

LEK-VÁR-LAK

Üstben főzött,
házi készítésű
lekvárok és szörpök
garantáltan
gyümölcsből,
60 féle ízben



„...értéket adni annyi, mint mások mindennapjaiba
egy kiskanálnyi boldogságot tenni...”



LEK-VÁR-LAK

Nagybörzsönyi házi lekvárok és szörpök garántáltan gyümölcsből. 60 féle lekvárt készítünk a hagyományostól a pikánsig.

A lekvárokat üstben főzzük, minimális tartósítószer tartalmaznak.

A gyümölcsök nagy része helyben vagy a környéken terem.

Lekváraink mindegyike tükrözi tiszteletünket a hagyományos és népi ízek, valamint a modern kori praktikák irányába.

Kóstolja meg termékeinket!

**SZERETETTEL KÉSZÍTETTÜK,
SZERETETTEL AJÁNLJUK!**

TELJES LEKVÁRKÍNÁLATUNK

(A készlet erejéig):

ERDEI ÍZEK:

— ERDEI SOM

(Lekvarként és mártásként vadhúsokhoz, sült húsokhoz szívesen ajánljuk, egyedi íze semmihez sem fogható. C-vitamin tartalma tízszerese a citroménak. A som lekvár Hungaricum!)

— ERDEI CSIPKE

(Csurgatható méz állagú selymes hatású lekvár magas C-vitamin tartalmú. Teába csurgatva isteni...)

— ERDEI KÖKÉNY

(Savanykás, fanyar lekvár. Immunrendszer- és idegerősítő, méregtelenítő, vértisztító hatású, daganatellenes hatása van.)

— ERDEI FEKETE SZEDER

(A nemes szedernél intenzívebb ízű darabos lekvár. Magas antioxidáns tartalmú, gyulladáscsökkentő.)

— GALAGONYA

(Szív és érrendszeri megbetegedésekre, magas vérnyomásra ajánlott. Kellemes vad ízű lekvár.)

— GESZTENYE

(Főtt gesztenye és fehér rum kellemes összhangja. Magas keményítő és káliumtartalmú gyümölcs.)

— FEKETE ÁFONYA

(Darabos-bogyós erőteljes ízű lekvár. Magas antioxidáns és kálium tartalmú. Csökkenti a koleszterinszintet. Élesíti a látást.)

— VÖRÖS ÁFONYA

(Savanykás, enyhén kesernyés utóízű darabos-bogyós lekvár. Vadhúsokhoz, natúr sült húshoz, rántott sajthoz mártásként elengedhetetlen. Húgyúti megbetegedésekre, gyulladáscsökkentésre ajánlják.)



LEKVÁRÖZÖN A HAGYOMÁNYOSTÓL A PIKÁNSIG:

– CITROMOS BODZAVIRÁG

(Tömény bodzavirág és citromkarika turmixolt egyvelege. Bodzarajongóknak!)

– EPER

(Darabos lekvár ízletes földieperből.)

– MÁLNA

(Nagybörzsönyi napérlelte gurulós málnából.)

– VÖRÖSBOROS RIBIZLI

(Nagybörzsönyi jellegzetes piros ribizli lekvár kellemes összhangja édes vörösborral.)

– FEKETE RIBIZLI

(Kellemes fűszeres aromájú fekete lekvár. A termés magas C, E és B vitaminokban. Enyhíti a kösvény tüneteit, segít a fáradtságérzetet leküzdeni.)

– JOSTA

(Az egres és a feketeribizli keresztezéséből született gyümölcs kellemesen savanykás ízű lekvárja igazi kuriózum. Frissítő pikáns íze, üdítő zamata miatt sokak kedvence.)

– RUMOS-FAHÉJAS VADSZILVA

(Apró kerek, savanykás vadszilvából készült fahéjjal, szegfűszeggel, fehér rummal bolondítva. Egyik sikertermékünk.)

– SÁRGABARACK

(Hagyományos sárgabarack lekvár zamatos-szaftos-magyar sárgabarackból.)

– FÜGE

(Édesszájúaknak ajánljuk. Magas rosttartalmú, szépíti bőrünket.)

– PÁLINKÁS RINGLÓ

(Savanykás ízű lekvár almapálinkával részegítve.)

– RUMOS-CSERESZNYE

(A feketére érett nagy szemű, ropogós cseresznye rummal házасítva. A cseresznye az ifjúság, a megújulás és a tavasz jelképe. Újvege zárva télen is felidézhetjük a tavasz mámorát... Kiemelkedő a vastartalma. Erősen tisztító hatása, jó az izületekre és a cukorbetegségre.)

– FEHÉR RUMOS BODZABOGYÓ

(A rum még jobban kihangsúlyozza a bodzabogyó jellegzetes ízét. Légúti megbetegedésekre, köhögésre jótékony hatása.)

– RUMOS-VANÍLIÁS BODZABOGYÓ

(A rum mellett a vanília még pikánsabbá teszi ezt a szép fekete lekvárt.)

– NAGYBÖRZSÖNYI VÖRÖSSZILVA

(Hagyományos ízű, apró vörös szilvából főzött, de nem kemény lekvár. A szilva magas cukor- és rosttartalma miatt segíti a bélmozgást.)

– BOGYÓS MIX

(Piros és fekete ribizli keveréke 100 éves recept alapján.)

– VANÍLIÁS SZILVA

(Szaftos vörösszilva lekvár vaníliával ízesítve.)

– FEHÉR RUMOS VILMOSKÖRTE

(Körteimádóknak ajánljuk. Erőteljes körte íze mellett a fehér rum zamata érezhető.)

– VANÍLIÁS ŐSZIBARACK

(Gyerekek kedvence. Az őszibarack nyári íze keveredik a vanília zamatával.)

– RUMOS-FAHÉJAS NEKTARIN

(Ízletes édes kopaszbarack fehér rummal, fahéjjal, szegfűszeggel kiegészítve.)

– MUSKOTÁLYOS SZŐLŐ

(Muskotályos fehér szőlőből készült édes lekvár. A szőlő magas káliumtartalma miatt vízhajtó hatása.)

– KÉK SZŐLŐ

(Szagos, fűszeres kék szőlőből kreált lekvárkülönlegesség magas antioxidáns tartalommal.)

– PÁLINKÁS VADALMA

(Apró mosolygós vadalmából főzött lekvár vegyes pálinkával részegítve.)

– FAHÉJAS SZEGFŰSZEGES BIRS

(A fahéj és a szegfűszeg megkoronázza a birsalma jellegzetes ízét. Lekvárversenyen díjnyertes alkotásunk.)

– SÁRGADINNYE

(Sárgahúsú mézédés dinnyéből készült pikáns ízharmoniaú egyedi lekvár.)

– GYÖMBÉRES NEKTARIN

(Kopaszbarack lekvár friss reszelt gyömbérrel.)

– DIÓLEKVÁR

(Almalekvár sok darált dióval, fehér rummal. Zserbóba, rakott palacsintába remek kombináció.)

– DIÓLEKVÁR MAZSOLÁVAL

(A sima diólekvár fokozása nagy szemű édes mazsolával.)

– NASPOLYA

(A jó érett „szottyos” naspolyát passzírozzuk és főzzük. Aki a naspolyát szereti nem fog csalódni. Magas C-vitamin tartalmú gyümölcs. Gyulladáscsökkentő készítmények alapanyaga, főleg garat- és szájgyulladását orvosolja.)

– KÓKUSZOS ALMA

(Savanykás Topáz almából készült lekvár friss nyers kókuszdarabokkal tarkítva a végén fehér rummal teljesedik ki.)

– FEHÉR RUMOS TOPÁZ

(Savanykás Topáz almából készült lekvár az őszi ízlését idézi... rummal tarkítva.)

– KONYAKOS-CSOKIS MEGGY

(A jófajta konyak és az étcsokoládé a savanykás meggyel kombinálva valódi kuriózum.)

– VANÍLIÁS MEGGY

(A savanykás meggy és az édes vanília kellemes elegye.)

– PÁLINKÁS SÁRGABARACK

(A barackpálinkával feldobott sárgabaracklekvár egyik sikertermékünk.)



CUKORMENTES LEKVÁROK

– „BÉKEBELI” SZILVA

(Hagyományos 100 éves recept alapján 12 órán át főzött cukormentes lekvár, sütésálló.)

– FRUKTÓZZAL KÉSZÜLT LEKVÁROK

(Gyümölcstől függően 3–4 féle ízben.)

– NATÚR LEKVÁROK

(Édes gyümölcsből készült lekvárok cukor nélkül.)

ÉRDEKESSEGEK:

– ZÖLDFÜSZERES PARADICSOMLEKVÁR

(Bazsalikom, oregánó, kakukkfű fűszerezi az enyhén édes paradicsomlekvárt. Édes vagy enyhén csípős ízben.)

– PAPRIKAKRÉM

(Piritaminpaprika nyersen ledarálva kis olajon megdinsztelve. Vajas kenyérre, pirítósra, hidegtálra remek csemege.)

– HAGYMALEKVÁR

(Karamellizált cukorral apróra vágott hagyma összefőzve. Enyhén édes ízű mártás sült húsokhoz, pogácsához.)

– CÉKLALEKVÁR

(Vitaminbomba. A megfőtt céklát turmixoljuk, nyers reszelt tormával színesítjük. Pirítósra, hidegtálra.)

– GYÖMBÉRES SÜTŐTÖKLEKVÁR

(Kanadai tök apróra vágva krémesre főzve, friss reszelt gyömbérrel ízesítve.)

– ZAKUSZKA

(Zöldségkrém padlizsán, cukkini, paradicsom, paprika, hagyma elegyből egész fehérbabbal tarkítva. Pirítósra, fehérkenyérre kenve nagyon ízletes. Erdélyi recept alapján.)

TRÓPUSI LEKVÁROK:

– MANGÓLEKVÁR

(Érett, zamatos mangóból főzött kellemes fenyőízű pikáns lekvár.)

– FEHÉRBOROS CITROMZSELÉ

(Citromlekvár kevés almával vegyítve, kandírozott citromhéj-csíkokkal díszítve. Zselés állagú, savanykás-kesernyész ízhata-sú.)

– KIVILEKVÁR

(Csak tömény kivi... Magas C-vitamin tartalma miatt egészségvédő hatása van. Fokozza az életörömet.)

– FEHÉRRUMOS ANANÁSZ

(Tengerparti ízkombináció... a kellemes ananász és a frissítő fehér rum ízharmóniája.)

– CSODÁLATOS MANDARIN

(2 rész mandarin, 1 rész alma elegye, kandírozott mandarinhéj-darabokkal díszítve.)

– MÉZES GRAPHEFRUIT LEKVÁR

(Az édes és a kesernyész jól megfér egymással... frissítő és extravagáns.)

– VODKÁS NARANCS

(Isteni ízharmónia erős idegzetűeknek...)

MÁRTOGATÓS KRÉMEK:

– PADLIZSÁNKRÉM

(Sült padlizsán, olívaolaj, fokhagyma, hagyma, mustár, só, bors krémes elegye.)

– AVOKADÓKRÉM

(Nyers avokadóból, hagymából, fokhagymából, fehér borsból, olívaolajból komponált kellemes finomság szeszammaggal tártkítva.)

– SÜTŐTÖK KRÉM

(Jól átsütött sütőtök, pikánsan fűszerezve, pirított tökmaggal színesítve)

– FOKHAGYMA KRÉM

(Főtt fokhagyma krémesre turmixolva.)

SZÖRPOK:

– ERDEI KÖKÉNY

– ERDEI CSIPKE

– MÁLNA

– FEKETE RIBIZLI

– PIROS RIBIZLI

– ERDEI SOM

– BODZA, AKÁC, HÁRS

– FENYŐRÜGY

TEAKEDVELŐKNEK AJÁNLJUK:

Ha valódi gyümölcssteára vágjuk, akkor tegyen 3 teáskanál lekvárt a bögrébe majd öntsön rá forró vizet. Ha szereti a gyümölcsdarabokat benne akkor le ne szűrje! Kevés citrommal vagy lime-mal és mézzel teheti tökéletessé. A cukor már benne van a lekvárban. Először mindig illatoztassa meg a teát. Kedves egészségére. (Csipke-, áfonya-, kökény-, ribizli-, citrom-, szederlekvárjainkat ajánljuk hozzá.)



*Termékeinket megkóstolhatja és megvásárolhatja
Nagybörzsönyben. Megrendelheti telefonon.
Pest megyében házhoz szállítást vállalunk.*

*Csoportoknak lekvárbemutató, kóstolás.
Megbeszélés szerint lekvárfőzés megtekintése.*

**SZERETETTEL KÉSZÍTETTÜK ÉS SZERETETTEL
AJÁNLJUK MINDEN TERMÉKÜNKET.**

SCHVÁB MÓNICA, SZARVAS ATTILA
Elérhetőség: 06-20-313-10-90
e-mail cím: edesotthonmoncsi@citromail.hu
www.edesotthon.extra.hu



