

Domowe przetwory

/ praktyczny poradnik /

Spis treści

Wstęp	5
Zanim rozpocznieš	6
Kalendarz owocowy	7
Kalendarz warzywny.....	8
Wiosenne inspiracje	9
Szczawiowe smakołyki	9
Sposób na pasteryzację (na mokro).....	10
Modne szparagi.....	11
Sposób na mrożenie.....	11
Sposób na pasteryzację (na sucho).....	12
Truskawkowy kompocik.....	12
Sposób na kompot	13
Pokrzywa i domowy zielnik	13
Sposób na suszenie ziół.....	14
Botwinkowe małe co nieco	14
Suszone morele	15
Sposób na suszenie owoców	15
Letnie szaleństwo smaku.....	17
Pomidorowy przecier i ketchup	17
Lato z ogórkami.....	18
Sposób na kiszenie	18
Bób, czyli niebo w gębie.....	19

Sposób na marynowanie.....	19
Marchewkowa marmolada	20
Sposób na marmoladę	20
Dżem malinowo-porzeczkowy	21
Sposób na dżem	21
Jesienne skarby	22
Zakopcowana rzepa	22
Sposób na kopcowanie	22
Prażone jabłuszka.....	23
Sposób na prażenie	23
Powidła i... nutella ze śliwek.....	24
Sposób na powidła	24
Kiszona brukselka	25
Sposób na kiszanie	25
Marynowane grzyby.....	26
Sposób marynowanie.....	26
Marynowane orzechy.....	26
Zima nie taka zła.....	28
Konfitura z pomarańczy	28
Sposób na konfitury	28
Marynowany chrzan.....	29
Sposób na marynowanie.....	29
Gruszki na ostro.....	30
Sposób na marynowanie.....	30

Smaker.pl to serwis miłośników jedzenia. Znajdziesz w nim ponad 25 tysięcy przepisów i porad kulinarnych użytkowników oraz kulinarne tematy specjalne pełne ciekawostek, konkursy z atrakcyjnymi nagrodami i forum, gdzie porozmawiasz o gotowaniu i nie tylko.

Redaktorzy serwisu Smaker.pl: **Joanna Jagodzińska, Anna Wiśniewska**

Autorki tekstów: **Anna Wiśniewska, Katarzyna Rybczyńska**

Opracowanie graficzne: **Anna Wiśniewska**

Projekt okładki: **Anna Dukat**

Skład i łamanie: **Anna Wiśniewska**

Koncepcja książki: **Joanna Jagodzińska, Anna Wiśniewska**

Nadzór nad całością: **Andrzej Potocki**

--- Copyright Smaker.pl 2014 ---



Wstęp

Już przygotowaliśmy dla Was kiedyś e-booka z przetworami. Była to książka "55 pomysłów na przetwory", którą można pobrać [tutaj](#). W tym roku poszliśmy o krok dalej i proponujemy Ci książkę poradnikową, w której wszystko poukładaliśmy tak, by była dla Ciebie praktyczna. Podzieliliśmy przetwory na poszczególne pory roku, dzięki czemu łatwo znajdziesz to, co Cię interesuje. Specjalnie dla Ciebie opracowaliśmy także dwa kalendarze - warzywny i owocowy - przejrzyste pokazujące, na które warzywa i owoce jest sezon w poszczególnych miesiącach.

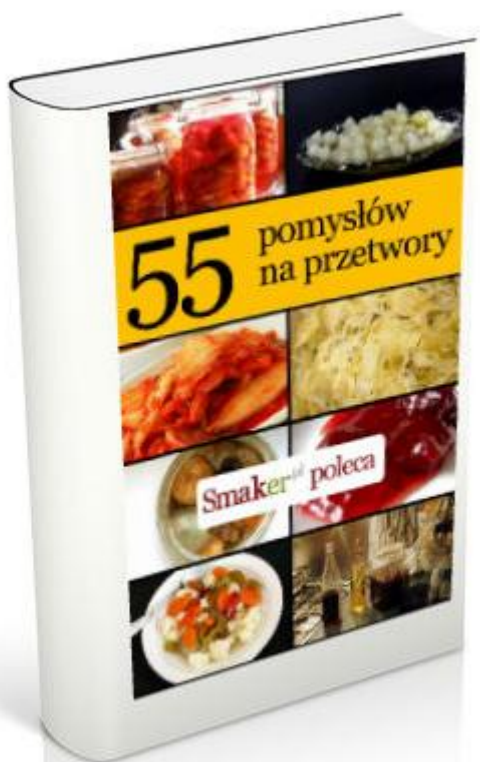
Warzywa i owoce sezonowe niekoniecznie są dostępne w sklepach tylko w określonym czasie. Mogą być w supermarkecie cały rok. Ale to w czasie swojego "sezonu" będą najzdrowsze, najsmaczniejsze i najtańsze. Warto wybierać rośliny w czasie, kiedy są dla nas najlepsze i robić z nich pyszne, domowe przetwory!

Smacnych przetworów i przyjemnego przetwarzania

życzy

Redakcja Smaker.pl

[Zobacz też naszego poprzedniego e-booka poświęconego przetworom! Kliknij!](#)



Zanim rozpocznie

Słoiki, w których będziesz przechowywać przetwory powinny być starannie umyte, wygotowane lub wyparzone. Umożliwi to długie przechowywanie przetworów, bez strachu, że konfitury się zepsują lub spleśnieją.

Wyparzony lub wygotowany słoik połóż do góry dnem na serwetce tak, aby sam wysychł. Wycieranie go od wewnątrz ścierką lub papierem może spowodować zostawienie w środku włókien, przez które przetwory szybciej się zepsują.

Trzymaj się zasady, że jeżeli w słoiku były ogórki kiszzone z zeszłego roku, to w tym nie robisz w nim soku ani dżemu. Słoik w dalszym ciągu może mieć zapach kiszonych ogórków lub octu.

Aby przetwory ładnie się prezentowały i były dobrze opisane, polecamy naklejanie etykietek na słoiki i butelki. Specjalnie dla Was przygotowaliśmy dwa zestawy etykietek do wydrukowania - do pobrania [tutaj!](#)



Kalendarz warzywny

Pory roku	Zima			Wiosna			Lato			Jesień			Zima
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	
Brokuł													
Brukselka													
Burak ćwikłowy	<i>Przechowywane w spiżarni</i>					<i>liście</i>	<i>Przechowywane w spiżarni</i>						
Cebula	<i>Przechowywane w spiżarni</i>					<i>Wczesne odmiany</i>			<i>Przechowywane w spiżarni</i>				
Czosnek	<i>Przechowywany w spiżarni</i>						<i>Przechowywany w spiżarni</i>						
Cukinia													
Chrzan	<i>zakopcowany</i>												<i>zakopcowany</i>
Kalafior													
Kalarepa													
Kapusta							<i>Wczesne odmiany</i>						
Marchew							<i>natka</i>						
Ogórek													
Papryka													
Pomidor													
Pietruszka	<i>zakopcowany</i>			<i>natka</i>						<i>zakopcowany</i>			
Por													
Rzodkiewka				<i>Wczesne odmiany</i>									
Rzepa													
Szczypiorek													
Szparagi													
Szpinak													
Słonecznik bulwiasty											<i>zakopcowany</i>		
Szczaw													
Ziemniaki				<i>Wczesne odmiany</i>									

Wiosenne inspiracje

Na wiosnę wszyscy wygłodniali zielonych, świeżych warzyw rzucały się na nowalijki. Nie jest to jednak najlepsze dla naszego zdrowia i podniebienia. Te pierwsze, szklarniowe rośliny, które pojawiają się w sklepach mają nieco mniej smaku niż te z tradycyjnych upraw, co szczególnie czuje się w przypadku pomidorów. Nie warto robić przetworów z przedwcześnie pojawiających się warzyw i owoców, bo nie będą tak smaczne, jak mogłyby. Wczesną wiosną najlepiej wyjadać zamrożone i mrożone zapasy.

Od początku czerwca już możemy się cieszyć słodką owocami takimi jak agrest, rabarbar, czereśnie, morele, nektarynki i czarne jagody. Warzywa to przede wszystkim wysyp kalarepy, świeżych i pachnących pomidorów, szczypiorku, szparagów, szczawiu i młodych ziemniaków. W tym okresie można pokusić się o robienie pierwszych przetworów na zimę.

Hity sezonu:

- rabarbar
- szczaw
- szpinak
- botwina
- szparag
- pomidor
- pokrzywa
- natka
pietruszki
- szczypior
- agrest
- kwiat bzu

Szczawiowe smakołyki

Szczaw wielu z nas kojarzy się z wiosenną, kwaskowatą zupą. Można się nią cieszyć także w zimie. Samodzielnie zapakowany do słoików szczaw to świetny pomysł na przetwory - znacznie tańszy, niż gotowe słoiczki z zieloną zawartością, które można dostać przez cały rok.

Na **1 kg szczawiu** (co najmniej tyle - bardzo skurczy się pod wpływem temperatury) potrzebujesz **1 łyżeczkę soli** i **kilka łyżek wody**. No, i oczywiście słoiki, dobrze umyte i

wyparzone. Najpierw dobrze umyj i odsącz szczaw i go posiekaj albo zmiksuj blenderem. Do rondelka wlej trochę wody i dołóż szczaw. Zagotuj.

Sposób na
pasteryzację (na
mokro)

Równocześnie przygotuj się do **pasteryzacji**. W dużym garnku, takim do którego zmieszczą się słoiki, podgrzej wodę (ma jej być tyle, by zakrywała słoiki do połowy). Wypełnij słoiki, dobrze zakręć i włóż do dużego garnka (nie powinny się stykać). Pasteryzuj ok. 15 minut w temperaturze ok. 80-90 st. C (woda nie powinna się gotować, ale być bliska wrzenia).

Słoiki powinny stygnąć do góry dnem.

Taki słoiczek będzie można wyjąć po sezonie i cieszyć się pyszną szczawiową lub innymi smakowitościami. [Tutaj znajdziesz pyszne przepisy na szczaw.](#)

[Jakie właściwości ma szczaw? Kliknij!](#)



Modne szparagi

Wiosną można cieszyć się cudownym smakiem świeżych białych i zielonych szparagów. Zielone dają się zamrozić, białe trzeba jednak umieścić w słoiku, w zalewie. Zaczniemy od tych zielonych.

Sposób na mrożenie

Zielone szparagi należy dokładnie umyć i wybrać tylko zdrowe i dojrzałe. Te, które są lekko nadpsute, nie nadają się do mrożenia. Warzywa przed zamrożeniem powinny być dokładnie umyte i wysuszone. Odłamujemy stwardniałe końcówki.

Warzywa, które chcemy zamrozić powinny być w temperaturze pokojowej. Rozkładamy je na tackach i wkładamy do zamrażalnika, tak aby się nie stykały i nie pozlepiały ze sobą w trakcie mrożenia. Gdy produkty się zamrożą, należy przełożyć je do woreczków do mrożenia (wytrzymałych na niską temperaturę) lub do plastikowych pojemników.

Aby uzyskać pełnię smaku mrozonek należy ustawić zamrażarkę na najniższą możliwą temperaturę i dopiero wtedy włożyć do niej produkty, które chcesz zamrozić. Później mrożonki należy przechowywać w temperaturze poniżej -18 st. C.

Zamrozić możesz też inne wiosenne przysmaki: rabarbar, szczaw, botwinę i pokrzywę.

Zioła i małe owoce, takie jak jagody, możesz zamrozić w formie do lodów. Będziesz mógł ich używać np. jako dodatków do drinków (np. zamrożona w kostkach mięta świetnie sprawdzi się jako dodatek do mojito).



DODAJ
PRZEPIS

[Znasz przepisy na pyszne dania i przetwory, a nie masz konta na Smakerze? Dołącz do naszej społeczności i dziel się kulinarnymi inspiracjami z innymi!](#)

[Tutaj przeczytasz więcej o prawidłowym mrożeniu. Kliknij!](#)



Białe szparagi przed zapakowaniem do słoików trzeba lekko pogotować przez 10 minut w osolonej wodzie, nie zanurzając końcówek. Odsącz je. Na **1 pęczek szparagów** do zalewy potrzebujesz tylko **wrzątku, szczypty kwasku cytrynowego i szczypty soli**.

Sposób na
pasteryzację (na
sucho)

Włóż słoiki na 10 minut do piekarnika podgrzanego do 100 st. C. Włóż do nich szparagi i zalej zalewą. Zakręć słoiki i zostaw w piekarniku (nadal 100 st. C) na 20 minut. Słoiki ułóż do góry dnem do ostygnięcia.

Truskawkowy kompocik

Aby przez cały rok cieszyć się słodkim smakiem świeżych truskawek, warto zrobić z nich pyszny, domowy kompot. Z powodzeniem zastąpi od słodzone i barwione napoje.

Na **1 kg truskawek** potrzebujesz **3 jabłka, 4 litry wody i 1 szklanę cukru**.

Sposób na kompot

Truskawki dokładnie umyte, wysuszone oraz pozbawione szypulek przetóż do słoików (do 1/4 wysokości słoika). Jabłka obierz ze skórki, wytnij gniazda nasienne i pokrój w plastry, po czym wrzuć do truskawek w słoikach. W garnku ugotuj wodę i dodaj do niej cukier, podgrzewaj, mieszając dopóki cukier się nie rozpuści i nie powstanie syrop. Tak powstałą zalewę wlej do słoików z owocami, zakręć i pasteryzuj ([na sucho](#) lub [na mokro](#)) przez około 15 minut.

[Jak wybrać dobre truskawki? Kliknij!](#)



Pokrzywa i domowy zielnik

Pokrzywę zbiera się w kwietniu i maju, kiedy listki są już wykształcone, ale roślina jeszcze nie kwitnie. Można z niej zrobić zupę ([tutaj znajdziesz przepis](#)) czy chleb ([tutaj znajdziesz przepis](#)) od razu. Ale nadaje się także do suszenia i mrożenia ([powyżej mrożenie krok po kroku](#)).

Sposób na suszenie ziół

Przed suszeniem trzeba umyć liście i je sparzyć.

Po wyschnięciu układa się je w przewiewnym i zaciemnionym miejscu, gdyż pod wpływem światła tracą swoje właściwości. Można też

suszyć je w piekarniku w temperaturze 35 stopni, przy otwartych drzwiczkach. Liście nie powinny zbrązowieć, a być ciemnozielone, powinny też kruszyć się w palcach.

Taką pokrzywę (a także inne zioła, takie jak szalwia i melisa) można później zaparzyć jak zwykłą herbatę.

[Więcej o pokrzywie znajdziesz tutaj. Kliknij!](#)



Botwinkowe małe co nieco

Botwina ma to do siebie, że kojarzy się głównie z wiosennymi chłodnikami i pysznymi zupami. A co, gdyby można było zachować jej smak na dłużej?

Botwina nieźle nadaje się do zapakowania do słoika w zalewie i zapasteryzowania. Najpierw trzeba ją lekko podgotować - najlepiej umyć, wybrać najładniejsze, pokroić, i wrzucić na wrzątek. Gotować wystarczy ok. 10 minut. Zalewę przygotuj z gorącej wody,

odrobiny soku z cytryny i szczypty soli. Dalsze kroki znajdziesz powyżej - [tutaj jeśli chcesz pasteryzować w piekarniku](#), a [tu jeśli wolisz pasteryzować na mokro w garnku](#).

[Co można przyrządzić z botwiny? Kliknij!](#)



DODAJ
PRZEPIS

[Czy wiesz, że Smaker to nie tylko przepisy, ale i dobre, kuchenne porady? Dołącz do naszej społeczności i dziel się nimi z innymi!](#)

Suszone morele

Sposób na
suszenie
owoców

Owoce umyj, obierz, pozbaw pestek i pokrój w małe kawałki. Tak przygotowane owoce wrzuć na chwilę do wrzątku. Wyciągnij je i osusz papierowym ręcznikiem.

Owoce można suszyć w piekarniku, na słońcu (pod warunkiem, że pogoda na to pozwala) lub w specjalnych urządzeniach do suszenia owoców, warzyw lub grzybów. Miękkie owoce, takie jak morele i śliwki początkowo susz w temperaturze około 45 stopni, a

później podnieś ją do około 60. Twarde owoce, tak jak jabłka, najpierw susz w temperaturze około 70 stopni, a dopiero na sam koniec zmniejsz ją do około 50.

Dobrze wysuszone owoce są miękkie, elastyczne i pachnące. Nie powinny być kruche, popękane i nie powinny mieć nieprzyjemnego zapachu. Wysuszone owoce przechowuj w szczelnie zamkniętych słoikach.



Letnie szaleństwo smaku

Lato to czas, gdy na straganach jest pełno owoców i warzyw. Ze świeżych owoców można przygotowywać sałatki, ciasta, desery lub po prostu jeść je na surowo. Dzięki słonecznej aurze i ciepłym promieniom owoce są słodkie i dojrzałe.

Większość warzyw, jakie możemy kupić są świeżo zebrane, ponieważ lato to przede wszystkim czas zbiorów. Świeże brokuły, kalafior, soczyste pomidory, zielony szpinak i pyszne szparagi powinny królować w tym okresie na naszych stołach.

Pomidorowy przecier i ketchup

Aby móc się w zimie cieszyć smakiem pomidorów bez konserwantów i barwników, możesz zrobić sobie w lecie swój własny, pyszny przecier pomidorowy lub ketchup.

Taki domowy przecier świetnie nada się do zupy pomidorowej albo do sosu spaghetti.

Na **1 kg pomidorów** będziesz potrzebować **pół łyżeczki bazylii** i **oregano** oraz **soli** i **pieprzu**. Do garnka wrzuć dokładnie umyte pomidory i dopraw je przyprawami. Gotuj je aż do momentu, kiedy sos uzyska odpowiednią gęstość. Przelej sos przez sitko, aby pozbyć się skórek i twardych kawałków. Zapakuj do słoików i pasteryzuj ([na sucho](#) lub [na mokro](#)) ok. 10 minut.

Ketchup, który jest jednym z najpopularniejszych sosów, możemy przyrządzić w domu. Przygotowujemy masę z **pomidorów** - wydrążamy środki i zostawiamy sam miąższ bez pestek, który następnie gotujemy z dodatkiem **posiekanej cebulki**, **czosnku**, **cukru**, **octu winnego**, **pieprzu**, **gałki muszkatołowej** i **liścia laurowego**. Otrzymaną masę przecieramy przez sito i odparowujemy, do osiągnięcia pożądanej konsystencji.

Hity sezonu:

- pomidor
- ogórek
- kalafior
- brokuł
- buraki
- czosnek
- porzeczka
- jeżyna
- malina
- morela
- borówka
- róża

Przełóż ketchup do słoików, pasteryzuj około 5 minut ([na sucho](#) lub [na mokro](#)), i odłóż w ciemne, chłodne miejsce, gdzie możesz go przechowywać nawet przez rok.

[Pomidorowe lekarstwo na raka. Kliknij!](#)



Lato z ogórkami

Świeże i pachnące ogórki gruntowe to idealny materiał na przetwory. Można je kisić, marynować, robić z nich przecier idealny do zupy i sałatki w zalewie. Nie polecamy mrożenia.

Sposób na
kiszenie

Dokładnie umyte i pokrojone warzywa włóż do słoika. Nie trzeba ich kroić, wystarczy obciąć im końcówki. Dodaj **liść laurowy, kminek, cząber, czosnek, estragon** oraz **chrzan**. Do słoika możesz dodać **pokrojoną papryczkę chili** lub **liście wiśni, róży** albo **winorośli**. Następnie zalej warzywa zalewą złożoną z wody i soli (na 1 **litr przegotowanej wody** przypada **1 łyżka soli**). Przez pierwsze kilka dni słoiki z kiszonkami powinno się trzymać w temperaturze do 18 stopni, a później przełożyć do pomieszczenia z chłodniejszą temperaturą, gdzie temperatura wynosi około 12 stopni.

Bób, czyli niebo w gębie

Już na początku lipca można w warzywniakach kupić uwielbiany i modny ostatnio bób. Najlepiej smakuje świeży i ugotowany - w towarzystwie masła i soli albo zmiksowany blenderem z oliwą, świeży zmielonym pieprzem ([tutaj](#) znajdziesz więcej przepisów na bób). Można go też zamarynować... Potrzebujesz do tego **2 kg bobu, 1 szklankę octu, cukier, sól, kolendrę, gorczycę białą, ziele angielskie, liście laurowe i kmin rzymski**. Jeśli lubisz pikantne smaki, dodaj też **papryczkę chili**.

Sposób na
marynowanie

Najpierw ugotuj bób, ostudź i obierz. Wodę z octem zagotuj i dodaj cukier i sól do smaku. Do słoików wrzuć bób, liść laurowy, ziele angielskie i przyprawy. Zalej słoiki gorącą marynatą. Pasteryzuj ([na sucho](#) lub [na mokro](#))

ok. 15 minut.

[Kto powinien jeść bób, a dla kogo jest niewskazany? Kliknij!](#)



[Więcej o lipcowych przetworach. Kliknij!](#)



Marchewkowa marmolada

Pyszna marmolada, o wspaniałym, energetyzującym kolorze. Świetnie się nadaje do podjadania wprost ze słoiczka. Można ją dodawać do pieczywa, nadziewać nią mięsa albo dodawać do ciast i deserów. W chłodne wieczory będzie wspaniałym wspomnieniem po cudownym lecie.

Na 1 kg marchewek potrzeba: **1/2 szklanki cukru, 1/2 cytryny, 1 duże jabłko, 1 łyżeczkę cynamonu i gałki muszkatowej.**

Sposób na
marmoladę

Obierz i pokrój jabłka oraz marchewki. Wrzuć je do garnka, zalej wodą i gotuj do momentu, aż marchew stanie się miękka. Następnie zmixuj zawartość garnka na gładką konsystencję.

Do zmiksowanej marchwi i jabłek dodaj cukier, skórkę, sok z cytryny oraz przyprawy. Gotuj na małym ogniu przez około 40 minut. Następnie przełóż do słoików, które później połóż do góry dnem aż do momentu wystudzenia.

Dżem malinowo-porzeczkowy

Dżem malinowo porzeczkowy łączy w sobie słodki smak czerwonych malin i kwaskowatość porzeczek. Pozytywnie orzeźwiający, jest świetnym dodatkiem do tostów. Dzięki lawendzie ma przepiękny aromat, który świetnie pasuje do wypieków z dodatkiem orzechów i bakali.

Na **1 kg malin** potrzeba **1/2 kg porzeczek**, **10 listków lawendy**, **1 kg cukru** i **1 cytrynę** (sok i skórkę).

Sposób na
dżem

Maliny, porzeczki oraz liście lawendy dokładnie umyj i osusz. Wrzuć do garnka owoce i lawendę, zalej wodą i gotuj do momentu, gdy wygotuje się woda, często przy tym mieszając. Gdy woda

odparuje, do garnka wsyp cukier oraz sok i skórkę z cytryny. Gotuj na małym gazie przez około 40 minut. Gotowy dżem przelóż do słoików i postaw je do góry dnem. Mają tak zostać, aż ostygną.

[Cudowne właściwości malin. Kliknij!](#)



Jesienne skarby

Wczesna jesień to zmierzch lata, kiedy to gałęzie uginają się pod ciężarem świeżych jabłek, gruszek, śliwek. Najlepiej smakują wtedy owoce pigwy, winogrona i żurawina.

Wrzesień to przede wszystkim miesiąc ziemniaków, kiedy to rozpoczyna się czas wykopków. Ale oprócz w ziemniaki, jesień obfituje w kalafiora, kalarepki, dynie, szczypiorek, pietruszka, cukinie, kapustę, marchewkę i ogórki. Dobrze wtedy właśnie zaopatrzyć spiżarnię w warzywa i owoce, by móc się nimi długo cieszyć.

Zakopcowana rzepa

Aby w zimie móc się cieszyć smakiem świeżych warzyw możemy je zakopcować, czyli zakopać je w ziemi, przez co długo zachowają świeżość, walory smakowe i odżywcze.

Sposób na
kopcowanie

Jak się robi kopce? Kopce na warzywa mogą być na zewnątrz – w ogrodzie lub polu. Warunkiem jest, aby nie znajdowały się na terenach podmokłych. Możesz przykryć warzywa ziemią całe lub tylko same korzenie. Jeżeli nie masz warunków, by to zrobić na zewnątrz, możesz wsypać suchą ziemię do wiadra i tam powkładać warzywa.

Które warzywa można zakopcować? Przede wszystkim warzywa korzenne (takie jak pietruszka, marchew), rzepowate (rzepa) i kapustne.

Hity sezonu:

- brukselka
- burak
- pietruszka
- ziemniak
- śliwka
- jabłko
- pigwa
- żurawina
- winogrona

Prażone jabłuszka

Miłośnicy szarlotki z pewnością znają smak prażonych jabłek. Ich przygotowanie jest bardzo proste. Pyszną masę jabłkową w zimie będziesz mógł zamienić w smaczne ciasto, dodać do ryżu z cynamonem czy po prostu zjeść z cukrem.

Sposób na
prażenie

Owoce obierz, pokrój na ćwiartki, wybierz gniazda nasienne i przełóż do rondla o grubym dnie. Jabłka prażą się z odrobiną wody, aż rozmiękną. Gotową masę przełóż do słoików. Możesz doprawić ją cukrem bądź cynamonem.

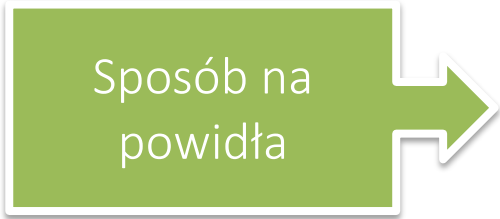
Dokładnie zakręcone słoiki pasteryzuj ok. 15 minut ([na sucho](#) lub [na mokro](#)) i gotowe!

[Co jeszcze można zrobić z jabłkami? Kliknij!](#)



Powidła i... nutella ze śliwek

Dla wielu z nas nie byłoby prawdziwej jesieni bez smażenia pysznych powideł. Aby zrobić sobie takie domowy przysmak, potrzebujesz **5 kg śliwek**, **1 szklanę cukru**, **trochę soku wyciśniętego z cytryny** i trochę **cynamonu do smaku**.



Sposób na
powidła

Śliwki dokładnie umyj, przetnij na pół i pozbaw pestek. Wrzucaj do garnka (najlepiej z grubym dnem) wraz z sokiem z cytryny i duś pod przykryciem na małym ogniu, co jakiś czas mieszając, aby nie przywarły. Po około godzinie

wsymp cukier i gotuj jeszcze około 3 godzin. Po tym czasie, zdejmij garnek z palnika i odstaw.

Przez następne 2 – 3 dni gotuj je po około 3 godziny, aż do momentu gdy ze śliwek zejdzie skórka. Na sam koniec możesz je przetrzeć przez sito lub zmiksować, aby powidła miały jednolitą konsystencję (nie jest to konieczne). Dodaj cynamon.

Przełóż powidła do słoików i pasteryzuj na małym ogniu (powyżej dowiesz się, [jak to zrobić](#)) przez około 15 minut.

Nutella ze śliwek jest pyszną, domową alternatywą dla sklepowego odpowiednika. Połączenie smaku śliwki z czekoladą jest absolutnym hitem. Można ją stosować jako smarowidło do pieczywa lub jako dodatek do ciast i ciasteczek. Najlepiej smakuje oczywiście wyjadana wprost ze słoiczka.

Skład tego smarowidła to: **2 kg śliwek**, **1 kg cukru**, **100 g kakao**, **1 opakowanie cukru wanilinowego**, **300 g zmielonych orzechów laskowych lub włoskich**.

Śliwki umyj, wydryluj i wrzuć do garnka z grubym dnem. Dodaj cukier zwykły oraz wanilinowy. Smaż przez około 2 godziny bez przykrycia, na małym ogniu. Po tym czasie dodaj do śliwek kakao oraz orzechy, gotuj dodatkowo 5 minut. Gorącą nutellę wlej do słoików i połóż do góry dnem, aż do wystudzenia. Przechowuj w ciemnych i chłodnym miejscu.

[Śliwka niejedno ma imię. Kliknij!](#)



Kiszona brukselka

Kiszona brukselka to ciekawy [sposób na przełamanie nudy w kuchni](#). Jest pyszną przekąską, która na pewno posmakuje miłośnikom kiszzonek wszelkiej maści. Można ją dodawać do sałatek, kanapek lub do mięs. Świetnie się prezentuje na talerzu i do tego wspaniale smakuje.

Na **1 kg brukselki** potrzebujesz **1 l soku z kiszonych ogórków**, **5 ząbków czosnku**, **1 cebulę** i **sól**.

Sposób na
kiszzenie

Brukselki dokładnie umyj i zdejmij pierwsze warstwy liści. Wrzuć je do osolonego wrzątku i gotuj przez około 15 minut. Wyciągnij i wystudź. Po wystudzeniu przełóż je do słoików, dodaj do każdego słoika czosnek, pokrojoną cebulę i połyżce soli. Następnie zalej sokiem z kiszonym ogórków, zakręć i zostawiasz do zakiszenia. Po około 3-4 dniach brukselka jest odpowiednio ukiszona.

Marynowane grzyby

Grzyby potrafią być wspaniałym dodatkiem do zup, sosów, sałatek i mięs. Aby jak najdłużej cieszyć się ich smakiem warto zrobić kilka słoików na zimę. Marynowane grzyby świetnie się sprawdzają w farszu na uszka lub na pierogi na wigilijną wieczerzę.

Na **1 kg grzybów** (np. podgrzybków) potrzebujesz **1/2 kg cebuli**, **5 ząbków czosnku**, **2 l wody**, **cukier**, **sol**, **liści laurowych**, **ziela angielskiego** i **250 ml octu**.

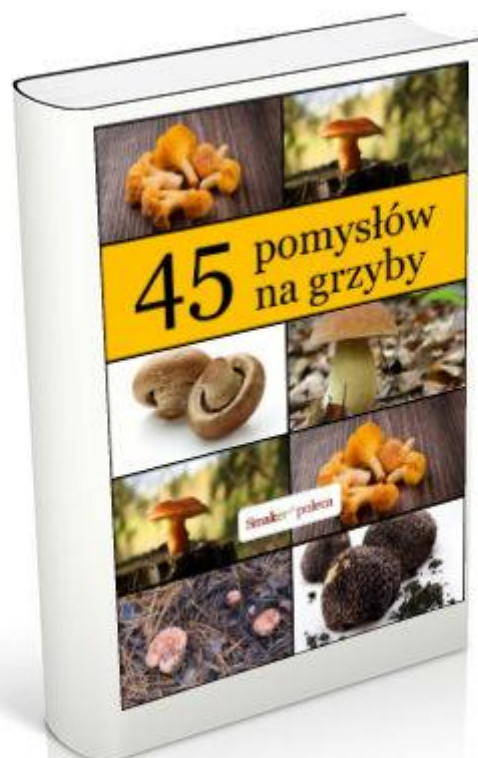
Sposób
marynowanie

Cebulę, marchew obierz i pokrój w cienkie plastry. Do garnka wlej wodę, dodaj ocet, marchew, cebule, liść laurowy, ziele angielskie oraz około 1 łyżeczki cukru i soli. Doprowadź do wrzenia i gotuj przez około 5 minut.

Grzyby obierz i pokrój, oddzielając kapelusz od nóżki. Tak przygotowane grzyby wrzuć do osolonej wody i gotuj przez około 10 minut, co jakiś czas usuwając pianę, która będzie się osadzać na powierzchni wody. Następnie odcedź grzyby i je ostudź. Gdy będą chłodne, włóż je do słoików, zalej zalewą, zakręć słoiki i pasteryzuj ([na sucho](#) lub [na mokro](#)) ok. 20-40 minut (w zależności od wielkości słoików).

Marynowane orzechy

Marynowane orzechy mają wspaniały, słodko orzechowy smak, przełamany nutą cynamonu i goździków. Mogą być wspaniałą przekąską lub dodatkiem. Dzięki swojemu wytrawnemu smakowi idealnie pasują do mięs, a w szczególności do dziczyzny.



Na **1 kg orzechów włoskich** potrzebujesz: **8 łyżek soli, 1 l białego octu winnego, 3 laski cynamonu, 10 goździków**, kilka ziaren pieprzu.

Orzechy wyciągnij ze skorupki, dokładnie je wypłucz, po czym zalej je wodą z solą. Tak przygotowane orzechy odstaw na około 12 godzin. Po tym czasie odcedź je, wypłucz, osusz i przełóż do słoików.

Do garnka wlej ocet, zagotuj i dodaj przyprawy. Po zagotowaniu możesz wyjąć laski cynamonu i przełożyć do słoików. Orzechy zalej zalewą, dokładnie zakręć i odstaw w chłodne i ciemne pomieszczenie. Będą nadawały się do spożycia po około 4 tygodniach.

[Więcej o jesiennych przysmakach. Kliknij!](#)



[Znasz przepisy na pyszne dania i przetwory, a nie masz konta na Smakerze? Dołącz do naszej społeczności i dziel się kulinarnymi inspiracjami z innymi!](#)

Zima nie taka zła

Zimą także jest sezon na warzywa i owoce. Trzeba tylko wiedzieć, na które! Zimą w warzywniakach królują rośliny korzeniowe i egzotyczne.

Właśnie zimą trafiają do nas najlepsze (i najtańsze!) owoce cytrusowe i nie tylko. W czasie zimy można kupić pomarańcze, nektarynki i mandarynki, które mają wyjątkowo słodki smak, są soczyste i pyszne. Mają najlepszą jakość i wtedy właśnie dobrze jest po nie sięgać.

Jest to spowodowane tym, że są one sprowadzane z Hiszpanii i Portugalii, gdzie nadszedł czas ich zbiorów. Okres ich podróży do naszych polskich sklepów jest krótki i trwa około 2 dni. Dlaczego to takie ważne? W lecie owoce cytrusowe sprowadzane są z Ameryki Południowej i Afryki – czas ich podróży do Europy jest długi, więc zrywane są niedojrzałe i przewożone na statkach, gdzie dojrzewają – jednak bez promieni słonecznych.

Aby jak najdłużej cieszyć się smakiem pysznych cytrusów można wykonać z nich przetwory, który będą energetyzować nas swoim kolorem i pysznym smakiem!

Hity sezonu:

- rzepa
- brukselka
- pomarańcza
- grejpfrut
- nektarynka
- mandarynka
- kiwi

Konfitura z pomarańczy

Pomarańcze świetnie nadadzą się na domową, pyszną konfiturę. Jak ją przyrządzić? Na **1 kg pomarańczy** potrzebna będzie **1 cytryna** i **1 szklanka cukru** (może być brązowy). Do smaku można dodać także **kardamon** lub **imbir**.

Sposób na
konfitury

Umyj (bardzo dokładnie, aby pozbyć się konserwantów) i obierz dokładnie pomarańcze, usuwając także białe błonki między cząstkami. Zagotuj pomarańcze razem z wodą i z cukrem.

Gotuj 40 minut na średnim ogniu. Pozostaw konfiturę w temperaturze pokojowej na noc.

Następnego dnia smaż konfiturę na małym ogniu przez godzinę. Dodaj sok z cytryny i smaż, aż konfitura osiągnie pożądaną gęstość. Włóż do słoików i pasteryzuj ok. 10 minut.

[Sezon na pomarańcze. Kliknij!](#)



Marynowany chrzan

Marynowany chrzan jest świetnym pomysłem dla osób lubiących ostre smaki. Wspaniale rozgrzewa w chłodne, zimowe dni, a w dodatku wspaniale smakuje. Jest idealnym pomysłem na dodatek do kanapek, sałatek, mięs oraz ryb.

Na **1 kg chrzanu** potrzebujesz: **2 szklanek wody, 3/4 szklanki octu, 1 cytrynę, sól, cukier.**

Sposób na
marynowanie

Korzenie chrzanu oskrob, opłucz i utrzyj na tarce. Przełóż je do garnka i dodaj sok z cytryny. Zagotuj w osobnym garnku wodę z solą, cukrem i octem, po czym dodaj tak powstałą zalewę do startego chrzanu. Przełóż całość do słoików i

pasteryzuj (powyżej dowiesz się, [jak to zrobić](#)).

Gruszki na ostro

Pomimo, że gruszki to owoc typowo jesienny, to w zimie można odnaleźć bardzo dobre i smaczne odmiany, które będą pysznie smakowały w przetworach. Gruszki w ostrej zalewie są pysznym dodatkiem do sałatek, mięs oraz ryb. Dodatkowo rozgrzewają i stymulują nasz układ trawienny.

Na **1 kg gruszek** potrzebujesz: **1/2 kg cukru, 125 ml octu, 3 goździków, 1 łyżkę cynamonu.**

Sposób na
marynowanie

Gruszki obierz i pokrój na nieduże kawałki. Ugotuj zalewę z octu, cukru oraz przypraw. Do zalewy dodaj gruszki i gotuj przez pół godziny na małym ogniu. Odstaw gruszki z zalewą na 12

godzin. Po tym czasie przełóż gruszki do słoików, zalej zalewą i pasteryzuj.

Aby przetwory ładnie się prezentowały, naklej na nie etykiety. Specjalnie dla Was przygotowaliśmy dwa zestawy etykietek do wydrukowania - do pobrania [tutaj!](#)





Więcej przepisów na przetwory
znajdziesz na:

Smaker.pl
...dla ludzi ze smakiem

Zobacz też więcej naszych ebooków! >>

