

Historien

Vi har to store citrontræer i vores udestue som trives rigtig godt og bærer mange citroner hvert år. Så mange at vi ikke kan nå at spise dem. Fik ideen til at lave en god marmelade og har her i år eksperimenteret med en opskrift hvor der også indgår ingefær. Det er blevet til den skønneste citronmarmelade.



Her hænger de skønne citroner stadig på træet.



Og her er de så plukket.

Nu begynder et større arbejde med at skrælle citronerne og skære strimlerne i mindre strimler.

Ingefæren skal også gøres klar og til sidst det helt store arbejde: alle hinder skal fjernes og det er kun det rene citronkød, der skal anvendes.



Så er vi klar til kogning og resultatet: Den skønneste citronmarmelade dyrket af citroner vokset på Thurø



Den himmelske smag af Thurinske citroner – nyd det!