

WINIARY

**WSZYSTKO,
CO WARTO
WIEDZIEĆ**
*o domowych
przetworach*



TAJEMNICE UDANYCH PRZETWORÓW

Jeśli chcesz, by twoje przetwory przetrwały na piwnicznej półce lub w spiżarni aż do kolejnego sezonu, przy ich przygotowywaniu pamiętaj o kilku prostych zasadach.

PODSTAWA TO JAKOŚĆ SKŁADNIKÓW

Jakość składników ma w tym przypadku ogromne znaczenie. Owoce i warzywa muszą być dorodne, zdrowe i świeże, bez plamek czy uszkodzeń, gdyż nawet mała ilość pleśni spowoduje, że cały słoik będzie do wyrzucenia. Do kiszenia najlepiej użyć niegazowanej wody butelkowanej lub przegotowanej wody z kranu.

SPRZĘT

Do przygotowywania konfitury lub dżemu najlepiej nadają się szerokie garnki z grubym dnem oraz głębokie patelnie. Dzięki dużej powierzchni naczynia woda z owoców szybciej odparuje.

WAŻNA ZASADA

Przygotowując przetwory, pamiętaj, by owoce myć bezpośrednio przed tym, jak trafią do garnka lub słoika. Dzięki temu nie będą miały czasu zwiędnąć, sfermentować czy spleśnieć.

JAK PRZYGOTOWAĆ I PASTERYZOWAĆ SŁOIKI?

Słoiki do przygotowywania przetworów trzeba dokładnie umyć i wygotować. Możesz je także wstawić na 10–15 minut do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180°C. Pamiętaj, żeby nie wkładać do pieca przykrywek z gumowymi uszczelkami, gdyż mogą się roztopić. Wieszka od słoików po prostu zalej wrzątkiem i odstaw na jakiś czas.

Po napełnieniu słoików, te, które chcesz przechowywać długo, warto poddać pasteryzacji. Na dnie głębokiego garnka ułóż ściereczkę. Na niej poustawiaj szczelnie zamknięte słoiki z przetworami, tak by nie stykały się ze sobą, a następnie zalej chłodną wodą do $\frac{3}{4}$ wysokości słoików. Nakryj garnek pokrywką. Gotuj słoiki w wodzie na małym ogniu około 20–25 minut.

PODPISZ SŁOIKI

Na słoikach z przetworami naklej karteczki z datą przyrządzenia, możesz też opisać zawartość. Po pewnym czasie obejrzyj przetwory i zobacz, czy zawartość nie zmienia koloru lub nie pleśnieje.





PESTO Z RUKOLI

LICZBA PORCJI: 4

CZAS PRZYGOTOWANIA: 30 MINUT

½ szklanki pestek słonecznika
500 g rukoli
1 szklanka oliwy
1 szklanka orzechów włoskich
sok z 1 cytryny
2 szklanki startego twardego sera
dojrzewającego typu parmezan
sól i pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE

Pestki słonecznika upraż na suchej patelni, aż zrobią się złociste. Do malaksera wrzuć rukolę i dodaj oliwę. Całość lekko zmiksuj. Następnie dodaj orzechy włoskie, uprażone pestki oraz sok z cytryny i całość dokładnie zmiksuj. Na końcu dodaj starty ser i połącz wszystkie składniki. Pastę dopraw solą i pieprzem do smaku, a następnie przełóż do wyparzonych słoików i szczelnie zakręć. Tak przygotowane pesto przechowuj w lodówce lub po krótkiej pasteryzacji w chłodnym i ciemnym miejscu.



PROPOZYCJA PODANIA

Nasze alternatywne pesto idealnie nada się jako baza do makaronu lub dodatek do twarogu. Jego mocny smak w połączeniu z innymi produktami stanie się bardziej delikatny





KISZONE RZODKIEWKI

LICZBA PORCJI: 4 SŁOIKI

CZAS PRZYGOTOWANIA: 1 GODZINA

1 kg rzodkiewek
kawałek korzenia chrzanu
garść kwiatów kopru
4 ząbki czosnku
4 łyżeczki gorczycy
4 liście laurowe
8 ziarenek ziela angielskiego

Zalewa:

1 l wody
2 płaskie łyżki soli

DOBRA RADA

Nie wyrzucaj zielonych łodyg rzodkiewek, szczególnie jeśli masz warzywo ze sprawdzonego źródła, np. z własnej działki. Możesz je wykorzystać jako bazę do pesto lub dodatek do sałatek



PRZYGOTOWANIE

Rzodkiewki dokładnie umyj i osusz, pozbydź się zielonych łodyg. Słoiki wyparz wrzątkiem i wytrzyj do sucha.

W garnku zagotuj wodę z solą i pozostaw do wystudzenia.

Do 4 słoików włóż na dno po kawałku obranego

korzenia chrzanu, po kwiecie kopru, ząbku czosnku, łyżeczce gorczycy, liściu laurowym

i 2 ziarenka ziela angielskiego. Rzodkiewki

przekrój na pół i utóż dosyć ciasno w słoikach,

po czym zalej zimną zalewą. Lekko zakręć

nakrętki słoików, by nie były szczelnie zamknięte.

Kiś około 3–7 dni w temperaturze pokojowej.

Po tym czasie dokręć słoiki i odstaw do

późniejszego użycia w chłodne miejsce.





SALATKA SZWEDZKA Z AROMATYCZNYM CURRY

LICZBA PORCJI: 4 SŁOIKI

CZAS PRZYGOTOWANIA: 1 GODZINA

1 kg ogórków, w sezonie
najlepiej gruntowe
2 marchewki
2 cebule
4 łyżeczki gorczycy
łyżeczka czarnego
pieprzu ziarnistego
8 ziaren ziela angielskiego
4 liście laurowe

Zalewa:
500 ml wody
300 ml octu spirytusowego
lub winnego
1 łyżka curry w proszku
350 g cukru
2 łyżeczki soli

PRZYGOTOWANIE

Ogórki umyj, osusz, a następnie pokrój w plasterki. Marchewkę obierz i również pokrój w talarki. Cebule posiekaj w piórka. Wszystkie warzywa dokładnie wymieszaj. Do każdego z wyparzonych słoików wsyp po łyżeczce gorczycy, kilka ziaren czarnego pieprzu, 2 ziarna ziela angielskiego i liść laurowy, a następnie 1/4 wymieszanych warzyw. W osobnym garnku zagotuj wodę z octem, curry oraz z cukrem i solą. Ciepłą zalewą zalej warzywa w słoikach, a następnie szczelnie je zamknij. Słoiki obróć do góry dnem i zostaw do ostygnięcia, aby dobrze się uszczelnily.



DOBRA RADA

Salatkę możesz urozmaicić, dodając np. chili, kurkumę, czosnek lub świeży imbir





KISZONA KAPUSTA

LICZBA PORCJI: 6 LITROWYCH SŁOIKÓW

CZAS PRZYGOTOWANIA: 1,5 GODZINY

3 kg białej kapusty
3 marchewki
1 jabłko
1/3 szklanki soli kamiennej

PRZYGOTOWANIE

Kapustę obierz z zewnętrznych liści i wytnij głęź. Poszatkuj bardzo drobno nożem lub za pomocą szatkownicy. Marchewki i jabłko obierz i zetrzyj na grubej tarce. Wymieszaj z kapustą. Dosyp sól i całość dokładnie wymieszaj, ugniatając tak, aby kapusta zmiękła.

Po dokładnym ubiciu odstaw na godzinę.

Po tym czasie powtórz proces mieszania i bardzo dokładnego ugniatacia.

Następnie przełóż kapustę do naczynia z dużym otworem, np. kamiennego garnka, słoika, wiadra lub ewentualnie do plastikowej torby czy pojemnika. Kapusta powinna być w naczyniu dokładnie ugnieciona i mocno ubita. Przykryj ją talerzykiem i dociśnij ciężkim przedmiotem, np. wygotowanym kamieniem lub dużą butelką z wodą. Kapustę kis przez minimum miesiąc w temperaturze pokojowej. Po tym czasie zamknij kiszonkę w słoikach i odstaw w chłodne miejsce. Uwaga! Kapusta cały czas będzie jeszcze fermentować, dlatego nie można zamykać jej szczelnie.



DOBRA RADA

Bardziej oryginalnego smaku nada kapuście dodatek ziele angielskiego, liścia laurowego, kminku, natki pietruszki, majeranku czy lubczyku





GRZYBY MARYNOWANE

LICZBA PORCJI: 4 SŁOIKI

CZAS PRZYGOTOWANIA: 1 GODZINA

1 kg grzybów
4 liście laurowe
8 ziaren ziela angielskiego
4 łyżeczki gorczycy

Zalewa:

1 l wody
350–400 ml octu spirytusowego
½ szklanki cukru
1 płaska łyżka soli

PRZYGOTOWANIE

Grzyby oczyścić i obgotuj we wrzątku przez 5–10 minut. Następnie przecedź je i przełóż do wyparzonych słoików. Dodaj do każdego liść laurowy, po 2 ziarna ziela angielskiego oraz łyżeczkę gorczycy. W osobnym garnku zagotuj wodę z octem, cukrem i solą. Gorącą zalewą zalej grzyby w słoiku. Dokładnie je zakręć. Słoiki obróć do góry dnem i zostaw do ostygnięcia, aby się dobrze uszczelniły i zamknęły.





KONFITURA JABŁKOWA Z CHILI

Ta przyjemna, lekko pikantna konfitura odmieni sposób, w jaki patrzysz na jabłka. Gwarantujemy – takich jeszcze nie znasz!

LICZBA PORCJI: 4 SŁOIKI

CZAS PRZYGOTOWANIA: 1 GODZINA

1½ kg jabłek
700 g cukru
1–2 świeże papryczki chili lub jalapeño
2–3 cm korzenia imbiru
kawałek kory cynamonu
1 gwiazdka anyżu
½–1 łyżeczka mielonego kuminu
sok z 1 cytryny
sok z 1 limonki
szczypta soli

DOBRA RADA

Najlepsze będą jabłka lekko kwaśne i twarde, o zwartym miąższu, np. szara reneta

PRZYGOTOWANIE

Jabłka obierz, pozbądź się gniazd nasiennych, a następnie pokrój w grubą kostkę lub w ósemki. Zasyj je 600 g cukru i odstaw na minimum 6–12 godzin. Na suchą patelnię wysyp pozostałe 100 g cukru i podgrzej, aż się rozpuści, tworząc złocisty karmel (uwagaż, żeby nie przypalić cukru, karmel musi być jasny, nie spalony!). Jabłka dokładnie odsącz, a powstały sok wlej na patelnię z karmelem. Gotuj, aż karmel całkowicie się rozpuści. Papryczkę drobno posiekaj – jeżeli nie chcesz, aby konfitura była zbyt ostra, pozbądź się nasionek. Imbir obierz i zetrzyj na drobnej tarce. Posiekane chili dodaj do karmelu wraz z pozostałymi przyprawami, startym imbirem oraz sokami z cytrusów. Całość zredukuj mniej więcej o połowę. Dodaj jabłka i duś około 20 minut, od czasu do czasu mieszając i uważając, aby jabłka się nie rozpadły. Gorącą konfiturę przełóż do słoiczków i dokładnie zakręć. Słoiki obróć do góry dnem i pozostaw do ostygnięcia, aby się dobrze uszczelniły. Konfiturę możesz serwować zarówno na słodko, jak i do dań wytrawnych.





KONFITURA Z POMIDORÓW Z WANILIĄ

LICZBA PORCJI: 4 SŁOIKI

CZAS PRZYGOTOWANIA: 2 GODZINY

1 kg mięsistych pomidorów
1½ szklanki cukru brązowego
laska wanilii
sok z 1 cytryny
szczypta soli
kawałek papryczki chili (do smaku)

PRZYGOTOWANIE

Pomidory dokładnie umyj i osusz, a następnie sparz i obierz. Obrane pokrój w kostkę i wrzuć do garnka. Zasyń cukrem i duś na średnim ogniu około godziny, ciągle mieszając. Wanilię przekrój na pół i wydobądź ziarenka. Dodaj je do pomidorów. Dopraw sokiem z cytryny i solą. Dodaj papryczkę chili i duś kolejne 30 minut. Gorące pomidory przełóż do słoików i dokładnie zamknij. Słoiki obróć do góry dnem i pozostaw do ostygnięcia, aby się dobrze uszczelniły.

DOBRA RADA

Tę konfiturę przygotuj w sezonie, gdy pomidory są najsmaczniejsze. Wczesne odmiany (np. niektóre malinowe) dojrzewają już w lipcu, a średnie (np. bawole serce) będą najlepsze w sierpniu. Ostatnie dobre rodzime pomidory zjesz pod koniec października





KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI

LICZBA PORCJI: 4 SŁOIKI

CZAS PRZYGOTOWANIA: 1 - 1,5 GODZINY

1 kg czerwonej cebuli
3 łyżki oliwy
2 łyżki masła
1½ szklanki brązowego cukru
1 szklanka octu balsamicznego
sól i pieprz od smaku

PRZYGOTOWANIE

Cebulę obierz i pokrój w piórka lub półtalarki. Do garnka z grubym dnem wlej oliwę i wsyp posiekaną cebulę. Całość podgrzewaj, mieszając, aż cebula lekko się zeszkli. Po tym czasie dodaj masło i cukier, po czym smaż dalej, aż zrobi się całkiem miękką i lekko rumiana. Dodaj ocet balsamiczny i duś na małym ogniu około 30 minut, od czasu do czasu mieszając, aż płyn niemal całkowicie odparuje, a cebula zrobi się jednolicie ciemna i słodko-kwaśna. Dopraw ją solą i pieprzem. Gorącą konfiturę przełóż do wyparzonych słoików i szczelnie zamknij. Słoiki obróć do góry dnem i zostaw do ostygnięcia, aby się dobrze uszczelniły. Konfiturę przechowuj w chłodnym miejscu.





DYNIA I GRUSZKI W OCCIE Z GOŹDZIKAMI

LICZBA PORCJI: 4 WIĘKSZE SŁOIKI
CZAS PRZYGOTOWANIA: 1 GODZINA

1 kg gruszek
1 kg dyni
1½ l wody
1 szklanka cukru
1½ szklanki octu spirytusowego
kawałek kory cynamonu
1 laska wanilii
1 łyżka gorczycy
8 goździków

PRZYGOTOWANIE

Gruszki obierz, wytnij gniazda nasienne i pokrój je na ćwiartki. Dynię obierz, przekrój na pół i pozbywszy się nasion, pokrój w kostkę. W garnku zagotuj wodę z cukrem, octem, cynamonem oraz przekrojoną laską wanilii. Do czterech słoików wsyp po odrobinie gorczycy i po 2 goździki, a następnie rozdziel równomiernie na wszystkie słoiki gruszki i dynię. Zalej je gorącą marynatą i dokładnie zakręć słoiki. Zamknięte słoiki obróć do góry dnem i pozostaw do ostygnięcia, aby się dobrze uszczelniły i zamknęły.

DOBRA RADA

Najlepiej w tym przepisie sprawdzi się dynia typu hokkaido lub pizmowa

