

SŁOŃCE ZAMKNIĘTE W SŁOIKU



PAMIĄTKOWA KSIĘGA KUCHARSKA



rok szkolny 2012/2013



WSTĘP

W poniedziałkowy poranek, 22 października 2012 roku, zawitało do szkolnej stołówki słońce zamknięte w 30 słoikach, przynosząc ze sobą woń, smaki i barwy minionego lata. „Nutella śliwkowa”, „Koreczki warzywne”, „Powidła z pigwy” to tylko niektóre spośród wielu barwnych nazw przetworów owocowo-warzywnych, które zgłoszono do udziału w szkolnym konkursie.

Różnorodne i wykwintne smaki oraz fantazyjne opakowania przygotowanych przetworów niejednokrotnie zaskakiwały i zachwycaly konkursowe jury.

W kategorii przetwory z owoców przyznano następujące miejsca:

I miejsce – Nina Świętochowska z kl. 1a za „Owocową pokusę”;

II miejsce – Wojtek Pałucki z kl. 1a za „Jabłka duszone”;

III miejsce – Bartosz Imielski z kl. 0b za „Jabłka suszone”,

nagrodę specjalną przyznano Lenie Kądzelskiej z kl. 2a za „Apple gold” oraz Małgosi Kowalskiej z kl. 3b za „Śliwkę w czekoladzie”.

W kategorii „Przetwory z warzyw” przyznano następujące miejsca:

I miejsce – Marlena Książkiewicz z kl. 0b za „Konfiturę z czerwonej cebuli”;

II miejsce – Maja Ciborowska z kl. 3a i Bartek Ciborowski z kl. 0b za „Ogórki curry”;

III miejsce – uczniowie z kl. 0a i z kl. 0b za „Ogórki zamknięte w butelce”.

Szczególne podziękowania i uznanie należą się również pozostałym uczestnikom konkursu, którzy w gronie rodzinnym podtrzymują piękną kulinarną tradycję przygotowywania przetworów. Z dumą informujemy, iż są to następujący uczniowie: Maja Kończak z kl. 1b, Mateusz Kończak z kl. 3a, Hania Szustkiewicz z kl. 0a, Jacek Szustkiewicz z kl. 3a, Agata Górecka z kl. 2a, Marysia Kononiuk z kl. 1b, Franek Badziak z kl. 0a, Ola Sikorska z kl. 2b, Gabrysia Kocjan z kl. 0b, Hania Hordyńska z kl. 1a, Weronika Król z kl. 2a.



SŁOŃCE

ZAMKNIĘTE

W SŁOIKU



PRZETWORY

Z

OWOCÓW



I miejsce w kategorii – przetwory z owoców

Niana Świętochowska

OWOCOWA POKUSA

Powidła wieloowocowe według przepisu Cioci Helenki:

Składniki:

- 2 kg dojrzałych śliwek węgierek
- 1 kg jabłek antonówek
- 1 kg zielonych gruszek
- 0,5 kg cukru
- 1 cukier waniliowy
- 1 czubata łyżka skórki pomarańczowej kandyzowanej
- 3 goździki

Przygotowanie:

Wszystkie owoce dokładnie umyć i odsączyć z wody. Śliwki wypestkować, jabłka i gruszki obrać i pokroić w grubą kostkę, np. 1 cm x 1 cm. Tak przygotowane włożyć do szklanego naczynia, zasypać cukrem i zostawić na kilka godzin, np. na 1 noc. Potem smażyć wszystkie owoce 3 - 4 razy po 10 - 15 minut, ciągle mieszając. Uwaga: może się przypalać!. Do ostatniego smażenia dodać goździki, skórkę pomarańczową kandyzowaną i cukier waniliowy. Można ewentualnie powidła dosłodzić, jeśli owoce nie dają wystarczająco dużo słodyczy. Gorące powidła przełożyć do słoików.

Sposób podania: Powidła najlepsze są z chrupiącymi ciasteczkami imbirowymi. Można nimi nadziewać bułeczki, smarować naleśniki, a także jeść wprost ze słoika łyżeczką. Nie można się oprzeć wyjątkowemu smakowi i aromатовi tych powideł.



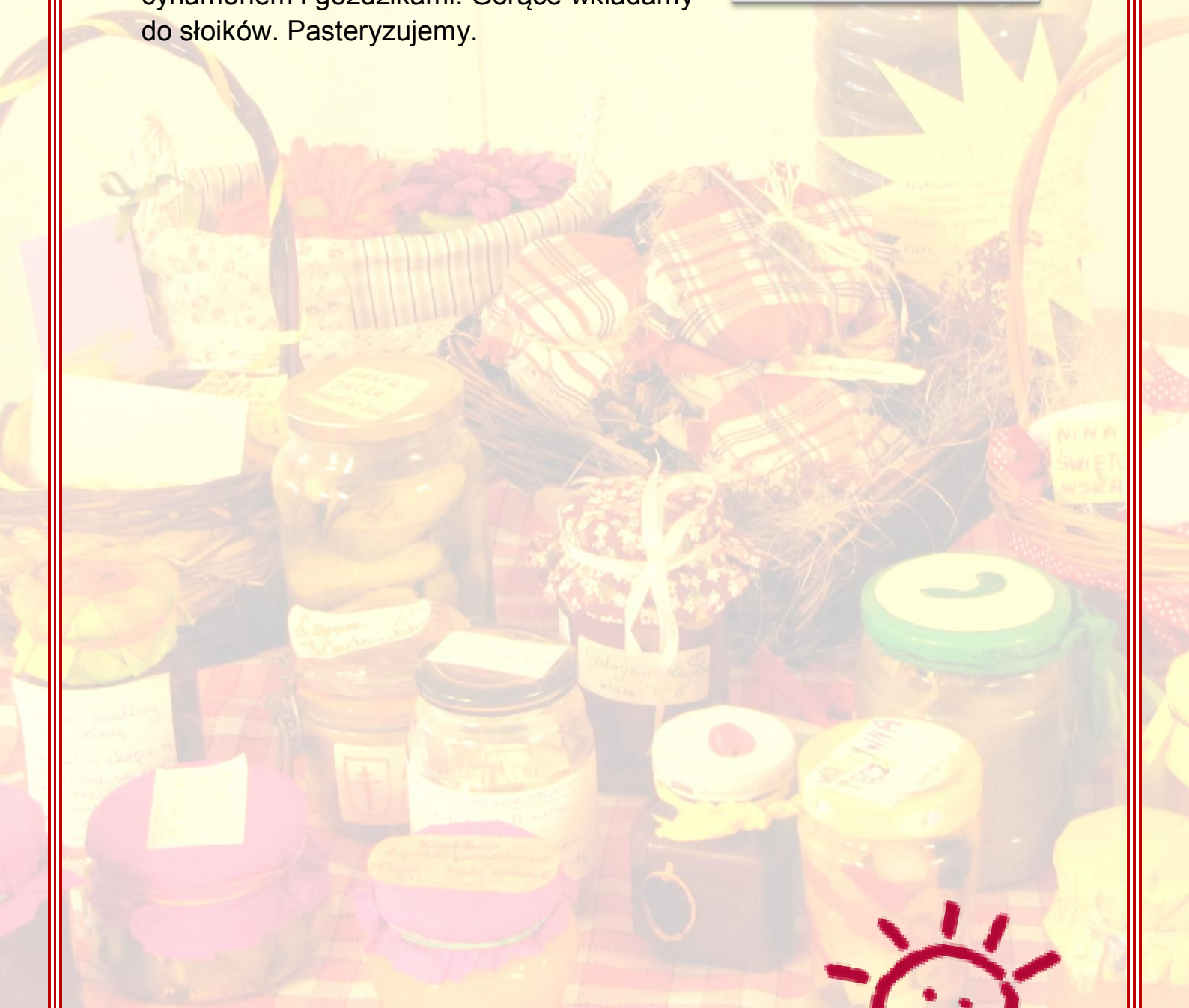
II miejsce w kategorii – przetwory z owoców

Wojtek Pałucki

JABŁKA DUSZONE

Przygotowanie:

Jabłka kroimy. Dusimy z wodą, cukrem, cynamonem i goździkami. Gorące wkładamy do słoików. Pasteryzujemy.



III miejsce w kategorii – przetwory z owoców

Bartosz Imielski

JABŁKA SUSZONE

Składniki:

- jabłka

Przygotowanie:

Jabłka płuczemy. Kroimy na cienkie plasterki, wydrążając gniazda nasienne. Suszymy w piekarniku w temperaturze od 70 - 80°C lub w suszarce elektrycznej. Koniec suszenia określamy przez zginanie plasterków jabłka w palcach. Przechowywać w szczelnie zamkniętych naczyniach, najlepiej w słoikach, ponieważ susz łatwo wchłania wilgoć z otoczenia.



nagroda specjalna w kategorii – przetwory z owoców

Lena Kądzielska

APPLE GOLD – JABŁKO ŻŁOCISTE

Składniki:

- dojrzałe i kwaśne jabłka
- miód
- kora cynamonowa
- wanilia, szafran, goździki
- figi

Przygotowanie:

Niewielką ilość wody zagotować z miodem, korą cynamonową, goździkami, laską wanilii i szafranem przez 10 minut. Wywar przecedzić na sitku, dodać obrane i wyszypułkowane jabłka. Dusić pod przykryciem 30 minut. Rozgotowane jabłka zmiksować na jednolitą masę, dodać pokrojone, świeże figi. Gorącą masę jabłkowo - figową rozlać do słoików.



nagroda specjalna w kategorii – przetwory z owoców

Małgosia Kowalska

ŚLIWKA W CZEKOLADZIE - POWIDŁA

Składniki:

- 3 kg śliwek (najlepiej węgierki)
- 1 kg cukru
- 2 opakowania cukru waniliowego
- pudełko (150 g) kakao



Przygotowanie:

Śliwki wypestkować, zmielić maszynką do mięsa. Przez około 2 godziny gotować na małym ogniu (dusić). Następnie dodać cukier, cukier waniliowy i kakao. Dokładnie wymieszać, aby nie zostały grudki. Zagotować, kilka minut gotować na małym ogniu ciągle mieszając. Nakładać do słoików, zamykać na gorąco.



kategoria – przetwory z owoców

Agata Górecka

DŻEM BRZOSKWINIOWY

Składniki:

- brzoskwinie
- cukier

Przygotowanie:

Z owoców wyjmujemy pestki, wkładamy do garnka i gotujemy. Dodajemy cukier według uznania. Prażymy 2 razy po jednej godzinie i gorące przekładamy do słoiczków. Kładziemy do góry dnem, aby się dobrze zamknęły. Gotowe na zimę do bułeczki i naleśników.



kategoria – przetwory z owoców

Bartek Imielski

BORÓWKA LEŚNA

Składniki:

- 1 kg borówek, 30 dkg cukru

Przygotowanie:

Borówkę przebrać i wypłukać. Włożyć do naczynia i zagotować. Do gotujących borówek wsypać cukier i gotować przez 5 minut. Następnie gotujące borówki wlewamy do słoików i zakręcamy. Nie pasteryzujemy.



KONFITURA Z WIŚNI

Składniki:

- 1 kg wiśni, 15 dkg cukru

Przygotowanie:

Wiśnie umyć i wydrylować. Włożyć do naczynia i gotować przez 10 minut, następnie przełożyć na sito i odsączyć sok. Do odsączonych wiśni dodajemy cukier i gotujemy przez 5 minut ciągle mieszając. Gorące przekładamy do słoików i zamykamy. Pasteryzujemy około 10 minut.



PORZECZKA DO MIĘSA

Składniki:

- 1 kg porzeczki czerwonej
- sok z 1 cytryny
- sok z 1 pomarańczy
- skórka z cytryny i pomarańczy
- 1 ząbek czosnku
- 25 dkg cukru



Przygotowanie:

Skórkę z cytryny, pomarańczy i ząbek czosnku utrzeć lub zmixować. Z cytryny i pomarańczy wycisnąć sok. Porzeczkę wraz z cukrem zagotować dodając wszystkie przygotowane składniki. Wszystko razem gotować do 5 minut. Gorące zlać do słoików. Pasteryzować 5 minut.

POWIDŁA JABŁKOWO-BRZOSKWINIOWE

Składniki:

- 1 kg jabłek lipcówek
- 30 dkg brzoskwiń
- 15 dkg cukru

Przygotowanie:

Umyte jabłka i brzoskwinie obrać ze skórek i pestek. Pokroić w plastry lub cząstki. Wszystko razem gotować około 15 minut, ciągle mieszając. Na koniec gotowania dodać cukier. Gotujące wyłożyć do słoików i pasteryzować do 10 minut.



POWIDŁA Z PIGWY

Składniki:

- 1 kg pigwy
- 15 dkg cukru

Przygotowanie:

Dojrzałe owoce pigwy umyć. Kroić w cienkie plasterki usuwając gniazda nasienne. Pokrojoną pigwę skrócić w maszynie elektrycznej. Otrzymaną masę zmixować. Następnie wkładamy do naczynia i zagotowujemy. Dodajemy cukier i gotujemy przez 10 minut. Gorące przekładamy do słoików. Pasteryzujemy do 10 minut.



kategoria – przetwory z owoców

Franek Badziak

SŁOŃCE W SŁOIKU

Składniki:

- renetę żółtą
- dynię
- cynamon
- sok z limonki
- cukier biały i brązowy



Przygotowanie:

Jabłka i dynię obrać, pokroić w kostkę. Uprażyć na patelni z odrobiną wody. Dodać sok z limonki i cukier do smaku. Przełożyć do słoików, zakręcić i odwrócić do góry dnem. Dla pewności gotować słoiki w wodzie przez godzinę na wolnym ogniu.



kategoria – przetwory z owoców

Maja i Mateusz Kończak

NUTELLA ŚLIWKOWA

Składniki:

- 2,5 kg śliwek węgierek (zmiksować lub przekręcić przez maszynkę)
- 1kg cukru
- 2 cukry waniliowe
- kakao 200 g (gorzkie)
- 2 czekolady gorzkie

Przygotowanie:

Zmiksowane śliwki smażyć z cukrem i cukrem waniliowym przez około 2 godziny, aż odparuje woda. Dodać kakao i czekoladę. Smażyć jeszcze około 10 minut często mieszając. Gorącą nutellę nakładać do słoików i zakręcać. Wystarczy słoiki odwracać do góry dnem i czekać do całkowitego ostudzenia.



kategoria – przetwory z owoców

Nina Świętochowska

TRUSKAWKOWY RAJ

Dżem truskawkowy według przepisu babci Krysi:

Składniki:

- 2 kg truskawek
- 1,5 kg cukru
- ½ słoika powideł śliwkowych lub agrestowych

Przygotowanie:

Truskawki odszypułkować i umyć bardzo dokładnie. Następnie odsączyć z wody. Większe owoce pokroić na ćwiartki. Truskawki włożyć do garnka i na wolnym ogniu gotować, aż do odparowania wody przez około 1 godzinę, ciągle mieszając. Następnie do truskawek dodać cukier i mieszając smażyć około 2 godzin. Dodać domowe powidła śliwkowe (lub agrestowe) uprzednio zrobione bez dodatku konserwantów. Całość wymieszać i gotować mieszając przez 15 minut. Gotowy dżem przełożyć do słoiczków i pasteryzować około 15 minut.

Sposób podania:

Najlepszy do naleśników, jako dodatek do twarogu oraz świeżutkiej bułeczki maślanej. Dopuszcza się jedzenie wprost ze słoika łyżeczką – i tak smakuje najlepiej.



kategoria – przetwory z owoców

Ola Sikorska

SUROWE MALINY NA ZIMĘ

Składniki:

- maliny
- cukier

Przygotowanie:

1 kg malin ukręca się z 1 kg cukru na gładką masę. Przekłada się je do słoików i przetrzymuje w lodówce przez sezon jesienno - zimowy.



kategoria – przetwory z owoców

Weronika Król

KONFITURA WERONIKI

Składniki:

- 4 kg śliwek węgierek
- 0,5 kg aronii
- cukier

czas przyrządzenia: 3 - 4 godziny

Przygotowanie:

Śliwki umyć, przepołować, usunąć pestki. Włożyć do garnka i rozgotowywać na małym ogniu, często mieszając drewnianą łyżką. Gdy śliwki pokryją się sokiem, zdjąć pokrywkę i odparować. Aronię, wcześniej przemrożoną i umytą, rozgotowywać w osobnym garnku, na małym ogniu, aż wydzieli się sok i zmiękną skórki. Masę można zmiksować, żeby nie przeszkadzały skórki. Dodać masę z aronii do rozgotowanych śliwek. Nadal odparowywać, aż całość zgęstnieje. Konfitura jest gotowa, gdy śliwki spadają płatami z łyżki. Spróbować i wedle uznania doprawić cukrem. Ponownie zagotować, aby cukier się dokładnie rozpuścił. Gorącą masę przełożyć do wyparzonych słoików, zamknąć, pasteryzować przez 20 minut.



SŁOŃCE

ZAMKNIĘTE

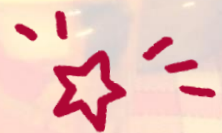
W SŁOIKU



PRZETWORY

Z

WARZYW



I miejsce w kategorii – przetwory z warzyw

Marlena Książkiewicz

KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI

Składniki:

- czerwona cebula – około 0,5 kilograma (wystarczy na średniej wielkości słoik)
- 5 łyżek miodu
- 8 łyżek octu balsamicznego
- sól, pieprz
- olej rzepakowy lub słonecznikowy – do rozgrzania na patelni
- chusteczki do wycierania łez podczas krojenia cebuli

Przygotowanie:

Umytą cebulę trzeba obrać i pokroić w tzw. piórka (nie kroimy w poprzek cebuli – tak, jak przy plasterkach, lecz wzdłuż, żeby uzyskać paski - piórka). Choć tak naprawdę nie ma to większego znaczenia i jeśli komuś łatwiej jest pokroić w plasterki, to nie widzę przeszkód. Po otarciach łez na patelni rozgrzać 2 - 3 łyżki oleju (najlepiej rzepakowego, choć może być też słonecznikowy). Na gorący olej wrzucić pokrojoną cebulkę i mieszając od czasu do czasu poddusić, aż do momentu, gdy cebula będzie miękka. Można ją już wtedy posolić i popieprzyć. Należy uważać, żeby „ogień” pod patelnią nie był zbyt mocny, bo nam się cebulka przypali. Gdy już cebula będzie miękka, dodajemy do niej ocet balsamiczny i miód. Znowu mieszamy. Czekamy, aż cebulka będzie bardzo miękka, a pozostałe składniki sprawią, że całość będzie miała czerwono-brązowy kolor (nam zajęło to 10 - 15 minut). Nie zapominamy o mieszaniu – groźba przypalenia wciąż aktualna. Trzeba spróbować „dzieła” i doprowadzić do smaku – posolić/popieprzyć. Gotową cebulę włożyć do słoika, zakręcić słoik. Można już jeść, ale jeśli ma przetrwać nieco dłużej, trzeba przeprowadzić ją przez proces pasteryzacji. Do dużego garnka wlać wodę, zagotować ją, włożyć ściereczkę, poustawić słoiki (tak, żeby się nie stykały ściankami) i gotować przez około 15 minut. Potem wyjąć słoiki i na ściereczce (suchej, nie tej, która się gotowała) – ustawić je do góry nogami. Uwaga na gorące słoiki – można się oparzyć.



II miejsce w kategorii – przetwory z warzyw

Maja i Bartek Ciborowscy

OGÓRKI CURRY

Składniki:

- małe ogórki

zalewa

- 1l wody
- 1,75 szklanki cukru
- 1,5 szklanki octu
- 1,5 łyżeczki soli
- cała przyprawa curry
- mała cebula
- kawałek selera
- listek laurowy
- gorczyca

Przygotowanie:

Wszystkie składniki na zalewę gotować przez 5 minut, na końcu dodać ocet. Ogórki zalać gorącą zalewą i gotować jeszcze 2 minuty. Przełożyć do słoików i zawekować.



III miejsce w kategorii – przetwory z warzyw

uczniowie i uczennice z klasy 0A i 0B

OGÓRKI ZAMKNIĘTE W BUTELCE

Składniki:

- ogórki małe i duże
- czosnek smakowity
- liście chrzanu
- korzeń chrzanu
- sól
- koper
- woda
- zaklęcia od 34 dzieci, życzenia na drogę...



Przygotowanie:

Najpierw wszystkie składniki dokładnie umyć i przygotować stanowisko. Na dnie butelki przygotować z liści chrzanu i kopru mięciutką kołderkę. Potem po kolei wrzucić ogórki i pozostałe składniki. Zalać wodą z solą. Wypowiedzieć zaklęcie i pozdrowienia na drogę. Odstawić w odpowiednie miejsce i trzymać kciuki za dobre zakiszenie.



kategoria – przetwory z warzyw

Gabrysia Kocjan

SUSZONA PAPRYKA W OLEJU

Składniki:

- papryka
- czosnek
- sól, zioła
- olej rzepakowy

Przygotowanie:

Kolorowe papryki przekroić, pozbawić ogonków, oczyścić z pestek, umyć. Piekarnik rozgrzać do temperatury około 120 °C, paprykę porzkladać na kratce lub blasze wyłożonej papierem do pieczenia i suszyć przy lekko uchylonym piekarniku przez około 2 godziny, aż warzywa będą dość miękkie, a skóra nie będzie spalona. Podsuszoną paprykę przełożyć do miski i doprawić całymi ząbkami czosnku, solą i ziołami do smaku (my lubimy najbardziej zioła prowansalskie). Następnie paprykę ułożyć w czystym (wyparzonym) słoiku. Jednocześnie w garnuszku podgrzać olej rzepakowy (taki jest najzdrowszy). Gorącym olejem zalać paprykę w słoiku i szczelnie zakręcić tak, żeby słoik się zawekował. Paprykę można używać jako dodatek do sałatek i zimnych przekąsek. Pozostały olej ma piękny zapach i wybornie smakuje - jest również świetny do sałatek i grzanek.



kategoria – przetwory z warzyw

Hania Hordyńska

SMAKOWICIE ZGRILLOWANA PAPRYKA ZJEDWABISTYM KOZIM SEREM I DELIKATNĄ ZIOŁOWĄ NUTKĄ

Przygotowanie:

Smakowicie zgrillowana papryka z jedwabistym kozim serem i delikatną ziołową nutką. Jest to nasza rodzinna specjalność i jeden z ulubionych dodatków do razowca z masłem, ale może być także dodatkiem do mięs na zimno. Zanim przejdę do przepisu, dobra wiadomość dla wszystkich miłośników papryki: jest to jedno z nielicznych warzyw, które nie traci swych walorów witaminowych w trakcie obróbki termicznej! A więc... warto grillować! Naprawdę polecam. Paprykę kroimy na części (podłużne „łódeczki”), układamy na blasze wyłożonej folią aluminiową skórką do góry i muskamy delikatnie skórkę każdej cząstki palcem umoczonym w oliwie z oliwek. Następnie blacha wjeżdża do rozgrzanego piekarnika ustawionego na funkcję „grill” (czyli bardzo mocne grzanie) na około 30 minut (lub do momentu, gdy na skórcie pojawią się czarne bąble). Wówczas wyciągamy blachę i łyżką lub widelcem przekładamy paprykę do miseczki, troskliwie okrywając następnie wierzch miseczki ręcznikiem papierowym. Zostawiamy do przestudzenia. Gdy do papryki można się już dotknąć, ściągamy z każdego kawałka skórkę. Jest ona pomarszczona i zazwyczaj pięknie odchodzi - za jednym pociągnięciem - jeśli papryka jest mięsista. Studzimy i wstawiamy do zamkniętego naczynia, przechowujemy w lodówce (podobno można trzymać maksymalnie do 2 tygodni, ale u nas nigdy nie wytrzymało dłużej niż 3 doby...) Paprykę podajemy w następujący sposób: układamy na okrągłym talerzu kawałki papryki promieniście obok siebie (jeśli mamy czerwoną, pomarańczową i żółtą paprykę, kładźmy je na przemian - osiągniemy wówczas na talerzu piękny efekt ludowego „pasiaka”. Tylko uwaga – przy takiej prezentacji papryki musi być sporo, gdyż walor wizualny podwaja apetyty... Na każdy z kawałków kładziemy kleks miękkiego koziego sera (typu np. Chavroux). Całość posypujemy umiarkowanie ulubionymi ziołami (ja daję zazwyczaj prowansalskie), które wspaniale wyglądają zwłaszcza na kozim serku – najlepiej posypuje Hania, która zabiera się do tego zadania zawsze z wyjątkową precyzją. I to z pewnością dzięki temu ostatniemu szlifowi danie smakuje naprawdę wybornie i jest pełne drogocennej witaminy C.



kategoria – przetwory z warzyw

Hania i Jacek Szustkiewicz

OGÓRKI HANI I JACKA

Składniki:

- ogórki

zalewa:

- 5 szklanek wody
- 1 szklanka octu
- 3 łyżki cukru
- 1 łyżka soli
- ziele angielskie
- chrzan
- koper
- gorczyca

Przygotowanie:

Składniki zalewy zagotować. Zalać ogórki gorącą zalewą. Zawełkować.



kategoria – przetwory z warzyw

Lena Kądzielska

PIKLE LENY

Składniki:

- kalafior
- brokuł
- marchew
- pieczarki
- cebula
- papryka czerwona
- cukinia
- oliwki czarne
- kapary
- papryczki peperoni

Przygotowanie:

Warzywa obrać, umyć, pokroić na małe części. Przygotować zalewę z octu, wody, cukru, liścia laurowego, ziela angielskiego, soli do smaku. Zalewę zagotować i zalać nią warzywa ułożone ściśle w słoiczku.



kategoria – przetwory z warzyw

Maja i Mateusz Kończak

KONFITURA Z DYNI

Składniki:

- 2 kg dyni
- 2 pomarańcze
- 2 cytryny
- 300 ml wody
- 1 kg cukru
- 1 łyżeczka cynamonu
- 2 łyżeczki mielonego imbiru



Przygotowanie:

Dynię obrać, pokroić na kawałki i włożyć do garnka. Wycisnąć sok oraz zetrzeć skórkę z pomarańczy i cytryn. Podlać dynię wodą i dusić około 20 minut, ciągle mieszając. Dodać cukier, cynamon i imbir. Smażyć, aż dżem zgęstnieje. Wkładać do słoiczków, zakręcać i odwracać do góry dnem, aż do ostudzenia.

KORECZKI WARZYWNE

Składniki:

- 4 kg ogórków (małych korniszonków) pokrojonych w słupki
- 4 kolorowe papryki pokrojone w paski
- liść selera
- 0,5 kg cebuli pokrojonej w piórka
- ziele angielskie
- sól
- gorczyca



Przygotowanie:

Pokrojone warzywa wymieszać i odstawić na 2 - 3 godziny w solance. Solankę przygotować z 9 szklanek wody wymieszanych z 3/4 szklanki

soli. Po upływie 3 godzin warzywa odcedzić i układać w przygotowanych słoikach, do których na dno wrzucać kilka ziaren ziela angielskiego, kawałek liścia selera i kilka ziaren gorczycy. Przygotować zalewę z 9 szklanek wody, 3 szklanek octu 10% i 6 szklanek cukru - wszystko zagotować i gorącą zalewą zalewać słoiki i zakręcać. Pasteryzować około 5 minut.



kategoria – przetwory z warzyw

Marysia Kononiuk

PAPRYKA W OCCIE WINNYM

Składniki:

- 1 kg papryki: czerwonej, zielonej lub żółtej
- 100 g cukru
- 300 ml octu winnego 6 %
- 300 ml wody
- 20 g soli
- kilka ziarenek gorczycy, pieprzu, ziela angielskiego oraz liści laurowych

Przygotowanie:

Papryki umyć, osuszyć, odciąć nasady z ogonkami, usunąć pestki i włókna (można opiec i zdjąć skórki). Pokroić na 4 części. Ułożyć ciasno w wyparzonych słoikach. Zagotować ocet z cukrem, solą, wodą i przyprawami. Gorącą zalewą zalać papryki. Słoiki zakręcić i pasteryzować 30 minut.



kategoria – przetwory z warzyw

Wojtek Pałucki

SOK POMIDOROWY BABCI ULI

Przygotowanie:

Pomidory myjemy, kroimy i gotujemy. Następnie miksujemy. Przecieramy przez gęste sitko. Sok pieprzymy i słodzimy. Gorący sok nalewamy do słoików i na noc przykrywamy kocem.



DYNIA MARYNOWANA

Przygotowanie:

Dynię wydrążamy łyżeczką. Zalewamy gorącą zalewą: woda, cukier, goździki, ziele angielskie, odrobina octu i soli. Pasteryzujemy.



kategoria – przetwory z warzyw

Małgosia Kowalska

KISZONE OGÓRKI

Składniki:

- ogórki (małe, jak do kiszenia)
- koper, korzeń chrzanu, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie, sól, woda

Przygotowanie:

Ogórki umyć i osuszyć. Układać ciasno w słoiki. Do litrowego słoika dodać: 1 - 2 liście laurowe, 3 - 4 ziarenka ziela angielskiego, 2 - 3 obrane ząbki czosnku, kawałek obranego korzenia chrzanu. Koper włożyć na spód i na wierzch słoika. Zalewać gorącą przegotowaną wodą z solą (płaska łyżka stołowa soli na 0,5 litra wody). Zamknąć słoiki (nakrętki zakręcić, a wekowe zamknąć sprężyną).

