**PRESERVERING: DRIE-SITRUS REPIES-MARMELADE**

**Algemeen:**

Enige drie sitrusvrugte van u keuse kan ge-bruik word. ‘n Helder sitrusjellie wat van deurgesygde sitrussap berei word en waarin lang, dun repies van die buiteskil van sitrusvrugte reëlmatig versprei is. Repies word vooraf saggekook en daarna in stroop gekook tot jelliestadium.

**Aanbieding:**

Skoon fles met skoon deksel, minimum grootte 250 ml – lugdig verseël. Etiket – netjies en klein (met datum), 20 mm vanaf bodem van fles geplak.

**Voorkoms:**

Repies netjies en eenvormig gesny, ongeveer 50 – 70 mm lank. Repies reëlmatig deur jellie versprei – moenie in fles styg nie. Geen lugblasies, wolkerigheid of vreemde materiaal soos stippeltjies, ens. nie.

**Kleur:**

 Jellie moet helder, kleurryk, glansend, deurskynend en kenmerkend van sitrus wees. Repies moet kleurryk, eenvormig, glansend, helder en kenmerkend van sitrussoort wees. Wit binneskilgedeelte moet heeltemal verwyder wees.

**Tekstuur:**

Jellie delikaat, sagtrillend, maar nie stroperig, vloeibaar of vogtrekkend nie. Nie styf, gomagtig of taai nie. As dit gesny word, moet dit vorm behou en skerp rande vorm. Die gesnyde kante moet glansend wees. Repies moet delikaat en sag wees – nie pap, hard of taai nie.

**Smaak:**

Aangenaam, smaaklik, kenmerkend van sitrus. Nie oormatig soet, bitter of suur nie. Repies goed deurgekook.