



55 pomysłów na przetwory



Smaker^{pl} poleca



Smaker.pl to serwis miłośników jedzenia. Znajdziesz w nim blisko 13 tysięcy przepisów użytkowników oraz kulinarne tematy specjalne pełne ciekawostek, ciekawe konkursy z atrakcyjnymi nagrodami i forum, gdzie porozmawiasz o gotowaniu i nie tylko. Ponadto na czacie spotkasz się ze znanymi kucharzami.

Redaktor serwisu Smaker.pl: **Joanna Jagodzińska**

Opracowanie przepisów: **Bartosz Rumieńczyk**

Projekt okładki: **Agnieszka Śliwińska**

Skład i łamanie: **Bartosz Rumieńczyk**

Nadzór nad całością: **Stanisław M. Stanuch**

Licencja:

[CC Uznanie autorstwa-Na tych samych warunkach 3.0 Polska](https://creativecommons.org/licenses/by/3.0/pl/)

Spis treści

Światem zaczęła rządzić jesień...	5
Klasyka odświeżona	6
Ogniste ogórki	8
Korniszony w musztardzie	9
Papryka z miodem	10
Pieczarki marynowane z czosnkiem i majerankiem	11
Kapusta kiszona doprawiana różnorako	12
Kiszona rzodkiewka	13
Kiszona cukinia	14
Cukinia marynowana	15
Kiszony kalafior	16
Kiszona sałata	17
Warzywa	18
Kiszone pomidory	19
Kiszone buraki	20
Marynowane cebulki	21
Kiszony czosnek	22
Konserwowa marchewka	23
Owoce	24
Gruszki w occie	25
Truskawki w syropie	26
Czereśnie w zalewie	27
Pomarańcze w mocnej zalewie	28
Winogrona w marynacie	29
Dżemy	30
Dżem z truskawek i rabarbaru	31
Powidła śliwkowe	32
Marmolada z pigwy	33
Konfitura różana	34
Dżem egzotyczny	35
Grzyby	36
Marynowane borowiki	37
Kurki z tymiankiem	38
Marynowane boczniki	39

Grzyby kiszzone	40
Jak suszyć grzyby?	41
Misz-masz	42
Kiszona sałatka z warzyw.....	43
Kiszona sałatka z buraków i warzyw	44
Sałatka z kiszonych ogórków	45
Mieszanka koktajlowa	46
Marynowana feta	47
Egzotyka	48
Kimchi.....	49
Ajwar	50
Chutney	51
Sambal olelek.....	52
Kiszone cytryny	53
Kompoty	54
Kompot z truskawek	55
Kompot z rabarbaru	56
Kompot z jabłek.....	57
Kompot egzotyczny	58
Alternatywny kompot egzotyczny	59
Nalewki	60
Wiśniówka.....	61
Nalewka z mirabelek	62
Gruszkówka.....	63
Likier angielski.....	64
Owocówka	65
Jak wykorzystać przetwory?	66
Koreczki z ogórkiem kiszonym	67
Koreczki z konserwowej papryki	68
Makaronowa sałatka z curry i pieczarkami	69
Zupa z kiszonych kalafiorów	70
Sałatka śledziowa z marynowanymi winogronami.....	71

Światem zaczęła rządzić jesień...

...a wraz z jesienią mamy w kuchniach pełnię sezonu na przetwory. Co prawda półki sklepowe aż uginają się od rozmaitych słoikowych łakoci, to jednak domowe przetwórstwo ma się dobrze i coraz chętniej decydujemy się sięgnąć po własny słoik. Nic dziwnego, wszak czy jest coś bardziej domowego od piwniczki, lub spiżarni pełnej kiszonych ogórków, konserwowych papryk, dżemów, kompotów oraz nalewek? Z tej okazji przygotowaliśmy kolejną darmową książkę kucharską. Tym razem postanowiliśmy polecić **55 pomysłów na przetwory**.

W naszej książce przeczytacie o [klasycznych pomysłach](#), które zdecydowaliśmy się nieco odświeżyć. Towarzyszą im także nietypowe pomysły na typowe warzywa, takie jak rzodkiewki, kalafiory, czy cukinie. Poświęcamy także uwagę innym warzywom oraz owocom. W [drugim](#) i [trzecim](#) rozdziale podsuwamy pomysły na pomidory, czy cebulki, a z drugiej strony na gruszki oraz winogrona.

A jako że nie wyobrażamy sobie robienia zapasów na zimę bez dżemów, marmolad czy powideł, [czwarty rozdział](#) poświęcamy temu słodkiemu zagadnieniu. I tak obok truskawek i rabarbaru oraz śliwek i płatków róż znalazły się owoce egzotyczne.

[Kolejny rozdział](#) poświęcony został w całości grzybom, zarówno marynowanym, jak i kiszonym oraz suszonym. Po grzybach postanowiliśmy poeksperymentować i spróbować zamknąć różne smaki w słoiczkach. W ten oto sposób powstał rozdział [Misz-masz](#), w którym znajdziecie gotowe propozycje podania kiszonych sałatek, mieszanek koktajlowych, oraz pewnego bardzo lubianego sera.

Po łączeniu różnych pomysłów postanowiliśmy przyjrzeć się temu, co kiszą, konserwują i marynują na świecie. Z rozdziału [Egzotyka](#) dowiedziecie się co to takiego jest kimchi, jak robi się ajwar, a także jak zakiszyć cytryny. Po tylu pomysłach na przetwory na pewno przyda się szklaneczka czegoś orzeźwiającego. W [kolejnym rozdziale](#) podpowiadamy jak zamienić truskawki i rabarbar w pyszny kompot, jak z ożywić smak klasycznego kompotu z jabłek, a także jak ugotować kompot egzotyczny.

A dla tych, którzy i mogą, i lubią mamy coś mocniejszego. W [przedostatnim rozdziale](#) podsuwamy kilka sprawdzonych pomysłów na domowe nalewki. Naszą darmową książkę kucharską zamykamy [pomysłami na wykorzystanie przetworów](#). Od prostych, ale jakże pięknych koreczków, poprzez sałatki aż po zupę.

W serwisie Smaker.pl zaś znajdziecie [krótki kurs przygotowania przetworów](#). Podpowiadamy także [jak postępować z owocami](#), oraz zdradzamy [tajemnice zdrowej i odchudzającej diety](#) w oparciu o właśnie przetwory. Ostatnio słowo w naszym serwisie należy do nalewek.

Zapraszamy do lektury i życzymy smacznego!

Smaker.pl

- szczypta entuzjazmu
- szklanka talentu
- 2 Tuszki wyśitku
- 200g dobrej zabawy

dla ludzi
ze smakiem :)



Klasyka odświeżona



Kiszone ogórki, marynowane pieczarki, czy papryka konserwowa to żelazny repertuar słoikowych łakoci. Żadne imieniny u cioci nie odbędą się bez tych zakąsek. Czy jest ktoś, kto nie wie jak to się robi? Podpowiadamy jak odświeżyć stare, sprawdzone pomysły, oraz podsuwamy bardziej nietypowe rozwiązania.

Ogniste ogórki

2 kg ogórków gruntowych

kilka listków dębowych

2 pęki kopru

strączek lub więcej chili

½ główki czosnku

łyżka soli na każdy litr wody

1 korzeń chrzanu

woda

kilka ziaren kolorowego pieprzu, ziela angielskiego, gorczycy, kolendry

Ogórek kiszony to nieodłączny kompan męskich wieczorów. Ogórek kiszony to także doskonały dodatek do sałatek, przekąska do obiadu, sposób na urozmaicenie życia prozaicznych kanapek oraz... ach, można by go sławić godzinami... Wracamy na ziemię, jak kisić ogórki?

Przede wszystkim musimy nabyć odpowiednią ilość ogórków. By mieć czym zakąsać przez całą zimę proponujemy zaopatrzyć się w aż dwa kilo ogórków gruntowych, oraz odpowiednią ilość słoików i solidne kamionkowe naczynie, które pomieści całe towarzystwo.

Ogórki należy umyć. Możemy je również poprzekrawać, jeśli najdzie nas na to ochota. Następnie układamy je w kamionce i zalewamy solanką. Solanki potrzebujemy tyle, by przykryć ogórki, zaś soli dajemy 1 łyżkę na każdy litr wody. Teraz pora na dodatki. Proponujemy obdarować ogórki połową główki czosnku, korzeniem chrzanu pokrojonym w słupki, kilkoma listkami laurowymi, szczyptą angielskiego ziela, no i naturalnie gałązką, lub dwiema sparzonego kopru. Ongiś ogórki kiszono w dębowych beczkach, a dziś, dodanie kilku listków dębowych może zrekompensować nam odstępstwo od tej prastarej techniki. Smak naszych ogórków możemy wzbogacić również szczyptą białej gorczycy, kolendry, lub kolorowego pieprzu dodanymi z umiarem.

Co dalej? Dalej ćwiczymy naszą cierpliwość. Przykrywamy całość spodkiem, lub talerzem, odpowiednio obciążamy i odstawiamy w chłodne miejsce na góra cztery dni, ale nie mniej niż dwa. W tym czasie ogórki się zakiszą i będziemy je mogli w ten sposób przechowywane do kilku tygodni.

A jak zrobić ogniste ogórki? To proste, do klasycznego przepisu dodajemy chili. Ile? Strączek na 2 kilo powinien ożywić smak, choć można poeksperymentować z ilością w zależności od pożądanej ostrości. Powodzenia!

Korniszony w musztardzie

1 kg małych ogórków gruntowych	kilka listków laurowych
1 marchew	łyżka cukru
2-3 cebulki	sól
główka czosnku	¼ szklanki octu 10%
kilka ziaren angielskiego ziela oraz czarnego pieprzu	2 ½ szklanki wody

Korniszony od klasycznych kiszonych odróżnia nie tylko kształt i rozmiar, ale także sama technika przygotowania. Jest to zdecydowanie przysmak sezonowy, gdyż jedynie wczesną jesienią ogórki gruntowe występują w tym jakże charakterystycznym rozmiarze. Zatem gdy tylko na stoiskach warzywnych pojawią się małe ogóreczki to znak, że czas zabrać się za korniszony.

Po zaopatrzeniu się w solidny zapas ogórków, słoików i przypraw przystępujemy do dzieła. Ogórki myjemy, zalewamy wodą i moczymy przez godzinę. Następnie osuszamy, oprószamy solą i zostawiamy pod przykryciem na całą dobę, by puściły sok. Kolejny krok to uważne zlanie soku do miseczki, pilnujemy by nie uronić ani kropli, bowiem ten sok, a w zasadzie korniszonowa solanka pomoże nam w zakiszeniu naszych ogórków.

Skoro już przygotowaliśmy słoikowy wkład, to musimy przygotować same słoiki, zalewę oraz przyprawy i dodatki. Zaczynamy od zalewy. Porządna zalewa korniszonowa potrzebuje wody, octu i przypraw, czyli główki czosnku, kilku goździków, szczypty ziaren angielskiego ziela oraz czarnego pieprzu i kilku listków laurowych. Całość zagotowujemy, uzupełniamy sokiem z ogórków i osładzamy sobie życie tęgą łyżką cukru. Gdy zalewa będzie zbliżać się do stanu wrzenia sypkujemy słoiki, wyparzamy je i ciasno wypełniamy ogórkami, a także pokrojoną na cienkie, długie kawałki marchewką oraz piórkami cebuli. Teraz wystarczy zalać gorącą zalewą ogórki, pozakręcać słoiki, obrócić do góry dnem oraz ostudzić. Kolejny krok to pasteryzacja. Najlepiej jest wysłać słoiczki na 10 minut do piekarnika rozgrzanego do 90 stopni.

A jak ożywić smak korniszonów? Celowo piszemy ożywić, a nie poprawić, bo korniszony to słoikowy ideał, co nie znaczy, że nie można zaproponować czegoś ekstra. Sprawa jest równie prosta, co w przypadku kiszonych na ostro. Do zalewy dodajemy pięć, lub więcej w zależności od upodobań, łyżek musztardy. Może być francuska, może być sarepska, może być też ostra, ale wtedy uwaga na proporcje. Taką musztardową zalewą zalewamy zapakowane do słoików korniszony i pasteryzujemy.

Papryka z miodem

2,5 kg różnokolorowej papryki

cebula

4 ząbki czosnku

marchew

liście laurowe

biała gorczyca

ziele angielskie

kolorowy pieprz w ziarnach

goździki

szklanka octu 10%

½ szklanki miodu

łyżka soli

5 szklanek wody

Po ogórkach pora zakonserwować paprykę. Wstyd by przecież było nie mieć przynajmniej dwóch słoiczków pełnych kolorowych, słodko-kwaśnych plasterów jędrnej papryki. A skoro o łączeniu smaków kwaśnych i słodkich mowa, to mamy pewien pomysł.

Szykujemy słoiczki, a paprykę kroimy na konserwowe porcje. Możemy zrobić słoiki jedno-, dwu-, lub nawet trzykolorowe. Paprykę upychamy do słoiczków i obdarowujemy ją kilkoma długimi plasterkami marchewki, cebulką pokrojoną w piórka, czosnkiem w ząbkach i przyprawami. A jakie przyprawy papryka konserwowa lubi najbardziej? Pytaliśmy w lokalnym warzywniaku i wszystkie papryki zgodnie przyznały, że marzy im się spora szczypta białej gorczycy, kilka goździków, listek laurowy, nieco angielskiego ziela i kolorowego pieprzu w ziarnach. A na wierzch solidna łyżka porządnej oliwy.

Zostawiamy paprykę w spokoju i zabieramy się za zalewę. Szklankę 10% octu rozcieńczamy w 5 szklankach wody, doprawiamy łyżką soli i połową szklanki jasnego miodu. Zalewę zagotowujemy i studzimy, by następnie zalać nią paprykę w słoiczkach. Słoiczki zakręcamy i pasteryzujemy dokładnie tak samo jak ogórki. A komu marzy się papryka słodko-kwaśna z ostrą nutą może zaryzykować i dodać nieco chili. Smacznego.

Pieczarki marynowane z czosnkiem i majerankiem

1 kg malutkich pieczarek	łyżka soli
½ szklanki oleju	świeży majeranek
łyżka cukru	3 ząbki czosnku
½ szklanki octu (10 %)	3 liście laurowe

Bez marynowanych pieczarek nie ma imienin. Mimo, że mamy już cały zapas ogórków i papryk, to bez pieczarek po prostu nie da rady. No to może pieczareczkę? Jeśli z czosnkiem i majerankiem to bardzo chętnie!

Z pieczarkami postępujemy nieco inaczej niż z papryką czy ogórkiem. Te sympatyczne grzyby zanim powędrują do słoików muszą wziąć bardzo gorącą kąpiel. Zatem piezarki, a raczej pieczareczki, bowiem wybieramy dość drobne grzyby, myjemy, zalewamy wrzątkiem tak, aby nie wystawał żaden kapelusz i doprowadzamy do wrzenia. Do gorącej kąpeli dodajemy sok z cytryny, wtedy grzyby nie czernieją. Piezarki odcedzamy i jeszcze ciepłutkie pakujemy do słoików. Doprawiamy pokrojoną w piórka cebulą, plasterkami marchwi i tęgą porcją czosnku w ząbkach. Dopełniamy czaru angielskim zieleń i pieprzem w ziarnach, a następnie zabieramy się za zalewę.

Zalewa do tak przygotowanych pieczarek to po prostu rozcieńczony wodą ocet 10% w proporcjach 1:3. Wystarczy zagotować i gotowe. Teraz pora dodać majeranek, najlepiej świeży, a najefektowniej będzie się prezentował w gałązkach. Zalewą zalewamy grzybki, słoiki zakręcamy, przeprowadzamy tajemny proces pasteryzacji i zerkamy w kalendarz, kto w najbliższym czasie ma imieniny. Sto lat!

Kapusta kiszona doprawiana różnorako

10 kg białej kapusty	kminek	winogrona
200 g szarej soli lub zwykłej	liście laurowe	chili w strączkach
3 kg startej marchwi	koper	ananas
przyprawy różnorakie do wyboru:	estragon	winogrona
pieprz kolorowy w ziarnach	owoce jałowca	kwaśne jabłka
czosnek	żurawina	owoce pigwy

Zebrało się nam nieco imieninowych propozycji. A co najlepiej stawia na nogi po imieninach? No właśnie, kiszona kapusta. Pora zatem popytać babć i prababć jak to się kiedyś robiło. W czasach Władysława Reymonta kapustę na wsiach kiszono w beczkach, a ugniatano stopami. Kto wygrzebie z pamięci „Chłopów” ten będzie wiedział, że takie kiszanie było czynnością szalenie towarzyską. W sumie nic dziwnego, ukusić imponującą ilość w pojedynkę to chyba niemożliwe. Może więc zabawimy się w młodopolską chłopomanie i zaprosimy znajomych na wspólne kiszanie?

Oprócz surowców do ukiszenia i przypraw przydałaby się drewniana beczka. Możemy ją na szczęście zastąpić kamionką, solidnym garem, saganem wręcz, lub kilkoma saganikami mniejszych rozmiarów. Rozdzielamy wymyte główki kapusty między znajomych, odrywamy wierzchnią warstwę liści i rozpoczynamy zbiorowe szatkowanie. Następnie każdy dostaje solidną michę i miesza w niej poszatkowaną kapustę ze startą wcześniej marchwią. Tradycyjnie kapustę doprawia się kminkiem, liśćmi laurowymi, koprem, estragonem, jałowcem, ziarnami pieprzu lub czosnkiem. Można jednak poeksperymentować i dodać kwaśne jabłka, owoce pigwy, żurawinę, a nawet winogrona, ananasa czy nieco chili. W kwestii doprawienia pozostawiamy pełną dowolność. Mieszaną kapustę solimy szarą solą, lub zwykłą i odstawiamy na pół godziny, aż wszystko puści sok.

Kolejny krok to ugniatanie kapusty w beczce. Tradycyjnie należałoby to zrobić siłą pięknych damskich stóp, ale jeśli zdecydujemy się popakować kapustę w garnkach, to piękne damskie dłonie również wystarczą. Dno garnka wykładamy świeżymi liśćmi i układamy partiami doprawioną już kapustę. Każdą warstwę solidnie dociskamy, aż nasze dłonie, lub stopy przykryje sok. I tak aż do solidnych $\frac{3}{4}$ beczki, kamionki lub garnka. Teraz wystarczy przykryć kapustę świeżymi liśćmi, potem gazą, potem ciężkim talerzem, a potem obciążyć, najlepiej polnym kamieniem. Po dwóch dniach kapustę nakłuwamy, lub lepiej, przebijamy kijkiem, lub rurką, by upuścić gromadzące się podczas fermentacji gazy. Następnie już tylko zostawiamy kapuchę w spokoju i po dwóch tygodniach powinna być porządnie ukiszona.

Kiszona rzodkiewka

5 pęczków rzodkiewek	łyżka cukru
woda z pod ogórków lub własna zalewa	sól
kilka ziaren angielskiego ziela oraz czarnego pieprzu	¼ szklanki octu 10%
kilka listków laurowych	2 ½ szklanki wody

Pora zrobić coś zaskakującego. Okazuje się, że zakisić można także rzodkiewki. Poważnie. Doskonała przekąska o nietypowym smaku. Brzmi strasznie? Odwagi, idziemy po kilka pęczków świeżej rzodkiewki i zabieramy się za kiszenie!

Rzodkiewki można zakisić w wodzie spod ogórków. Jeśli nie mamy takowej nigdzie w spiżarni, to pozostaje nam zrobić zalewę samemu. Ćwierć szklanki octu rozcieńczamy w 2 ½ szklanki wody, dosładzamy cukrem i doprowadzamy do wrzenia.

Reszta operacji jest dziecinnie prosta. Rzodkiewki pozbawiamy liści i łodyg, myjemy, osuszamy, pakujemy do słoików, doprawiamy, jeśli mamy na podorędziu czystą zalewę, angielskim ziele, liściem laurowym i białą gorczycą. Jeśli korzystamy z zalewy już wykorzystanej, to możemy zrezygnować z doprawiania, żeby nie przedobrzyć. Rzodkiewki zalewamy, słoiki zakręcamy, pasteryzujemy, a za trzy dni już możemy próbować jak to smakuje.

Kiszona cukinia

kilka cukinii dużych lub małych

kolorowy pieprz w ziarnach

korzeń chrzanu

sól

pęk kopru

woda

świeży tymianek

Kontynuujemy wątek nietypowych kiszzonek. Marzy nam się taka typowo śródziemnomorska przekąska, więc postanowiliśmy zakisić cukinię. A jeśli uda nam się trafić cukinie nie większe niż przeciętny ogórek to zakisimy je w całości.

Cukinie należy dokładnie umyć, osuszyć i jeśli zajdzie taka potrzeba podzielić na części. Popakować do słoików razem z pociętym w słupki korzeniem chrzanu, koprem, gałązką tymianku i szczyptą kolorowego pieprzu w ziarnach. Tak przygotowane słoiczki pozostaje tylko zalać solanką, proporcje już chyba każdy zna na pamięć, 2 płaskie łyżki na każdy litr gorącej wody, pozakręcać i wysłać do spiżarni.

Cukinia jest w pełni zakiszona już po dwóch tygodniach. A jeśli zdecydujemy się na pasteryzację, to możemy ją trzymać aż do wczesnej wiosny.

Cukinia marynowana

kilka cukinii

*świeży tymianek i rozmaryn lub oregano i
bazylią*

kilka ząbków czosnku

strączyk chili

oliwa z oliwek

świeżo mielony kolorowy pieprz

sól

Kogo przeraża perspektywa cukinii kiszzonej, może jej nie kisić, a zamarynować. Obiecujemy, że będzie smakować wybornie.

Dorodne cukinie należy pokroić w grubą kostkę, natrzeć porządnie oliwą z oliwek i zgrillować. Możemy to zrobić w piekarniku, możemy też na suchej patelni. Grillującą się cukinię doprawiamy solą, kolorowym pieprzem, drobno posiekanym czosnkiem i mieszanką ulubionych ziół o charakterze śródziemnomorskim. Trzymamy na ogniu aż warzywa lekko zbrązowieją i nabiorą wyrazistego smaku.

Zgrillowane cukinie ładujemy do słoiczków, dodajemy po gałązce tymianku i rozmarynu, oraz ząbku czosnku, lub jeśli ktoś ma ochotę na mocne doznania, strączku chili. Całość zalewamy porządna oliwą z oliwek, zakręcamy i niech się marynuje dla dobra naszych żołądków. Serwujemy jako przekąskę, lub dodajemy do sałatek z fetą i oliwkami.

Kiszony kalafior

kalafior, jeden lub dwa

korzeń chrzanu

szczypta ziela angielskiego

marchew

szczypta kolorowego pieprzu w ziarnach

świeży rozmaryn

szczypta białej gorczycy

sól

kilka ząbków czosnku

woda

To niewiarygodne, ale można zakisić także kalafiora. Zanim odpowiemy na padające w tym miejscu, zapewne dość obficie, pytanie po co, zastanówmy się jak? Kiszzenie warzyw tak naprawdę przebiega za każdym razem podobnie. Dajmy więc już spokój temu „po co” i chodźmy po kalafiora, albo dwa.

Kalafiory na miejscu? Słoiczki gotowe? Dodatki? No to kiszzenie czas zacząć! Kalafiory myjemy, dzielimy na zgrabne różyczki. Upychamy do słoiczków z przyprawami, czyli standardowym zestawem składającym się z ziela angielskiego, ziaren kolorowego pieprzu, kilku ziaren gorczycy, kilku ząbków czosnku i pokrojonego w słupki korzenia chrzanu. Zamiast kopru możemy dać po gałązce świeżego rozmarynu. Możemy także nieco ubarwić życie naszych kalafiorów i dodać po kilka plasterków marchwi.

Kiszzone kalafiory potrzebują teraz solidnej porcji solanki. Proporcje dobrze znane – 2 łyżki soli na litr wody. Solanką wypełniamy słoiczki, tak aby żaden kalafior nie ważył się wystawać ponad powierzchnię zalewy. Słoiki zakręcamy, pasteryzujemy i odstawiamy na jakiś tydzień. A po tygodniu... no cóż albo wynosimy do piwnicy, albo wcinamy. Jeśli wybierzemy bramkę numer dwa, to poznamy odpowiedź na pytanie „po co”. Taki kalafior bowiem to świetna przekąska i równie dobry dodatek do sałatek, a także gotowy pomysł na zupełną, o której piszemy w ostatnim rozdziale.

Kiszona sałata

<i>główka sałaty masłowej, lodowej lub pekińskiej</i>	<i>czerwona papryka</i>
<i>szczypta angielskiego ziela</i>	<i>cebula</i>
<i>szczypta białej gorczycy</i>	<i>sól</i>
<i>szczypta kolorowego pieprzu w ziarnach</i>	<i>woda</i>

Pora zakiszyć sałatę. No bo skoro kisiliśmy kapustę, to czemu by nie zakiszyć sałaty? Zresztą, czy po kiszeniu kalafiorów coś jeszcze może nas zaskoczyć? Poza tym to proste, a przecież proste pomysły na coś oryginalnego są na wagę złota.

Sałatę do tej kiszonki wybieramy masłową, lub lodową, chociaż z pekińską też damy radę. Najlepsza będzie średnia główka. Sałatę siekamy i układamy w słoiczkach starając się jej za bardzo nie wygnieść. Doprawiamy standardowym zestawem do kiszenia, czyli angielskim zielem, gorczycą i kolorowym pieprzem, który wzbogacamy cienkimi kawałkami czerwonej papryki i piórkami cebuli.

Popakowaną sałatę zalewamy solanką – 2 łyżki soli na litr gorącej wody – zakręcamy słoiczki i odstawiamy na kilka dni. Taka sałata, przez wzgląd na czas kiszenia, nosi miano małosolnej. Zaręczamy, że jest to doskonały dodatek do grillowanych mięs.

Warzywa



Ukisiłiśmy już klasycznie ogórki, paprykę i kapustę. Ale przecież stoiska uginają się od innych warzyw, które równie chętnie przezimują w naszych słoiczkach. No to zaczynamy.

Kiszone pomidory

1 kg podłużnych pomidorów	listki laurowych i listki porzeczki, lub wiśni
2 lub 3 korzenie chrzanu	łyżka cukru
pół główki czosnku	sól
koper	woda
kilka ziaren angielskiego ziela	

Pomidory kiszają nasi wschodni sąsiedzi. Takie pomidorowe przetwory wykorzystuje się później jako przystawkę, dodatek do obiadów lub na zupę. Jak więc kisi się pomidory?

Kluczem do dobrych kiszonych pomidorów są same pomidory. Najlepiej wybrać te podłużne, z twardszą skórka i mniejszą ilością pestek. Pomidory myjemy, suszymy i umieszczamy w słoikach. Sięgamy po dodatki i przyprawy. Chrzan strugamy na długie wiórki, albo kroimy w podłużne słupki. Czosnek dzielimy na ząbki i obieramy. Z kopru odrywamy listki i baldach, oraz odkładamy łyżki. Następnie dodajemy wszystko do pomidorów, którym do pełni szczęścia potrzeba jedynie angielskiego ziela, kolorowego pieprzu w ziarnach, listków laurowych i, uwaga, uwaga, listków porzeczki, lub wiśni. Popakowane? No to idziemy po zalewę.

Zalewa to w przypadku pomidorów kiszonych tak naprawdę solanka. Przygotowujemy ją więc z samej wody i soli w proporcjach 2 płaskie łyżki soli na litr wody. Ptaszki ćwierkają, że na wschodzie do takiej zalewy dodają łyżkę cukru. Zalewę należy zagotować i jeszcze gorącą potraktować pomidory. Zakręcamy słoiczki i gotowe. Możemy teraz obserwować jak burzliwa fermentacja powoli się uspokaja i wynieść słoiczki do piwnicy. No chyba, że nie damy rady oprzeć się pokusie...

Kiszone buraki

1 kg buraków

ziarna angielskiego ziela

miód

czarny pieprz w ziarnach

klika ząbków czosnku

kolendra

liście laurowe

nasiona kopru

solidna szczypta przypraw, czyli:

cynamon

kminek

goździki

Pomidory kiszą na wschodzie. Kiszone buraki są świetne na barszcz, no a barszcz to też wschodniosłowiańska potrawa, zatem pozostajemy w tym samym kręgu kulturowo-kulinarnym.

Buraki można popakować w słoiki, ale można też popakować je w butelki. By pomieściły się do butelek należy pociąć je w dość drobną kostkę. Jeśli będziemy pakować buraczki do kilku różnych butelek, to możemy zastosować różne zestawy przypraw. Proponujemy pierwszą partię doprawić łyżką miodu i zaostrzyć czosnkiem oraz kminkiem. Drugą klasycznie liśćmi lauru i angielskim ziele. Trzecią partię obdarujmy ziarnami czarnego pieprzu i kminkiem. Czwartą z kolei kolendrą i nasionami kopru. A piątą zrobmy buraczane święto i dodajmy cynamon z goździkami.

Zalewą tym razem będzie barszcz. Zalewamy gorącą wodą 3 kromki pokruszonego, żytniego chleba i zostawiamy do ostygnięcia. Następnie chleb odciskamy i przestudzoną zalewą wypełniamy butelki z barszczem. Teraz pozostaje jedynie butelki pozakręcać i odstawić w ciepłe miejsce na kilka dni. Tak zakiszone buraczki można pasteryzować, a potem wykorzystywać do zup.

Marynowane cebulki

1 kg drobnych cebulek	szczypta owoców jałowca
pęk kopru	szczypta cukru
3, 4 listki laurowe	sól
szczypta angielskiego ziela	kilka kropel wody spod ogórków
szczypta czarnego pieprzu w ziarnach	woda

Aby móc rozkoszować się tym przysmakiem można iść do sklepu i ściągnąć z półki słoiczek marynowanych cebulek, albo przygotować swój własny zapas. Nie ma sensu pisać o wyprawie do sklepu, skupmy się zatem na przepisie.

Kupujemy drobne cebulki, takie o średnicy 2-3 cm. Szykujemy zalewę, czyli solankę w proporcjach 2 płaskie łyżki soli na litr wody. Dodajemy zioła, czyli koper, angielskie ziele, laurowy liść, czarny pieprz i nieco gorczycy, wszystko tylko na smak, tak aby nie zdominować samych cebulek. Do zalewy możemy dodać jeszcze owoce jałowca i nieco ją dosłodzić. Całość zagotowujemy, studzimy i odstawiamy na kilka godzin, by wszystko się poprzegryzało. Do chłodnej już zalewy dodajemy kilka kropel soku z kiszonych ogórków.

Teraz wystarczy poupychać cebulki do słoiczków, ewentualnie dodać coś, co nam podpowie fantazja i zalać ziołową solanką. Taka cebulka kisi się około miesiąca. Niezrównany smak cebulek jednak wynagrodzi nam w pełni naszą cierpliwość.

Kiszony czosnek

główki czosnku, tyle ile pomieszczą nasze słoiki

garść liści chrzanu, lub chrzanowy korzeń

pęk kopru

szczypta angielskiego ziela

szczypta kolorowego pieprzu w ziarnach

szczypta białej gorczycy

ostra papryka, lub strączek chili

sól

woda

Gdybyśmy nie mieli ochoty na cebulkowanie we własnej kuchni i wybralibyśmy się po słoiczek do sklepu, to na półkach spotkalibyśmy także konserwowy czosnek. Pomysł zacny prawda? No to marsz na warzywne po główki czosnku i do domu!

Czosnki konserwowe ze sklepowych półek prawie zawsze występują w ząbkach. A my lubimy rozwiązania nieszablonowe, więc zakonserwujemy sobie całe główki. Operacja czosnek jest nieskomplikowana, a efekt piorunujący. Dna słoiczków wyścielamy liśćmi chrzanu, lub układamy pocięty w słupki korzeń. Główki przemytego czosnku upychamy ciasno i doprawiamy koprem, angielskim ziele, ziarnami kolorowego pieprzu i szczyptą gorczycy. Nasz czosnek z pewnością nie pogardzi także kawałkiem ostrej papryki.

Teraz wystarczy zalać całość solanką – 2 płaskie łyżki na litr wody, rozpuścić i zagotować – przykryć pokrywką i odstawić na jakieś 3 tygodnie. Gdy główki zaczną lekko brązowieć zakręcamy szczelnie słoiczki i pasteryzujemy. Czosnek przechowujemy w chłodnym i ciemnym miejscu, a następnie serwujemy jako dodatek do dań i sałatek wszelakich.

Konserwowa marchewka

1 kg marchwi, lub więcej

łyżka płynnego, jasnego miodu

szczypta angielskiego ziela

sól

kilka goździków

Pora zakisić marchewkę. Jest to nieodłączny składnik sałatek imieninowych, z majonezem, groszkiem i kukurydzą. Dobrym pomysłem jest zatem przygotowanie sobie na zimę kilku słoiczków konserwowej marchewki, zwłaszcza że robi się to bardzo łatwo.

Marchewkę obieramy, kroimy w kostkę i blanszujemy przez kwadrans. Taka marchewkę warto dosłodzić solidną łyżką miodu. Następnie odcedzamy, a wodę z gotowania odlewamy bowiem to z niej zrobimy zalewę. Kostki marchewki pakujemy do wymytych słoiczków i dodajemy nieco angielskiego ziela oraz kilka goździków.

Teraz brakuje nam tylko zalewy, którą przygotujemy na bazie wody z blanszowania marchwi. Wystarczy wodę zagotować, ewentualnie uzupełnić i osolić w proporcjach łyżka soli na litr płynu. Jeszcze ciepłą zalewą wypełniamy słoiczki, zakręcamy i poświęcamy kwadrans na pasteryzację. Gotowe, słodka konserwowa marchew może powędrować do lodówek lub spiżarni.

Owoce



Po klasycznych i mniej klasycznych pomysłach na przetwory z warzyw, pora zabrać się za owoce. A o tym, że owoce w słoiczkach są doskonałą przekąską zarówno pełną słodyczy, jak i wytrawności, przekonamy się zgłębiając kolejny rozdział.

Gruszki w occie

<i>1 kg gruszek, lub więcej</i>	<i>jasny, płynny miód</i>
<i>sok z połówki cytryny, lub z całej przy większej ilości gruszek</i>	<i>szczypta cynamonu</i>
	<i>garść goździków</i>
<i>ocet owocowy lub winny</i>	<i>woda</i>

To pierwsze co nam przyszło do głowy. Połączyć słodycz świeżo zebranych gruszek z egzotycznymi korzeniami i wytrawnością octu. Brzmi zachęcająco? No to do dzieła.

Po zakupie gruszek, przygotowujemy odpowiednią ilość słoików, ocet oraz przyprawy. Gruszki obieramy, wydrążamy gniazda nasienne i pakujemy do słoiczków w całości albo podzielone na połówki, albo na ćwiartki, albo pokrojone w kostkę. Skrapiamy sobicie sokiem z cytryny, wkładamy do lodówki, by nam nie oklapły i nie szerniały, a następnie szykujemy zalewę.

Zalewa to nic innego jak rozcieńczony wodą ocet, w proporcjach 1:1, dosłodzony kilkoma tęgimi łychemi miodu. Zalewę doprawiamy cynamonem i goździkami oraz zagotowujemy. Następnie studzimy i topimy w niej gruszki. Owoce w zalewie wędrują do lodówki, po to by na drugi dzień wylądować wraz z zalewą w słoiczkach. A teraz słoiczki wystarczy zakręcić, zapasteryzować i wynieść do spiżarni.

Truskawki w syropie

1 kg truskawek

1/3 kg cukru

spora ilość migdałów całych, lub w płatkach

Chyba nic tak dobrze nie kojarzy się z latem, jak smak truskawek. Warto zachować słoik, lub trzy słonecznych wakacyjnych wspomnień na długie jesienne i zimowe wieczory. Truskawki w syropie to słodka pokusa, której nikt się nie oprze. A przy kominku, gdy za oknem pada deszcz... pysznie i romantycznie.

Cała procedura postępowania z truskawkami jest dziecinnie prosta. Potrzebujemy kilo dorodnych owoców, 1/3 kg cukru i całe mnóstwo migdałów. Truskawki szypułkujemy, nadziewamy migdałami, lub migdałowymi płatkami i zasypujemy cukrem. Odstawiamy na noc do lodówki, by owoce puściły sok.

Na drugi dzień przesypujemy truskawki do słoiczków i zlewamy sok, pilnując by nie uronić ani kropelki. Po zakręceniu słoiczków wystarczy zapasteryzować je nie dłużej jak 15 minut i wysłać na spiżarniane półki. Do zobaczenia wczesną jesienią.

Czereśnie w zalewie

1 kg czereśni

szczypta cynamonu

po jednym laurowym liściu na każdy słoiczek

szczypta goździków

3 łyżki jasnego, płynnego miodu, lub cukru

łyżeczka tartej skórki cytrynowej

3 łyżki czerwonego octu winnego

szklanka wody

Po arcysłodkich truskawkach, pora przygotować coś wytrwanego. Wybieramy czereśnie, które zalejemy winnym octem z dodatkiem przypraw korzennych. Gwarantujemy, że słodycz owoców złamana wytrawnością octu, jest równie urzekająca, co smak truskawek z migdałami w syropie.

Czereśni pod zalewę nie drylujemy, co na pewno zaoszczędzi nam pracy. Nie pozbawiamy ich także ogonków, należy je jedynie przebrać i porządnie wymyć. Równie porządnie wmywamy słoiczki, koniecznie je wyparzając. Ładujemy czereśnie do słoików, wkładając do każdego z nich po laurowym listku i zaczynamy warzyć zalewę.

Trzy łyżki czerwonego octu winnego rozcieńczamy w szklance wody. Dosładzamy 3 łyżkami miodu, lub, w drodze wielkiego wyjątku, cukru. Doprawiamy korzennymi przyprawami, czyli garstką angielskiego ziela, szczyptą cynamonu i kilkoma goździkami oraz skórką cytrynową. Zalewę zagotowujemy i zalewamy nią słoje z czereśniami. Po zakręceniu czereśni, pasteryzujemy je przez kwadrans i upychamy na, już uginających się od innych przetworów, półkach. Wytrawne czereśnie to doskonały dodatek do mięs, wędlin czy serów.

Pomarańcze w mocnej zalewie

1 kg pomarańczy

szklanka jasnego, płynnego miodu

kilka goździków

100 ml wódki, lub spirytusu

kawałek kory cynamonowej

woda

Nalewkom poświęcamy osobny rozdział. W końcu zasługują one na specjalną uwagę. Mimo to, nie potrafimy odmówić sobie dodania nieco mocy do owocowych przetworów. Elektryczne pomarańcze? Czemu nie!

Potrzebujemy kilogram dużych, soczystych i jędrnych pomarańczy. Obieramy je i dzielimy na części, a części wkładamy do wyparzonych wcześniej słoiczków. Do każdego słoiczka wkładamy po kilka goździków i kawałku kory cynamonu. Słoiki odstawiamy i szykujemy zalewę.

Szklanek bardzo słodkiego i bardzo płynnego miodu musimy zagotować. Gdyby miód zanadto przywierał możemy go rozcieńczyć wodą. Gdy miód zawrze zestawiamy go z ognia, lekko studzimy i dodajemy setkę wódki, lub spirytusu w wersji tylko dla orłów. Dokładnie mieszamy i zalewamy pomarańcze. Zakręcamy i odstawiamy na tydzień, by pomarańcze nabrały stosownej mocy. Na zdrowie!

Winogrona w marynacie

½ kg winogron białych i ½ kg czerwonych

½ kg brązowego cukru

1 cytryna

¾ szklanki octu winnego

kilka kawałków kory cynamonowej

łyżeczka soli

Po co marynować winogrona? Bo są świetnym dodatkiem do... a nie, najpierw powiemy jak to się robi.

Kupujemy winogrona, po pół kilo białych i pół kilo czerwonych. Pakujemy do wyparzonych słoiczek warstwami, raz białe, raz czerwone. Zanim weźmiemy się za zalewę, musimy wyszorować i sparzyć cytrynę oraz pozbawić ją skórki. Skórkę należy wyciąć w jeden długi, cienki pasek, by móc później fantazyjnie ułożyć ją w słoiczkach. Brakuje nam jeszcze kawałków kory cynamonowej, która gdzieś powinna się pałętać po kredensie, czy gdzie tam ją zostawiliśmy robiąc pomarańcze w mocnej zalewie.

Zalewa. Zalewa to pół kilo brązowego cukru rozpuszczonego w półtora litra wody. Słodczy łąmiemy ¾ szklanki octu winnego oraz łyżeczka soli. Całość należy zagotować z dodatkiem skórki cytryny, tak aby powstał syrop. Syropem zalewamy winogrona, słoiki zakręcamy i już. Jeszcze tylko kwadransik poświęcony na pasteryzację i mamy doskonały dodatek do, uwaga, uwaga, śledzi! Nie przecieramy oczu ze zdumienia, marynowane winogrona świetnie komponują się ze śledziami, w sałatkach, a także pięknie i smakowicie udekorują mięso w galarecie.

Dżemy



Po przetworach z warzyw i owoców czas na dżemy. Domowej roboty konfitury, powidła, czy właśnie dżemy to kwintesencja domowej kuchni. Nic nie stoi na przeszkodzie, by samemu zmierzyć się z legendą babcinych słodkich słoiczków i wypróbować kilka starych, dobrych choć odświeżonych pomysłów. Kto wie, może i babci coś zasmakuje.

Dżem z truskawek i rabarbaru

1 kg truskawek

½ kg cukru

½ kg rabarbaru

sok z jednej cytryny

Dżemowy archetyp. Mówimy dżem, myślimy truskawki. Słodkie jak anioł, piękne jak zachód słońca, czerwone jak dziewczęce usta, pachnące latem – aż żal nie zachować tego wszystkiego na zimę. A smaku truskawek nic nie ożywi lepiej jak świeży rabarbar.

Zrobienie domowego dżemu jest niemal tak proste jak kupienie dżemu w sklepie. Wystarczy obrać rabarbar ze skórki, pokroić go w kostkę i zasypać kilkoma łyżkami cukru. Odstawiamy rabarbar w jakieś chłodne, wolne od owadów miejsce i wędrujemy po truskawki. Rabarbar potrzebuje kilku godzin spokoju, więc możemy udać się spokojnie, leniwym krokiem na targ. Po powrocie i wyjedzeniu kilku soczystych sztuk, myjemy dokładnie truskawki i pozbawiamy je szypułek. Dodajemy je do rabarbaru i zasypujemy resztą cukru.

Gdy tylko owoce puszczą sok, wysyłamy je na wolny ogień i często mieszając gotujemy, aż zmienią swoją postać i zaczną gęstnieć. Postanowiliśmy zrezygnować z wszelkich substancji żelujących, dlatego nasza masa musi porządnie zgęstnieć zanim zapakujemy ją do słoiczków. Jeśli masa wyda nam się zbyt słodka, możemy złamać jej smak sokiem z cytryny, a gdyby było zbyt kwaśno, to możemy zwiększyć ilość cukru. A gdy nasze truskawki zgęstnieją tak jak babcia przykazała, co może zająć im pół godziny, a nawet więcej, to jeszcze gorące zlewamy do słoiczków, słoiczki zakręcamy, pasteryzujemy przez kwadrans i wędrujemy z nimi do spiżarni.

Powidła śliwkowe

1 kg dojrzałych śliwek

szczypta mielonych goździków

ew. cukier

szczypta cynamonu

Jeśli archetypem dżemu jest słoik pełen słodkich truskawek, to archetypem powideł na pewno jest gęsta, słodka masa śliwkowa. Gdy na targach pojawią się już piękne i miękkie śliwki, to znak że rozpoczyna się sezon powidłowy.

Śliwki należy wymyć i niestety pozbawić pestek, co na pewno nie należy do najbardziej fascynujących operacji kuchennych. Następnie jest już z górki. Owoce przekładamy do solidnego rondla, z równie solidnym dnem i zaczynamy je dusić, często mieszając. Cały proces powinien nam zająć nieco ponad dwie godziny. Powidła będą gotowe wtedy, gdy nie będą spadać z drewnianej łyżki. Wtedy to, jeszcze gorące, przelewamy do słoiczków, zakręcamy i pasteryzujemy.

W zasadzie oryginalny, jeszcze XVI wieczny przepis, w ogóle nie uwzględnia cukru. Jeśliby się jednak zdarzyło, że trafią nam się wyjątkowo kwaśne przedstawicielki śliwkowego rodu, to oczywiście możemy je dosłodzić. Nikt się także na nas nie obrazi za dodanie przypraw korzennych, a konkretnie mielonych goździków oraz cynamonu. A gdy już nasza kuchnia wypełni się niezrównanym aromatem powideł, wystarczy przelać je do słoiczków, zapasteryzować i schować do spiżarni.

Marmolada z pigwy

1 kg owoców pigwy

ew.: oscypek, bundz, lub ser koryciński

½ kg cukru

prażone migdały

Skoro naszło nas na kulturoznawcze podejście do tematyki dżemów i powideł, to watro zatrzymać się na chwile przy samej marmoladzie. Panie, panowie cóż to jest *marmelo*? Brawo, pigwa. Oryginalnie, w Portugalii marmoladą nazywano pewien rodzaj galaretki z pigwy. Bogaci w tę wiedzę, i solidny zapas pigw, przyrządzimy sobie taką właśnie marmoladę.

Galaretka zakłada dodatkowe wykorzystanie substancji żelującej, prawda? Prawda, ale nie do końca. Okazuje się bowiem, że bogatym źródłem pektyny, odpowiedzialnej za ścinanie się galaretek, są pestki owoców pigwy, dlatego owoce jedynie obieramy, ale za żadne skarby świata nie wydrążamy pestek. Pigwy kroimy dość drobno i albo przecieramy przez sito, albo miksujemy. Następnie musimy nasze pigwy przesmażyć oraz dosłodzić, ilość cukru tak naprawdę zależy od słodyczy owoców. Pamiętajmy jednak o zachowaniu równowagi między słodyczą, a kwaskowością. Masę, co oczywiste, trzeba często mieszać żeby nam nie przywarła. Owoce powinny zacząć stopniowo zmieniać kolor, a barwa do jakiej zmierzamy to połyskliwy, ciemny i złoty brąz. Nasza marmolada powinna solidnie zgęstnieć tak, aby po wystudzeniu dało się ją swobodnie formować.

Z przestudzonej masy wyrabiamy pigwową kulę i rozprowadzamy ją na blasze. Nasza marmolada powinna mieć około 1,5cm grubości. Pozwalamy jej całkowicie ostygnąć, kroimy na pożądane przez nas kawałki i... Może zaserwujemy ten słodko-kwaśny przysmak tradycyjnie? A zatem oscypek lub bundz, no chyba że ktoś ma własnego dostawcę sera korycińskiego, prażone migdały i marmolada. Smacznego i odwagi!

Konfitura różana

¼ kg płatków róży

½ l wody

1 kg cukru

Kontynuujemy wątek oczywistych skojarzeń. Jeśli pączek to tylko z nadzieniem różanym prawda? No a nadzienie różane, to właśnie konfitura. Sporo tego stoi na sklepowych półkach, ale tylko stoi koło prawdziwej różanej konfitury. Pora więc zmierzyć się z tym przysmakiem w zaciszu własnej kuchni.

Po pierwsze musimy zaopatrzyć się w płatki róży. Najlepiej wybrać się na targ i popytać. Łatwo nie będzie, bo płatki róż to nie najbardziej chodliwy towar, ale warto spróbować. Płatki, gdy już je kupimy, należy delikatnie przebrać i oderwać białe końcówki, które mogą nadać naszej konfiturze niepożądaną gorycz. Następnie lekko je ugniatamy i układamy w garnku warstwami, każde różane piętro osypując cukrem. Garnek szczelnie przykrywamy i odstawiamy na noc, by płatki puściły sok.

Następnego dnia podgrzewamy w garnku o grubym dnie resztę cukru z wodą, mieszając aż do rozpuszczenia. Dodajemy sok z cytryny i studzimy powstały syrop. Teraz wystarczy zalać syropem płatki róż i zagotować. Kwadrans pykania na wolnym ogniu i dokładnego, choć delikatnego mieszania powinien naszej konfiturze wystarczyć. Kolejny i ostatni już krok to zlanie jeszcze gorącej konfitury do słoiczków, zakręcenie ich i zapasteryzowanie.

Dżem egzotyczny

2 kg owoców: pomarańcze, ananas, cytryna,
kiwi, mango i banany

korzeń imbiru

laska wanilii

½ kg cukru trzcinowego

ew. cukier żelujący

Po różnych oczywistych skojarzeniach dżemowo-konfiturowych pora zaszałeć i zamknąć w słoiczkach słońce tropików. W tym celu musimy udać się do jakiegoś egzotycznego gaju i własnoręcznie nazrywać pomarańcze, ananasy, cytryny, kiwi, mango i banany. W drodze na lotnisko warto zajrzeć do jakiejś plantacji i kupić nieco cukru trzcinowego. A i nie zapomnijmy zahaczyć o lokalne targowisko po świeży korzeń imbiru i laskę wanilii. Pewnie, że można to wszystko zrobić w polskich supermarketach, ale czy egzotyczna podróż po egzotyczny dżem nie brzmi egzotycznie? Nawet jeśli pozostaje w sferze fantazji.

Wszystkie owoce po umyciu obieramy ze skórki. Kiwi jednak odkładamy na później. Banany kroimy w kostkę, pomarańcze dzielimy na części i usuwamy włókna oraz pestki. Podobnie postępujemy z ananasm obierając go i krojąc w kostkę. Owoce skrapiamy sokiem z cytryny, by nie straciły słonecznego blasku i przesypujemy je do garnka. Podgrzewamy je powoli, dodając cukier, łyżeczkę startego korzenia imbirowego oraz posiekana laskę wanilii. Cukier powinien się dokładnie rozpuścić, a owoce porządnie zmięknąć. Następnie pozwalamy naszemu dżemowi pykać jakieś 15, 20 minut tak, aby wszystko zgęstniało. W razie konieczności możemy się poratować jakąś substancją żelującą.

Pod sam koniec dodajemy pokrojone w grubą kostkę kiwi. Cała sztuka polega na tym żeby kiwi nie zamieniło się w papkę, która może zepsuć słoneczny kolor dżemu. Zielone kawałeczki zaś, mogą wyglądać całkiem kusząco. Mieszamy dokładnie i zlewamy tropikalny dżem do słoiczków, słoiczki zakręcamy pasteryzujemy i gotowe. Słońce tropików na pewno ociepli każdy zimny, jesienny wieczór i to nie tylko za sprawą imbiru.

Grzyby



Ostatni rozdział zamknęliśmy sposobem ratowania się przed deszczowymi wieczorami. Deszczowe wieczory mają jedną zaletę. Gdy chmury ustąpią miejsca słonecznym promieniom, lasy pachną grzybami...

Marynowane borowiki

1 kg borowików	2 l wody
dwie cebule	600 ml octu
listki laurowe	kilka kropel octu balsamicznego
kolorowy pieprz w ziarnach	sól

Dawno, dawno temu, cichy i skromny borowik, o brązowym kapeluszu, został wybrany królem wszystkich grzybów. Skoro wszystkie grzyby, poza złośliwym muchomorem się na to zgodziły, także i my nie możemy przejść wobec borowikowego majestatu obojętnie. Zrobimy sobie zatem prawdziwe, marynowane królestwo.

Borowiki wypadałoby nazbierać własnoręcznie. Kto nie ma cierpliwości niech otulony wstydem wędruje na targ. Grzyby czyścimy dokładnie, bowiem piasek, czy nie daj Boże robaki źle się marynują. Borowiki należy przegotować kwadrans w osolonej wodzie, a następnie odcedzić. Wywar można zlać i zachować na później, do zup, czy sosów.

Kolejny krok to przygotowanie marynaty. Cebulę kroimy w piórka, szukujemy listki laurowe, ziele angielskie i kolorowy pieprz w ziarnach. Ocet rozcieńczamy wodą w proporcjach 1:3 i zagotowujemy z cebulą i przyprawami. Marynata powinna się pogotować około 5 minut. Po zestawieniu z ognia dodajemy kilka kropel porządnego octu balsamicznego, by nadać grzybom niepowtarzalnego smaku.

Zapakowane do słoiczków grzyby zalewamy jeszcze gorącą marynatą. Słoiczki zakręcamy, pasteryzujemy i wstawiamy do spiżarni na honorowe miejsce.

Kurki z tymiankiem

1 kg kurek

biała gorczyca

2 cebule

świeży tymianek

liście laurowe

2 l wody

angielskie ziele

600 ml octu

Po królewskiej uczcie pora na grzybowy drób, czyli na żółciutki i jakże pyszne kurki. Większość grzybów marynuje się w zasadzie tak samo, zmieniamy wkład, a zalewa pozostaje ta sama. I bardzo dobrze, grzyb musi przede wszystkim smakować grzybem, choć kurka gałązką tymianku na pewno nie pogardzi.

Kurki wybieramy, czyszcimy i myjemy. Szykujemy odpowiednią ilość słoiczków i układamy w nich grzybki. Zalewę przygotowujemy tak samo jak w przypadku borowików, czyli ocet rozcieńczamy wodą w proporcjach 1:3 i zagotowujemy z pokrojoną w piórka cebulą i przyprawami – liśćmi lauru, angielskim ziele, ziarnami gorczycy i kolorowym pieprzem. Marynatą jeszcze gorąca zalewamy kurki w słoiczkach.

Ostatnie słowo należy do tymianku. Do każdego słoiczka wkładamy po skromnej gałązce, tak aby nie zdominować smaku kurek. Teraz wystarczy słoiki pozakręcać, postawić do gór dnem, a następnie zapasteryzować i zapakować do spiżarni.

Marynowane boczniaki

1 kg boczniaków	kolorowy pieprz w ziarnach
2 cebule	biała gorczyca
masło	1 l wody
ostra papryka	500 ml octu winnego
pęczek kopru	łyżka miodu
świeży tymianek	kilka kropel soku z cytryny

Boczniaki to bardzo niepozorne grzyby, ani nie rosną w pełnoprawnym lesie, ani nie urzekają wyglądem, ale za to smak mają niezrównany. Najczęściej smaży się je w panierce, można je jednak zamarynować i serwować jako zimną przekąskę. Jak to się robi?

Najpierw boczniaki się zbiera, kupuje lub dostaje w prezencie. Potem boczniaki się czyści lub myje. Boczniaki także się kroją, a potem się je przesmaża. Delikatnie, bez zrumieniania, na masłku, z cebulką, zaledwie kilka minut. Grzyby odsącza się z tłuszczu i razem z cebulką przekłada do słoików.

Boczniaki polubią się i z ostrą papryką w kawałeczkach, i z gałązka kopru, i z tymiankiem. A czaru dopełni kolorowy pieprz w ziarnach i szczypta gorczycy. Grzybowe słoiki wypełniamy octem winnym rozcieńczonym w proporcjach 1:2, zagotowanym z z kroplą soku z cytryny i łyżką złotego miodu. Zakręcamy, stawiamy do góry dnem i już po upływie jednej doby możemy serwować. Albo zapasteryzować i zachować na specjalną okazję.

Grzyby kiszone

1 kg rydzów

liście laurowe

główka czosnku

angielskie ziele

2 cebule

kolorowy pieprz w ziarnach

Zamarynowaliśmy nieco grzybów. Tak jak wspomnieliśmy, większość marynat grzybowych robi się tak samo. Zmieniamy tylko wkład, ale zalewa zostaje ta sama. Grzyby można także zakisić i to w ich własnym sosie. A najlepiej poddają się temu procesowi rydze.

Dobrze by było sięgnąć po kamionkę, taką jak sugerowaliśmy w przepisie na kiszoną kapustę. Grzyby należy dokładnie oczyścić i zagotować. Po odcedzeniu pozwalamy im porządnie ostygnąć i zabieramy się za kiszanie. Grzyby, w całości, układamy warstwami przesypując je solą i przekładając przyprawami, czyli czosnkiem w ząbkach, piórkami cebuli, liśćmi laurowymi, angielskim ziele i kolorowym pieprzem. I tak warstwa po warstwie aż do zapelnienia kamionki.

Na wierzchu zostawiamy piętro grzybów i zasypujemy je solą. Przykrywamy lnianą ściereczką, talerzem i obciążamy np. polnym kamieniem. Po kilku dniach grzyby powinny puścić sok, który przykryje całą kiszonkę. Jeśli nie, uzupełniamy braki przegotowaną i osoloną wodą. Tak zakiszone grzyby można przechowywać w chłodnym miejscu nawet do 5 miesięcy.

Jak suszyć grzyby?

Aby zachować smak grzybów na czarna godzinę, czyli tę, w której lasy grzybów nie rodzą, można ją zamarynować, zakisić albo zasuszyć. Sposobów suszenia znamy trzy, zatem przyjrzyjmy się każdemu z nich przez kilka chwil.

Grzyby można suszyć w specjalnej suszarce do artykułów spożywczych. Wystarczy wtedy grzyby oczyścić, podzielić na mniejsze kawałki i postępować zgodnie z instrukcją obsługi urządzenia suszącego.

Tradycyjnie zaś grzyby suszymy na słońcu. W chwili gdy piszemy te słowa, sierpniowe słońce suszy wszystko, co tylko napotka na swojej drodze. Gdybyśmy zatem mieli pod ręką stosowną ilość grzybów zrobilibyśmy tak... Oczyszczone, choć nie umyte wodą, grzyby pokroilibyśmy na mniejsze kawałki, pamiętając, że podczas suszenia grzyb znacząco zmienia swój rozmiar. Musimy więc uważać, by nie zasuszyć sobie grzybowych wiórków. Potem takie grzyby rozłożylibyśmy na sitku odpowiednich rozmiarów i aby zabezpieczyć przed niepożądanymi wizytami różnych insektów nakrylibyśmy je lnianą ściereczką. A reszty dokonałoby za nas słońce.

Polska pogoda jest jak kobieta, ciągle się zmienia. Dlatego, gdy będziecie czytać te słowa, słońce może być ostatnia rzecz, która gości na niebie. Jak inaczej zasuszyć grzyby? W piekarniku. Grzyby sprawione tak jak do suszenia na słońcu układamy na wyścielanej pergaminem blasze. Piekarnik rozgrzewamy do 50 stopni, włączamy termoobieg, wsuwamy blachę i zostawiamy lekko uchylone drzwi. Gdy grzyby stracą większość wody możemy podwyższyć temperaturę o 10 stopni. Co jakiś czas należy grzybami solidnie potrząsnąć, by nam nie poprzywierały. Na końcowym etapie, możemy podwyższyć temperaturę o kolejne 10 stopni, jednak należy zwrócić uwagę, by grzybów nie przesuszyć, bowiem mogą się kruszyć.

Suszone grzyby należy przechowywać, co oczywiste, w suchym miejscu. Najlepiej nadaje się do tego szczelnie zamykany drewniany, plastikowy lub blaszany pojemnik i zaciszna szafka.

Misz-masz



Dotychczas nasze przetwory były pisane dla jednego aktora. Nasze słoiki jednak pomieszczą więcej niż jedną gwiazda. Tym samym możemy połączyć różne smaki, różne składniki i zaserwować sobie gotowe, marynowane czy kiszzone sałatki. Gotowi na misz-masz?

Kiszona sałatka z warzyw

2 główki białej kapusty

liść laurowy

¼ kg zielonej fasolki szparagowej

ew. kminek

¼ kg selera naciowego

korzeń chrzanu

5 czerwonych papryk

kilka ząbków czosnku

4 cebule

woda

pieprz kolorowy w ziarnach

sól

angielskie ziele

Czyli jak odświeżyć pomysł na kiszoną kapustę i przygotować doskonałą oraz gotową do podania surówkę. Wystarczy, gdy kupując główkę białej kapusty sięgniemy po zieloną fasolkę szparagową, czerwoną paprykę i seler naciowy.

Kapustę siekamy dość drobno, paprykę kroimy w cienkie paseczki, seler naciowy w cienkie słupki, a strączki fasoli dzielimy na połówki i usuwamy włókna. Najwygodniej będzie całe towarzystwo wymieszać w misce, soląc i doprawiając kolorowym pieprzem w ziarnach, piórkami cebuli i białą gorczyczą. Warto też wzbogacić smak naszej sałatki angielskim zielem i liśćmi laurowymi. Małopolscy smakosze zapewne nie oprą się pokusie dodania kminku.

Wymieszane warzywa pakujemy do słoiczków dodając po cienkim słupku korzenia chrzanu oraz po dwa ząbki czosnku na słoiczek. I dalej mamy z górki, zalewamy kapustę z dodatkami solanką, proporcje 2 łyżki soli na litr wody, zakręcamy, pasteryzujemy i marsz do spiżarni.

Kiszona sałatka z buraków i warzyw

3 kg buraków

kolorowy pieprz w ziarnach

główka białej kapusty

liście laurowe

4 zielone papryki

ew. nasiona kopru

4 cebule

cukier

4 marchewki

sól

seler

woda

angielskie ziele

A co powiecie na kiszone buraczki z dodatkiem innych warzyw. Pyszne, zdrowe i domowej roboty. Czy może być coś lepszego? Wystarczy zaopatrzyć się w buraki, kapustę, zieloną paprykę, cebulę, marchewki, selera, przyprawy i do dzieła.

Warzywa należy drobno posiekać. Całość najlepiej wymieszać w misce i doprawić solą, cukrem, sokiem z cytryny i kminkiem oraz nasionami kopru, jeśli ktoś lubi. Nie zapominamy także o dodaniu klasycznego zestawu przypraw – garści angielskiego ziele, kolorowego pieprzu w ziarnach i kilku liści laurowych.

Porządnie wymieszane i doprawione warzywa pakujemy ciasno do słoiczków, ubijamy i zakręcamy. Sałatka zacznie fermentować, więc gdy pojawi się sporo piany, należy ją odkręcić i poprzebijać warzywa nożem, aby ją odgazować.

Po fermentacji należy wytrzeć brzegi słoików, pozakręcać, zapasteryzować w znany już wszystkim sposób i powędrować ze słoikami tam, gdzie trzymamy całą resztę naszych przetworów. Tak przygotowane buraczki z pewnością ożywią smak każdego obiadu.

Sałatka z kiszonych ogórków

1 kg ogórków gruntowych	liście laurowe
Po 2 papryki czerwone i żółte	strączek chili
4 cebule	¼ szklanki octu 10%
kolorowy pieprz w ziarnach	2 ½ szklanki wody
biała gorczyca	miód
angielskie ziele	

A to taki gotowy dodatek do hot-dogów i hamburgerów, a także świetna surówka obiadowa, czy zakąska pod... no pod różne okazje. Z braku lepszego określenie tak wyposażone słoiczki nazywamy kiszonką. A co się składa na taką kiszonkę. Po pierwsze ogórki pokrojone na plasterki, a reszta? A reszta jest kwestią słowiańskiej i ułańskiej fantazji.

Jako się rzekło kroimy ogórki na plasterki. Proponujemy wybrać duże, grube sztuki i pokroić ja na dość cienkie plasterki. Do takiego zestawu wyśmienicie pasuje papryka, najlepiej czerwona i żółta, zieloną możemy sobie podarować ze względów kolorystycznych. Cebula w piórka to już standard. Teraz przyprawy, klasyczny zestaw, czyli kolorowy pieprz w ziarnach, biała gorczyca, liść laurowy, angielskie ziele, proponujemy wzbogacić o strączek piekielnie ostrej chili.

Całe towarzystwo wędruje do słoików, a my bierzemy się za zalewę, czyli sięgamy wstecz do pierwszego rozdziału. Pamiętajcie? Czwartka octu 10% na 2 ½ szklanki wody, zagotować i dosłodzić, najlepiej miodem. Tak przygotowaną zalewą traktujemy warzywa w słoikach, zakręcamy i pasteryzujemy. A gdy najdzie nas ochota na hot-doga, to wystarczy, że ściągniemy ze spiżarnianej półki jeden słoiczek i uzupełnimy jego smak o słodko-ostre, kiszone dodatki.

Mieszanka koktajlowa

1 kalafior	biała gorczyca
4 średnie marchewki	kolorowy pieprz w ziarnach
1 czerwona papryka	angielskie ziele
1 kg warzyw w wersji mini: kukurydza baby corn, korniszony, cebulki	liście laurowe
kilka ząbków czosnku	250 ml octu winnego lub owocowego
	1l wody

Przedostatnią propozycją jest mieszanka koktajlowa, czyli kiszone warzywa w wersji mini-mini. Nie tylko ładnie wyglądają, ale doskonale smakują, no i na pewno zwracają uwagę na talerzach. Co można połączyć? Malutkie ogóreczki, malutką kukurydzę, znaną pod wdzięczną nazwą *baby corn*, a także cebulki, marchewkę i kalafiora. Kalafior w wersji mini-mini? Zapraszamy niedowiarków do lektury.

Cała sztuka z kalafiorem polega na podzieleniu go na jak najdrobniejsze różyczki. Najlepiej żeby ich rozmiar korespondował z ogórkami, a te należy wybrać jak najmniejsze. Podobnie wybieramy cebulki. Do tego kroimy marchewkę w kostkę i podstawowe składniki mamy przygotowane. Jeżeli uda nam się trafić malutkie kukurydze to wystarczy je wymyć i popakować do słoiczków razem z resztą.

Teraz wystarczy mieszankę doprawić, po ząbku czosnku na słoik powinno wystarczyć. A dalej klasyczny zestaw czyli gorczyca, kolorowy pieprz w ziarnach, angielskie ziele i po kawałku czerwonej papryki dla wyrazistości. Kolejny krok to zalewa, czyli ocet winny, lub owocowy rozcieńczony w wodzie. Następnie 5-Z, czyli: zagotować, zalać, zakręcić, zapasteryzować i zanieść do spiżarni.

Marynowana feta

250 g fety

kilka ząbków czosnku

4-5 suszonych pomidorów

strączek chili, lub jej kawałeczek

czerwona papryka

250 ml oliwy z oliwek

garść zielonych oliwek i kaparów

ocet balsamiczny

cebula

świeże zioła: tymianek, oregano, mięta

Bo kto powiedział, że w naszych przetworach ograniczymy się do warzyw i owoców? A gdzie z drugiej strony można by zamieścić przepis na marynowany ser, jeśli nie w rozdziale „Misz-masz”? Jak na fetę przystało zamarynujemy ją z różnymi, prawdziwie śródziemnomorskimi dodatkami.

Zaczynamy od suszonych pomidorów. Dobrze by było zasuszyć je samodzielnie, jednak jeśli nie mamy własnych, to możemy poratować się sklepowymi. Następnie kolej na paprykę, kroimy ją na paski, solimy, natłuszczamy oliwą z oliwek i grillujemy, aby móc ściągnąć z niej skórkę. Tak przygotowana papryka urzeka i aromatem, i słodyczą. Następnie oliwki i kapary – tu już nie ma rady, musimy udać się do sklepu. Brakuje nam jeszcze tylko czosnku, odrobiny chili, cebulki pokrojonej w piórka i ziół, ziół, całego mnóstwa ziół. A, no i nie zapominajmy o fecie.

Ser kroimy w grubą kostkę i wkładamy do słoiczków, dodajemy warzywa, czyli zgrillowaną paprykę, suszone pomidory, kapary i oliwki. Szykujemy ziołową zalewę. Możemy rozgnieść czosnek i rozetrzeć w oliwie razem z solą, odrobiną chili i ziołami, czyli świeżym tymiankiem, oregano i miętą. Zalewę ożywiamy kilkoma kroplami octu balsamicznego i topimy w niej cebulę pokrojoną w piórka. Tak aromatyzowaną marynatą uzupełniamy słoiczki, zakręcamy i odstawiamy na tydzień do lodówki, by wszystkie składniki dokładnie sobą porzeczodziły. Marynowaną fetę należy zużyć w ciągu miesiąca, pilnując, by oliwa zawsze przykrywała ser.

Egzotyka



Dotychczas skupiliśmy się w głównej mierze na przetworach rodzimych. Okazuje się jednak, że kiszenie, czy marynowanie cieszy się popularnością na całym świecie. Zapraszamy tym samym w podróż po kulinarnym świecie pełnym słoików.

Kimchi

<i>główka kapusty pekińskiej</i>	<i>4 cebule dymki</i>
<i>pęczek rzodkwi japońskiej, lub białej polskiej</i>	<i>pęczek szczypiorku</i>
<i>marynowane owoce morza, najlepiej puszka krewetek</i>	<i>½ szklanki sproszkowanej chili</i>
<i>korzeń imbiru</i>	<i>10 szklanek wody</i>
	<i>1 szklanka soli</i>

Czyli ruszamy ostro! W pewnej krakowskiej knajpce, o mocno egzotycznym profilu, widnieje w menu taki zapis: kimchi, czyli ostra kiszonka koreańska. Może brzmieć groźnie, ale amatorów mocnych wrażeń na pewno skusi skład. Otóż kimchi przyrządza się z kiszonych warzyw: kapusty, naturalnie pekińskiej, rzodkwi japońskiej, którą z powodzeniem można zastąpić nadwiślańską białą, cebuli, czosnku, marynowanych owoców morza, w przewadze krewetek oraz chili i imbiru.

Podstawowym źródłem ostrości jest pasta chili, a tę należy zrobić samemu. Nie regulujemy odbiorników, nie przecieramy oczu ze zdumienia – do wykonania pasty potrzebujemy **poł szklanki ostrej, sproszkowanej chili**. To nie żart, to nie zamach na nasze żołądki, to tylko koreańska fantazja. Chili należy rozcieńczyć w ¾ szklanki solanki, która uzyskujemy z połączenia 10 szklanek wody i szklanki soli. Resztę solanki wykorzystamy do moczenia kapusty. Do pasty dodajemy pokrojony w słupki spory kawałek imbiru oraz czosnek, dymkę pociętą w piórka, szczypior, pokrojoną wedle uznania i własnej wygody rzodkwią i puszkowanymi krewetkami.

Kapustę dzielimy na połówki i wydrążamy głąbiaste, twarde środki. Następnie moczymy przez dziesięć minut w ciepłej solance, odsączamy, wycieramy i odrywamy liście. Teraz sięgamy po garnek. Wykładamy dno całymi liśćmi, smarujemy piekielną pastą, przykrywamy kolejną warstwą liści i tak do samego końca. Kapusty, lub pasty. Kolejny krok to przykrycie, obciążanie i kiszenie, tak samo jak w przypadku kapusty kiszonyj tradycyjnej. Po pięciu dniach kimchi będzie gotowe. Jeśli chcemy by nasza kiszonka miała więcej ostrości i więcej kwaskowości to możemy przedłużyć proces kiszenia do tygodnia. Po tym czasie należy kiszonkę pociąć i popakować do słoiczków, w których przysmak możemy przechowywać nawet kilka miesięcy.

Ajwar

1 kg bakłażanów

sok z cytryny

½ kg papryki

winny ocet

2 cebule

natka pietruszki

kilka ząbków czosnku

pieprz

oliwa z oliwek

sól

Proszę państwa, zapraszamy na Bałkany. W rytm melodii Gorana Bregovicia przyrządzimy sobie ajwar. Co to takiego? Pasta z papryki i bakłażanów. Marsz zatem do warzywniaka po warzywa i do dzieła.

Sekretem ajwaru jest smak pieczonych warzyw zamknięty w słoiczku. W tym celu całe papryki i ponakłuwane bakłażany opiekamy. Idealnie byłoby to zrobić na grillu, dodając naszej gwiazdzie Bałkanów dymnego posmaku, ale piekarnik, rozgrzany do 220 stopni, też potrafi wyciągnąć z warzyw to, co najlepsze. Warzywa pieczemy aż solidnie ściemnieją. Następnie obieramy je, wydrążamy pestki i pokrojone na kawałeczki miksujemy na gładką masę.

Pasta powinna powędrować na rozgrzaną patelnię ze zeszkłona cebulka i drobno posiekanym czosnkiem. Mieszamy dokładnie dolewając ciekłą oliwę. Doprawiamy do smaku sokiem z cytryny i winnym octem, po czym solimy, pieprzymy, dodajemy natkę pietruszki i gotowe.

Po przestudzeniu można rozkoszować się domowym ajwarem, lub popakować przysmak do słoików. Zapasteryzowany postoi aż do zimy.

Chutney

1 kg dyni

cebula

¼ kg jabłek

brązowy cukier

2 czerwone papryki

sól

korzeń imbiru

Przysmak kuchni brytyjskiej rodem z dalekich i aromatycznych Indii. Hindusi słyną z zamiłowania do ostrych potraw, ale postanowiliśmy się zlitować i po arcy pikantnym kimchi podarować sobie łagodny, dyniowy chutney.

Krok pierwszy, zakup dyni. Krok drugi to obranie dyni i pokrojenie jej w kostkę. Uff, teraz dyniowe kawałeczki wędrują na durszlak i są solone. Po oprawieniu aż kilograma dyni należy się i jej, i nam odpoczynek. Dynia musi przespać się z solą, żeby skruszeć i zmięknąć.

Na drugi dzień, najlepiej z samego rana, włączamy żywą muzykę rodem z *bollywood* i zabieramy się do dzieła. Dynię należy wypłukać i odsączyć. Jabłka obrać, wydrążyć gniazda nasienne i pokroić w kostkę. Tak samo należy postąpić z papryką. Warzywa wędrują do garnka, gdzie spotykają się z obranym i pokrojonym w cienkie paski imbirem oraz piórkami cebuli. Chutneyowe warzywa należy dosłodzić, doprawić octem jabłkowym i zagotować. Następnie przykręcamy ogień i dusimy aż do uzyskania konsystencji dżemu.

Chutney na pewno będzie nas namawiał, by zjeść go na ciepło. Musimy jednak oprzeć się pokusie i jeszcze gorący, aromatyczny i słodko-kwaśny sos przelać do wyparzonych słoiczków. Słoiczki zakręcamy, chutney pasteryzujemy i odstawiamy na by dojrzał. Po miesiącu będzie doskonałym uzupełnieniem dań kuchni indyjskiej i nie tylko.

Sambal olek

¼ kg świeżej chili w strączkach

kumin

olej słonecznikowy

sól

czosnek

Czyli wyjątkowo ostry sos rodem z Indonezji. Sambal to cała rodzina sosów, a olek, wymawiamy ulek, powstaje z papryczek chili. Wyłącznie. Gotowi na mocne doznania? Zrobimy sobie słoiczek sambalu, który rozgrzeje nawet najbardziej oziębłą potrawę.

Z reguły zalecaliśmy usuwanie z papryczek chili pestek, które są prawdziwą bombą kapsaicynową i źródłem piekielnej ostrości. Tym razem tego nie zrobimy, papryczki jedynie umyjemy, pozbawimy ogonków, drobno posiekamy i... no właśnie, tradycyjnie należałoby je utrzeć móżdżerem. Jeśli zatem mamy na podorędziu solidny móżdżer to po osoleniu naszych chili i dodaniu oleju z pestek słonecznika możemy rozpocząć ucieranie sosu. Jeśli móżdżera nie posiadamy, to pozostaje nam miksowanie w blenderze. Uwaga! To nie żarty, unikajmy jak ognia kontaktu z oczami, mamy bowiem do czynienia z sosem piekielnie ostrym!

Olek powinien być, nomen omen, oleisty i gładki. Fakturę sosu należy zatem regulować i ucieraniem, i ilością oleju. Możemy wzbogacić nasz sos czosnkiem, jakby komuś było mało wrażeń, lub sproszkowanym kuminem, ażeby dodać nieco egzotyki. Gotową pastę przekładamy do słoiczka, słoiczek zakręcamy, pasteryzujemy i *voilà*, Indonezja w spiżarni.

Kiszone cytryny

1 kg cytryn	garść goździków
sok z 1 kg cytryn	szczypta cynamonu
kilka gwiazdek anyżu	½ szklanki cukru
kilka laurowym liści	sól
kilka ziaren kolendry	ew. woda
angielskie ziele	

Kiszenie czegoś, co z natury już jest kwaśne to dość egzotyczny pomysł. Jeśli dodamy do tego kraj pochodzenia, czyli gorące Maroko, to wszystko staje się jasne. Egzotyczny rozdział po prostu musimy zamknąć tym o to pomysłem.

Cytryny należy przede wszystkim porządnie wyszorować, a następnie ponacinać na krzyż tak, aby można je było pootwierać. Solimy je w środku solidnie i zaciskamy, tak by powróciły do swego cytrynowego kształtu.

Następnie musimy je poupychać w słoiku dość ciasno i zalać potężną ilością soku z... cytryn co oczywiste. Sok możemy ewentualnie rozcieńczyć wodą. Doprawiamy każdy słoiczek gwiazdką anyżu, szczyptą cynamonu, laurowym liściem, angielskim ziele, goździkami i kilkoma ziarenkami kolendry. By nieco złamać kwaśność dosładzamy całość cukrem. Słoiki zakręcamy, obracamy, aby wszystko się dobrze wymieszało i odstawiamy na spizarnianą półkę, by po tygodniu móc aromatyzować dania cytrynami rodem z Maroka.

Kompoty



Zagadka! Ile lat ma kompot? Kompot to wcale nie wynalazek naszych mam, to także nie wynalazek naszych babć, czy prababć. Tradycja warzenia kompotu liczy sobie dobre 700 lat i pochodzi z Imperium Osmańskiego! Ciekawe czy dzieci na koloniach wiedzą z jaką historią mają do czynienia w ciężkich, białych, porcelanowych kubkach?

Kompot z truskawek

1 kg truskawek

2 ½ szklanki wody

100 ml rumu, lub czerwonego wytrwanego
wina

½ szklanki cukru

szczypta cynamonu

Kompot, jak to kompot musi być z truskawek. Mówimy kompot myślimy truskawki, nieprawdaż? Kompot można ugotować i wypić na ciepło, lub na zimno. Można też smak kompotu zamknąć w słoiczkach i cieszyć się nim w długie zimowe wieczory. Oczywiście wybieramy bramkę numer dwa.

Musimy zaopatrzyć się w świeże, dorodne, soczyste i przepełnione słońcem truskawki. Truskawki należy wymyć i pozbawić szypułek. Staropolski przepis nakazuje skropić owoce alkoholem, najlepiej słodkim rumem, bądź czerwonym wytrawnym winem. Truskawki powinny sobie pogwarzyć w chłodnym miejscu z czymś mocniejszym jakąś godzinę, a my w tym czasie zajmujemy się zalewą.

Tak jak w przypadku całej reszty przetworów, tak i tu, zalewa nie powinna nastęczyć nam zbyt wielu trudności. Mamy do zrobienia syrop, zatem w 2 ½ szklanki wody rozpuszczamy pół szklanki cukru i zagotowujemy. Syrop warto przyprawić szczyptą cynamonu.

Przestudzonym syropem zalewamy poupychane w słoiczkach i odsączone z alkoholu owoce. Słoiczki zakręcamy, pasteryzujemy i wysyłamy do spiżarni. Tak przyrządzony kompot można spożywać na ciepło, lub na zimno, koniecznie z całymi truskawkami.

Kompot z rabarbaru

5 łydyg rabarbaru

kilka ziaren kardamonu

2 litry wody

sok z połówki cytryny

kawałek imbiru

kilka łyżek miodu, w zależności od upodobań

Wszyscy ci, którzy mówiąc kompot nie myśleli truskawki, zapewne myśleli rabarbaru. Kompot z rabarbaru orzeźwia, a jeśli wzbogacimy go o szczyptę orientalnych przypraw, na pewno oczaruje wszystkich domowników.

Aby nawarzyć porządnego kompotu rabarbarowego musimy najpierw zaopatrzyć się w rabarbaru. Wybieramy niezbyt grube łyżki o jasnym, różowym odcieniu. Pozbawiamy je zewnętrznych włókien i kroimy na kawałki. Rabarbaru gotuje się raptem piętnaście minut, więc jest to wręcz ekspresowy kompot.

Obiecaliśmy wzbogacić smak rabarbaru, więc jeszcze przed zagotowaniem doprawiamy kompot startym kawałkiem imbiru, kilkoma ziarnami kardamonu, sokiem z cytryny i miodem. Po ugotowaniu możemy jeszcze w zależności od upodobań poprawić smak w stronę większej słodczy, lub wyraźniejszej wytrawności. Kompot precedzamy, lekko schładzamy i serwujemy np. do ciasta z rabarbarem, jakby komuś było mało rabarbarowości.

Kompot z jabłek

1 kg jabłek

kilka gałązek świeżej mięty

cukier lub miód

4 l wody

A może ktoś mówiąc kompot pomyślał jabłka? Kompot z jabłek to również dość oczywiste rozwiązanie, ale możemy ożywić ten pomysł, tak aby każdy poczuł doń miętę. Czyli już wiemy, że w drodze do sadu zaglądamy do naszej prywatnej hodowli ziół, sprawdzając, czy mięta już obrodziła urzekającymi liśćmi. Jeśli nie mamy prywatnej hodowli ziół, to ze spuszczoną głową i w poczuciu wstydu szukamy miętowej doniczki na targu lub w supermarkecie.

Jabłka należy solidnie wymyć, obrać, podzielić na ćwiartki i pozbawić gniazd nasiennych. Jeśli zaś chodzi o sam wybór jabłek, bo przecież jabłko jabłku nierówne, to pozostawiamy pełną dowolność. W końcu każdy ma swą ulubioną jabłoń. Owocowe ćwiartki należy gotować aż do miękkości i wytrącenia się jabłkowej esencji. W razie potrzeby kompot dosładzamy cukrem lub miodem.

Już ugotowany kompot doprawiamy kilkoma, w zależności od upodobań gałązkami mięty, i schładzamy. Następnie wystarczy kompot przecedzić i popijając orzeźwiające jabłko z miętą zastanowić się jak wykorzystać ten gar rozgotowanych jabłek.

Kompot egzotyczny

1 melon miodowy	butelka białego, półsłodkiego wina
średnia kiść białych winogron	ok. 1l wody
2-3 karambole	tarta skórka pomarańczowa
2-3 kumkwaty	miód

Mówiąc o kompocie mieliśmy dość tradycyjne skojarzenia. A to truskawki, a to jabłka, a to rabarbar, okazuje się jednak, że mówiąc kompot możemy mieć na myśli coś znacznie bardziej egzotycznego. Na przykład melony, winogrona, karambole i kumkwaty. Proszę nie narzekać, to wszystko naprawdę można dostać w większych sklepach. A dla tych, którym ani w głowie polowanie na kumkwaty będziemy mieć jeszcze jedną propozycję, łatwiejsza do zrealizowania, acz niemniej egzotyczną.

Po zaopatrzeniu się w wyżej wymienione owoce przystępujemy do dzieła. Zaczynamy od zrobienia syropu na bazie wina, wody i miodu. Potrzebne nam będzie, białe, delikatne wino półsłodkie, które połączymy z wodą w proporcjach prawie 1:1. Winna bazę dosładzamy miodem i nadajemy jej nieco kwaskowości łyżeczką tartej skórki pomarańczowej. Syrop należy zagotować i odstawić do ostygnięcia.

W tym czasie zajmiemy się owocami. Melona obieramy, przekrawamy na ćwiartki, usuwamy gniazda nasienne i kroimy w drobną kostkę. Tak samo postępujemy z karambolą i kumkwatem. Winogrona zaś przekrawamy na połówki. Owoce zalewamy przestudzonym syropem, dodajemy gałązkę mięty i zamykamy w lodówce na minimum dwie godziny, żeby się przegryzło. Ostatni krok do zagotowanie kompotu, 10-15 minut powinno wystarczyć, by z owoców wyciągnąć to, co najpyszniejsze. Przepędzamy, studzimy i serwujemy z lodem oraz słomką z parasolką.

Alternatywny kompot egzotyczny

1 kg jabłek

laska wanilii

4 banany

kawałek imbiru

2 pomarańcze

kora cynamonowca

1 cytryna

4 l wody

Czyli coś dla tych, którzy z łatwo dostępnych owoców chcą zrobić coś wyjątkowego. Na szczęście czasy, w których cytryny, banany, czy pomarańcze były towarem deficytowym mamy dawno za sobą. Do tego zestawu dokupujemy jabłka, pełna dowolność gatunkowa, jak pamiętamy, oraz laskę wanilii, korzeń imbiru, korę cynamonowca oraz na osłodę jasny, płynny miód.

Bazą dla naszego kompotu będą jabłka. Postępowanie powinniśmy mieć już opanowane, obieramy, dzielimy na ćwiartki, lub ósemki, usuwamy gniazda nasienne i gotujemy, wraz z przekrojoną wzdłuż laską wanilii, do miękkości. Następnie dodajmy pokrojone w grubą kostkę banany oraz podzielone na ósemki, obrane ze skórki pomarańczę. Wlewamy kieliszek białego, półsłodkiego, koniecznie owocowego wina i gotujemy dosłownie kilka chwil, tak aby nie rozgotować bananów. Dosładzamy wedle uznania miodem i nadajemy nutkę wytrawności sokiem z cytryny.

Teraz wystarczy owoce odcedzić, kompot schłodzić i delektować się egzotycznym smakiem.

Nalewki



Pora na rozdział tylko dla dorosłych. Okazuje się, że do nalewek nie wystarczy pełnoletność i mocna głowa. Trzeba jeszcze mieć cierpliwość. Dużo cierpliwości. Kluczem do dobrej nalewki jest bowiem czas. I nic na to nie poradzimy, nalewka musi swoje odstać.

Wiśniówka

1 kg wiśni

600 ml wody

1 l spirytusu

½ kg cukru, lub więcej w zależności od wiśniowej słodyczy

Klasyczną nalewką jest wiśniówka. Cieszyła się ogromną popularnością zapewne już od czasów, gdy człowiek zerwał pierwszą wisienkę. Dziś również chętnie sięgamy po kieliszek rozgrzewających wiśni. O zgrozo, są tacy, którzy wiśniówkę sporządzają z gotowego syropu wiśniowego. Nie idźmy tą drogą – zróbmy wiśniówkę tak jak Pan Bóg przykazał.

Po pierwsze wiśnie, po drugie alkohol, po trzecie i najważniejsze gąsior. Wisienki należy wymyć, przebrać i pozbawić ogonków. Niektórzy wiśnie drylują, a inni nie zważają na uwalniający się cyjanek i pozostawiają je w spokoju. Do nalewki używamy spirytusu, potrzebujemy go aż litr, jednak w pierwszym etapie wykorzystujemy niewiele ponad połowę, czyli dokładnie 600 mililitrów. Amatorów wyjątkowo mocnych wrażeń musimy rozczarować, wiśnie zalewamy spirytusem rozcieńczonym wodą w proporcjach 1:1. Wisienki przesypujemy do gąsiora i zalewamy alkoholem. Następnie korkujemy, odstawiamy w zacienione miejsce na cztery tygodnie i rozpoczynamy pierwszy etap ćwiczenia cierpliwości. A żeby nas jeszcze bardziej kusilo, zaglądamy co jakiś czas do gąsiora, by owoce przemieszać.

Po czterech, lub nawet sześciu tygodniach, odwiedzamy naszą nalewkę, tym razem po to by ją wzmocnić. Dolewamy resztę spirytusu, czyli dokładnie 400ml, korkujemy i odstawiamy tym razem aż na 3 miesiące. Uff, po trzech miesiącach filtrujemy nalewkę i zlewamy do butelek. Teraz mamy do wyboru dwie drogi, a może i trzy, czyli nalewka wytrawna, nalewka słodka i wszystko to, co pośrodku. Aby dosłodzić nalewkę sporządzamy wiśniowy syrop, czyli po prostu zasypujemy cukrem owoce i czekamy aż wytrąci się gęsty, słodki sok. Powstałym syropem dosładzamy nalewkę, w zależności od własnego upodobania. Butelki z nalewką wysyłamy na półeczki gdzie powinny poleżakować nawet pół roku. Dosłodzona nalewka się skarmelizuje i nabierze ciemnego koloru. Po pół roku możemy wreszcie wypić za zdrowie naszej silnej woli.

Nalewka z mirabelek

1 kg mirabelek

1 l wody

1 l spirytusu

½ kg cukru

Niepisana tradycja od wielu lat, a może i od wielu pokoleń jest, że gdy tylko mirabelkowe drzewa obrodzą owocami, a owoce dojrzeją i spadną, to pociechy zbierają całe ich naręcza i znoszą do domów. Co z nimi zrobić nie bardzo wiadomo, ale coś zrobić trzeba, aby praca naszych małych ogrodników nie poszła na marne. Z nalewki raczej mały dla nich pożytek, ale możemy zatrudnić całe towarzystwo do pomocy.

Potrzebujemy wymyć i wydrylować mirabelki i tu na pewno przydadzą się do pomocy małe paluszki naszych zbieraczy. Kolejny krok to przesypanie mirabelek do gąsiorka i zasypanie ich cukrem. Teraz wystarczy tylko rozcieńczyć spirytus wodą w proporcjach 1:1 i zalać nim owoce. Wyćwiczeni cierpliwym oczekiwaniem na wiśniówkę powinniśmy odczekać po zakorkowaniu 4 tygodnie. Mirabelkówkę również należy co jakiś czas przemieszać.

Po 4 tygodniach filtrujemy nalewkę i zlewamy ją do butelek. Dobra nalewka powinna leżakować pół roku. Owoce można wykorzystać według własnego pomysłu, lub nastawić kolejną nalewkę, tym razem słabszą.

Gruszkówka

1 kg gruszek

kora cynamonowca

1l spirytusu

garść goździków

1l wody

cukier

Pora na typowo jesienna nalewkę, czyli na gruszki z prądem. By przyrządzić wyborną gruszkówkę potrzebujemy wybrać się na wyborny targ i u jakiegoś wybornego sprzedawcy kupić wyborne, soczyste i przepyszne gruszki. Przy okazji warto odwiedzić jakiś sklep kolonialny, lub po prostu stoisko z przyprawami, i nabyć korę z drzewa cynamonowego oraz goździki. Wracamy do domu i zabieramy się do dzieła.

Gruszki należy przebrać, wymyć, obrać, podzielić na ćwiartki i usunąć gniazda nasienne. Następnie zapakować je do słoja, albo do gąsiora. Jeśli korzystamy z naczynia numer dwa to zapewne będziemy musieli podzielić gruszki na mniejsze kawałki. Następnie owoce słodzimy, w zależności od naturalnej ich słodyczy, a także doprawiamy cynamonem i goździkami. Teraz nie pozostaje nam nic innego jak zalać gruszki rozcieńczonym w proporcjach 1:1 spirytusem i rozpocząć, który to już raz?, trening cierpliwości.

Gruszki muszą nabierać mocy, lub moc musi nabierać gruszkowego posmaku, w każdym razie owoce powinny stracić kolor. Nie powinno zająć im to dłużej jak miesiąc. Po tym czasie gruszkówkę należy przefiltrować i zlać do butelek. Nie bardzo wiemy co zrobić z owocami, więc jeśli macie jakieś pomysły to możecie się z nami podzielić. Zabutelkowana gruszkówka powinna poleżakować nie mniej jak dwa miesiące. Uff, nie trzeba zatem czekać aż tak długo, prawda?

Likier angielski

4 czerwone pomarańcze

laska wanilii

3 cytryny

1l spirytusu

kora cynamonowca

1 l wody

goździki

szklanka miodu

Wahaliśmy się między nalewką cytrusowo-miodową, a likierem angielskim. Wybór ostatecznie padł na likier, przez wzgląd na zestaw korzennych przypraw i wykorzystanie czerwonych pomarańczy. Mamy nadzieję, że nikt się nie pogniewa. Na osłodę, nalewkę dosłodzimy miodem. Do dzieła!

Owoce, czyli czerwone pomarańcze i cytryny należy bardzo dokładnie wyszorować, lub sparzyć, a najlepiej zrobić i jedno, i drugie. Cytrusy należy ponadziewać korą cynamonowca, goździkami i rozciętą wanilią, a następnie zapakować do słoja. Słój zalewamy czystym spirytusem, zakręcamy i odstawiamy na cztery tygodnie.

Kolejny krok to wydobycie owoców ze spirytusowo-cytrusowej zalewy. Cytryny już do niczego nam się nie przydadzą, natomiast z pomarańczy wyciskamy, co do ostatniej kropelki sok. Obiecaliśmy osłodzić nalewkę miodem, więc rozpuszczamy płynny miód w litrze ciepłej wody. Gdy już otrzymamy miodowy, klarowny syrop, dodajemy doń sok i alkohol. Uwaga, pod żadnym pozorem nie dodajemy alkoholu do wrzącego syropu, bo czeka nas katastrofa w postaci bezpowrotnej migracji procentów. Likier studzimy, ewentualnie uzupełniamy wodą do objętości dwóch litrów, filtrujemy i zlewamy do butelek. A w butelkach powinien powstać aż do 6 miesięcy. Gwarantujemy, że się opłaci, po odkorkowaniu butelek nasze zmysły dopieści niepowtarzalny aromat.

Owocówka

2 kg owoców:	jagody
wiśnie	morele
jeżyny	1l spirytusu
maliny	1l wody
poziomki	

Nie mamy na myśli szczególnie irytującej odmiany muszek, choć i one zapewne zlecą się do tej słodkiej, wieloowocowej nalewki. Zwłaszcza jeśli smakiem wiśni, jeżyn, malin, poziomek, jagód i moreli postanowimy delektować się w leniwie, ciepłe popołudnie w ogrodzie.

Oryginalny przepis bardzo nas ubawił, pomysł na tę nalewkę podbieramy bowiem nieocenionej pani Disslowej, która pisze tymi oto słowami: „do dużego gąsiora nasypywać owoców w miarę, jak je nabyć można”. Mamy nadzieję, że uda nam się nabyć jak najwięcej owoców, pamiętajmy jednak o zachowaniu proporcji, litr alkoholu na kilogram owoców. Alkohol to naturalnie pół litra spirytusu rozcieńczonego wodą w proporcjach 1:1. Owoce należy przebrać, wymyć, pozbawić ogonków, morele podzielić na ćwiartki i wyjąć pestki. Następnie przesypujemy je do gąsiora i zalewamy alkoholem.

Wspominaliśmy o delektowaniu się nalewką w ogrodzie. To nie byłby czcze słowa – nasza nalewka będzie musiała odstać aż pół roku. Po precedzeniu i zlaniu jej do butelek na zewnątrz powinno już się zrobić na tyle przyjaźnie, że śmiało będzie można zasiąść w cieniu drzew z kieliszeczkiem czegoś mocniejszego i domowej roboty. Na zdrowie!

Jak wykorzystać przetwory?



Jak wykorzystać przetwory? Najprościej jest ściągnąć stoik z półki, poprosić kogoś silnego o odkręcenie i zajadać, podjadać, przegryzać, zakąszać, chrupać, smakować i się zachwycać... Można także wykorzystać przetwory do sałatek, lub innych przekąsek, no bo skoro tyle się namęczyliśmy i naczekaliśmy, to może zaskoczmy czymś naszych domowników.

Koreczki z ogórkiem kiszonym

ogórki kiszone

wędzony łosoś

bagietki

szynka parmeńska

ser camembert

masło czosnkowe lub ziołowe

ser radamer

Ogórek kiszony to klasyczna zakąska pod męskie wieczory. Zazwyczaj zakąsza się małe i zmrożone co nieco ogórkiem wprost ze słoika, choć historia kulinariów zna przypadki wydrążania ogórków celem stworzenia małych naczynek na wodę ognistą. A co zrobić jeśli w towarzystwie są damy lub gdy po prostu nie wypada atakować ogórków prosto ze słoika? Można np. zrobić małe kanapeczki.

Bagietka, dodatki, ogórki, wykałaczkki i mnóstwo fantazji. Bagietkę proponujemy zgrillować z masłem smakowym, czosnkowym, lub ziołowym. Co do dodatków to oczywiście panuje pełna dowolność my jednak sugerujemy francuski camembert, wędzonego łososa, radamer z imponującą ilością dziur oraz szynkę parmeńską, bo jak szaleć, to szaleć.

Wykonanie jest banalnie proste, cała sztuka polega na sporządzeniu atrakcyjnych dla oka, malutkich kanapeczek. Na zgrillowanych grzankach z bagietki układamy zatem plasterki sera pleśniowego, plasterki ogórka i spinamy wykałaczką. Łososa możemy fantazyjnie zawinąć, a ogórka wpakować do środka i również spiąć wykałaczką. Podobna sztuczka może wyjść nam z żółtym serem i szynką parmeńską. Tak przygotowanymi kanapeczkami można zakąsać równie skutecznie, lecz o niebo bardziej elegancko. No to zdrówko!

Koreczki z konserwowej papryki

kolorowa konserwowa papryka

ser feta

ser żółty

szynka wiejska

pomidorki koktajlowe

wędzony łosoś

*twarożek z czosnkiem, tymiankiem i
rozmarynem*

zielone i czarne oliwki

oliwa z oliwek

ocet balsamiczny

Małe kanapeczki zwieńczone plasterkiem ogórka to uczta dla oka i dla podniebienia. Podobną sztuczkę możemy zrobić z papryką konserwową. Przyjrzyjmy się dokładnie naszym paprykom w słoiczkach. Pierwsze co rzuca się w oczy to kształt i długość. A jak wyciągniemy taka papryczkę to zauważymy, że jest miękka i da się ją zwinąć. Czyli wszystko jasne!

Papryka bardzo dobrze skomponuje się z fetą i oliwkami. Cała sztuka polega na zwinieniu takiego koreczka, ser feta bowiem jest dość miękki. Jak nam się już uda, to spinamy paprykę wykałaczką i zatykamy ją oliwką z jednej strony zieloną, a z drugiej czarną. Tak przygotowane koreczki układamy na półmisku i kombinujemy, co by tu jeszcze w paprykę zawinąć.

Równie dobrym pomysłem są kawałki ostrego, żółtego sera i ulubionej wędliny, np. wiejskiej szynki. Ser kroimy na dłuższe plasterki, owijamy szynka tworząc rulonik, a następnie owijamy zieloną papryką i spinamy wykałaczką, którą tym razem zatykamy pomidorkiem koktajlowym.

Kolorystycznie mamy jeszcze do wykorzystania paprykę żółtą. Spróbujemy owinąć nią kuleczki z ziołowego twarożku nadziane kawałkami łososa. Twarożek ziołowy powinien być tłusty, żeby nam się nie rozpadał. Jeśli chodzi o zioła to sugerujemy mały ząbek czosnku dla zaostrenia smaku i nieco świeżego tymianku z równie świeżym rozmarynem. Z twarożku formujemy kulki, a w każdą z nich pakujemy kawałek świeżego, wędzonego łososa. Serki owijamy plasterkami konserwowej papryki i spinamy wykałaczką.

Gdy już mamy gotowe wszystkie koreczki, układamy je na półmiskach, skrapiamy oliwą z oliwek, sokiem z cytryny lub kilkoma kroplami octu balsamicznego. Dekorujemy listkami świeżych ziół oraz plasterkami cytryny i gotowe!

Makaronowa sałatka z curry i pieczarkami

<i>pół paczki drobnego makaronu, lub rurki penne</i>	<i>curry</i>
<i>słoik pieczerek konserwowe</i>	<i>oliwa z oliwek</i>
<i>dymka</i>	<i>strączek chili</i>
<i>pęczek szczypiorku</i>	<i>duży ogórek kiszony</i>
<i>majonez</i>	<i>ząbek czosnku</i>
<i>ew. jogurt naturalny</i>	<i>sól</i>

Znaliśmy kiedyś taki przepis, niestety gdzieś nam się zapodziało. Musimy zatem odtworzyć go z pamięci. Wiemy że dodawało się makaron, konserwowe pieczarki, a wszystko tonęło w majonezie z curry. Na pewno smakowało doskonale, więc musimy się solidnie nad tym przepisem zastanowić.

Na początku gotowało się makaron, najlepiej względnie drobny, chociaż i rurki penne dobrze się komponują. Makaron trzeba wystudzić uprzednio skropiwszy go oliwą z oliwek, co by nam się nie posklejało. Pieczarki należy odsączyć z zalewy i pokroić w kostkę. Następnie mieszamy je z przestudzonym makaronem. Dodajemy pokrojoną w piórka dymkę, szczypiorek i pokrojony w kostkę ogórek kiszony.

Pora na sos majonezowy z curry. By zaostrzyć smak rozgniatamy ząbek czosnku z odrobiną świeżej chili i solimy i dokładnie rozcieramy. Mieszamy z majonezem i dosypujemy tęga porcję curry. Sos powinien być ciemnozłoty i wyrazisty w smaku. Dodajemy go do makaronu, mieszamy, dekorujemy dodatkową porcją szczypiorku i pakujemy do lodówki by się porządnie przegryzło. W razie gdyby sałatka okazała się za ostra możemy się poratować kilkoma kleksami jogurtu naturalnego lub śmietany.

Zupa z kiszonych kalafiorów

bulion warzywny, lub drobiowy

fasolka szparagowa

kiszzone kalafiory

woda spod kalafiorów

ziemniaki

śmietana

seler

koperek

pietruszka

pieprz

marchew

sól

Skoro ukisiliśmy sobie kalafiory, to warto byłoby coś z nich przyrządzić. Ci, którzy nie zdecydowali się na ten eksperyment kulinarny będą się musieli obejść smakiem. Z kiszonych kalafiorów można zrobić zupę. Poważnie, niedowiarków zapraszamy do lektury.

Potrzebujemy porządnego wywaru na zupę, może być drobiowy, może być też warzywny. Na takim wywarze należy ugotować pokrojone w kostki ziemniaki, selera, pietruszkę, marchewkę i fasolkę szparagową. Proporcję tak jak na czteroosobowy garnek każdej innej zupy. Kiedy warzywa już zmiękną, dorzucamy solidną garść kiszonych różyczek kalafiorowych i podlewamy zupę wodą z kiszenia, dla lepszego i bardziej wyrazistego smaku. Doprawiamy pieprzem i solą. Trzymamy na ogniu jeszcze góra 5 minut, a następnie zabilemy śmietaną. Brakuje nam jeszcze garści siekanego koperku i zupa gotowa.

Sałatka śledziowa z marynowanymi winogronami

4 matjasy

majonez

puszka czerwonej fasoli

kiszzone winogrona

dymka

bazylia lub natka pietruszki

por

pieprz

szczypta chili

sól

Marynując winogrona wspomnieliśmy, że jest to doskonały dodatek do śledzi. Naprawdę nie żartowaliśmy, co więcej właśnie zamierzamy ów dodatek wykorzystać dodając go do sałatki śledziowej.

W tym celu musimy zaopatrzyć się w 4 filety śledziowe typu matjas. Gdyby były zbyt słone, co często się im zdarza, należy je wymoczyć przez kilka, lub nawet kilkanaście godzin, w zależności od stężenia soli. Potem mamy z górki, filety kroimy dość drobno i mieszamy z fasolą konserwową i posiekaną drobno dymką. By zaostrzyć smak, dodajemy drobno krojonego pora i oprószamy szczyptą chili.

Teraz brakuje nam tylko kilku tęgich łyżek majonezu, który możemy połączyć z gęstym jogurtem naturalnym, aby nie było zbyt kalorycznie. No i pora na winogrona. Ze słoika, w którym własnoręcznie zamarynowaliśmy winogrona wybieramy garść czerwonych i garść białych, kroimy je w ćwiartki, pozbawiamy pestek i dodajemy do sałatki. Mieszamy dokładnie, doprawiamy w razie konieczności solą i pieprzem, dekorujemy kilkoma listkami świeżej bazylii, lub natki pietruszki i zamykamy w lodówce, aby się przegryzło.