

PRZEPIS NA NALEWKĘ OWOCOWĄ W SŁOJU



Składniki:

- 2 kg świeżych owoców (np. malin, wiśni, śliwek, truskawek – wybierz swoje ulubione)
- 1 litr spirytusu (95%)
- 1 litr wody
- 500 g cukru (można dostosować do słodkości owoców i własnych upodobań)
- Opcjonalnie: Przyprawy takie jak cynamon, goździki, wanilia (według gustu)

Przygotowanie:

1. Przygotowanie Słoja:

- Dokładnie umyj słoik 5L w gorącej wodzie z mydłem, spłucz, a następnie wysterylizuj przez gotowanie w garnku przez 10-15 minut lub w piekarniku nagrzanym do 120°C przez 15-20 minut. Pozwól słoikowi wyschnąć.

2. Przygotowanie Owoców:

- Umyj owoce, usuń pestki, łodygi i resztki. W przypadku większych owoców, takich jak śliwki, możesz je pokroić na mniejsze kawałki, aby lepiej uwolniły smak.

3. Przygotowanie Syropu Cukrowego:

- W garnku zagotuj 1 litr wody, dodaj 500 g cukru i mieszaj, aż cukier się całkowicie rozpuści. Pozwól syropowi ostygnąć.

4. Maceracja:

- Umieść owoce w przygotowanym słoju. Jeśli używasz przypraw (np. cynamon, goździki, wanilia), dodaj je teraz.
- Zalej owoce spirytusem, upewniając się, że są całkowicie pokryte.
- Zamknij słoj szczelnie i odstaw w ciemne, chłodne miejsce na 4-6 tygodni. Co kilka dni potrząsaj słoikiem, aby wymieszać składniki.

5. Dodanie Syropu:

- Po 4-6 tygodniach, kiedy owoce już dobrze się wymacerowały, przygotuj dodatkową solankę. Otwórz słoik i odcedź owoce przez sito lub gazę, aby uzyskać płyn.
- Połącz przefiltrowany płyn z ostudzonym syropem cukrowym i dokładnie wymieszaj.

6. Leżakowanie Nalewki:

- Przelej nalewkę do czystych butelek lub ponownie do słoika. Zamknij szczelnie i przechowuj w ciemnym, chłodnym miejscu na co najmniej kilka miesięcy, aby smaki mogły się dobrze połączyć i pogłębić.

7. Degustacja:

- Po kilku miesiącach nalewka będzie gotowa do degustacji. Im dłużej leży, tym smaczniejsza staje się. Możesz ją podawać samodzielnie lub jako dodatek do deserów.

Wskazówki:

- Dostosowanie: Ilość cukru możesz dostosować według własnych upodobań – mniej cukru dla mniej słodkiej nalewki, więcej dla słodszej.
- Owoce: Możesz eksperymentować z mieszanką różnych owoców i przypraw, aby stworzyć unikalne smaki.

Ciesz się swoją domową nalewką, która doskonale sprawdzi się na specjalne okazje lub jako elegancki prezent!



PRZEPIS NA KISZONE OGÓRKI ●

Składniki:

- 2-3 kg małych, świeżych ogórków
- 1 litr wody
- 4 łyżki soli kamiennej (nie jodowanej)
- 6-8 ząbków czosnku
- 1-2 baldachy kopru (lub kilka gałązek)
- Kilka liści chrzanu (opcjonalnie, dla chrupkości)
- Kilka liści wiśni, czarnej porzeczki lub dębu (opcjonalnie, dla chrupkości)
- 1 łyżeczka ziaren gorczycy (opcjonalnie, dla smaku)
- 1 łyżeczka nasion kopru (opcjonalnie, dla smaku)

Przygotowanie:

1. Przygotowanie Słoja:

- Umyj słoik 5L gorącą wodą z mydłem, następnie dobrze spłucz.
- Wysterylizuj słoik, gotując go przez 10-15 minut w garnku z wodą lub w piekarniku nagrzanym do 120°C przez 15-20 minut.
- Pozwól słoikowi wyschnąć.

2. Przygotowanie Ogórków:

- Umyj ogórki, odetnij końcówki, jeśli są duże, możesz je przekroić na pół.
- Namocz ogórki w zimnej wodzie przez godzinę, aby były bardziej chrupiące.

3. Przygotowanie Solanki:

- W 1 litrze wody rozpuść 4 łyżki soli kamiennej. Możesz dodać trochę wody, jeśli potrzeba więcej solanki, aby całkowicie przykryć ogórki.

4. Układanie w Słoju:

- Na dnie słoja umieść część kopru, liści chrzanu (jeśli używasz), kilka ząbków czosnku, opcjonalnie liście wiśni lub dębu oraz ziarenka gorczycy i nasiona kopru.
- Ciasno ułóż ogórki w słoju, dodając pozostały koperek, czosnek i liście chrzanu pomiędzy warstwami ogórków.

5. Zalewanie Solanką:

- Zalej ogórki przygotowaną solanką, upewniając się, że są całkowicie zanurzone. Możesz użyć talerzyka lub innego ciężarka, aby utrzymać ogórki pod powierzchnią wody.
- Jeśli solanka nie pokrywa ogórków całkowicie, przygotuj dodatką solankę, mieszając wodę z solą.

6. Fermentacja:

- Przykryj słoik czystą ściereczką lub gazą, aby umożliwić fermentację, ale chronić przed kurzem i owadami.
- Umieść słoik w ciemnym, chłodnym miejscu (około 18-22°C) na 4-7 dni, w zależności od preferencji smakowych. Codziennie sprawdzaj i usuwaj ewentualną pianę, która może pojawić się na powierzchni.

7. Przechowywanie:

- Po zakończeniu fermentacji (kiedy ogórki osiągną pożądany smak), zakręć słoik szczelnie i przechowuj w lodówce lub chłodnej piwnicy. Kiszone ogórki są gotowe do spożycia, ale ich smak będzie się pogłębiał w miarę upływu czasu.

Wskazówki:

- Przechowywanie: Kiszone ogórki mogą być przechowywane w lodówce przez kilka miesięcy.
- Dostosowanie: Możesz dostosować ilość soli i przypraw do własnych upodobań smakowych.

Ciesz się swoimi domowymi kiszonkami, które będą doskonałym dodatkiem do wielu dań i przekąsek!

