– 2 jabolki– 3 pomaranče – 2 limoniPostopek:1. Korenje in jabolka očistimo in naribamo oziroma grobo zmeljemo v mešalniku. Nastrgamo limonino in pomarančno lupino ter iztisnemo njun sok.2. V posodi zmešamo jabolka, korenje, nastrgano lupino in polovico soka ter pustimo stati približno eno uro. Dodamo sladkor, dobro premešamo in pretresemo v lonec. Kuhamo na majhnem ognju, dokler zmes ne postane gosta, to je približno eno uro. Vmes večkrat premešamo. Proti koncu dodamo preostali sok.3. Napolnimo v kozarce in dobro zapremo. Kozarce naložimo v pečico, ki jo segrejemo na 100 ºC, potem ugasnemo in pustimo, da se kar tam ohladijo.Pa dober tek!  |