

HASŁO	frużelina
DEFINICJA	Frużelina to przetwór owocowy w formie żelu będący dodatkiem do deserów.
PRZYKŁADY UŻYCIA	Frużelina to nic innego jak owoce w formie żelu. Lekka konsystencja przypomina nieco kisiel, w którym to zanurzone zostały całe kawałki owoców. (Źródło). Najlepsze owoce do frużeliny to czereśnie, wiśnie, maliny, truskawki, jagody, borówki amerykańskie, porzeczki. Frużelina z każdym rodzajem owoców będzie miała inną konsystencję. Owoce o małej zawartości pektyny (truskawki) i jednocześnie puszczające sporo soku będą potrzebowały więcej żelatyny [...]. (Źródło). Frużelina owocowa to nasz ulubiony dodatek do lodów, gofrów, naleśników czy placuszków. Są to pyszne owoce skąpane w sosie o konsystencji pomiędzy kisiem a tężącą galaretką. Zazwyczaj robię na bieżąco, a w tym roku postanowiłam zamknąć to чудо w słoiczki. (Źródło).
DODATKOWE INFORMACJE	Rzeczownik pospolity <i>frużelina</i> pochodzi od zastrzeżonej nazwy przetworów owocowych <i>Frużelina</i> firmy Prosona.
WIZUALIZACJE	Zobacz w grafice Google
DATA	Rejestracja hasła: 11.11.2019, 14.43, ostatnia aktualizacja hasła: 14.12.2020, 20.04
AUTOR	