

KUCHNIA. Dolnośląskie Święto Owoców i Warzyw

Zatrzymany smak jesieni

Warzywa i owoce, tak charakterystyczne dla polskiej jesieni, szybko się kończą. Pozostaje czekać na nie kolejny rok. Możemy jednak spróbować zatrzymać ich smak i zapach w przetworach.

■ Gruszki z wanilią i kardamonem

Składniki: 1 kg gruszek (waga po obraniu i pozbawieniu gniazd nasiennych), ok. 20 dag cukru, laska wanilii, 2-3 kapsułki kardamonu (lub ok. 1 łyżeczki zmielonego kardamonu), sok z połowy cytryny. Umyte, obrane i pozbawione gniazd nasiennych gruszki pokroić w kostkę, polewając je sokiem z cytryny. Laskę wanilii przekroić i wyskrobać nożem ziarenka. Kapsułki kardamonu otworzyć i rozgnieść ziarenka w moździerzu. Przyprawy wymieszać z cukrem (dodać również przekrojoną laskę wanilii), zasypać owoce, przykryć i odstawić na noc. Następnego dnia gruszki zagotować i mieszając smażyć do uzyskania odpowiedniej konsystencji (jeśli owoce puściły bardzo mało soku możemy dodać nieco wody do sma-

żenia). Wyjąć laskę wanilii, gorący dżem przełożyć do czystych, wyparzonych i osuszonych w piekarniku słoików. Jeśli chcemy dżem przechowywać dłużej, trzeba go pasteryzować.

■ Pikantne gruszki do mięsa

Składniki: 80 dag obranych twardej gruszek (np. konferencji), 200 ml octu jabłkowego, 4 listki laurowe, 15 dag cukru trzcinowego. Ocet zagotować z cukrem aż się rozpuści. Gruszki pokroić w kostkę i dodać do zalewy wraz z listkami laurowymi. Gotować 5 minut, przełożyć do wyparzonych słoiczek i szczelnie zamknąć (jeżeli mają być przechowywane dłużej – pasteryzować przez 15 minut). To doskonały dodatek do mięs, wędlin, pasztetów i wszelkiego rodzaju przystawek.

■ Cymes z gruszek i migdałów

Gruszki obrać, usunąć gniazda nasiennie, odważyć 1 kg, zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Migdały zalać wrzątkiem, obrać, osuszyć. Wrzucić na rozgrzaną patelnię, uprażyć. Goździki utłuc w moździerzu. Gruszki, migdały i goździki przełożyć do garnka, wsypać cukier żelujący i cukier waniliowy. Gotować przez 3 minuty, po czym gorący przełożyć do wyparzonych słoików i zakręcić.

■ Konfitura z gruszek z imbirem i limonką

Składniki: 1½ kg gruszek, 2 duże limonki, 2½ szklanki cukru, 1½ łyżeczki imbiru (najlepiej świeży, starty), szczypta cynamonu. Gruszki obrać i drobno pokroić. Obrać skórkę z limonki tak, aby uzyskać jej pełną łyżkę, a następnie wycisnąć 1/3 szklanki soku. Na patelni lub w rondelku wymieszać gruszki, sok i skórkę z limonki oraz cukier, imbir i cynamon. Za-



gotować, od momentu zagotowania trzymać ok. 15 minut aż konfitura będzie mieć konsystencję żelu. Nakładać do słoików i pasteryzować przez około 5-10 minut.

■ Dżem z jabłek i gruszek

Składniki: 1 kg jabłek, 1 kg gruszek, 1 kg cukru, pół szklanki rodzynków, 16 goździków

Rodzynki namoczyć na 2 godziny w ciepłej wodzie, odsączyć. Jabłka i gruszki umyć, obrać, przekroić na ćwiartki, wydrążyć gniazda nasienne i pokroić na mniejsze kawałki. Owoce zasypać cukrem i pozostawić na godzinę. Następnie przełożyć na dużą patelnię, dodać rodzynki i dusić wszystko ok. 30 minut. W tym czasie wyparzyć słoiki i przykrywkę. Gorący dżem wkładać do słoików, pozostawiając od góry ok. 2 cm pustej przestrzeni. Do każdego słoika dodać po 2 goździki. Szczelnie zakręcić (wieczka muszą być suche). Odstawić do góry dnem do ostygnięcia. Słoiki przechowywać w zaciemnionym miejscu.

■ Dżem z róży i jabłek

Składniki: 1 kg jabłek, 30 dag owoców róży, 2 szklanki wody, 3 szklanki cukru

Dojrzałe owoce dzikiej róży umyć, wydrylować i jeszcze raz wymyć. Zalać wrzącą wodą i gotować pod przykryciem przez 10 minut. Następnie przetrzeć przez sito. Przecier połączyć z cukrem i zagotować. Obrane jabłka zetrzeć na tarce o grubych oczkach, włożyć do różanego przecieru i gotować aż będą szkliste i gęste. Gorący dżem wkładać do wyparzonych słoików i szczelnie zamknąć.

■ Dżem jabłkowo-marchewkowy

Składniki: 2 kg marchwi, 1 kg jabłek, 200 ml wody, 1,8 kg cukru, 4 cytryny, łyżeczka rumu

Marchew i jabłka umyć, obrać i posiekać tasakiem. Do rondla z wodą dodać cukier i sok z cytryny. Gotować tak długo aż płyn zamieni się w gęsty syrop.

Wrzucić jabłka oraz marchew i gotować jeszcze przez godzinę. Na koniec do gorącego dżemu wlać rum.

Przełożyć dżem do ciepłych wysterylizowanych słoików i zakręcić.

■ Konfitura z dyni i jabłek

Składniki: 1 kg jabłek, 1 kg miąższu z dyni, 1 kg cukru żelującego, sok z cytryny, cynamon, goździki do smaku

Miąższ dyni pokroić na małe kawałki. Jabłka umyć, wytrzeć do sucha, obrać ze skórki, przekroić na połówki, usunąć gniazda nasienne i pokroić w kostkę. Jabłka i dynię skropić sokiem z cytryny, wymieszać z cukrem żelującym. Przykryć i odstawić w chłodne miejsce na całą noc. Następnie przełożyć do płaskiego rondla (najlepiej z grubym dnem), dodać cynamon i goździki i gotować stale mieszając, aż masa zacznie gęstnieć. Wyjąć przyprawy, a masę przełożyć do sterylnych słoików i szczelnie zamknąć.

■ Jabłka w przecierze pomidorowym

Z pomidorów przygotować przecier, następnie przyprawić go do smaku cukrem, solą, pieprzem i gorczycą. Przecier powinien być dość ostry. Jabłka, najlepiej antonówki, umyć cienko obrać, pokroić w ćwiartki i wyciąć gniazda nasienne. W miarę obierania wkładać do wody z odrobiną octu, aby nie ściemniały. Po obraniu wyłożyć na sito i przelać wrzątkiem. Ułożyć w słojach i zalać gorącym przecierem. Słoje zamknąć i pasteryzować – półlitrowe 25 minut, większe 30 minut.

Jabłka są doskonałym dodatkiem do mięsa, a z przecieru przygotowuje się napój.

POLECAMY NASZE PUBLIKACJE

 Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu

Przepisy prawno-podatkowe w działalności agroturystycznej



INFORMUJEMY SZKOLIMY DORADZAMY
www.dodr.pl

 Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu

Możliwości kredytowania, dofinansowania działalności agroturystycznej



INFORMUJEMY SZKOLIMY DORADZAMY
www.dodr.pl

 Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu

Słodkie przysmaki



INFORMUJEMY SZKOLIMY DORADZAMY
www.dodr.pl

■ Kapusta kiszona z jabłkami

Składniki: 2 kg kapusty, 4 winne jabłka (najlepiej antonówki), 2 słodkie i twarde jabłka – np. jonagold, 2 łyżki całych nasion kminku (zamiast kminku można dodać suszoną żurawinę), 2 łyżki soli

Jabłka umyć, osuszyć, pokroić na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne. W słojach lub w kamiennym naczyniu ciasno układać warstwy kapusty soląc je, posypując kminem (lub żurawiną) i przekładając obydwoma odmianami jabłek. Jako ostatnią warstwę położyć kapustę. Mocno ugnieść, przykryć ściereczką i odstawić na 2 dni w ciepłe miejsce. Następnie zakręcić słoiki (lub jeśli jest to naczynie, należy położyć na kapuście talerz i obciążyć kamieniem) i przechowywać w chłodnym miejscu. Smakuje w bigosie i surówkach.

■ Pomidory a' la figi

Składniki: małe, zielone pomidory opłukać i pokroić na ćwiartki lub połówki, blanszować 3 minuty.

Syrup: 1 kg cukru, 1 litr wody – na gotujący się syrop wrzucić pomidory i smażyć na wolnym ogniu przez 3-4 godziny. Przełożyć do wyparzonych słoiczek. Można dodać kwasek cytrynowy lub laskę wanilii. Smacz-

ne w kruchym cieście typu skubaniec.

■ Buraczkowy dżem do mięs

Składniki: 1 kg buraczków ćwikłowych, 3 cytryny, 20-30 dag cukru, 2 szklanki zmielonych orzechów włoskich, płaska łyżeczka imbiru, sól, pieprz do smaku, 1/3 łyżeczki zmielonego kminku, szklanka wody

Buraki ćwikłowe wyszorować, obrać ze skórki i zetrzeć na tarce jarzynowej, skropić sokiem z cytryny. W rondlu zagotować wodę z cukrem i włożyć utarte buraki. Całość gotować do miękkości, a gdy masa się zagęści dodać pozostałe składniki i jeszcze przez chwilę pogotować. Gorący dżem włożyć do wyparzonych słoików i szczelnie zamknąć. Pozostawić odwrócone do góry dnem.

■ Konfitura korzenna

Składniki: 50 dag miodu, 25 dag octu winnego, 6 goździków, 5 cm cynamonu, 2,5 kg owoców (jabłka, gruszki, brzoskwinie itp.)

Wymieszać miód, ocet, korzenie i zagotować. Owoce podzielić na połówki lub ćwiartki i wrzucić do gotującego się syropu. Poruszać rondlem, aby owoce się nie przypa-

liły, lecz równomiernie obgotowały. Kiedy owoce staną się przejrzyste, wyjąć cedzakiem z rondla i przełożyć do kamionkowego naczynia, a syrop ponownie zagotować, odstawić korzenie i zalać owoce taką ilością syropu, aby zostały przykryte. Naczynie zakryć wieczkiem lub folią spożywczą i odstawić w chłodne miejsce.

■ Musztarda z gruszek

Składniki: 50 dag gruszek, 3 łyżki gorczycy, 2 łyżki cukru, łyżeczka soli, 1/4 szklanki octu, 2 goździki, liść laurowy, 5 ziaren pieprzu

Gruszki obrać i upiec, miękkie przetrzeć przez sito. Ocet zagotować z pieprzem, goździkami i liściem laurowym, precedzić, ostudzić.

Masę utrzeć z cukrem, solą, gorczycą i dodać tyle zalewy, by nie była zbyt rzadka. Włożyć musztardę do małych słoiczek. Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. Nadaje się do użycia po kilku dniach.

■ Jarzębina do mięs

Składniki: 50 dag owoców jarzębiny, 50 dag jabłek, łyżeczka imbiru, łyżeczka chili, 1-2 ząbki czosnku, szklanka cukru, 10 dag rodzynek

Zblanszowaną lub przemrożoną jarzębinę umyć i osączyć. Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić w kostkę i dodać do jarzębiny. Około połowy owoców i cały cukier wrzucić do rondla i dusić półtorej godziny. Rondel zdjąć z ognia, gdy owoce są rozgotowane. Masę ostudzić i przetrzeć przez sito. Pozostałe na sicie skórki wyrzucić. Czosnek drobno posiekać. Rodzynki dokładnie wypłukać i osuszyć na sicie. Pozostałą jarzębinę oraz jabłka wrzucić do przecieru, dodać czosnek, rodzynki i przyprawy. Ponownie doprowadzić do wrzenia i dusić 10 minut. W razie potrzeby dosłodzić i wymieszać aż cukier się rozpuści. Słoiki po umyciu wyparzyć wrzątkiem, napełnić gorącą jarzębiną, zamknąć i odwrócić do góry dnem.

Ewa Wróbel DODR we Wrocławiu



foto. Ewa Kurkowska