

Kawałek lata na zimowe wieczory

Nic tak nie wzbudza zachwytu gości, jak herbata podana z konfiturą domowej roboty. Te konfitury... Z wiśni, czarnych porzeczek, malin, z róży... Kawałek lata na srebrnej tyżeczce.

Szczyt luksusu, dobrego smaku, maksimum pyszności. Lato już pomału kończy się. Najwyższy czas zamknąć je w słoiku, choć część, a później, gdy nadejdą chłodne, ponure dni, wyjmować po kawałku. Konfitury, soki, kompoty, ale i marynaty. Przepisy na te wszystkie delikacje gospodyni przekazują czasem z pokolenia na pokolenie. Wnuczki próbują odnaleźć w swoich konfiturach smak tych, które robiła babcia. Odżywają wspomnieniami. Taka spiżarnia pokoleń. To jak album ze zdjęciami. „Konfitury babci Zosi”, „Nalewka dziadka Teofila”...

- Dzięki przetworom ze spiżarni odżywają wspomnieniami - mówi mistrzyni kuchni, organizatorka przyjęć, EWA LIGUZ-BOROWIEC z Gdańska.

— Poza tym nie wszystko można kupić w sklepie. Nigdzie nie sprzedają galaretki z białych porzeczek z mięętą. A maryno-

wane rajskie jabłuszka, które podaję do mięsa? Coś takiego można wyczarować tylko w domu. Każdej gospodyni chciałabym zwrócić uwagę na dobrodziejstwo płynące z posiadania w kuchni octu jabłkowego, który powinien zastąpić ocet spirytusowy. Czeszki wrzucają do wielkiego, szklanego balonu obierki z jabłek, by później zrobić ocet. Ocet owocowy, zwłaszcza jabłkowy, jest bardzo zdrowy. Przed wiekami uważano, że ma właściwości odchudzające. Nawet Byron pił wodę z dodatkiem tego octu, by wybielić sobie cerę. Czy osiągnął pożądaną efekt, tego nie wiem, wiem natomiast, że ocet jabłkowy poprawia pracę przewodu pokarmowego, ułatwia przyswajanie tłuszczu. Zabija ciężkość oliwy, dlatego polecam dodawać go do sałatek. Wspaniałą zabawą na koniec lata jest też przygotowywanie nalewek. Pągowa z kwiatkami nagietka, orzechowa, mięętowa, z białych porzeczek... Na jesienne melancholie polecam zwłaszcza malinową. Przywołuje zapach letniego ogrodu.

Ocet jabłkowy

Do dużego stoja lub gąsiora wsypuj skórki i drobno pokrojone gorszej jakości, ale zdrowe, jabłka. Zalej to przegotowaną wodą z cukrem, a jeszcze lepiej z miodem, w proporcjach - na 11 wody 2-3 łyżki cukru lub miodu. Owoce muszą być całkowicie przykryte płynem. Przykryj stój kilkakrotnie złożoną gazą i postaw w ciepłym miejscu, na kilkanaście dni. Gdy fermentacja ustanie, ocet zlej, przefiltruj przez watę i rozlej do butelek. Dla bezpieczeństwa pasteryzuj przez 20 minut w temp. 80 stopni. Przechowywany w zimnym pomieszczeniu nabiera mocy.

Pikle indyjskie

250g zielonej fasolki szparagowej

1 mały kalafior

300g młodej marchewki

15 małych ogóreczków

250g bezpestkowych winogron

kawałek dyni

3 ząbki czosnku

10 małych cebulek

150g soli

1l octu jabłkowego

11 wody

przyprawy: 1/2 łyżeczki czarnego

pieprzu w ziarnach, 1 łyżeczka gorczycy,

1/2 łyżeczki goździków, 1/2 pokruszonej

gałki muskatołowej, 1 papryczka chili,

1/2 laski cynamonu, 2 listki laurowe, 1/2

łyżeczki mielonej kurkumy, 1/2 łyżeczki

cukru

Warzywa umyj. Ogórki i cebulki zostaw

w całości, resztę pokrój na mniejsze

kawałki. Poobrywaj winogrona. Skład-

niki ułóż w słojach, rozdzielając równo

czosnek. Z wody, octu, soli i przypraw

przygotuj zalewę, gotując na małym

ogniu pod przykryciem przez 15 minut.

Gorącym płynem zalej warzywa w sło-

jach, dobrze zamknij i pasteryzuj ok. 40

minut.

Powidła z orzechami

1 kg śliwek węgerek

1 kgjabłek

1 kg gruszek

1/2 kg łuskanych orzechów włoskich

1 kg cukru

2 łyżeczki cynamonu

Jabłka i gruszki umyj i pokrój na kawałki /bez obierania/, ze śliwek usuń pestki.

Orzechy przebierz i podsmaż na suchej

patelni. Wszystkie składniki wymieszaj,

dodaj 1/2 szklanki wody, włóż do garn-

ka z grubym dnem lub brytfanny i wsuń

do gorącego piekarnika na 2-3 godziny.

Drugiego dnia powtórz podgrzewa-

nie. Trzeciego dnia powidła wymieszaj

z cukrem i cynamonem, dalej smaż

przynajmniej przez 1 godzinę. Po tym

czasie powidła powinny mieć właściwą

gęstość. Ewentualnie można przedłużyć

gotowanie o jeszcze 1 dzień. Te powidła

ze względu na zawartość orzechów,

przełożone do wyparzonych słoików

radzę pasteryzować przez 15 minut.

Nalewka malinowa

11 malin

1/2 kg cukru

1/2 litra dobrej czystej wódki

Maliny wsyp do słoja, dodaj cukier

i postaw w ciepłym miejscu na 2-3 dni.

Codziennie potrząsaj słojem, aż cukier

się rozpuści. Dolej wódkę i schowaj

w ciemne miejsce na 2 miesiące. Po tym

czasie zlej płyn do butelki, zamknij i za-

pomnij na jeszcze 1 miesiąc. Pozostałe

maliny zalej syropem z wody i cukru,

przydadzą się do deserów.

Galaretka z białych porzeczek z miętą

1,5 kg białych porzeczek

1 kg cukru

garść świeżej mięty

sok z 1 limonki

Porzeczki umyj, obierz z szypułek i zasyp

na noc cukrem. Nazajutrz podgrzej, wy-

łóż na sito i odcisnij sok. Miętę posiekaj.

Zagotuj sok, dodaj miętę i sok z limonki.

Trzymaj jeszcze chwilę na ogniu, zdejmij

pianie i gorącą galaretkę wlewaj do

małych wyparzonych słoiczków. Na-

tychmiast zamykaj i odstawiaj do góry

dnem. Gdy trochę ostygną, przewrót

słoiki, żeby galaretka nie została przy

wieczkach. Przed schowaniem do kre-

densu sprawdź zamknięcie. Gdy wieczko

jest wklęsłe, można chować. Zamiast

mięty można dodać rozrtae z cukrem

i cytryną płatki dzikiej róży.

• Opracowała Beata Maj

