

Marmelade - Genuss aus dem Glas

22.05.2018, 09:24 | Freizeit, Bunt, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Britta Kummer*



Die Geschichte der Marmelade

Die ersten Funde stammen aus der Römischen Kaiserzeit

Die ersten süßen Brotaufstriche gab es bereits in der Zeit des Römischen Reiches. Bei Ausgrabungen in Italien fanden Archäologen Anfang des 20. Jahrhunderts Reste von Zwetschenmus in alten Tongefäßen. Das Mus wurde damals mit Zuckerrohr vermischt. Der Name Marmelade stammt vermutlich von dem griechische Wort mermelata beziehungsweise leitet sich von dem spanischen Wort mermelada ab. Der portugiesische Begriff marmelo bezeichnet die Quitte, aus der im portugiesischen Raum die ersten süßen Brotaufstriche hergestellt wurden. Daraus entwickelte sich später der deutsche Name der Marmeladen.

Die Entstehung der heutigen Marmeladen

Die berühmte schottische Orangenmarmelade entstand durch einen Zufall. Ein geschäftstüchtiger Kaufmann erwarb gegen Ende des 18. Jahrhunderts im schottischen Dundee eine Schiffsladung Bitterorangen. Die Früchte waren roh nicht genießbar. Die Ehefrau des Kaufmanns zerkleinerte die Früchte und kochte sie mit viel Zucker ein. Die Kaufleute boten die Marmelade in ihrem Geschäft erfolgreich an. Noch heute gehört die schottische Bitterorangenmarmelade zu den beliebtesten und bekanntesten Marmeladen der Welt. Übrigens wird nur diese im Englischen bei ihrem deutschen Namen genannt.

Quelle <http://www.memarmelade.de/wissensbereich/die-geschichte-der-marmelade>

Rezepttipps für nicht alltägliche Marmelade:

Apfel-Chili (© Das Marmeladenbüchlein, Britta Kummer und Ede Niemeier)

2 kg Äpfel

2 Chilischoten

1 kg Gelierzucker 2:1

2 EL flüssiger Honig

Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Chilischoten waschen, längs aufschneiden, entkernen und in Würfel schneiden. Dann beides zusammen in einer Küchenmaschine pürieren.

Die Masse in einen hohen Topf geben und den Gelierzucker sowie Honig zufügen. Zum Kochen bringen und ab dem Siedepunkt unter ständigem Rühren 4 - 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Topf von der Kochstelle nehmen. Heiße Marmelade in saubere Gläser füllen, verschließen und diese dann direkt auf den Kopf stellen. Bis zum Verzehr die Gläser auf dem Kopf stehen lassen.

Buchbeschreibung:

Dieses kleine Büchlein bietet leckere Marmelade, die jeder ohne Probleme nachkochen kann. Selbstgemacht schmeckt es doch immer am besten und zaubert jedem ein Lächeln ins Gesicht. Abgerundet werden diese Rezepte durch unterhaltsame Texte. Da macht das Kochen doppelt so viel Spaß!

Viel Vergnügen beim Nachkochen und guten Appetit!

Das Buch bietet eine Vielzahl an Rezepten.

Damit es auch praktisch in der Küche verwendbar ist, bieten wir das Buch mit Spiralbindung an, so klappen die Seiten nicht zu beim "Marmeladen".

Spiralbindung: 68 Seiten

ISBN-10: 3961112126

ISBN-13: 978-3961112128

Trailer:

https://www.youtube.com/watch?v=BIDj_8BcU1Q

Heidelbeere-Orange-Tomate (© Vegetarisch für die ganze Familie, Britta Kummer)

1 kg Waldheidelbeeren (Glas)

½ kg Orangen

½ kg Tomaten

1 kg Gelierzucker 2:1

Waldheidelbeeren in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen.

Orangen schälen und darauf achten, dass die weiße Haut komplett entfernt ist. Dann die Orangenfilets heraustrennen.

Tomaten kreuzförmig einritzen, mit heißem Wasser überbrühen, enthäuten, halbieren und den Strunk herausschneiden.

Zusammen mit den Waldheidelbeeren und Orangenfilets in einer Küchenmaschine pürieren.

Die Fruchtmasse in einen hohen Topf geben und den Gelierzucker sowie Waldheidelbeersaft zufügen. Zum Kochen bringen und ab dem Siedepunkt unter ständigem Rühren 4 - 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Topf von der Kochstelle nehmen. Heiße Marmelade in saubere Gläser füllen, verschließen und diese dann direkt auf den Kopf stellen. Bis zum Verzehr die Gläser auf dem Kopf stehen lassen.

Buchbeschreibung:

Bei „Vegetarisch für die ganze Familie“ kommt, wie der Name schon verrät, jeder auf seine Kosten – egal ob Groß oder Klein.

Es wird süß, pikant, orientalisch, kohlenhydratarm und ...

Rezepte, um Familie und Freunde kulinarisch zu verwöhnen. Und auch für Kinder sind leckere Gerichte dabei.

Eine Speisekarte voller Köstlichkeiten. Haben Sie jedoch keine Angst davor, kreativ zu sein und das eine oder andere Rezept je nach Geschmack zu variieren. Es heißt schließlich: Die Königin des Kochens ist die Fantasie!

Ein Muss für Freunde der vegetarischen Küche und für die, die einfach mal gerne einen fleischlosen Tag einlegen wollen.

Und als zusätzliches Extra gibt es noch einen literarischen Nachtisch.

Guten Appetit!

Taschenbuch: 180 Seiten

ISBN-10: 3744893448

ISBN-13: 978-3744893442

Auch als E-Book erhältlich!

Trailer:

<https://www.youtube.com/watch?v=PYV7bwzMRIM>

Mehr über die Autorin unter:

<http://brittasbuecher.jimdo.com/>

Portrait

Britta Kummer ist Autorin. Sie schreibt Kinder-, Jugend- und Kochbücher, wurde in Hagen geboren und wohnt heute in Ennepetal. Inzwischen ist auch ein Buch zum Thema MS auf dem Markt.

Ihr Buch „Willkommen zu Hause, Amy“ wurde im Januar 2016 mit dem Daisy Book Award ausgezeichnet. Der Kärntner Lesekreis „Lesefuchs“ vergibt in unregelmäßigen Abständen diese Auszeichnung für gute Kinder- und Jugendliteratur.

<http://brittasbuecher.jimdo.com/>

<http://kindereck.jimdo.com/>

<http://pressemeldungen.jimdo.com/>

<https://lesenmachtgluecklich.jimdofree.com/>

<https://www.instagram.com/brittasbuchtipps/>

<https://pixabay.com/de/users/BrittaKummer-6894213/>

News-ID: 1004609 • Views: 658 (Stand: 29.07.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/1004609/Marmelade-Genuss-aus-dem-Glas.html>