

The image features a stylized graphic design with abstract shapes and colors. At the top left, there is a green square with a purple crescent shape inside. To its right is a yellow square with the word 'ZAPASY' written in green, outlined letters. Further right is a purple circle. Below these elements is a black horizontal band. At the bottom, there is a green area with a white diagonal line separating it from the black band. The overall style is reminiscent of mid-century modern or pop art.

ZAPASY

ZIMOWE

POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE

W. PERKOWICZ



Recenzent
ZOFIA CZERNY

•
Redaktor PWG
TADEUSZ KŁOSSOWSKI

•
Okładkę projektowała
ANITA PASZKIEWICZ

•
Redaktor techniczny
STEFANIA PACHAN

•
Korektor
MARIA SKALIK

PRINTED IN POLAND

PWG 79/56. Wydanie I. Nakład 30 135 egz. Objętość ark. wyd. 6,7; ark. druk. 8.
Papier druk. sat. kl. V. 70 g, 61 X 86/16. Fabryka Papieru w Młynowie.
Oddano do składania dn. 3. IV. 57. Podpisano do druku dn. 20. V. 57.
Druk ukończono w czerwcu 1957 r. Cena zł 6,--
Katowicka Drukarnia Dzielowa, Katowice, 3 Maja 12. Zam. 272/12. 4. 57. R-17

WSTĘP

Dobre odżywianie, to nie tylko podstawa zdrowia fizycznego, ale i w następstwie — rozwoju umysłowego. Prawda to stara i nie wartoby do niej wracać, gdyby nie jeden fakt: powszechnie spotykamy się z twierdzeniem, że gdy się ma pieniądze, to nie ma i kłopotów z naszym odżywianiem, a gdy musimy oszczędzać, to nie może być mowy o racjonalnym i obfitym posiłku.

Tymczasem okazuje się, że oszczędzanie, o ile jest ono racjonalne, wcale nie musi się łączyć z ograniczaniem naszych potrzeb, a raczej często wprost przeciwnie się dzieje. Znane jest bowiem zjawisko, że więcej oszczędzają narody bogate niż narody biedniejsze i że właśnie racjonalne oszczędzanie staje się źródłem dobrobytu.

Żyjemy w czasach kiedy wiele się mówi i pisze o obniżaniu kosztów własnych w różnych gałęziach naszej gospodarki narodowej. Największe jednak rezultaty osiągniemy, jeżeli to hasło zastosujemy u siebie w domu. Jednym ze sposobów takiego właśnie przeprowadzenia obniżki „kosztów własnych“ w gospodarstwie domowym, będzie polegać na przygotowaniu zapasów zimowych.

Pojęcie „zapasy zimowe“ nie musi się łączyć z prowadzeniem gospodarstwa na większą skalę, ze spiżarnią wypełnioną słojami konfitur, dżemów, różnego rodzaju konserw. Każdy z nas, mieszkający nawet w najbardziej skromnych warunkach, może i powinien zatroszczyć się o to, aby w swoim mieszkaniu posiadać pewien zasób różnego rodzaju zapasów przygotowanych w odpowiedniej porze i zdalnych do użytku również po dłuższym okresie przechowywania.

Co i w jakich ilościach przygotować — to już zależy od naszych możliwości i upodobań. Zasadą powinno się stać kupowanie potrzebnych nam artykułów spożywczych wtedy gdy są najtańsze, gdy na rynku występuje ich duża podaż i gdy możemy wybrać to, co nam najbardziej odpowiada. Oczywiście mo-

wa jest o takich artykułach, które po odpowiednim przetworzeniu nadają się do przechowywania przez pewien okres czasu.

Zadaniem niniejszej broszury jest właśnie zapoznanie wszystkich gospodyń w mieście i na wsi z całym bogactwem różnego rodzaju przetworów jarzynowych, owocowych, mięsnych i grzybowych, które mogłyby znaleźć się w każdej spiżarni.

W broszurze tej każda gospodyni znajdzie wiele przepisów znanych i mniej znanych, które ją zainteresują i zachęcą do ich wypróbowania z pożytkiem dla gospodarki domowej i rodzinnego budżetu.

Wiemy, że obecnie wiele rodzin korzysta ze stołówek czy restauracji. W tym właśnie przypadku odpowiednio dobrane przetwory sporządzone w domu, pozwolą na urozmaicenie pożywienia, co jest jedną z głównych zasad diety. Nasze zapasy zimowe pozwolą umiejętnie urozmaicić monotonię codziennych obiadów na mieście, a odpowiednio dobrane różnego rodzaju konserwy, dostarczą organizmowi nie tylko wielu potrzebnych składników, ale i zaostrzą apetyt.

Szczególnie zachęcamy do korzystania z naszych przepisów gospodarstwa domowe składające się z rodzin, w skład których wchodzi dzieci i młodzież. W przepisach bowiem zawartych w broszurze szeroko uwzględniliśmy metody zachowania w przetworach cennego składnika — witamin, tak niezbędnych dla prawidłowego funkcjonowania ludzkiego organizmu.

Nie lekceważmy więc umiejętności sporządzania zapasów zimowych. Gospodyni celująca w tej sztuce poprowadzi dom lepiej i oszczędniej ułatwiając sobie w ten sposób życie...

*„Dobre, smaczne i pożywne jado
Godzi nieraz powaźnione stadło...“*

* * *

Broszura „Zapasy zimowe“ przeznaczona jest dla gospodarstw domowych na wsi i w mieście, stołówek pracowniczych, gospodarstw pomocniczych przy zakładach pracy i gospód ludowych.

Zawiera ona przepisy dotyczące sporządzania i przechowywania przetworów z owoców, warzyw, grzybów oraz niektórych przetworów jarzynowo-mięsnych i mięsnych. W formie łatwej i przystępnej podane są wiadomości z zakresu suszenia, kiszenia, marynowania, smażenia konfitur, marmolad, dżemów itp.

Poza przepisami obejmującymi sporządzanie zapasów zimowych, broszura zawiera krótkie dane odnośnie charakterystyki każdego surowca, jego wartości odżywczych, wydajności, przeznaczenia, sposobu użycia oraz wiadomości z zakresu ochrony przetworów przed zepsuciem, opakowań i przechowywania.

Broszura prócz przepisów opartych na nowych osiągnięciach z zakresu przetwórstwa, zawiera również wiele rzadszych i mniej znanych przepisów zaczerpniętych z tradycyjnej kuchni polskiej.

UTRWALANIE ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH

Podstawą utrwalenia jest walka z drobnoustrojami znajdującymi się w produktach spożywczych, polegająca na ich zniszczeniu lub też stworzeniu warunków, w których działalność życiowa drobnoustrojów zostaje powstrzymana. Warunki te osiągamy przez stosowanie różnych sposobów konserwacji: a) mrożenia lub przechowywania w zimnie, b) odcięcie dostępu powietrza, c) wysokiej temperatury, d) wysuszenia (odwodnienia), e) zagęszczenia produktu, f) utrwalenia w kwasach.

Działanie wysokich temperatur polega na tym, że większość bakterii ginie już w temperaturze 60° w ciągu 2 do 10 minut. W wysokiej temperaturze środowiska wilgotnego bakterie giną szybciej niż w temperaturze wysokiej w środowisku suchym. Istnieją jednak bakterie odporne na wysokie temperatury, które zachowują żywotność w temperaturze 70 do 80° , a prócz tego bakterie wytwarzające zarodniki ginące czasem dopiero w temperaturze 180° i wyżej. Niszczące działanie wysokich temperatur zależy nie tylko od wysokości temperatury, lecz i od czasu oddziaływania jej na bakterie. Rozróżniamy dwie podstawowe metody konserwowania za pomocą wysokich temperatur.

Pasteryzacja — metoda konserwowania produktów spożywczych polegająca na ogrzewaniu produktu w temperaturze 63 do 100° pod normalnym ciśnieniem, powodująca zniszczenie większości bakterii.

Pasteryzacja krótkotrwała z punktu widzenia wartości smakowej i odżywczej konserwowanego produktu jest lepsza, lecz mniej pewna. Należy pamiętać, że pasteryzacja zabija bakterie wegetatywne, ale nie niszczy ich zarodników.

Odmianą pasteryzacji jest tzw. tyndalizacja polegająca na kilka razy powtarzanej pasteryzacji w pewnych odstępach czasu. Po każdej pasteryzacji produkt w hermetycznym opakowaniu poddawany jest działaniu temperatury sprzyjającej rozwojowi form wegetatywnych bakterii powstających z zarodników, których pasteryzacja nie niszczyła. Kilkakrotnie powtarzana

pasteryzacja zmniejsza w ten sposób bardzo znacznie ilość zarodników bakterii. Pasteryzowanie produktów spożywczych przeprowadza się w specjalnych aparatach. Pasteryzacja ma zastosowanie do konserwowania mleka, soków owocowych i warzywnych, wina, piwa, niektórych rodzajów konserw mięsnych, konserw owocowych i warzywnych, oraz innych produktów, najczęściej w opakowaniach hermetycznych broniących przed dostępem bakterii z zewnątrz.

Sterylizacja — konserwowanie produktów spożywczych w temperaturze ponad 100° (zwykle 115 do 121°). Zadaniem sterylizacji jest pełne wyjałowienie produktu, a więc zniszczenie zarodników bakterii, co można osiągnąć łatwo i prędko w temperaturze 150° . Ponieważ jednak tak wysoka temperatura wpłynęłaby bardzo ujemnie na jakość smakową produktu (zbytnie rozgotowanie) — w praktyce stosuje się zwykle temperatury nie wyższe niż 125° z tym, że przedłuża się czas sterylizacji, co w wyniku daje takie same rezultaty, jak temperatura 150° . Im niższa jest temperatura sterylizacji, tym dłuższy musi być czas jej trwania i odwrotnie.

Metodę sterylizacji stosuje się przy produkcji różnego rodzaju konserw mało kwaśnych w hermetycznym opakowaniu blaszanym lub szklanym — mięsnych, rybnych, owocowych, warzywnych, jak groszek, szparagi, marchew, szpinak i inne.

Skuteczność pasteryzacji i sterylizacji zależy w dużym stopniu: od stopnia zakażenia surowca — większy stopień zakażenia wymaga większej temperatury lub większego czasu trwania niższej temperatury; od kwasowości środowiska — większa kwasowość pozwala na zmniejszenie temperatury i czasu jej działania oraz od stopnia przewodnictwa cieplnego produktu — konserwy o gęstej konsystencji (szpinak, koncentraty pomidorowe), wymagają zamykania ich na gorąco i natychmiastowego poddania ich sterylizacji.

Suszenie. Suszenie jest to zabieg konserwacyjny, w wyniku którego produkt spożywczy traci większość zawartej w nim wody. W środowisku o małej wilgotności rozwój bakterii i pleśni zostaje zahamowany.

Konserwowanie solą polega na dodatku do produktu 15 do 25% soli kuchennej wskutek czego produkt zostaje w dużym stopniu odwodniony — miejsce wody zajmuje sól. Rozwój większości drobnoustrojów, zwłaszcza szkodliwych zahamowany zostaje przy stężeniach soli nawet poniżej 15% . Należy zaznaczyć, że stężenie soli w produktach dla dobrego ich zakonserwowania musi być prawie 15 razy większe niż stosowane

zwykle ze względów smakowych przy sporządzaniu potraw. Z tych więc względów wynika konieczność usuwania nadmiaru soli przez moczenie produktu konserwowanego, co pociąga za sobą dużą stratę związków odżywczych rozpuszczalnych w wodzie. Najlepiej używać je do zup, które można wówczas wcale nie solić lub solić bardzo mało.

Utrwalenie za pomocą zwiększenia koncentracji cukru polega na tym, że cukier działa odwadniająco na drobnoustroje — bakterie, grzybki i pleśnie, uniemożliwiając im ich rozwój. Ponadto dodatek odpowiedniej ilości cukru lub wysmażenia owoców daje takie zagęszczenie produktu, że drobnoustroje nie mogą się w nim rozmnażać. Działa tutaj również wysoka temperatura niszcząca bakterie i ich zarodniki.

Marynowanie polega na działaniu zalewą konserwującą będącą roztworem kwasu octowego lub mlekowego, powodującą ścięcie białka produktu i wstrzymanie rozkładu przez zahamowanie rozwoju szkodliwych drobnoustrojów. Marynowanie ma również na celu nadanie produktom ostrego smaku i zapachu. Przy marynowaniu stosowany jest często dodatek soli, cukru i przypraw. Zawartość kwasu octowego w produktach marynowanych powinna wynosić od 0,5 do 3%, zależnie od rodzaju konserwy. Marynowanie może być połączone z pasteryzowaniem w naczyniach hermetycznych.

Za pomocą marynowania konserwuje się najczęściej: ogórki, korniszony, grzyby, śliwki i gruszki. Wszystkie konserwy marynowane powinny być opakowane w naczynia szczelnie zamknięte ze względu na lotność kwasu octowego.

Utrwalanie kiszeniem ma zastosowanie głównie do kapusty i ogórków, rzadziej do buraków i rydzów, a jeszcze rzadziej pomidorów i jabłek. Metoda ta polega na wyzyskaniu działalności drobnoustrojów pożytecznych (głównie bakterii kwasu mlekowego), a więc na wywołaniu fermentacji mlekowej, w wyniku której następuje rozkład cukru zawartego w produkcie na kwas, w którym bakterie nie mogą się rozwijać.

W porównaniu do innych metod utrwalania warzyw i owoców, kiszenie pozwala na zachowanie w produktach cennej witaminy C, zwłaszcza w kapuście kiszzonej i jej soku, dzięki wytworzeniu się kwaśnego środowiska.

PRZETWORY OWOCOWE UTRWALANE CUKREM

Surowce i materiały pomocnicze

Warunkiem otrzymania smacznych i trwałych przetworów jest użycie właściwych owoców, które mają wówczas największą wartość, kiedy są zupełnie dojrzałe. Z takich owoców czy jagód — przy zachowaniu odpowiedniej metody przyrządzania — otrzymamy przetwory o pełnej wartości witamin. Mniej wartościowe są spady, owoce nadtłuczone i uszkodzone, używane zwykle do wyrobu marmolad, soków lub win.

Owoce i jagody przeznaczone na przetwory kupujemy w czasie gdy są najtańsze i staramy się przerobić je zaraz po zakupieniu.

Posiadając skromny miesięczny budżet, najpraktyczniej będzie, gdy wydatki związane z przygotowaniem przetworów rozłożymy na dłuższy okres czasu, w ten sposób, że już na parę miesięcy przed zakupem owoców lub jagód, zgromadzimy zapasy cukru. Mając już cukier, kupno owoców możemy pokryć z miesięcznego dochodu bez zbyteńnego uszczerbku dla równowagi budżetu domowego.

Zakupione owoce przebieramy usuwając wszelkie zanieczyszczenia i sztuki nadpsute. Po przebraniu owoce myjemy starannie, gdyż w ten sposób usuwamy nie tylko kurz, ziemię itp., ale i drobnoustroje znajdujące się na nich w wielkiej ilości. Jabłka, gruszki, śliwki, wiśnie i inne owoce twarde, możemy umyć po prostu w czystej misce, dużej kadzi lub w innym naczyniu puszczając na nie silny strumień wody.

Owoce i jagody bardziej delikatne możemy umyć przez zanurzenie ich w wodzie w dużym sicie, a w mieście wstawiając sito pod prysznic.

Jeżeli robimy przetwory z owoców zbieranych we własnym ogrodzie lub z własnej działki, to pamiętajmy, że należy je zbierać w okresie suchej pogody. Owoce zbierane zaraz po deszczu, a więc mokre, źle się przechowują i mogą narazić nas na straty.

Przydatność owoców na poszczególne rodzaje przetworów

Przystępując do wyrobu konfitur, dżemów, powideł i innych przetworów na cukrze, musimy pamiętać, że nie wszystkie owoce nadają się na pewne rodzaje przetworów.

Na powidła najlepiej nadają się śliwki, jabłka i wiśnie.

Na dżemy — agrest, czarne jagody, gruszki, jabłka, renklody, morele, truskawki i wiśnie w mniejszym stopniu jeżyny, maliny i porzeczki. Z rabarbaru zasadniczo nie robimy dżemów.

Na galaretki nadają się jabłka, maliny, porzeczki, truskawki i wiśnie oraz w mniejszym stopniu jeżyny.

Kompoty najlepiej sporządzać z agrestu, czereśni, gruszek, jabłek, renklod, śliwek i wiśni. Mniej do tego celu nadają się maliny, czarne jagody, jeżyny, porzeczki, borówki-gogodze oraz truskawki.

Konfitury najlepsze będą z truskawek, moreli, wiśni i malin. Można też robić je z derenin, jeżyn, porzeczek i rabarbaru.

Na marmolady nadają się jabłka, jeżyny, maliny, porzeczki, truskawki, morele, wiśnie i rabarbar.

Do suszenia nadają się przede wszystkim gruszki, jabłka, śliwki, maliny, wiśnie, czarne porzeczki oraz borówki-czernice.

Do wyrobu soków słodzonych (syropów) używamy malin, wiśni, czarnych jagód, jeżyn, truskawek oraz porzeczek czerwonych i czarnych.

Możemy również robić przetwory z kilku różnych rodzajów owoców, wyzyskując ich właściwości, smak i kolor. Odpowiednie przepisy podajemy w części szczegółowej.

Podstawowym materiałem pomocniczym dla wyrobu przetworów owocowych tego rodzaju, jak dżemy, konfitury, marmolady, soki owocowe słodzone itp. jest cukier. Dodatek cukru nadaje im odpowiednią gęstość i działa konserwująco.

Konserwujące działanie cukru zależy od ilości w jakiej dodamy go do surowca — w stężeniu powyżej 60% cukier zabezpieczy nasze przetwory od zepsucia. Cukier używany do wyrobu przetworów owocowych powinien być biały, posiadać czysty słodki smak i tworzyć z wodą klarowny roztwór.

Jako opakowań dla naszych przetworów używać będziemy naczyń szklanych — butelek i różnego rodzaju słoików. Użycie innych naczyń jak np. puszek blaszanych w warunkach gospodarstwa domowego na razie jest utrudnione z braku odpowiednich aparatów do zamykania i samych puszek na rynku.

Do gotowania przetworów z owoców, warzyw lub grzybów najlepiej używać naczyń emaliowanych względnie ze stali nie-

niekwej. Bezwzględnie należy unikać naczyń ocynkowanych i rondli żeliwnych. Używanie naczyń miedzianych również nie jest wskazane, chyba że są one pobielane i w dobrym stanie.

Naczynia emaliowane powinny być wykonane z grubej blachy z nieuszkodzoną emalią.

Te same uwagi dotyczą łyżek używanych do mieszania lub napełniania słoï. Najwygodniej jest posługiwać się przy pracy łyżkami albo łopatkami z drewna.

KONFITURY W SYROPIE

Konfiturami nazywamy owoce smażone w stężonym roztworze cukru, czyli w gęstym syropie. Gęsty roztwór cukru działa konserwująco. Smażąc konfitury w syropie o dużym stężeniu cukru, zabijamy znajdujące się na owocach bakterie i grzybki i stwarzamy środowisko tak silnie zagęszczone, że drobnoustroje nie mogą się w nim rozwijać. Słaby roztwór cukru stanowi natomiast dobre podłoże dla rozwoju bakterii i łatwo ulega fermentacji alkoholowej. Szczelne zamknięcie słoïków, do których wkładamy konfiturę zabezpiecza gotowy przetwórk przed dostępem bakterii z powietrza. Owoce w konfiturze powinny zachować swój kształt i kolor oraz powinny utrzymywać się w syropie w zawieszeniu.

Aby konfitury udały się nam i nie psuły w czasie przechowywania należy przestrzegać pewnych zasad. Pierwsza z nich to dodanie właściwej ilości cukru w stosunku do ilości owoców. Oczywiście nie należy w tym przesadzać, jak to się często spotyka w dawnych książkach kucharskich, które każą np. nie tylko drylować porzeczki, ale zalecają używać dwa kilogramy cukru na jeden kilogram owocu. Obecnie wiemy, że na 1 kg owocu z reguły wystarczy kilogram cukru, a w niektórych wypadkach nawet i pół kg, zwłaszcza wtedy, gdy owoce są kwaśne lub zawierają składniki konserwujące np. borówki, żurawiny, agrest.

Drugą zasadą jest zachowanie czystości i używanie właściwych naczyń do smażenia i przechowywania. Wszelkie słoïki i butelki muszą być dokładnie wymyte ciepłą wodą z mydlinami. Po wymyciu należy je dokładnie opłukać gorącą, czystą wodą. W gospodarstwie wiejskim nie należy posługiwać się wodą deszczową z beczek lub wodą ze stawów, rzek i jezior, lecz studzienną.

Dokładnie wypłukane słoïki ustawiamy dnem do góry, bez wycierania ich ścierką, gdy używając nawet czystych ścierek

zawsze wprowadzamy wiele drobnoustrojów, które powodują psucie się przetworów.

Usmażone konfitury należy natychmiast, jeszcze gorące, wkładać do słoików i natychmiast słoiki zamykać. Gotowe słoiki możemy zamknąć szczelnie, używając kilku sposobów.

Najprostszym sposobem jest obwiązanie szyjki słoika celofanem, który powinien mocno przylepić się do szkła. W tym celu należy brzegi słoika zwilżyć ciepłą wodą i przyłożyć do brzegów celofan tak, aby nie tworzył zmarszczek i przylegał ściśle do brzegów. Przy szyjce celofan należy przycisnąć gumką lub przywiązać sznurkiem.

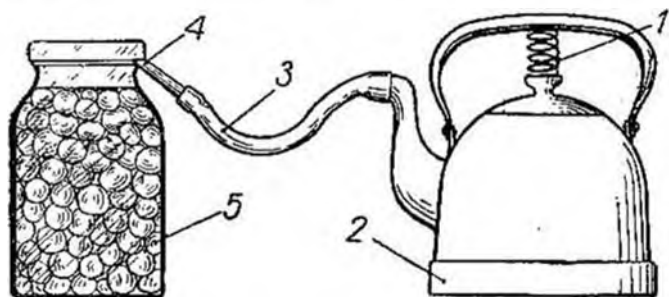
Używając popularnych obecnie słoików Wecka, mamy ułatwione zadanie. Przede wszystkim przed użyciem należy zbadać czy słoje, pokrywki i gumki są w dobrym stanie. Badamy więc, czy słoje nie są pęknięte, czy nie mają przypadkiem wyszczerbionych brzegów, czy pokrywki dokładnie przylegają i czy gumki nie są skruszałe. Jeżeli wszystko jest w porządku, słoiki (czyste) bezpośrednio przed użyciem ogrzewamy, aby nie pękały. Ogrzewamy słoje bądź przez wstawienie ich do piekarnika, bądź przez zanurzenie do gorącej wody. Gumki myjemy dokładnie wodą z mydłem i płuczemy. Szlifowane brzegi słoików należy osuszyć.

Teraz możemy już nakładać gorące konfitury. Nakładamy je łyżką drewnianą lub z nierdzewnego metalu, starając się aby nie zwilżyć syropem brzegów słoja. Jeżeli tak się stało, brzegi należy wytrzeć do sucha czystą wyparzoną szmatką. Nakładamy czystą i suchą obrączkę z gumy i na powierzchnię konfitury przełożonej do słoika wlewamy trochę spirytusu (czystego, nie skażonego), a gdy pokryje powierzchnię, zapalamy go i natychmiast nakładamy przykrywkę mocno ją dociskając. Na drugi dzień badamy, czy pokrywa „trzyma”. Jeżeli nie — zabieg należy powtórzyć. Słoiki napełniamy konfiturami nie do pełna, lecz tak aby między pokrywą i powierzchnią konfitur pozostała wolna przestrzeń na wysokość około jednego cm.

Gdybyśmy stwierdzili po kilku dniach, że pokrywa dobrze nie przywarła — konfiturę trzeba ponownie zagotować.

Polecany jest jeszcze inny sposób zamykania wecków, zwłaszcza przy przetworach z owoców zawierających kwas y. Polega on na usunięciu powietrza ze słoja przy użyciu gorącej pary. Robimy to w ten sposób, że czajnik napełniony częściowo wodą stawiamy na ogniu, pokrywę przyciskamy lub przywiązujemy

do czajnika, a na dziobek nakładamy rurkę gumową. Gdy woda w czajniku się zagotuje, strumień pary z gumowego węża wprowadzamy pod pokrywkę Wecka (patrz rys. 1). Po kilkudziesięciu sekundach pokrywa zacznie drgać, unoszona parą. Usuwamy wtedy rurkę i przyciskamy pokrywkę. Po ostygnięciu próbujemy, czy pokrywka dobrze przylega i nie daje się oderwać. Jeżeli przylgnęła — możemy słoik odstawić do spiżarni.



Rys. 1. Zamykanie słoika przy użyciu gorącej pary:
1 — sprężynka, 2 — czajnik, 3 — rurka gumowa, 4 — rurczka ze spłaszczonym zakończeniem, 5 — słoik z kompotem

Przygotowywanie konfitur rozkłada się na dwie czynności: sporządzenie syropu i gotowanie owoców w tym syropie.

Przygotowując syrop należy wziąć pod uwagę jakie owoce będziemy smażyć — soczyste, słodkie, czy kwaśne. Zawartość w owocach wody, kwasów oraz cukru, jest bardzo ważną sprawą.

Przetwory o większej zawartości kwasów przechowują się lepiej niż przetwory o małej zawartości kwasów. Jeżeli chodzi o konserwujące działanie cukru to zasadą jest, aby w gotowym produkcie było co najmniej 60% cukru w stosunku do owocu.

Do gotowania owoców słodkich używamy cukru w ilości 80% wagi owoców.

Do gotowania owoców soczystych — 100% cukru.

Syrop przygotowujemy w ten sposób, że odmierzoną ilość gorącej wody (300 g wody na jeden kilogram cukru) wlewamy do naczynia, i wsypujemy partiami cukier mieszając dokładnie, aby się możliwie najszybciej rozpuścił. Gdy cały cukier się rozpuści, doprowadzamy syrop do wrzenia. Wrzenie podtrzymuje-

my na małym ogniu tak długo aż syrop pod warstwą pianki jaka się wytworzy, stanie się klarowny. Następnie syrop szumujemy drewnianą łyżką.

Do gorącego odszumowanego syropu wkładamy przygotowane i odważone uprzednio owoce. Gdy wszystkie zanurzą się w syropie, doprowadzamy konfiturę do lekkiego wrzenia. Teraz należy odstawić naczynie z ognia i pozostawić na pewien czas, aby owoce nasiąkły cukrem. Przy wyrobie konfitur z owoców drobnych i soczystych, jak maliny, poziomki, jeżyny i truskawki, przerwa może trwać parę godzin.

Jeżeli nie zależy nam na czasie, to możemy gotowanie konfitur przedłużyć do kilku dni. Zyskujemy w ten sposób na wyglądzie owoców w gotowym przetworze. Dotyczy to zwłaszcza owoców większych i twardych, przy których tzw. gotowanie wielokrotne pozwala lepiej zachować ich kształt, aromat i kolor. Przy tym systemie smażenia nasiąkanie owoców odbywa się powoli, co zapobiega ich rozgotowywaniu się. Owoce smażone w ten sposób zawieszono są w syropie i nie wypływają do góry.

Jeżeli zdecydujemy się na tę metodę, to w pierwszym dniu owoce zalewamy gorącym syropem, zagotujemy jeden raz i odstawiamy. Następnego dnia odlewamy syrop ostrożnie nie uszkadzając owoców, gotujemy przez pewien czas, aby go zagęścić i ponownie zalewamy nim owoce. Postępujemy tak przez parę dni. W dobrze przygotowanej konfiturze owoce powinny być równomiernie zawieszono w syropie. Jeżeli konfitury zlane do naczyń i szybko ostudzone (np. w zimnej wodzie) pod wpływem na powierzchnię trzeba syrop jeszcze raz zlać i zagęścić.

Konfitury należy smażyć na niezbyt nagrzanym płycie powoli i równomiernie. Przy smażeniu na kuchni gazowej należy koniecznie podłożyć pod naczynie płytkę azbestową, a w razie gdy nie można nabyć takiej płytki — blachę. Przed zestawieniem konfitury z ognia należy ją odszumować. Robimy to przy pomocy łyżki srebrnej lub płaskiej łyżki durszlakowej, zbierając ostrożnie pianę z powierzchni konfitury, tak aby nie pognieść owoców.

Po zdjęciu z ognia konfiturę trzeba szybko studzić. W tym celu można naczynie z konfiturą wstawić do zimnej wody. Konfitura szybko ostudzona nie traci swego zabarwienia.

Owoce, których się nie obiera, jak śliwki, wiśnie i czereśnie należy przed smażeniem ponakłuwać zaostrzonym drewnianym. Nie jest to konieczne, jednak owoce nakłute prędzej nasiąkają cukrem i nie pękają po zagotowaniu.

Do gotowania najlepiej nadają się naczynia płaskie, ponieważ ułatwiają one wyparowywanie wody. W czasie gotowania konfitur nie mieszamy, a tylko wstrząsamy naczyniem.

Agrest

1 kg agrestu, 1 kg cukru, 1 szklanka wody

Duży, zielony agrest obieramy z ogonków i koniuszków, płuczemy w wodzie, wysypujemy do gorącego gęstego syropu, zagotowujemy, odstawiamy na godzinę — dwie, po czym smażymy dalej. Od powtórnego zagotowania wystarczy zasadniczo pół godziny na usmażenie konfitury.

Agrest szumujemy w czasie smażenia i gorący składamy do słoików. Agrest dość łatwo galaretuje, smak ma lekko kwaskowaty, doskonale nadaje się do wszelkiego rodzaju ciast.

Agrest dojrzały

(dawny przepis)

1 kg agrestu, 1/4 l octu, 1/2 kg cukru

Kilo dojrzałego agrestu zalać niezbyt mocnym octem (4%) i pozostawić na tydzień. Następnie ocet odlać, agrest obsuszyć na sicie. Zrobić syrop z pół kg cukru, wyszumować, wrzucić agrest i zagotować parę razy. Agrest wyjąć, ułożyć w słoiku a syrop gotować aż będzie zupełnie gęsty i ostudzić. Ostudzonym syropem zalać agrest i zamknąć słoik.

Brusznice

1 kg brusznic, 3/4 kg cukru, 1/4 kg jabłek lub gruszek

Brusznice inaczej zwane gogodzami lub borówkami czerwonymi, pojawiają się na rynku jesienią i można je nabyć aż do przymrozków. Przemrożone uchodzą za smaczniejsze. Przetwory z brusznic są bardzo cenione w kuchni jako dodatek do mięsa.

Konfitura z brusznic nie wymaga dużo cukru i dobrze się przechowuje. Do konfitury dodajemy zawsze pokrajane jabłka lub gruszki. Dodaje się je pod koniec smażenia, aby się nie rozgotowały.

Przed przystąpieniem do smażenia zaleca się zanurzyć umyte jagody na 3—4 minuty we wrzącej wodzie.

Berberys

1 kg berberysu, 1 kg cukru, 1 szklanka wody

Z berberysu robimy bardzo smaczne i ładne konfitury. Należy w tym celu jagody wydrylować i wrzucić na wrzący syrop, następnie smażyć na wolnym ogniu przez 20 minut. Syrop robimy ze szklanki wody.

Arbuz

1 kg arbuza, 1 kg cukru, laska wanilii, kwasek cytrynowy

Z dojrzałego arbuza zdejmujemy nożem skórkę. Wnętrze owocu przeznaczają się do bezpośredniego spożycia, a do smażenia konfitur używamy białą warstwę znajdującą się pomiędzy skórką, a miąższem. Warstwę tę krajemy w kostkę i obgotowujemy w wodzie, a gdy nieco zmięknie odciedzamy i wrzucamy do zimnej wody. Robimy syrop i smażymy, dodając na zakończenie dla zapachu i smaku kawałek wanilii i kwasek cytrynowy.

Ananas

(stary przepis)

1 kg ananasa, 2 kg cukru pudru

Ananas obieramy ze skórki i krajemy nad słoikiem w cienkie plastry. Plastry układamy w słoiku, przesypujemy cukrem-pudrem, biorąc na kilo owocu kilo cukru. Zostawiamy całość na 24 godziny. Następnego dnia robimy syrop z kilograma cukru, używając tylko tyle wody ile jej wsiąknie w cukier. Na wrzący syrop wrzucamy ananas wraz z zebraniem sokiem i smażymy aż syrop zgęstnieje. Po ostudzeniu układamy ananas w słoiki i zalewamy taką ilością soku, aby przykrył plastry. Resztę wlewamy do butelek i używamy do galaret lub ponczu.

Brzoskwinie

1 kg brzoskwiń, 1 kg cukru

Na konfiturę bierzemy twarde, niezbyt dojrzałe owoce, nakłuwamy gęsto dużą igłą lub drewnianym. Owoce parzymy zanurzając w cedzaku we wrzącej wodzie, zdejmujemy skórkę i wkładamy do zimnej wody, aby nie szerniały. Do gorącego syropu wrzucamy brzoskwinie, powoli zagotowujemy i zostawiamy na drugi dzień. Następnego dnia syrop zagrzewamy i gotujemy brzoskwinie na małym ogniu.

Czereśnie

1 kg obranych czereśni, 1 kg cukru, 1 laska wanilii,
2 dkg kwasu

Na konfiturę używa się czereśnie białe lub czarne, z pestkami lub bez. Lepsza konfitura wychodzi z owoców bez pestek. Przerobione owoce wrzucamy do syropu, dodając ze względu na małą kwasowość nieco kwaśnych owoców (np. porzeczek) albo kwasu cytrynowego (2 g na kg owocu). Dla uzyskania aromatu poleca się dodanie pod koniec gotowania laski wanilii.

Dynia

1 kg dyni, 1 kg cukru, $\frac{1}{4}$ l octu 2%

Z dyni można zrobić kilka różnych przetworów. Na konfiturę używamy dynie zielone — z dyń żółtych konfitura jest ciemniejsza. Krajemy dynie na dość grubą kostkę lub plastry, parzymy 2% octem, odcędzamy i studzimy. Dynię wrzucamy do syropu i smażymy powoli (około godziny) na wolnym ogniu uważając aby nie rozgotowała się. Gdy kawałki dyni staną się przezroczyste, smażenie przerywamy.

Dereń

1 kg derenia bez pestek, 1 kg cukru

Do smażenia pestki wyjmujemy. Syrop robimy gęsty i smażymy w nim owoce potrząsając rondlem. Gdy jagody zaczną się wypełniać i syrop zgęstnieje, konfiturę odstawiamy i przekładamy do słoik.

Cytryny

(stary przepis)

1 kg cytryn, 2 kg cukru

Kilogram cytryn moczymy przez 8 dni, zmieniając codziennie wodę. Następnie cytryny nakłuwamy (np. wykałaczką), wkładamy do wrzącej wody i gotujemy aż zmiękną do tego stopnia, że można je przekłuć słomką. Skoro przestygną, krajemy cytryny w cienkie plasterki, usuwamy pestki i zalewamy letnim syropem zrobionym z kilograma cukru i litra wody. Na następny dzień syrop zlewamy, dodajemy pół kg cukru i zagotowujemy. Ciepłym syropem zalewamy ponownie cytryny. Na trzeci

dzień do cytryn w syropie dodajemy jeszcze pół kg cukru i smażymy 10 minut.

Ostudzone plasterki cytryn układamy w słoju i zalewamy syropem.

Jabłka słodkie

1 kg jabłek, 1 kg cukru, 1 laska wanilii

Robimy syrop z kg cukru i 2 szklanek wody. Jabłka odmian nie rozgotowujących się obieramy ze skórki, krajemy na kostki i smażymy w syropie aż się staną przezroczyste. W czasie smażenia wyjmujemy się kostki już usmażone i wkładamy na ich miejsce nowe. Gdy już usmażymy wszystkie jabłka, układamy je w słoikach i zalewamy syropem.

Dla zapachu można do syropu przy końcu smażenia włożyć pół laski wanilii.

Jabluszką rąjskie

1 kg jabłek, 1¹/₄ kg cukru

Jabluszką oczyszczamy z korzonków, nakłuwamy igłą, wkładamy do zimnej wody i gotujemy na wolnym ogniu. Gdy zmiękną, wyjmujemy jabluszka i zalewamy zimną wodą. Na kilogram jabłuszek robimy syrop z kilograma cukru, zagotowujemy go i ciepłym zalewamy owoce ułożone w słoju. Na drugi dzień odlewamy syrop, zagęszczamy go nieco i znowu zalewamy jabluszka. Na trzeci dzień dodajemy ćwierć kg cukru, jabluszka smażymy ostrożnie w syropie, a następnie układamy w słoikach.

Głóg

1 kg głogu bez pestek, 1 kg cukru, 1/2 cytryny

Na konfiturę bierzemy owoce dojrzałe, ale jeszcze twarde. Przecinamy je z jednej strony, oczyszczamy z pestek szpilką podwójną lub drewnikiem i płuczemy w zimnej wodzie.

Do rondla nalewamy wody — gdy się zagotuje, wrzucamy do wrzątku głóg i gotujemy na wolnym ogniu aż zmięknie, odcedzamy i zalewamy zimną wodą. Następnie robimy dość gęsty syrop (kilo cukru na kilo owocu) i smażymy. Smażymy powoli i długo. Na zakończenie pożądane jest dodanie soku z pół cytryny.

Gruszki

1 kg gruszek, 1 kg cukru, 1 g kwasu cytrynowego

Niezupełnie dojrzałe gruszki obieramy ze skórki, zostawiając ogonek. Większe gruszki należy przekrajać na pół, wydrążyć miąższ nasienne, usunąć pestki i gotować aż zmiękną. Następnie wyjmujemy gruszki z wody na sito aby woda osiąkła, robimy syrop z jednego kilograma cukru na kilogram gruszek i zalewamy nim owoce. Na następny dzień syrop zlewamy, przegotowujemy, aby go nieco zagęścić, wkładamy gruszki i gotujemy powoli aż gruszki staną się przejrzyste. Przy końcu zakwaszamy syrop odrobiną kwasu.

Gruszki w skórkach

1 kg gruszek, 1 kg cukru

Niezupełnie dojrzałe gruszki gęsto nakłuwamy. Robimy dość rzadki syrop z kilograma cukru na kilogram owocu. Gruszki włożyć do syropu, parę razy zagotować i odstawić. Na drugi dzień gruszki gotujemy ponownie do czasu aż zmiękną, a syrop zgęstnieje.

Jagody czarne

1 kg czarnych jagód, 1 kg cukru

Jagody przebieramy odrzucając gałązki i listki. Zagotowujemy syrop z kilograma cukru na kilogram jagód. Wkładamy jagody do syropu i gotujemy na wolnym ogniu przez 20 minut, szumujemy i wkładamy do słoików.

Jarzębina

1 kg jarzębiny, 1,5 kg cukru, 1 g kwasu cytrynowego

Konfitura z jarzębiny wymaga dużo cukru — półtora kilograma na kilogram owocu.

Przemarznięte, duże owoce jarzębiny nakłuć i moczyć w wodzie przez 7 dni, codziennie zmieniając wodę. Z połowy cukru zrobić syrop, ostudzić do letniej temperatury, zalewać owoce i zostawić na 24 godziny. Na drugi dzień syrop odlewać, dodać resztę cukru, zagotować, wsypać owoce i smażyć aż zmiękną. Przy końcu smażenia konfiturę należy zakwaszyć.

Jeżyny

1 kg jeżyn, 1 kg cukru

Bierzemy kilogram cukru na kilogram jagód. Robimy gęsty syrop, wkładamy do niego jeżyny i smażyjemy potrząsając rondlem, przez 15 minut. Następnego dnia smażenie powtórzyć.

Maliny

1 kg malin, 1 kg cukru, 1 szklanka wody

Z malin robimy jedną z najsmaczniejszych i najdelikatniejszych konfitur. Niezależnie od tego, konfitury z malin stanowią znany domowy środek przy wszelkiego rodzaju przeziębieniach i grypie. Herbata z malinami, aspiryna i ciepłe łóżko to czasem bardzo skuteczny środek przy wszelkiego rodzaju lżejszych objawach przeziębienia. Najlepiej użyć malin leśnych z uwagi na ich silny aromat. Ogrodowe maliny dają natomiast konfiturę ładniejszą z uwagi na bardziej dorodne jagody.

Maliny suche i zdrowe wybieramy starannie (kryją się w nich często małe gąsieniczki). Robimy syrop i na gotujący się i odszumowany sypujemy maliny. Smażyjemy na wolnym ogniu przez dwa lub trzy dni.

Maliny po kijowsku

1 kg malin, 1,5 kg cukru, szklanka octu

Zagotować razem dwa litry wody i szklankę 6% octu. Maliny układamy na sicie i przelewamy gorącym roztworem wody z octem. Następnie przemywamy je kilka razy zimną wodą na sicie, aby usunąć zapach octu. Zagotowujemy syrop, szumujemy i na gorący wsypujemy maliny. Smażyjemy tak długo aż maliny staną się przezroczyste, a syrop dostatecznie gęsty. Teraz konfiturę zlewamy do słoja i zostawiamy na 24 godziny. Jeżeli syrop zbyt rzadki — dosmażamy go. Na drugi dzień wkładamy do słoików, a zbywający syrop zlewamy do butelek.

Melón

1 kg obranego melona, 1,5 kg cukru, 20 g spirytusu

Melón na w pół dojrzały, o mocnym zapachu a jeszcze niezbyt miękki krajemy wzdłuż na kilka części (jak cząstki pomarańczy). Wybieramy pestki, cienko obieramy i krajemy w poprzek na małe trójkątne kawałki, które skrapiamy wódką lub spirytusem. Na jeden kilogram tak przygotowanego melona bierze-

y półtora kilograma cukru i robimy gęsty syrop biorąc tylko
le wody, aby cukier rozpuścił się. Na gotujący się syrop
rzucamy kawałki melona i gotujemy powoli, aż się zacnie
bić przezroczysty. Na końcu syrop dokwaszamy kwasem cytry-
wym.

Melon inaczej (stary przepis)

*1 kg obranego melona, 1,5 kg cukru, goździki, cynamon,
kieliszek octu*

Niezbýt dojrzały melon pokrajać na paski dwa palce szeroko-
le. Odciać zieloną skórę, odrzucić pestki, melon wrzucić do
gotującej się wody z dodatkiem szczypty soli. Skoro raz zagotuje się, odstawić z ognia, wodę odlać, melon osączyć na sicie. Ugotować gęsty syrop biorąc półtora kilograma cukru na kilogram melona, odszumować, wrzucić kilka goździków, trochę cynamonu i kieliszek 6% octu. Po przegotowaniu wyjąć goździki i cynamon, a ostudzony syrop wylać na ułożony na salaterce melon. Na drugi dzień syrop zlać, wygotować go i znów zalać melon. Po trzech dniach syrop zlać, zagotować, wrzucić w gotujący się syrop melon i gdy stanie się przezroczysty odstawić z ognia i układać w słoiki.

Marchew z cytryną

1 kg marchwi, 1 kg cukru, 2 cytryny

Na konfiturę najlepiej nadaje się marchew (nantejska) bezpośrednio wyjęta z grządki, duża, pomarańczowego koloru.

Marchew oczyszczamy z ziemi, skrobimy, wycinamy ze środka rdzeń i odrzucamy, a marchew krajemy w podłużne paski, wkładamy do garnka z wodą i gotujemy do miękkości.

Po ugotowaniu marchew wyjmujemy i łyżką durszlakową układamy na sicie lub serwecie, aby woda ociekła. Na jeden kilogram ugotowanej marchwi bierzemy 1 kilogram cukru, robimy z niego syrop, wrzucamy na gotującą się marchew i smażymy przez 20 minut. W czasie smażenia wciskamy sok z dwóch — trzech cytryn. Skórki cytrynowe, ugotowane poprzednio w wodzie, krajemy drobno, wrzucamy do syropu i smażymy razem z marchwią, dotąd aż syrop nie będzie dość gęsty. Na końcu syrop zakwaszamy sokiem z cytryn. Gdy konfitura nieco ostygnie wkładamy ją do słoików. Zamiast skórek cytrynowych możemy użyć skórek z pomarańczy.

Morele

1 kg moreli, 1 kg cukru

Twarde, niezupełnie dojrzałe morele należy sparzyć wrzątkiem i obrać ze skórki. Na jeden kilogram moreli bierzemy jeden kilogram cukru i robimy syrop. Do gorącego syropu wrzucamy morele, a gdy raz zagotują się, zostawiamy na drugi dzień. Następnego dnia syrop odlewamy, zagotowujemy do gęstości, zalewamy nim morele, dosmażamy i układamy w słoiki. Dla polepszenia smaku pożądane jest dodanie do tej konfitury kilku kieliszków araku.

Orzechy włoskie

1 kg orzechów, 1,5 kg cukru, 1 cytryna, goździki

Na konfiturę bierzemy orzechy włoskie zielone, gdy dają się bez trudu przeciąć nożem, a jądro jest jeszcze podobne do galaretki. Orzechy więc należy zrywać z drzewa w końcu czerwca lub na początku lipca.

Orzechy nakłuwamy widelcem i moczymy w wodzie przez dzień lub dwa. Robimy syrop z półtora kilograma cukru na jeden kilogram orzechów, wrzucamy do niego orzechy i pozostawiamy je tam przez 24 godziny. Następnie syrop odcedzamy, zagotowujemy go, zalewamy orzechy i smażymy na wolnym ogniu przez 20 minut. Przy końcu smażenia do orzechów pożądane jest dodanie kwasu cytrynowego oraz skórkę otartą z cytryny albo goździki.

Orzechy włoskie w miodzie

(stary przepis)

1 kg obranych orzechów, 1/2 kg miodu

Jądra świeżych włoskich orzechów obrać z wierzchniej skórki, potem wysuszyć w letnim piecu, tak aby były zupełnie kruche, co może nastąpić dopiero po kilkakrotnym włożeniu orzechów do pieca.

Miód-patokę, podgrzać aż do zarumienienia i do gorącego wrzucać stopniowo wysuszone orzechy, mieszając ciągle i dosypując tyle, aby masa stała się gęstawa. Gdy miód zacznie się ścinać, oznacza, że konfitura jest gotowa. Orzechy brać łyżką i układać w kupki na wilgotnym półmisku, a gdy na nim poddeschną, nakładać do słoja

Pomarańcze

1 kg pomarańcz, 1 kg cukru

Cale, nie obierane ze skórki pomarańcze zalewamy wodą gotujemy (zmieniając w czasie gotowania kilkakrotnie wodę), o czasie aż zmiękną i dadzą się przekłuć bez trudu drewnianym.

Teraz pomarańcze wyjmujemy z wody, układamy między siateczkami aby stygły powoli, a gdy ostygną, krajemy je w krążki lub ćwiartki, usuwamy pestki, ważymy i zalewamy lekkim syropem zrobionym z kilograma cukru na kilogram owoców. Następnego dnia syrop odlewamy, gotujemy go aż nieco zgęstnieje, zalewamy nim pomarańcze, dosmażamy, po czym układamy do słoików.

Porzeczki czarne

1 kg czarnych porzeczek, 1 kg cukru

Jagody przebieramy usuwając zielone łodyżki. Robimy syrop i do gorącego wsypujemy jagody. Jagody smażymy wolno by nie stwardniały. Po zagotowaniu syropu z porzeczkami, smażenie przerywamy do następnego dnia, aby jagody dobrze nasiąkły cukrem. Na drugi dzień smażymy jeszcze raz na wolnym ogniu przez 20 minut, wstrząsając od czasu do czasu naczyniem.

Porzeczki czerwone

Porzeczki czerwone i białe smażymy podobnie jak porzeczki czarne, dając tylko nieco więcej cukru, a to w celu zapobieżenia galaretowaceniui przetworu. Porzeczki białe poleca się smażyć nieco krócej, aby nie straciły białego koloru.

Porzeczki w gronkach

Czerwone porzeczki usmażone w gronkach mają ładny wygląd i używane są do przybierania ciast oraz tortów.

Wybieramy duże, ładne gronka i wkładamy w gotujący się syrop. Smażymy ostrożnie, aby jagody nie poodrywały się z gronek. Po 20 minutach smażenia gronka wyjmujemy i układamy w słoiki.

Pigwa

1 kg pigw, 1 kg cukru, kwasek cytrynowy

Niezbyt dojrzałe pigwy obieramy ze skórki, wydrążamy środki i gotujemy w wodzie do miękkości, osączamy na sicie. Na kilogram ugotowanego owocu bierzemy jeden kilogram cukru, robimy syrop, przestudzonym zalewamy pigwy i pozostawiamy na dwa dni. Trzeciego dnia syrop zlewamy, zagotowujemy i znowu zalewamy nim owoce. Następnego dnia zlewamy syrop, zagęszczamy przez gotowanie i wrzącym zalewamy pigwy, dosmażamy i dokwaszamy a po ostudzeniu układamy w słoiki.

Wody, w której gotowaliśmy pigwy, nie wylewamy, ponieważ możemy ją wykorzystać na zrobienie galarety. W tym celu do tej wody, a raczej wywaru, dodajemy skórki i gniazda nasienne, gotujemy, a gdy zmiękną, sok odcedzamy, pod koniec smażenia zakwaszamy, dodajemy na litr soku półtora kilograma cukru i powoli gotujemy. Otrzymamy galaretę o ładnym, pasowym kolorze. Gdy galaretka zaczyna krzepnąć, zlewamy ją do małych słoików dopóki gorąca. Po ostygnięciu słoiki uszczelniamy.

Pomidory zielone

1 kg zielonych pomidorów, 1 kg cukru, 2 cytryny

Jędrne, niezbyt wielkie zielone pomidory wytrzeć do sucha, rozkrawać na ćwiartki, a o ile pomidory są bardzo drobne -- na połówki. Pokrajane pomidory włożyć w głębokie naczynie szklane lub emaliowane, skropić czystym spirytusem i tak pozostawić na noc. Nazajutrz przygotować syrop z kilograma cukru i 300 g gorącej wody i smażyć w nim pomidory na wolnym ogniu dopóki nie staną się przezroczyste. Równocześnie z pomidorami dodać dwie cytryny pozbawione pestek i pokrajane w plasterki. Konfitura ta jest wyborna w smaku i wygląda bardzo ładnie.

Poziomki

1 kg poziomek, 1 kg cukru

Poziomki ogrodowe lub leśne przebieramy i sflukujemy wodą. Gotujemy syrop z kilograma cukru na kilogram owocu i gorącym zalewamy poziomki, zostawiając je tak na 5 godzin. Następnie gotujemy konfiturę na wolnym ogniu, robiąc kilka przerw po każdorazowym zagotowaniu. Smażymy aż poziomki staną się przezroczyste.

Poziomki inaczej

Kilogram świeżych poziomek przesypujemy warstwami cukru (pół kg) na półmisku i zostawiamy na 3—4 godziny. Z pół kilograma cukru i szklanki wody robimy syrop, poziomki z pół kilograma wraz z cukrem i sokiem wsypujemy do syropu i smażymy na mocnym ogniu, często zdejmując naczynie i potrząsając, aby jagody usmażyły się równo. Gdy jagody są przezroczyste, przestajemy smażyć i ostudzone konfitury układamy w słojach.

Renklody

1 kg renklod, 1 kg cukru

Renklody do smażenia bierzemy przed zupełnym ich dojrzewaniem. Owoce nakłuwamy i wkładamy do zimnej wody z dodatkiem odrobiny soli i szczypty ałunu. Na drugi dzień układamy owoce na sicie, aby woda ściekła. Przygotowujemy syrop z kilograma cukru na jeden kilogram owocu i zalewamy nim renklody. Po upływie doby, syrop odcedzamy i nieco wygotowujemy. Do syropu wrzucamy renklody, smażymy, a gdy staną się przezroczyste układamy do słoików i zalewamy syropem.

Róża

1 kg płatków róży, 1,5 kg cukru, kwasek cytrynowy

Do smażenia używamy płatków róży tak zwanej cukrowej. Obcinamy żółte nasady kwiatów i różowe części płatków, wsypujemy do glinianego garnka i ucieramy z niewielką ilością cukru. Dodajemy nieco kwasu cytrynowego, wkładamy do gęstego syropu sporządzonego z półtora kilograma cukru na kilogram róży i smażymy na wolnym ogniu, aż płatki staną się przezroczyste.

Róża na sucho

Na kilogram płatków róży przygotowanych jak na konfiturę bierzemy kilogram cukru i ucieramy, a następnie smażymy na wolnym ogniu stale mieszając aż masa będzie sucha. Na końcu zakwaszamy.

Róża

(stary przepis)

1 kg płatków róży, 2 kg cukru, kwasek cytrynowy

Płatki róży cukrowej po usunięciu z nich żółtych części krajemy w paski i gotujemy w wodzie przez 15 minut. Wodę odle-

wamy, filtrujemy przez muślin i na tym odwarze robimy syrop biorąc na kilogram płatków dwa kilogramy cukru. Syrop nie może być gęsty, gdyż róża długo się smaży. Wkładamy do syropu obgotowane płatki i smażymy. Gdy syrop zgęstnieje, a róża będzie przezroczysta dodać do syropu łyżeczkę kawową kwasu cytrynowego, zagotować, zdjęć naczynie z ognia i różę układać w słoje.

Sliwki

1 kg śliwek, 1 kg cukru

Na konfiturę używamy śliwek tzw. węgierek. Śliwki wycieramy z nalotu, przekrawamy na połowę i wyjmujemy pestki. Na 1 kg śliwek bierzemy kilogram cukru, robimy syrop i ciepłym zalewamy przygotowane owoce. Na drugi dzień syrop odlewamy, raz zagotujemy w nim śliwki i znowu zostawiamy na jeden dzień. Na trzeci dzień smażymy śliwki jak zwykle aż syrop zgęstnieje. Pod koniec smażenia można dodać nieco kwasu cytrynowego.

Sliwki obierane

1 kg śliwek, 1 kg cukru

Niezbyt dojrzałe śliwki dowolnego gatunku wrzucamy małymi partiami do garnka z gotującą się wodą. Garnek nakrywamy pokrywą, odstawiamy z ognia i wyjmując po jednej śliwce i wrzucamy do zimnej wody po zdjęciu skórki. Po obraniu wszystkich śliwek, układamy je na salaterce, zalewamy zimną wodą i pozostawiamy na noc w chłodnym miejscu. Nazajutrz śliwki osączyć, zagotować gęsty syrop, wrzucić do niego śliwki i smażyć, często odstawiając naczynie od ognia i szumując. Gdy piana przestanie pokazywać się, odstawiamy z ognia, studzimy i wkładamy do słoik.

Truskawki

1 kg truskawek, 1 kg cukru

Z truskawek przyrządzamy bardzo smaczną konfiturę i dlatego warto poświęcić nieco trudu, aby konfitura ta nie tylko udała się nam, ale i ładnie wyglądała w słoiku.

Truskawki obieramy z ogonków, płuczemy, odsączamy na sicie i wsypujemy do bardzo gęstego syropu. Na kilogram truskawek bierzemy kilogram cukru, używając do syropu szklanekę

Jagody. Truskawki należy smażyć na wolnym ogniu, tak aby powierzchnia konfitury tylko lekko drżała. Można je smażyć bez przerwy około godziny, ale lepiej po wysypaniu do rondla raz zagotować, rondel odstawić z ognia, a po ostygnięciu smażyć dalej. Gdy syrop zgęstnieje, a truskawki staną się przezroczyste, przerwać smażenie i konfiturę wkładać do słoików.

Na konfiturę nadają się najlepiej truskawki średniej wielkości, jędrne, tak zwane Murzynki lub Hanza, Purpuratka, Africa i Ville de Paris.

Wiśnie

1 kg wisien, 1,5 kg cukru

Na konfitury najbardziej poszukiwane są wiśnie o soku ciemno zabarwionym. Możemy je smażyć z pestkami i bez pestek. Lepszą konfiturę otrzymujemy z wisien drylowanych.

Wiśnie bez pestek zalewamy na parę godzin gorącym syropem sporządzonym ze szklanki wody i półtora kilograma cukru. Po upływie tego czasu, zaczynamy smażenie. Po zagotowaniu konfiturę utrzymujemy w stanie lekkiego wrzenia przez 5 minut i odstawiamy z ognia. Na drugi dzień smażenie kończymy.

Wiśnie inaczej

1 kg wiśni, 1,5 kg cukru

Wiśnie wydrylowane przesypać w słoju warstwami cukru, biorąc na kilogram owoców pół kilograma cukru i zostawić na noc. Na drugi dzień zrobić syrop z 1 kg cukru i szklanki wody, zagotować, zeszumować i w rzucić wiśnie wraz z wytworzonym sokiem. Smażyć na małym ogniu stale szumując.

Winogrona

(stary przepis)

1 kg winogron, 1,5 kg cukru

Na konfitury używamy winogron jeszcze niezupełnie dojrzałych. Wybieramy duże, zdrowe jagody, obrywamy łodyżki. Przebrane jagody należy sparzyć gorącą wodą i natychmiast przelać zimną. Robimy gęsty syrop z półtora kilograma cukru na kilogram winogron i smażymy je tak, jak wszystkie konfitury — z początku na dużym, a potem na wolnym ogniu.

Zurawiny

1,5 kg cukru, 1 kg żurawin

Zurawina zawiera m. in. duże ilości kwasu benzeosowego, dzięki któremu przechowuje się doskonale przez dłuższy czas w stanie świeżym. Najlepsze są żurawiny po pierwszych mrozach.

Żurawiny dają konfiturę ostrą i pikantną w smaku. Wobec tego, że posiadają one dość grubą skórkę i trudno nasiąkają cukrem — po przebraniu należy je sparzyć wrzątkiem i zaraz ostudzić przez włożenie do zimnej wody. W ten sposób spowodujemy pęknięcie skórki. Tak przygotowane jagody wrzucamy do syropu sporządzonego z półtora kilograma cukru na kilogram jagód i smażymy na wolnym ogniu.

Można też żurawin nie parzyć wrzątkiem, a tylko zalać gorącym syropem i odstawić na noc, a potem smażyć jak zwykle na wolnym ogniu. Smak konfitury możemy poprawić przez dodatek obranych gruszek, pokrajanych w kawałki.

SYROPY OWOCOWE

Syropy owocowe są to soki smażone na cukrze z owoców takich, jak maliny, wiśnie, poziomki, jeżyny, czarne jagody, truskawki i żurawiny. Są one utrwalane (65%) dawką cukru.

Nie polecamy stosowania szeroko praktykowanego sposobu uzyskiwania syropów polegającego na przesypywaniu owoców cukrem w słojach lub gąsiorach i wystawianiu ich na słońce. Przy tym sposobie zawarte w owocach witaminy ulegają częściowemu zniszczeniu, owoce tracą aromat, a część cukru nie ulega rozpuszczeniu, opada na dno i nie jest należycie wykorzystana.

Syrop można sporządzić wyciskając sok w zwykły sposób, patrz str. 53. Otrzymany sok klarujemy i dodajemy na litr soku 65 dkg cukru. Sok z cukrem podgrzewamy do temperatury 75° aż cukier zupełnie rozpuści się.

Gorący sok zlewamy do butelek ćwierć- lub półlitrowych, korkujemy i lakujemy. Soki owocowe zawierające 65 procent cukru nie wymagają dodatkowego utrwalania. Przy mniejszej zawartości cukru syropy należy pasteryzować przez 15 minut w temp. 80° (patrz str. 6).

Drugim sposobem otrzymania syropu, to odcedzenie nadmiaru syropu z gotowej konfitury zwłaszcza z malin, truskawek,

ni. Sposób ten najłatwiej można zastosować przy wyrobie konfitur według starych przepisów, gdyż zużywa się dużą ilość cukru w stosunku do owoców.

KONFITURY SUCHE

Konfitury suche, owoce glazurowane i cykaty są to owoce smażone w syropie z cukru, a następnie wyjęte z syropu i prasowane w ten sposób, aby na ich powierzchni utworzyła się cienka, krystaliczna warstwa. Do przygotowywania cykat używa się również dyni i skórek kawona (arbuza).

Początkowo smażymy owoce tak jak na konfitury zwykłe, wielokrotnym dosmażaniem, dalej postępujemy następująco:

Mając zamiar otrzymać owoce glazurowane, usmażoną konfiturę wyjmujemy z syropu, układamy na sita i osuszamy. W wyniku osuszania na powierzchni owocu tworzy się cienka skórka (glazura).

Przy wyrobie cykat powierzchnię wydobytych z syropu usmażonych owoców poddajemy kandyzowaniu w ten sposób, że owoce przetrzymujemy przez 10 do 20 godzin w przesyconym syropie cukrowym w temperaturze 35—40°. Następnie wyjęte owoce nieco podsuszamy dla uformowania na nich skórki.

Inny sposób, zwany „tirażowaniem“. Usmażone już owoce zanurza się na krótki czas do gorącego przesyconego syropu cukrowego zawierającego drobne kryształki cukru. Po lekkim podsuszeniu wyjętych z syropu owoców, na powierzchni ich utworzy się cienka, krystaliczna skórka.

Konfitury suche, zwane też „kijowskimi“, robi się w ten sposób, że usmażone owoce odsącza się od syropu, obsypuje cukrem zwykłym (kryształem) lub pudrem, a następnie podsusza.

Wszystkie te trzy rodzaje owoców często noszą wspólną nazwę: „cykat“ i stosowane są do przybierania tortów i ciastek.

Jabłka lub gruszki

1 kg jabłek lub gruszek obieramy ze skórki, usuwamy gniazdko nasienne, krajemy na podłużne kawałki i wkładamy do gorącego syropu, z 3 szklanek wody i $\frac{3}{4}$ kg cukru (gruszki uprzednio gotujemy). Gotujemy owoce aż staną się przezroczyste, następnie wyjmujemy z syropu, układamy na półmisku, posypujemy cukrem i wstawiamy na noc do piekarnika.

Na drugi dzień owoce odwracamy, posypujemy cukrem i znowu osuszamy. Gdy są już suche, układamy w słoju przesypane cukrem. W tym samym syropie smażymy dalsze owoce.

Orzechy zielone

Zielone włoskie orzechy usmażone na konfiturę nadziewamy pojedynczo na wykałaczki i maczamy w syropie zagotowanym wedle potocznego określenia „do łamanego”. Czy syrop nasz już osiągnął wymaganą gęstość wypróbujemy w następujący sposób: zwilżone w zimnej wodzie drewno maczamy w syropie, a następnie w zimnej wodzie. Gdy niteczka syropu łamie się — syrop jest gotowy do kandyzowania.

Każdy zanurzony orzech szybko obracamy na wykałaczce, aż zupełnie zastygnie, następnie układamy na półmisku, tak żeby orzechy nie stykały się z sobą. Sam półmisek można lekko nasmarować oliwą, aby orzechy nie lepiły się do niego. Gotowe orzechy po obeschnięciu składamy do słoja i zamykamy.

Róża

1 kg płatków róży, 2 kg cukru, kwasek cytrynowy

Kilogram oczyszczonych płatków róży cukrowej parzymy zalewając wrzącą wodą i ucieramy partiami razem w donicy. Utartą masę mieszamy z kwaskiem cytrynowym i smażymy na wolnym ogniu. Z usmażonej masy robimy gałki, otaczając je cukrem-pudrem, a gdy podeschną wkładamy do słoja. Można zostawić masę bez robienia z niej gałek i używać do przekładania ciastek. W ten sposób możemy zrobić suchą konfiturę z kwiatów fiołków.

Róża bez smażenia

Płatki róży cukrowej obrane z żółtych części po sparzeniu zakwaszoną wodą przekładamy w słoju warstwami miążskiego cukru ubijając dość mocno.

Tak przechowana róża zachowuje nie tylko smak, ale i zapach i dlatego nadaje się do wykwinnych ciast.

Skórka pomarańczowa

Zdjęte z pomarańczy skórki wraz z białym miąższem gotujemy na miękko w wodzie, którą kilkakrotnie zmieniamy zale-

jąc zawsze świeżą wodą gotujące się skórki. Gdy zmiękną, wyciągamy z wody, wykładamy na serwetę i odsączamy od wody. Przygotowujemy gęsty syrop, wrzucamy do niego skórki i smażymy na wolnym ogniu niezbyt długo, aby nie zardniały. Po usmażeniu wyjmujemy z syropu, posypujemy cukrem i pozwalamy im przeschnąć.

Usmażone skórki można wkładać do słoja na sucho lub zalać syropem.

Śliwki w cukrze

(stary przepis)

1 kg śliwek, 1 kg cukru

Śliwki obieramy z nalotu, wyjmujemy pestki, zalewamy ciepłym syropem i zostawiamy tak na dobę. Na drugi dzień przetworzymy syrop i znowu zalewamy nim śliwki. Powtarzamy to jeszcze raz, a na czwarty dzień wrzucamy śliwki na przestygnięty syrop — raz zagotowujemy, wyjmujemy z syropu, układamy na blachy, posypujemy grubo cukrem i obsuszamy w letnim piecu.

DZEMY

Dżemem, z angielskiego „Jam“, nazywamy całe owoce lub kawałki owoców zawieszane w półskrzepłej galarecie, względnie marmoladzie.

Dżem zajmuje więc pośrednie miejsce pomiędzy konfiturą, marmoladą. Do sporządzania dżemów używamy wszystkich owoców, przede wszystkim zaś owoców zawierających dużo pektyny. Pektyną nazywamy naturalną substancję galaretującą owocach. Najwięcej zawierają jej biała część skórek pomarańczy i cytryn, czarne porzeczki, suszone skórki jablek, pigwy, czerwone porzeczki, pomarańcze, brusznice, żurawiny i czarne porzeczki.

Pektyna dobrze przechowuje się w suszu, dlatego możemy przygotować sobie jej zapas na późniejsze potrzeby. Robimy to w ten sposób, że w lecie zachowujemy obierzyny z jablek i ich nasionka nasienne i suszymy. Rozgotowane i przecedzone obierzyny (wywar) dodajemy do przetworów owocowych lub warzywnych, aby otrzymać skrzepłe przetwory. Obierzyny suszymy w temperaturze 60—70°.

Przygotowując dżem z owoców ziarnkowych, obieramy je, usuwamy gniazda nasienne, łodyżki, kielichy oraz pestki.

Większe owoce krajemy na kawałki. Z owoców pestkowych usuwamy łądźki i pestki — większe krajemy na kawałki. Z owoców jagodowych usuwamy łądźki i listki.

Przygotowane w ten sposób owoce i jagody blanszujemy. **Blanszowanie** jest to krótkie poddanie surowca działaniu gorącej wody lub pary. Owoce blanszowane lepiej zachowują kolor i łatwiej nasiąkają syropem. Poleca się zwłaszcza blanszowanie w niewielkiej ilości wody porzeczek, borówek i żurawin. Owoców miękkich (maliny, poziomki, truskawki itp.) nie blanszujemy, lecz od razu gotujemy w syropie. W celu uniknięcia zniszczenia pektyny gotowanie dżemu powinno odbywać się jednorazowo i w krótkim czasie. Dżem podczas gotowania mieszamy (inaczej niż przy konfiturach), aby spowodować rozgotowanie się pewnej ilości owoców. Zakończenie gotowania poznajemy po tym, że parę kropel gotującej się masy spuszczone na zimne naczynie szklane. Jeżeli kropla się nie rozplywa, a zastryga — dżem jest gotowy.

Dżem z agrestu

1 kg agrestu, 1/2 kg cukru

Używamy agrestu dojrzałego. Na 1 kilogram bierzemy 50—60 dkg cukru, sporządzając syrop ze szklanki wody. Owoce wrzucamy do syropu i smażymy.

Dżem z brusznice

1 kg brusznice, 1/2 kg jabłek kwaskowatych, 1/2 kg gruszek

Jabłka i gruszki obieramy i krajemy na kawałki. Sporządzamy syrop z jednego kilograma cukru, wrzucamy na syrop najpierw gruszki, a gdy zmiękną, jabłka i brusznice. Gotujemy do chwili, gdy owoce opadną na dno, a sok zacznie krzepnąć na zimnym talerzyku.

Dżem brzoskwiński

1 kg brzoskwiń, 3/4 kg cukru

Z kilograma brzoskwiń wybieramy pół kilograma brzoskwiń bardziej dojrzałych i rozgotowujemy na miążgę. Pozostałe pół kilograma krajemy na ćwiartki. Brzoskwinie należy obrać ze skórki.

Robimy syrop z 3/4 kilograma cukru i do gorącego wrzucamy miążgę i kawałki owoców po czym gotujemy jak zwykle.

Dżem cytrynowy

1 kg cytryn, 1 kg cukru

Kilogram cytryn bez skórek krajemy na plasterki, gotujemy parę minut i przecieramy przez sito, aby oddzielić pestki. Skórki gotujemy w wodzie parokrotnie ją zmieniając, aż zmiękną. Skórki i przetartą masę wkładamy do syropu sporządzonego z jednego kilograma cukru i 500 g wody i gotujemy aż do zgęstnienia.

Dżem z czarnych jagód

1 kg czarnych jagód, 1/2 kg cukru

Bierzemy kilogram czarnych jagód, połowę miazdźmy, na całość wsypujemy pół kilograma cukru i zostawiamy na noc. Na drugi dzień całość stawiamy na ogniu i gotujemy bez dodawania wody.

Dżem z jabłek

1/2 kg jabłek słodkich, 1/2 kg jabłek kwaśnych, 3/4 kg cukru

Pół kilograma słodkich jabłek obieramy i krajemy w kostkę, drugie pół kilograma jabłek kwaśnych krajemy wraz ze skórką na kawałki. Te ostatnie rozgotowujemy w niewielkiej ilości wody i przecieramy przez sito. Z powstałego podczas gotowania soku robimy syrop z 3/4 kilograma cukru, dodajemy przetarte jabłka słodkie, a następnie gotujemy na silnym ogniu aż masa stanie się przezroczysta.

Dżem jabłkowo-śliwkowy

1 kg jabłek, 1 kg śliwek, 3/4 kg cukru

Na 1 kg jabłek bierzemy 1 kg śliwek i 1 kg cukru. Gdy jabłka i śliwki były słodkie, wystarczy 3/4 kg cukru. Jabłka obieramy, ze śliwek usuwamy pestki, krajemy i gotujemy w syropie.

Dżem jabłkowo-pomidorowy

1 kg jabłek, 1 kg zielonych pomidorów, 1 kg cukru, goździki

Jeden kilogram jabłek kompotowych obieramy, krajemy w ćwiartki, usuwamy gniazdo nasienne wraz z pestkami, dodajemy kilogram cukru i gotujemy, mieszając aż jabłka się rozgotują. Skórki z jabłek i gniazdo nasienne gotujemy osobno

z kilkoma goździkami przez pół godziny. Następnie precedzamy wywar i dodajemy do jabłek. Kilogram zielonych pomidorów krajemy w krążki, dodajemy do jabłek i smażymy razem aż zmiękną. Dla zapachu można zamiast goździków użyć skórki cytrynowej.

Dżem z jeżyn

1 kg jeżyn, 60 dkg cukru

Przebrane jeżyny przesypujemy cukrem, biorąc 60 dkg cukru na kilogram jeżyn i pozostawiamy na noc aby puściły sok. Na drugi dzień jeżyny gotujemy we własnym soku.

Dżem malinowy

1 kg malin, 1/2 kg cukru, 1/2 szklanki soku porzeczek

Kilogram malin przesypujemy pół kilogramem cukru i zostawiamy na noc, aby puściły sok. Na drugi dzień gotujemy. Jeżeli maliny są zupełnie dojrzałe poleca się dodać do nich 1/2 szklanki soku z czerwonych porzeczek.

Dżem z porzeczek

1 kg porzeczek, 1 kg cukru

Porzeczki czerwone (lub zmieszane z białymi) myjemy i wybieramy. Pół kilograma rozgotowujemy na miążgę z niewielką ilością wody i rozcieramy przez sito. Do przecieru dodajemy kilogram cukru i na gorący wrzucamy drugie pół kilograma porzeczek (całych) i gotujemy aż masa zacznie krzepnąć.

Dżem z czarnych porzeczek

1 kg czarnych porzeczek, 3/4 kg cukru

Robimy syrop z 3/4 kilograma cukru i szklanki wody. Do gotującego się syropu wrzucamy kilogram czarnych porzeczek i gotujemy do krzepnięcia. Po pierwszym zagotowaniu jagód w syropie lepiej zrobić przerwę, aby jagody nie stwardniały.

Dżem pomarańczowy

2 kg pomarańcz, 1 kg cukru

Z pomarańcz obieramy skórkę. Miąższ dzielimy na części, usuwając białe włókna i wyciskamy zeń sok. Ze skórek zdej-

mujemy wierzchnią aromatyczną warstwę, resztę skórki (białego koloru) krajemy na drobne kawałeczki i gotujemy w wodzie przez pół godziny. Następnie wywar odcedzamy, dodajemy do niego cukru i robimy syrop. Jedną trzecią wierzchniej aromatycznej warstwy skórki pokrajanej na kawałki gotujemy oddzielnie w słabym syropie aż zmięknie. Pozostałą aromatyczną skórkę suszymy — przyda się nam ona do wódek lub kompotów. Do syropu sporządzonego z cukru i wywaru z białej warstwy skórek wsypujemy ugotowane do miękkości skórki aromatyczne, a po 20 minutach — wyciśnięty sok. Teraz całość gotujemy tak długo aż kropla masy zacznie krzepnąć na zimnym talerzyku.

Na kilogram soku dajemy kilogram cukru. Można też dodać do soku pomarańczy pół na pół soku z jabłek. Sok z jabłek nie obniży wartości smakowych dżemu.

Dżem orzechowy *)

(witaminowy)

*1/2 litra soku z jabłek, 1/2 kg zielonych orzechów włoskich,
1/2 kg cukru*

Do emaliowanego lub aluminiowego garnka wlewamy 1/2 l soku jabłkowego. Może to być sok wyciśnięty z rozgotowanych w małej ilości wody jabłek przedwcześnie opadłych z drzew.

Sok ten zagotowujemy i w trakcie wrzenia krajemy bezpośrednio do niego pół kilograma świeżych, zielonych orzechów włoskich wraz z łupinami. Orzechy muszą być młode, zerwane z drzewa zanim ich skorupki stwardnieją.

Sok jabłkowy z pokrajanymi cienko orzechami gotujemy na wolnym ogniu przez 20—30 minut, następnie dosypujemy pół kilograma cukru i gotujemy dalej, aż dżem zageęsi się do tego stopnia, że zaczyna krzepnąć, gdy położymy trochę masy na zimnym spodku. Teraz przerywamy gotowanie i możemy składować dżem do słoje. Smak tego dżemu jest nieco gorzkawy.

Dżem śliwkowy

1 kg śliwek, 1/2 kg cukru

Śliwki różnych gatunków nadają się doskonale na dżemy. Należy je umyć, sparzyć i obrać ze skórki i usunąć pestki (śliwki węgierki kraje się). Dżem robi się bez dodawania wody,

*) Wg F. N. Howes'a z londyńskiego ogrodu botanicznego — „Problemy Nr 11” — 1955.

przesypując śliwki po wyjęciu z nich pestek cukrem i pozostawiając tak przez parę godzin — puszczą wówczas dużo soku. Na kilogram śliwek wystarczy pół kilograma cukru.

Dżem truskawkowy

1 kg truskawek, 1 szklanka soku agrestowego, 1 kg cukru

Sporządzenie dżemu truskawkowego jest łatwe. Możemy użyć truskawek drobnych, dojrzałych tzw. drugiego wyboru, a przez to znacznie tańszych. Splukujemy je wodą, większe owoce wybieramy i odkładamy, drobniejsze miążdżymy drewnianą łyżką, zasypujemy cukrem i dodajemy do nich wybrane uprzednio całe truskawki. Gdy po paru godzinach puszczą sok, smażymy na silnym ogniu, mieszając łyżką i szumując. Do słoików wkładamy na gorąco.

Najlepszym dżemem jest dżem galaretowaty. Ponieważ truskawki, nie zawierają dostatecznych ilości pektyny, dodajemy do truskawek soku z agrestu lub z porzeczek. Niezbyt dojrzały agrest gotujemy z niewielką ilością wody, a po rozgotowaniu odcedzamy. Do soku tego dodajemy szklankę cukru na szklankę soku. Dodatek soku z agrestu bardzo podnosi smak dżemu i powoduje jego zgalaretowacenie. Do dżemu truskawkowego bierzemy $\frac{3}{4}$ kilograma cukru na kilogram owoców.

Zamiast soku z agrestu możemy dodać soku z czerwonych porzeczek, względnie soku z jabłek, nawet niezbyt dojrzałych.

Dżem z truskawek i rabarbaru

1 kg truskawek, 1 kg rabarbaru, $\frac{1}{4}$ kg cukru

Kilo truskawek posypać cukrem i zagrzać, aby puściły sok, który możemy odlać i użyć do innych celów. Rabarbar (jeden kilogram) pokrajać nie obierając, gotować bez wody i przetrzeć przez sito. Miazgę z truskawek zmieszać z miazgą z rabarbaru, dodać półtora kilograma cukru i gotować mieszając. Do słoików wkładać dżem gorący.

Dżem truskawkowo-poziomkowy

$\frac{1}{2}$ kg jabłek, $\frac{1}{2}$ kg poziomek, $\frac{1}{2}$ kg truskawek

Przecier z pół kilograma jabłek zagęścić z kilogramem cukru do połowy pierwotnej objętości. Na wrzący syrop wrzucić po pół kilograma całych poziomek i truskawek i smażyć z przerwami, aby nie rozgotować całych owoców.

WYTWORY OWOCOWE UTRWALANE ZAGĘSZCZENIEM BEZ CUKRU I Z CUKREM

POWIDŁA

Powidła to przecier z owoców, silnie zagęszczony przez gotowanie bez dodatku cukru, względnie z niewielką ilością cukru.

Powidła z wyglądu są podobne do półskrzepłej marmolady, nadającej się do smarowania chleba, do naleśników i ciast.

Najlepiej na powidła nadają się śliwki węgierki, aromatyczne jabłka, a więc owoce zawierające dużo pektyny i odznaczające się silnym aromatem. Gruszki mogą być tylko dodatkiem do innych owoców.

Na powidła używa się owoców gdy mają one największą zawartość cukru. Masę rozgotowaną zagęszcza się w płaskich naczyniach przez gotowanie, aż do chwili, gdy powidła zaczną odstawać od łyżki. Pod koniec gotowania próbujemy czy powidła są dość słodkie. Jeżeli dodajemy cukier, to masę należy jeszcze dosmażyć.

Dostatecznie zagęszczone powidła nakładamy na gorąco do garnków kamiennych i zapiekamy w gorącym piekarniku. Po ostygnięciu zabezpieczamy garnek papierem pergaminowym i obwiązujemy sznurkiem.

Powidła ze śliwek

1 kg śliwek, 20 dkg cukru

Śliwki przepoławiamy, wyjmujemy pestki i gotujemy w rondlu bez dodawania wody, najlepiej w gorącym piekarniku. Pożądane jest smażyć powidel z przerwami — przez dwa, trzy dni aż do czasu, gdy masa zacznie odstawać od łyżki. Pod koniec dodajemy około 20 dkg cukru. Gorące wkładać do słoików lub garnków kamiennych i wstawić do piekarnika, aby na powierzchni zapiekła się skorupka chroniąca powidła przed pleśnią.

Borówki czerwone

1 kg borówek, 1/4 kg jabłek, 1/4 kg cukru

Borówki przebrać i umyć pod strumieniem wody. Wsypać do rondla, na dnie którego znajduje się nieco wody. Można też nie dolewać wody, a część borówek zmiażdżyć w misce drewnianym tłuczkiem. Gotować aż do otrzymania połowy pierwotnej objętości owocu. Na każdy kilogram borówek dodaje się około ćwierć kilograma cukru. Zwykle do borówek dodaje się upieczone i przetarte jabłka względnie gruszki albo jabłka i gruszki — razem ćwierć kilograma na kilogram borówek.

Z uwagi na to, że borówki zawierają duże ilości kwasu benzoowego, nie należy ich specjalnie utrzymywać, gdyż nie psują się łatwo przy przechowaniu.

Powidła z wiśni

1 kg wiśni, 20 dkg cukru

Na powidła bierzemy wiśnie odmian dużych i słodkich. Wiśnie wydrylować i gotować do otrzymania 1/3 pierwotnej objętości. Pod koniec dodać 20 deka cukru i zagęścić aż powidła zaczną odstawać od brzegów naczynia. Wkładać gorące do słoików.

Powidła z owoców róży

(witaminowe)

1 kg oczyszczonych owoców róży, 1/4 kg cukru

Przerobowi na powidła poddajemy owoce świeże, zupełnie dojrzałe, twarde, zebrane jeszcze przed przymrozkami. Zebrane owoce przepoławiamy i usuwamy zawarte wewnątrz nasionka okryte drobnymi włoskami. Owoce płuczemy w wodzie, aby usunąć resztki włosków i czyste przepuszczamy przez maszynkę do mięsa z drobną siatką. Otrzymaną masę z niewielką ilością wody rozgotowujemy, dodając na kilogram ćwierć kilograma cukru. Gotowe powidła najlepiej jest nakładać do szklanek i zaraz zalać pechem.

MARMOLADY

Marmoladę robi się z przecierów owocowych i jagodowych oraz cukru. Odróżniamy dwa rodzaje marmolady — mazistą, nadającą się do smarowania pieczywa i marmoladę skrępiłą, zachowującą swój kształt i dającą się krajać.

Marmoladę można również robić z owoców suszonych. Suszone owoce należy wymyć w chłodnej wodzie i moczyć przez 24 godziny, aby napęczniały. Ilość wody potrzebnej do napęcznienia suszu wynosi mniej więcej tyle, ile zawiera jej owoc w stanie świeżym. I tak — na susz ze śliwek bierze się półtora litra wody na kilogram suszu; dla moreli — 3 litry; dla jabłek — półtora litra itp. Napęczniałe owoce gotujemy przez godzinę w tej samej wodzie, w której były moczone i przecieramy w stanie gorącym. Przecier gotujemy z dodatkiem cukru.

Z uwagi na rodzaj owoców odróżniamy marmolady jedno- i wieloowocowe. Podstawowym surowcem do wyrobu marmolad są jabłka, gruszki, porzeczki czerwone i białe oraz czarne jagody. Szlachetniejsze gatunki marmolad robimy z agrestu, malin, moreli wiśni, borówek, jeżyn, czarnych porzeczek i truskawek.

Owoce, użyte do marmolady nie muszą być pierwszej jakości, można więc użyć jabłek ze spadów, owoce uszkodzone i nadbite. Nie wolno używać owoców nadpsutych.

Do marmolad twardych bierzemy zasadniczo pół kilograma cukru na kilogram owoców, do marmolad mazistych — 30 deka cukru na kilogram owoców.

Przystępując do wyrobu marmolady owoce myjemy, usuwamy szypułki, pestki, miejsca nadgniłe i robaczywe. Owoce twarde krajemy na części. Skórki z jabłek nie obieramy. Owoce miękkie rozgniatamy. Tak przygotowane owoce rozgotowujemy na miazgę w dużym rondlu skrapiając dno wodą.

Rozgotowane owoce przecieramy i przecier gotujemy na marmoladę. Najlepsze są naczynia płaskie. Najpierw gotujemy sam przecier aż jego objętość zmniejszy się mniej więcej do połowy. Cukier dodajemy stopniowo pod koniec gotowania aby uniknąć przypalania i pociemnienia marmolady oraz smaku karmelu w gotowym produkcie. Gotowa marmolada powinna tworzyć jednolitą masę, która po ostygnięciu staje się dostatecznie gęsta i pokrywa się wierzchu błoną.

Czy marmolada jest gotowa możemy przekonać się kilkoma sposobami. Jeden z nich, to opuszczenie kilku kropel na zimny spodek — jeżeli krople nie rozplývają się, lecz krzepną i można je zebrać w całości nożem — marmolada jest gotowa.

Możemy również posmarować szklaną tabliczkę cienką warstwą marmolady i ochłodzić. Jeżeli po przesunięciu palcem na warstwie marmolady pozostanie trwała bruzda — gotowanie można zakończyć.

Trzeci wreszcie sposób to opuszczenie paru kropli masy na bibułę. Jeżeli naokoło kropli na bibule nie tworzą się ciemne plamy od podplywającego soku — gotowanie można przerwać.

Gotową marmoladę zlewa się na gorąco do słoików a po ostygnięciu obciąża celofanem. Na powierzchni można położyć krążek pergaminu zmoczony w spirytusie dla ochrony przed pleśnią. Jeżeli mamy piekarnik lub piec chlebowy, słoje z marmoladą można wstawić do pieca, aby na powierzchni utworzyła się twarda skorupka chroniąca przed pleśnieniem.

Do wyrobu marmolady twardej bierzemy w zasadzie pół kilograma cukru, pół kilograma przecieru z owoców zawierających duże ilości pektyny (jabłka, agrest, mieszanka z porzeczkami) oraz pół kilograma przecierów z innych owoców nadających marmoladzie pożądaný smak, kolor i zapach.

Do wyrobu marmolady miękkiej bierzemy te same ilości przecierów, dodajemy tylko mniej cukru — około 30 deka.

Agrest

1 kg agrestu, 1/2 kg cukru

Kilogram dojrzałego agrestu oczyścić z szypulek, wypłukać, zemić w maszynce. Otrzymaną masę zagotować, dodać pół kilograma cukru i wysmażyć. Dobrze wysmażoną gęstą marmoladę (gdy próba krzepnie po ostygnięciu) wkładać do słoików.

Borówki czerwone

1/2 kg gruszek, 1/2 kg jabłek, 2 kg borówek, 85 dkg cukru

Pół kilograma gruszek pokrajać, dodać 10 deka cukru i ugotować w syropie. Taką samą ilość jabłek obgotować. Owoce odcedzić. Dwa kilogramy borówek zmiażdżyć i smażyć z dodatkiem 3/4 kilograma cukru. Gdy borówki zmiękną dodać ugotowane jabłka i gruszki i wysmażyć. Wkładać na gorąco do słoików.

Dynia

*1 kg dyni, 50 dkg cukru, skórka pomarańczowa,
2 g kwasu cytrynowego*

Marmoladę z dyni można używać do przekładania ciast lub tortów. Kilogram dojrzałej dyni obieramy ze skórki i wyjmujemy pestki. Miąższ pokrajać na kawałki, zalać zimną wodą

i gotować powoli i ostrożnie. Następnie odlać wodę i dodać 35 deka cukru, nieco skórki pomarańczowej oraz kwas cytrynowy. Smażyć aż zgęstnieje.

Dynia ze śliwkami

*1 kg dyni, 1/2 kg śliwek, 50 dkg cukru,
1 g kwasu cytrynowego*

Dynię obrać, pokrajać w kostkę, odrzucić miąższ i pestki. Na kilogram dyni dodać pół kilograma śliwek i rozgotować z niewielką ilością wody. Masę przetrzeć przez sito, wsypać 35 dkg cukru i smażyć. Pod koniec dodać smażoną skórkę pomarańczową i kwas cytrynowy.

Jabłka

(stary przepis)

1 kg jabłek, 1/2 kg cukru

Nie obrane jabłka pokrajać i dusić pod przykryciem z niewielką ilością wody aż się rozgotują. Następnie przetrzeć przez sito, dodać pół kilograma cukru na kilogram miążgi i smażyć stale mieszając. Można też jabłek nie przecierać, lecz w tym przypadku należy je obrać i usunąć gniazdo nasienne z pestkami.

Jabłka

1 kg jabłek, 1/2 kg cukru, laska cynamonowa

Kilogram kwaśnych jabłek pokrajać ze skórką, skropić wodą, rozgotować. Masę przetrzeć przez sito, dodać pół kilograma cukru, pod koniec można dodać do smaku skórkę pomarańczową, cynamon lub skórkę cytrynowej.

Gruszki

1 kg gruszek, 1/2 kg śliwek, 3/4 kg cukru

Marmolady z samych gruszek się nie robi, gdyż miałyby mdły smak. Gruszki mieszamy z jabłkami lub śliwkami, biorąc na kilogram gruszek pół kilograma śliwek i 3/4 kilograma cukru. Przygotowujemy jak marmoladę z jabłek.

Marchew

1 kg marchwi, 50 dkg cukru, kwasek cytrynowy

Marmolada z marchwi używana jest do chleba, naleśników. Przypomina ona nieco w smaku marmoladę morelową, używa się jednak głównie dla zabarwienia.

Marchew należy oczyścić, ugotować i przepuścić przez maszynkę do mięsa. Na kilogram masy dodajemy $\frac{1}{2}$ kilograma cukru, kwasek cytrynowy i smażymy na wolnym ogniu aż do zgęstnienia. Wkładać na gorąco do słoja.

Morele

1kg moreli, 50 dkg cukru

Kilogram moreli obrać ze skórki, pokrajać na kawałki, odrzucić pestki i wrzucić na gorący syrop sporządzony z $\frac{1}{4}$ litra wody i 35 deka cukru. Gotować aż utworzy się przezroczysta masa. W ten sam sposób smażymy marmoladę z brzoskwiń lub renklod.

Marmolada mieszana

*1 kg gruszek, 1 kg śliwek, 1 kg jabłek,
1 kg pomidorów, 1 kg borówek, 2 kg cukru*

Bierze się po jednym kilogramie gruszek, śliwek, jabłek, pomidorów i borówek czerwonych. Owoce obrać, pokrajać i dusić we własnym soku aż zgęstnieje. Dodać dwa kilogramy cukru i smażyc. Jeżeli owoców nie obieramy, masę trzeba przetrzeć przez sito.

Pomarańcze

Kilogram pomarańcz obrać, wyjąć pestki. Skórkę gotować w wodzie (którą należy zmieniać parokrotnie), aż zupełnie zmięknie.

Pomarańcze i ugotowane skórki przepuścić przez maszynkę, wymieszać z $\frac{3}{4}$ kilograma cukru i smażyc, stale mieszając. Pod koniec gotowania dodać sok z dwóch cytryn.

Rabarbar

1 kg rabarbaru, $\frac{1}{2}$ kg cukru, skórka cytrynowa

Kilogram rabarbaru oczyścić, pokrajać na kawałki, rozgotować w niewielkiej ilości wody. Gdy zmięknie, przetrzeć przez sito, dodać pół kilograma cukru, nieco skórki cytrynowej i smażyc aż zgęstnieje.

Porzeczki z malinami

1 kg malin, 1 kg porzeczek, 1 kg cukru

Maliny (najlepiej leśne) i porzeczki przetrzeć przez sito i wygotować do połowy. Do przecieru dodać cukier i smażyć powoli na wolnym ogniu, stale mieszając. Marmolada jest gotowa, gdy zacznie kawałkami spadać z łyżki.

GALARETKI

Galaretką owocową nazywamy skrzepły produkt otrzymany przez gotowanie mocno ocukrzzonego soku. Galaretki mogą być jednoowocowe lub wielowocowe. Poza tym w galaretkach mogą się znajdować kawałki owoców lub całe owoce. Galaretką wyjęta z naczynia powinna zachowywać swój kształt, lecz jednocześnie musi być dość miękka, dać się krajać bez przylepiania się do noża, zachować smak i aromat właściwy dla danego rodzaju owocu, być przejrzystą i mieć ładne zabarwienie.

Galaretki robimy z soków owocowych zawierających odpowiednią ilość ciał galaretujących (pektyn) oraz kwasów nadających orzeźwiający smak. Do takich owoców zaliczamy czerwone i czarne porzeczki, jabłka, agrest, borówki, maliny, wiśnie, jeżyny, pomarańcze i cytryny. Do malin, truskawek i poziomek, z uwagi na niedostateczną zawartość w nich pektyny, dodajemy zagęszczony sok z agrestu, porzeczek lub jabłek.

Same żurawiny ze względu na nadmierną kwasowość i cierpkość na galaretki niezbyt się nadają, mogą one natomiast być dodatkiem do innych owoców, którym dodają kwaskowatego smaku cenionego w galaretkach.

Wyrób galaretek rozpoczynamy od przebrania i płukania owoców. Owoce twarde myjemy, wycinamy części nadgniłe, kроеmy razem ze skórką na kawałki i gotujemy pół godziny dodając $\frac{3}{4}$ litra wody na kilogram owocu. Owoce miękkie po przebraniu płuczemy w wodzie i albo dodajemy szklankę wody na kilogram owoców, albo, gdy owoce są soczyste — wody nie dodajemy wcale, a gotujemy je po zmiążdżeniu we własnym soku przez 3 minuty.

Następnie sok wyciskamy, cedzimy przez sito albo rzadkie płótno. Pozostałe części owoców po odcedzeniu możemy zużyć do wyrobu marmolady.

Otrzymany w ten sposób sok wlewamy do naczynia i gotujemy z cukrem, dając od $\frac{3}{4}$ do $\frac{1}{2}$ kilograma cukru na jeden litr soku.

Gotowanie nie powinno w zasadzie trwać zbyt długo, gdyż powoduje ono wówczas nie tylko stratę aromatu i zmianę barwy, ale przede wszystkim rozkład pektyny, co pociąga za sobą w następstwie trudność krzepnięcia galaretki. Sok z owoców zawierających większe ilości pektyn należy gotować krócej niż sok o słabszej właściwości galaretującej.

Do soku z owoców mało kwaśnych (niektóre rodzaje jabłek, truskawki, maliny) dodajemy sok z owoców o większej zawartości kwasu (np. z żurawin, berberysu, cytryn). Możemy też dodać kwasu cytrynowego w ilości 1 gram na kilogram galaretki.

Koniec gotowania galaretki określamy za pomocą próby polegającej na opuszczeniu kropli soku na zimny talerz. Jeżeli kropla rozplywa się — trzeba gotować dalej, gdy kropla zachowuje swój kształt, należy gotowanie przerwać. Inny sposób sprawdzania polecany przez gospodynie, polega na tym, że do soku w rondlu wkładamy patyczek i zaznaczamy na nim poziom płynu.

Następnie wsypujemy cukier i gotujemy. Gdy poziom gotowanej galaretki osiągnie pierwotnie oznaczony poziom — galaretka jest gotowa.

Gotowe galaretki wlewamy na gorąco do naczyń lub słoików. Do przechowywania galaretek najpraktyczniej jest używać szklanek po musztardzie, względnie małych słoików — ćwierć- i pół-litrowych.

Galaretka z jabłek

1 $\frac{1}{2}$ kg jabłek, $\frac{1}{2}$ kg cukru

Galaretkę z jabłek możemy sporządzić w różnych kolorach. Zależy to od gatunku jabłek. Dobierając odpowiednie gatunki możemy otrzymać galaretkę blad różową, koloru morelowego i barwie czerwonej.

Jabłka (nie obierając) krajemy na ćwiartki, zalewamy taką ilością wody, aby je pokryła, rozgotowujemy i cedzimy przez worek z rzadkiego płótna. Sok wlewamy do garnka, odmierzamy na patyczku jego poziom, wsypujemy cukier i gotujemy. Gdy poziom soku osiągnie poziom odmierzony uprzednio, zlewamy go do wygrzanych słoików i studzimy w zimnej wodzie. Aby galaretka zachowała jaśniejszy kolor, sok najpierw nieco

wygotowujemy bez cukru i dopiero gdy sok odparuje do połowy, wsypujemy cukier, ponieważ cukier długo gotując się z sokiem, karmelizuje i przyciemnia kolor galaretki.

Galaretka malinowa

1 kg malin, $\frac{3}{4}$ kg cukru

Kilogram malin, najlepiej leśnych z uwagi na aromat, wsypać do garnka i przesypać 75 dkg cukru. Po paru godzinach, gdy puszcza sok wstawić na silny ogień. Po jednorazowym dobrym zagotowaniu zestawić z ognia na 5 minut, następnie znowu postawić na ogniu i zagotować i znów odstawić. Sok odcedzić przez worek z gęstego płótna i gotować, próbując czy twardnieje na zimnym talerzu. Wtedy gotowanie przerwać.

Galaretka malinowo-porzeczkowa

$\frac{3}{4}$ kg malin, $\frac{3}{4}$ kg porzeczek, $\frac{3}{4}$ kg cukru

Maliny i porzeczki przebrać i w równych ilościach wsypać do kamiennego garnka, na dnie którego znajdować się powinno kilka łyżeczek wody. Garnek z jagodami wstawić do ciepłego pieca na tak długo aż puszcza sok. Następnie sok odcedzić i dodać cukier. Po rozpuszczeniu się cukru w soku gotujemy go przez 25 minut licząc czas od chwili zagotowania. Gdy galaretka jest gotowa, zlewamy ją do ogrzanych naczyń.

Galaretka pomarańczowa

1 kg pomarańcz, $\frac{1}{4}$ kg cytryn, 1 kg cukru

Kilogram pomarańcz i ćwierć kilograma cytryn obieramy ze skórki, krajemy na plasterki i gotujemy z litrem wody przez 30 minut. Następnie sok ten odcedzamy. Skórki z cytryn i pomarańcz krajemy cienko i zmieniając parokrotnie wodę gotujemy do miękkości. Na litr soku bierzemy kilogram cukru, 10 dkg skórek i gotujemy do uzyskania odpowiedniej gęstości.

Galaretka z czarnych porzeczek

1 kg porzeczek, 60 dkg cukru

Kilogram jagód gnieciemy łyżką i zalewamy litrem wody. Masę wkładamy do garnka i gotujemy parę minut, odstawiamy

z ognia i odcedzamy przez worek. Na litr soku bierzemy 60 dkg cukru — gotujemy szumując aż do uzyskania odpowiedniej gęstości.

Galaretka truskawkowo-porczezkowa

1/2 kg truskawek, 1 litr soku z porzeczek, 1 kg 35 dkg cukru

Pół kilograma truskawek, najlepiej średniej wielkości (muryzki, o twardym miąższu, nie przejrzałych — należy dobrze opłukać wodą, zalać syropem z ćwierć kilograma cukru na litr wody i pozostawić tak na 24 godziny. Na drugi dzień syrop zlewamy i zagęszczamy przez gotowanie i dodatek jeszcze 10 dkg cukru. Zagęszczonym syropem zalewamy truskawki i pozostawiamy przez 5 dni w kamiennym naczyniu. Po 5 dniach robimy galaretkę porczekową z litra soku czerwonych porzeczek i kilograma cukru. Gotową galaretkę wlewamy do szklanek po musztardzie lub słoików i wkładamy do niej truskawki nasycone syropem.

Galaretka różana

(stary przepis)

1 kg agrestu, 5 dkg płatków róży, 1 1/4 kg cukru

Zielony, niedojrzały jeszcze agrest zalać wodą, rozgotować i przecedzić przez rzadkie płótno. Świeże listki z róż niezupełnie rozwiniętych ułożyć ściśle w naczyniu, zalać wrzącą wodą, przykryć, aby woda przeszła zapachem i po upływie godziny scedzić do innego naczynia. Na szklankę tego płynu wziąć trzy szklanki soku agrestowego, zagotować mocno, odszumować i smażyć, biorąc na szklankę mieszaniny półtorej szklanki cukru.

Galaretka z surowych porzeczek

1 kg porzeczek, 1 kg cukru pudru

Galaretki można robić bez gotowania — zachowują one wówczas zapach i smak świeżego owocu oraz duże ilości witamin. Galaretki bez gotowania robimy z owoców zawierających duże ilości pektyny (porczeczki, żurawiny, agrest).

Kilogram czarnych porzeczek myjemy i przebieramy usuwając szypułki. Jagody należy rozgnieść drewnianą łyżką i wycisnąć miążgę przez płócienny worek. Do soku dodajemy ucierając cukier. Gdy galaretka zacznie się ścinać, nakłada się do słoików, obwiązuje celofanem lub zalewa pechem.

Czerwone porzeczki na galaretkę przerabiamy nieccinaczej. Bierzemy zupełnie dojrzałe jagody, przebieramy, usuwamy szypułki, miażdżymy i wyciskamy sok, który następnie rozdziemy. Do soku wysypujemy cukier-kryształ stale mieszając. Na litr soku dajemy niewielkimi dawkami kilogram cukru : rozcieramy tak długo aż cały cukier rozpuści się i nastąpi zgalaretowanie soku.

SERKI OWOCOWE

Ser owocowy jest podobny do marmolady twardej, zawiera jednak mniej cukru, a za to więcej masy owocowej. Do serów owocowych dodaje się ponadto aromatyczne przyprawy oraz orzechy i migdały.

Ser jabłkowy

3 kg jabłek, 1/2 kg cukru, 10 dkg usmażonej skórki pomarańczowej, 20 dkg orzechów

Jabłka opłukać, upiec i przetrzeć. Przecier odparować w piekarniku niezbyt gorącym, a gdy zgęstnieje dodać cukier i wysmażyć. Gdy masa po ostudzeniu jest twarda i nie lepi się do palców, gorącą masę wymieszać ze skórką i orzechami siekanymi.

Gotową masę wkładamy do formy drewnianej lub blaszanej (np. do tortownicy) wyłożonej pergaminem. Gdy ostygnie, ser wyjmujemy z formy, obsuszamy w piekarniku lub piecu, po czym przechowujemy w suchym miejscu zawinięty w papier. Tak zrobiony ser powinien się dać krajać na porcje.

Ten sam ser będzie smaczniejszy, jeżeli na kilogram przecieru jabłkowego dodamy 10 deka przecieru z malin lub wiśni.

Ser owocowy

1 kg owoców, 40 dkg cukru, 10 dkg skórki pomarańczowej

Kilogram jakichkolwiek owoców lub mieszanka z kilku owoców tej samej wagi, 40 deka cukru, 1 deko skórki pomarańczowej.

Owoce obrać, wyrzucić pestki i gniazda nasienne, pokrajać na kawałki, skropić wodą, rozgotować i przetrzeć. Dodać następnie cukier, przyprawy i smażyć w piekarniku lub na wolnym ogniu stale mieszając, aż masa zacznie odstawać od łyżki. Gdy masa gotowa, wyjąć ją z rondla i przełożyć do woreczka płó-

ciennego zmoczonego w zimnej wodzie. Woreczek zawiązać i włożyć pod prasę na kilka dni w zimnym i przewiewnym miejscu, następnie wyjąć i obsuszyć w piekarniku lub na powietrzu. Przesuszony serek zawinąć w pergamin i przechowywać.

Serek cytrynowy

(Oryginalny przepis angielski)

1 cytryna, 5 dkg margaryny, 5 dkg cukru, 1 jajo

Margarynę wkładamy do rondelka, dodajemy cukru, utartej skórki cytrynowej i sok z cytryny. Całość zagrząć, dodać jajko dobrze ubite i podgrzewać na wolnym ogniu cały czas mieszając, aż masa zgęstnieje. Nie wolno dopuścić do jej zagotowania. Gorąca masa powinna mieć konsystencję płynnego kremu — zgęstnieje ona po ostudzeniu. Serek ten można przechować przez okres około miesiąca.

PRZETWORY OWOCOWE PASTERYZOWANE

Pasteryzacja przetworów owocowych i warzywnych

Pasteryzacja przetworów, jak już wiemy ma na celu zniszczenie drobnoustrojów powodujących psucie się produktów, za pomocą działania wysokiej temperatury. Hermetyczne zamknięcie przetworów zabezpiecza je przed dostaniem się bakterii z otoczenia do wewnątrz opakowania — słoja czy butelki.

Sprzęt używany do przeprowadzenia procesu pasteryzacji jest prosty i w zasadzie znajduje się w każdym gospodarstwie domowym. Składają się nań kociołek lub większy garnek z dziurkowanym wkładem na dno, słoje Wecka lub butelki, ewentualnie jeszcze termometr pozwalający mierzyć temperaturę do stu kilkunastu stopni.

Podwójne dno ma na celu izolowanie szklanych naczyń od bezpośredniego zetknięcia się z rozgrzonym dnem naczynia, w którym przeprowadzamy pasteryzację. Sporządzić takie dno można z kawałka dziurkowanej blachy, opartej na drewnianych podstawkach, względnie z kraty zrobionej z listewek. W ostateczności można dno naczynia wyłożyć warstwą papieru lub wiórów drzewnych.

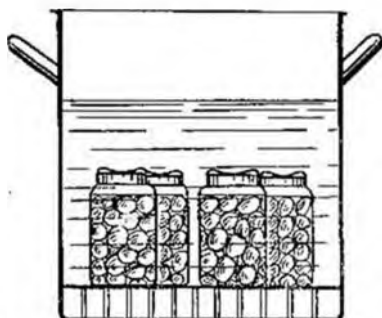
Słoje najczęściej tzw. „Wecki“, składają się ze słoja, nakrywki o szorstkich, oszlifowanych brzegach, uszczelniającej gumki i sprężynki. W gospodarstwie domowym używamy słoje o pojemności od pół do całego litra. Słoje, używane do pasteryzacji, powinny być całe, bez pęknięć i wyszczerbień lub nierówności na brzegu od góry. To samo dotyczy przykrywki — w przeciwnym bowiem wypadku przykrywka nie przylgnie do słoja i w następstwie słoje nie będzie szczelnie zamknięty. Gumki powinny być elastyczne, dokładnie dopasowane do brzegów słoja i szczelnie do niej przylegać.

Przed przystąpieniem do pasteryzacji należy umyć dokładnie ręce, przykrywki i gumki przemyć w ciepłym, pieniącym się roztworze mydła i następnie starannie wypłukać. Słoje nie radzi-

my wycierać, lecz oblać je gorącą wodą i postawić do góry dnem w ciepłym miejscu aby obeschły.

Słoje (nie nakładając gumek) napełniamy przetworem i zalewamy syropem lub roztworem cukru lub soli, czyli tzw. zalewą. Zalewę nalewamy niemal do pełna (mniej więcej na 1—2 cm od górnego brzegu słoja). Brzegi słoja wycieramy czystą ściereczką, nakładamy gumkę, na nią przykrywkę i przyciskamy ją sprężynką.

Słoje w kotle ustawiamy w pozycji stojącej i nalewamy tyle wody aby je pokryła. Czas trwania pasteryzacji i wymagana



Rys. 2. Kocioł ze wstawionymi słojami

temperatura podawana jest w przepisach szczegółowych. Woda w kotle nie powinna się gotować gwałtownie, a raczej tylko lekko wrzeć. Termometr wkładamy do kotła i liczymy czas rozpoczęcia pasteryzacji od chwili gdy na termometrze rtęć podniesie się do skali właściwej w danym przypadku, zgodnie z przepisami szczegółowymi. Słoje mniejsze, np. półlitrowe, nagrzewają się szybciej od większych i dlatego przy użyciu do pasteryzacji słoik litrowych, należy czas ogrzewania przedłużyć.

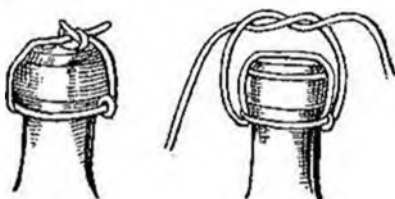
Oczywiście, że jeżeli do słoik nakładamy ogrzany produkt, to pasteryzacja będzie się odbywać szybciej.

Po zakończeniu ogrzewania słoje należy ostrożnie wyjąć z kotła i możliwie szybko ostudzić, nie zbyt jednak gwałtownie, aby nie spowodować pęknięcia naczynia. Szybkie studzenie przetworu wpływa na polepszenie jakości gotowego produktu. Po ostudzeniu należy sprawdzić czy przykrywkę się trzyma. W tym celu zdejmujemy sprężynkę i bez użycia siły próbujemy zdjąć przykrywkę. Gdyby ustąpiła, można zastosować zamknięcie słoika przy pomocy spirytusu. Robimy to w ten sposób, że na wierzch przetworu nalewamy pół łyżeczki kawowej czystego spirytusu (nigdy skażonego), zapalamy i natychmiast przyciskamy przykrywkę. Przykrywkę powinna przylgnąć dokładnie.

W razie stwierdzenia po upływie kilku dni, że przykrywkę odstaje słoik należy ponownie poddać pasteryzowaniu, gdyż w tym okresie czasu do wnętrza mogły się dostać już drobno-ustroje.

Butelki najlepiej wymoczyć przez noc w ciepłym roztworze mydła i następnie wymyć od zewnątrz (od środka przy pomocy szczotki na drucie), wypłukać, ustawić dnem do góry w ciepłym, zabezpieczonym od kurzu, miejscu.

Aby uniknąć podnoszenia się w butelce zawartości w czasie ogrzewania i wylewania się zawartości na zewnątrz, butelki napełniamy przetworem ogrzanym. Napełniamy je przy użyciu lejka szklanego, posługując się drewnianym patyczkiem przy przepychaniu do wewnątrz części stałych. Butelki zaleca się napełniać do samego wierzchu, aby pozostało jak najmniej wolnej przestrzeni. Napełnione butelki wstawiamy do kotła, lecz na razie nie zamykamy ich korkiem. Woda w kociołku powinna mieć poziom nieco wyższy od poziomu soku w butelkach — taki aby szyjki wystawały ponad poziom wody. Gdy termometr wpuszczony przez korek do butelki kontrolnej wykaże temperaturę 75°, butelki pojedynczo wyjmujemy, korkujemy i przewiązujemy korki węzłem „aptekarским“.



Rys. 3. Węzeł aptekarski

Korki powinny być nowe nieużywane, o średnicy 3—4 mm większej od średnicy otworu butelki, wyparzone w gorącej wodzie. Przed samym użyciem można je jeszcze odkazić przez zanurzenie w czystym spirytusie. Stosować można butelki monopolowe o pojemności 1/2 l albo butelki z gumowym korkiem i porcelanową uszczelką na sprężynce (butelki po oranżadzie, wodzie sodowej). Butelki z kapslami porcelanowymi poza myciem wymagają dodatkowego wymycia pierścieni gumowych i odkażenia tych pierścieni w spirytusie.

Tak zakorkowane i zabezpieczone butelki wstawiamy z powrotem do kotła i ogrzewamy w temp. 75° (soki jabłkowy, gruszkowy, agrestowy ogrzewamy do temperatury 70°) przez 25 minut. Teraz butelki usta-



Rys. 4. Ustawienie butelek w kotle

wiamy już w ten sposób, aby były całkowicie pokryte wodą (patrz rys. 4).

Butelki uszczelniamy, gdy nieco przestygną. Robimy to w ten sposób, że obcinamy nożem korek równo z brzegiem szyjki, osuszamy i zanurzamy szyjkę w roztopionym laku. Po pierwszym zanurzeniu szyjek i wygładzeniu powierzchni pechu, odwracamy butelki do góry dnem i sprawdzamy szczelność korka. Dla lepszego uszczelnienia pożądane jest powtórne zanurzenie szyjki w laku.

SOKI SUROWE (PŁYNNY OWOC)

Naturalne soki owocowe, nazywane też płynnym owocem i pod tą nazwą sprzedawane w sklepach, są najzdrowszym i zarazem najtańszym produktem spośród przetworów owocowych. Są to napoje bezalkoholowe, utrwalone bez żadnych dodatków albo z niewielkim dodatkiem wody i cukru, gotowe do natychmiastowej konsumpcji.

Do wyrobu prawdziwych soków naturalnych nie stosuje się żadnych chemicznych środków konserwujących. Utrwalone sposobem naturalnym przez pasteryzację, soki te zawierają wszystkie składniki zdrowotne, odżywcze i smakowe owoców, z których zostały otrzymane. Są to więc niejako świeże owoce, które w płynnej postaci można spożywać o każdej porze roku. Piękny aromat i miły, orzeźwiający smak sprawiają, że napoje te nadają się zwłaszcza dla dzieci, sportowców i chorych.

Na wyrób soków naturalnych nadają się wszystkie dojrzałe, soczyste owoce, o smaku winno-słodkim. Niektóre jednak z owoców w większym stopniu nadają się na płynny owoc, inne w mniejszym. Z owoców krajowych na soki nadają się zwłaszcza wiśnie, porzeczki czerwone i czarne, jeżyny, czarne jagody, truskawki, maliny, jabłka, poziomki i pomidory.

Do wyrobu płynnego owocu używamy owoców dojrzałych, zdrowych i świeżych. Możemy przy tym nie zwracać uwagi na wygląd zewnętrzny, a raczej na jakość, i dlatego możemy użyć owoców drobniejszych, niekształtnych i nieco nadbitych, byle zupełnie świeżych.

Pierwszą czynnością jest mycie. Owoce posiadają na swej powierzchni znaczne ilości różnego rodzaju pleśni, bakterii itp. drobnoustrojów, powodujących psucie się owoców.

Czystość musi być przestrzegana podczas całego procesu przerobu, a więc nie tylko surowiec, ale i wszystkie naczynia

i sprzęt pomocniczy winny być utrzymane we wzorowej czystości. Im większa czystość, tym większa gwarancja, że nasz produkt nie zepsuje się.

Twarde owoce myjemy po wsypaniu ich do miednicy lub cebrzyka, mieszając je łyżką. Można też na nie puścić strumień wody z kranu. Owoce miękkie, jak porzeczki, truskawki, żurawiny, winogrona, poziomki albo wiśnie, wkładamy do sita lub kosza, zanurzamy do wody i lekko wstrząsamy. Owoców bardzo miękkich, jak np. maliny, nie myjemy, a tylko dokładnie przebieramy.

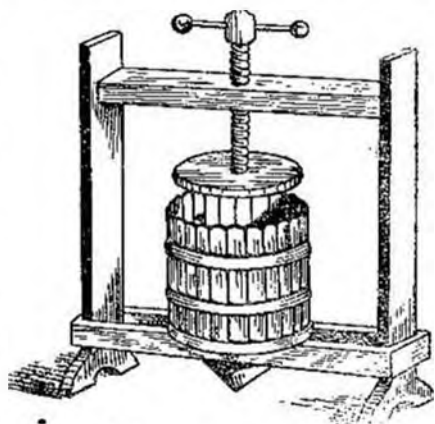
Wyciskanie soku. W gospodarstwie domowym do wydobycia soku z owoców możemy zastosować dwa sposoby: przez rozmiżdżenie i wyciskanie oraz przez parowanie owoców.

Posługując się pierwszym sposobem, możemy użyć maszynki do mięsa, do której wkłada się zamiast noża i sitka, część służącą do wyciskania soku z owoców. Części takie można nabyć w sklepach gospodarstwa domowego. Do mielenia owoców, produkowane są też specjalne młynki.

Jeżeli nie mamy maszynki ani młynka, możemy owoce zmiążyć w naczyniu kamiennym lub drewnianym przy użyciu tłuczka. Owoce po zmiążdżeniu odstawiamy na kilka godzin w chłodne miejsce aby wydzieliły sok. Nie wolno jednak miazgi trzymać dłużej, bo może się rozpocząć fermentacja.

Przed przystąpieniem do miążdżenia owoce twarde krajemy na plastry, owoce jagodowe miążdżymy bezpośrednio. Można też utrzeć twarde owoce na tarce lub na specjalnych korytkach.

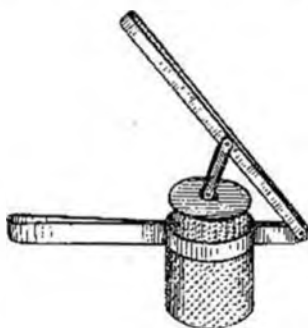
Teraz przystępujemy do wyciskania soku. Najłatwiej to zrobić na prasie ręcznej typu koszowego. Prasy takie są do nabycia w sklepach. Nie mając prasy, możemy użyć prasy sporządzonej sposobem gospodarczym, umieszczając miazgę w lnianym woreczku. Niewielkie ilości soku możemy tłoczyć w małej prasie metalowej (patrz rysunek) łatwej do nabycia w każdym sklepie.



Rys. 5. Ręczna prasa koszowa

Pierwsze partie wyciskanego soku są łagodniejsze w smaku niż następne, do których przechodzi więcej składników garbnikowych i dlatego nie należy miazgi wyciskać do końca.

Po pierwszym wyciśnięciu dolewamy do pozostałej po wyciśnięciu miazgi wodę (szklankę na litr miazgi), mieszamy i pozostawiamy na godzinę — dwie, a następnie wyciskamy ponownie. Do czarnych porzeczek i agrestu dolewamy wody gorącej, gdyż owoce te puszczają sok dość opornie.

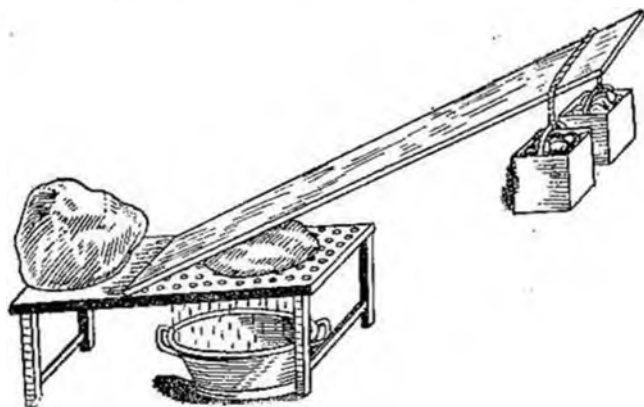


Rys. 6. Ręczna prasa metalowa

Wydatność soku z różnych owoców ilustruje zamieszczona poniżej tablica. Dane te jednak należy traktować jako orientacyjne, a to dlatego, że istnieje wiele gatunków owoców, różniących się od siebie nie tylko wielkością i kształtem, lecz i zawartością soku. Nawet owoce z tego samego drzewa czy krzaka, mogą mieć różną zawartość soku w różnych latach, zależnie od warunków klimatycznych.

Soki otrzymane po wyciśnięciu mieszają się z sobą, przecedza przez sito lub płócienny woreczek i klaruje.

Klarowanie soku. Sok przecedzony przez sito lub woreczek z płótna pozostaje zwykle mętny ze względu na zawiesziny. Usunięcie chemicznymi środkami tych zawieszin nie jest wskazane,



Rys. 7. Prasa sporządzona sposobem gospodarczym

WYDAJNOŚĆ SOKU Z POSZCZEGÓLNYCH OWOCÓW

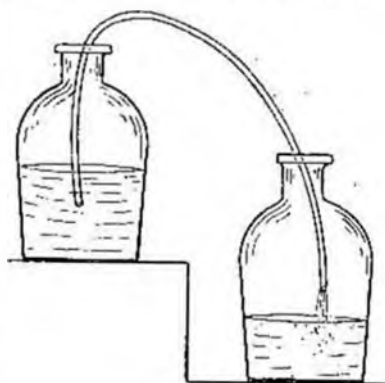
Z 10 kg owoców możemy otrzymać przeciętnie:

Owoce	Sok	Owoce	Sok
Agrest	6 do 8 litrów	Porzeczki czerwone	6 do 7 litrów
Czarne jagody	6 „ 7 „	Porzeczki białe	7 „ 8 „
Jeżyny	6 „ 7 „	Porzeczki czarne	5 „ 7 „
Jabłka	4 „ 6 „	Maliny	5 „ 8 „
Gruszki	5 „ 6 „	Wiśnie	4 „ 5 „
Truskawki	6 „ 7 „	Winogrona	5 „ 8 „

*) Dane uzyskane przez autora przy użyciu ręcznej prasy śrubowej typu koszewego.

gdyż przez to obniża się wartość odżywcza soku. Należy więc ograniczyć się do klarowania soku tylko poprzez ogrzewanie, co uchroni go od pozostawiania zbyt dużych osadów w butelkach.

Ogrzewamy sok w naczyniu emaliowanym lub aluminiowym do temperatury 75 stopni. Soki z jabłek, winogron i agrestu ogrzewamy do temperatury 70 stopni. Gdy sok osiągnie już wymaganą ciepłość, zdejmujemy garnek z ognia i szybko studzimy przez zanurzenie go w zimnej wodzie. Następnie zlewamy górną, klarowną warstwę znad osadu. Można też sok po ostudzeniu przelać do gąsiora szklanego, a gdy ustoi się, ściągnąć go przy użyciu lewara winiarskiego, (patrz rysunek 8). Przefiltrowany sok nalewamy do butelek i pasteryzujemy.



Rys. 8. Lewar winiarski

Doprawianie soku. Sok otrzymany przez wyciśnięcie jest zwykle zbyt gęsty i zbyt kwaśny do spożycia. Należy go więc rozcieńczyć i dosłodzić dla polepszenia smaku. Ilość dodawanej wody i cukru jest zależna od gęstości i kwasoty soku. Ma więc to znaczenie czysto smakowe i dlatego nie da się określić z góry.

Najlepiej zrobić próbę smakową. Dla orientacji podajemy tabelę rozcieńczania o dosładzaniu różnych soków. Podane ilości wody i cukru można zmieniać według indywidualnych wymagań. Soki z jabłek, a zwłaszcza winogron i malin w zasadzie nie wymagają dodawania wody.

Rodzaj owoców	Ilość wody na 1 litr soku	Ilość cukru na 1 litr soku rozcieńzonego
Wiśnie, agrest	1/2 litra	8 — 10 dkg
Porzeczki czerwone i białe	3/4 „	10 — 12 „
Truskawki	1/4 „	8 — 9 „
Jabłka	1/5 „	0
Wiśnie kwaśne	3/4 „	7 — 8 „
Jeżyny	1/4 „	8 — 9 „

Soki surowe z różnych owoców

Sok agrestowo-porzeczkowy. Pół litra soku agrestowego zmieszać z pół litrem soku z czerwonych porzeczek i dodać syropu z litra wody i 15 dkg cukru.

Sok z czarnych jagód. Dojrzałe słodkie jagody przebrać i zmiażdżyć. Wody można nie dodawać, jak również i cukru. Wyciśnięty sok sklarować przez ogrzewanie i pasteryzować.

Sok jabłkowy. Do litra soku z jabłek dodać 10 dkg cukru, 5 g cynamonu zmielonego.

Sok jabłkowo-malinowy. Na litr soku z jabłek bierzemy 1/10 litra soku z malin i 10 dkg cukru.

Sok jabłkowo-porzeczkowy. Proporcje soku i cukru takie same jak przy soku jabłkowo-malinowym.

Sok jeżynowy. Litr soku z jeżyn, pół litra wody i 10 dkg cukru.

Sok malinowy. Malin nie płukać tylko starannie przebrać. Przy powtórny wyciskaniu dodać szklanek wody na kilogram owoców. Do soku z malin dodajemy sok z owoców o smaku kwaskowym (czerwone porzeczki itp.).

Sok porzeczkowy. Na sok bierzemy porzeczki całkowicie dojrzałe. Należy obrać szypułki, zmiażdżyć i wycisnąć sok. Na kilogram porzeczek dodać pół litra wody. Sok porzeczkowy zaleca się mieszać z innymi sokami, bardziej słodkimi.

Truskawki. Zdrowe, dojrzałe truskawki (odmian czerwonych) obrać z szypułek i kielichów, zmiażdżyć i dodać na litr miazgi litr wody. Zalecane mieszanie z sokami owoców kwaśnych.

Soki mieszane

1. Sześć szklanek soku żurawinowego, 2 szklanki soku jeżynowego, szklankę soku z brusznicy, dodać 2 litry wody i 30 dkg cukru.

2. Pięć szklanek soku z jeżyn, 3 szklanki soku z jabłek i 3 szklanki soku z żurawin, dodać pół litra wody i 20 dkg cukru.

3. Cztery szklanki soku z jabłek, 2 szklanki soku z jeżyn, 2 szklanki z wiśni i 2 szklanki z porzeczek czerwonych oraz litr wody, pół kilograma cukru.

Sok witaminowy

Owoce dzikiej róży zawierają znaczne ilości witaminy C i dlatego można z nich sporządzać sok, którego nawet niewielki dodatek do innych owoców podnosi ich wartość witaminową oraz smak.

Zupełnie dojrzałe, ale zebrane przed przymrozkami owoce dzikiej róży przebieramy, usuwając nadgniłe, myjemy je, przecinamy w poprzek i usuwamy nasionka. Następnie przepuszczamy przez maszynkę, względnie siekamy na drobne kawałki. Miazgę zalewamy gorącą wodą biorąc pół litra wody na kilogram miazgi. Po upływie kilku godzin sok wyciskamy i postępujemy jak zwykle.

SOKI PAROWANE

Do otrzymania soków, zwłaszcza z owoców jagodowych, nadaje się bardzo dobrze metoda parowania owoców, którą można zastosować w każdym gospodarstwie domowym, bez używania specjalnego aparatu.

Bierzemy kociołek lub większy garnek, na dno wstawiamy odwrócony talerz lub podkładkę z deszczułek, na tym ustawiamy miskę emaliowaną lub kamienną i nalewamy na dno garnka gorącą wodę. Następnie garnek przykrywamy kawałkiem sterylizowanej podwójnie złożonej gazy opatrunkowej lub flaneli, którą przywiązujemy sznurkiem dookoła górnego obwodu garnka tak, aby nie była naprężona, lecz wolno zwisała, gdyż

do niej nakładamy owoce. Sterylizować gazę najlepiej przez zanurzenie jej do wrzącej wody.

Owoce w ilości 2—3 kg nasypujemy na zwisającą gazę przysypując je cukrem. Ilość cukru zależy od rodzaju owoców i ich kwasowości. Po ułożeniu owoców z cukrem, przykrywa się ko-



Rys. 9. Otrzymywanie soku parowanego

ciotek kawałkiem papieru pergaminowego, nakłada pokrywę i zawiązuje na niej zwisające do-
tąd luźno 4 rogi tkaniny. Całość stawiamy na ogniu. Gdy woda w kotle znacznie wrzeć, parowanie jest już rozpoczęte, gorąca para przenika powoli owoce i rozpuszcza cukier. Wydziela się powoli sok, który z cukrem s pływa do podstawionego naczynia. Przez cały czas parowania wodę utrzymujemy w stanie lekkiego wrzenia.

Przy owocach twardych parowanie trwa około półtorej godziny, przy miękkich około godziny. Niektóre owoce, jak po-

ziomki i truskawki przy parowaniu nabierają goryczki i dlatego parowania tych owoców należy unikać.

Po zakończeniu parowania zebrany w naczyniu gorący sok natychmiast przelewamy do ogrzanych butelek prawie do pełna i korkujemy. Korki obsuszamy i uszczelniamy pechem lub lakiem.

Innym sposobem otrzymania syropu, to odcedzenie nadmiaru syropu z gotowej konfitury zwłaszcza z malin, truskawek i wiśni. Najczęściej możemy to zastosować przy wyrobie konfitur na podstawie starych przepisów, przewidujących użycie dużych ilości cukru w stosunku do owoców.

Bez czarny używany w medycynie jako środek napotny przy zaziębieniu i grypie, daje ciemne soki używane często jako środek barwiący, dodawany w niewielkich ilościach do innych soków.

Jagody przebieramy, usuwamy łodyżki, przesypujemy cukrem, dając 10 dkg cukru na kilogram owocu i parujemy.

Czarne jagody. Wymyte i przebrane czarne jagody przesypujemy cukrem biorąc 10 dkg na kilogram owoców i zostawiamy tak na 2—3 godziny i poddajemy parowaniu.

Jeżyny. Sok z jeżyn robimy w taki sam sposób, jak z czarnych jagód.

Porzeczki. Po umyciu i usunięciu szypułek porzeczki przesypujemy cukrem biorąc 10 dkg cukru na kilogram owoców i pozostawiamy na 3 godziny. Po upływie tego czasu zaczynamy parowanie. Czarne porzeczki, ponieważ trudniej puszczają sok, należy przed przesypaniem cukrem lekko zmiażdżyć. Cukru dajemy ok. 15 dkg, a więc nieco więcej niż do porzeczek czerwonych. Bardzo dobry sok otrzymujemy dodając do czerwonych porzeczek 10% porzeczek czarnych.

Owoce dzikiej róży. Umyte owoce, zebrane przed przymrozkami przepołować, oczyścić z nasionek, przepuścić przez maszynkę do mięsa, przesypać cukrem biorąc na kilogram miazgi 10 dkg cukru i półtorej szklanki wody. Tak przygotowane owoce pozostawić w spokoju przez 12 godzin, a następnie parować.

Wiśnie. Wiśnie wydrylować, przesypać cukrem biorąc 8—10 dkg cukru na kilogram owoców i zostawić na parę godzin przed parowaniem.

Zurawiny. Najlepsze są zurawiny po pierwszych przymrozkach. Zurawiny myjemy, miazdzymy i zasypujemy na dwie godziny przed parowaniem 15 dkg cukru na kilogram owoców.

KOMPOTY

Kompotem nazywamy przetwory z owoców całych lub pokrajanych, zalanych w słojach lub butelkach gorącą zalewą z wody i cukru i następnie utrwalonych przez pasteryzowanie.

Zalewę przygotowujemy z jednego litra wody i od 20 do 40 dkg cukru, zależnie od tego, czy użyte owoce są mniej lub bardziej słodkie. Odpowiednio przygotowane owoce wkładamy do słoja Wecka, wlewamy zalewę tak, aby przykryła ona owoce, słoje uszczelniamy gumkami i zamykamy przykrywą, postępujemy tak, jak podane to jest na stronie 49 o pasteryzacji przetworów.

Większe i bardziej twarde owoce, jak jabłka i gruszki obgotowuje się przed włożeniem do słoja. Należy je pasteryzować nieco dłużej, do pół godziny. Przetwory w słojach $\frac{1}{2}$ -litrowych i $\frac{3}{4}$ litra pasteryzuje się od 15 do 20 minut w temp. 80—90° (w zależności od rodzaju owocu).

Agrest

Kilogram niezbyt dojrzałego agrestu obiera się z szypułek, myje i zalewa wrzącym syropem sporządzonym z litra wody

i trzech czwartych kilograma cukru. Można dodać cynamonu lub goździków. Tak przygotowany kompot zostawiamy na 24 godziny. Zimne owoce przekłada się do słoja, zalewę zaś odlewa, zagotowuje i gorącą zalewą agrest w słojach. Słoje zamyka się, nakłada sprężynkę i pasteryzuje w temp. 80° C przez 20 minut.

Brzoskwinie

1 kg brzoskwiń należy sparzyć, obrać ze skórki, przekrajać na pół, wyjąć pestki, sporządzić zalewę biorąc 60 dkg cukru na litr wody. Pasteryzować przez 20 minut w temp. 85° C.

Czereśnie

Bardzo ładnie wygląda kompot z dużych białych czereśni. Na kompot bierzemy świeże owoce, drylujemy lub nie (wtedy ładniej wyglądają) nakładamy do słoja na surowo i zalewamy zalewą sporządzoną z litra wody i 1/4 kilograma cukru. Pasteryzujemy w temp. 90° C przez 20 minut.

Czarne jagody

Kilogram czarnych jagód przebrać, wypłukać zimną wodą i przesypać 25 dkg cukru i zostawić na 24 godziny. Następnego dnia (gdy puszcza sok), owoce wkładamy do słoja, zalewamy wydzielonym sokiem i pasteryzujemy przez 20 minut w temperaturze 80° C.

Gruszki

Na kompoty używamy gruszek dojrzałych, ale twardych — zimowych odmian. — Obieramy je ze skórki, odrzucamy gniazda nasienne i krajemy na pół, gotujemy w wodzie do miękkości, zalewamy wrzącą zalewą sporządzoną z litra wody i 25 dkg cukru, dodajemy cynamonu lub wanilii i kwasku cytrynowego. Pasteryzujemy przez pół godziny w temp. 90° C.

Jabłka

Jabłka obieramy nożem nierdzewnym, wydrążamy gniazda nasienne, krajemy na połówki i wkładamy od razu do zalewy. Do smaku można dodać skórki cytrynowej lub, jeżeli kto lubi, cynamonu i goździków. Jabłka raz zagotować, składać do słoja i sterylizować przez 20 minut przy 85° C. Cukru dajemy 40—50 dkg na litr wody, zależnie od tego czy jabłka są słodkie lub bardziej kwaśne.

Jeżyny

Kilogram jeżyn przesypać 25 dkg cukru na 24 godz. Gdy puszcza sok przełożyć do słoja i pasteryzować przez 20 minut przy 80° C.

Maliny

Najlepsze są duże maliny zbierane w suchy, pogodny dzień. Maliny nakładamy do słoja i zalewamy przestudzoną zalewą z 60 dkg cukru na litr wody. Pasteryzujemy przez 20 minut w temp. 80° C.

Morele

Niezbyt dojrzałe morele kraje się na połówki i wyjmujemy pestki. Syrop robimy z litra wody i pół kilograma cukru na kilogram moreli. Pasteryzujemy przez 25 minut w temp. 80° C.

Porzeczki czarne i czerwone

Kompot z porzeczek czarnych jest bardzo wartościowy z uwagi na dużą zawartość w nim witamin. 1 kg suszonych porzeczek nakładamy do słoja i zalewamy ciepłą zalewą sporządzoną z 3/4 kilograma cukru na litr wody. Pasteryzujemy przez 15 minut w temp. 80° C. Sporządzając kompot z porzeczek czerwonych postępujemy jak wyżej, tylko cukru możemy dać o 10 deka mniej.

Renklody lub śliwki

1 kg renklod wypłukać, nakłuć, układać całe do słoja lub obrane po sparzeniu. Dodać do smaku syronu i goździków. Syrop robimy z litra wody i 1/4 kilograma cukru. Pasteryzujemy przez 20 minut w temp. 85° C.

Truskawki

Na kompot bierzemy ładne, nie pogniecione, dojrzałe truskawki. Szypułki i działki ostrożnie odciąć. Truskawki należy starannie opłukać i osączyć. Gdy nieco obeschną, wyłożyć do miski, przesypując 50 dkg cukru na kilogram owoców. Nakryć i zostawić na noc.

Następnego dnia sok odcedzić, truskawki przełożyć do słoików, zaś sok zagotować i gorącym zalać owoce. Słoje zamknąć i pasteryzować przez 20 minut w temp. 75° C.

Konserwowanie kompotów bez pasteryzacji

Pasteryzacja polegająca na ogrzewaniu przygotowanego kompotu w słojach jest najlepszą metodą utrwalania zapasów na zimę. Ma jednak i wady — wymaga specjalnego kotła z podwójnym dnem, zabiera dużo czasu i jest dość pracochłonna. Łatwiejsza i dająca zupełnie dobre rezultaty jest metoda konserwowania przetworów w weckach poprzez usunięcie z nich powietrza gorącą parą. Metoda ta nadaje się najlepiej do przetworów z owoców lub warzyw zawierających kwasy lub zakwaszanych.

Sposób ten jest względnie łatwy i może być przeprowadzony w najmniejszym nawet gospodarstwie domowym. Z „przyrządów“ potrzebny nam będzie tylko zwykły czajnik z nakrywką, kawałek rurki gumowej i słoje Wecka.

Kompoty z jabłek, brzoskwiń i moreli ogrzewamy przez 20 minut w temp. 80—85° a owoce jagodowe w temp. 80° przez 10 minut.

Mając przygotowany kompot nalewamy go do wecków i usuwamy powietrze za pomocą pary wodnej. Pary dostarczy nam czajnik, na dno którego nalewamy nieco wody, pokrywę przyciskamy do czajnika, a na dziobek czajnika zakładamy rurkę gumową, której drugi koniec wprowadzamy do słoja pod pokrywkę. Koniec rurki gumowej wprowadzanej do wecka, można zaopatrzyć w spłaszczoną rurkę aluminiową (patrz rys. 1).

Rozpoczynamy parowanie wecków gdy woda w czajniku zacznie wrzeć. Najpierw puszczamy parę wolno, aby odkazić samą rurkę, następnie w ten sam sposób przy pomocy pary odkazamy słoje, gumkę i pokrywkę. Po nałożeniu kompotu czy innego przetworu do słoja, pod uchyloną pokrywkę wsuwamy rurkę i przez 30—40 minut wpuszczamy parę z czajnika. Usuwamy następnie szybkim ruchem rurkę i przyciskamy pokrywkę słoja. Gdy pokrywka przywrze i nie pozwoli się zdjąć bez użycia siły — praca nasza jest skończona. Gdy pokrywa zdejmuje się lekko — zabieg należy powtórzyć, sprawdzając czy powodem nieuszczelnności jest wyszczerbiony brzeg słoja czy też niewłaściwa gumka.

Weckowanie przy użyciu spirytusu

Najłatwiejszym sposobem zamykania wecków jest zastosowanie czystego 96% spirytusu. Jest to metoda wypróbowana przez wiele gospodyń i bardzo polecana jako zabierająca mało czasu i nie wymagająca stosowania jakichkolwiek urządzeń. Polega

ona na tym, że kompoty przygotowane jak zwykle (dotyczy to zresztą i innych przetworów, jak dżemy, konfitury, marmolady itp.) przelewamy na gorąco do ogrzanych wecków. Powierzchnie przetworu nakrywamy dokładnie dopasowanym krążkiem suchego papieru pergaminowego, nakładamy następnie uszczelkę z gumy, na papier nalewamy ostrożnie pół łyżeczki od kawy czystego spirytusu i natychmiast podpalamy go zapałką. Gdy płomień obejmie całą oblaną spirytusem przestrzeń, nakładamy przykrywkę i przyciskamy ją mocno ręką. Przykrywka w razie udania się zabiegu powinna przylgnąć tak mocno, że bez użycia siły nie da się usunąć.

Po upływie kilku dni zaleca się dokonać przeglądu gotowych przetworów i sprawdzić, czy wszystkie przykrywki mocno się trzymają. Gdy stwierdzimy, że tak się nie stało, kompot należy ponownie przegotować, aby zabić drobnoustroje, które już napewno dostały się do wnętrza i cały zabieg konserwacji powtórzyć. Powodem niezamknięcia się słoja jest zwykle źle oszlifowany lub wyszczerbiony brzeg słoja, źle dopasowana albo wilgotna gumka.

PRZETWORY WARZYWNE PASTERYZOWANE KISZONE I SOLONE

WARZYWA PASTERYZOWANE

Przy sterylizacji przetworów wypełniamy słoje nie do pełna, a zostawiamy ze dwa centymetry odległości od pokrywki z uwagi na rozszerzanie się konserwowanej masy w czasie gotowania. Po ustawieniu w kociołku słoje i nalaniu wody, zamykamy kocioł pokrywą. Wody do kotła nalewamy tyle, aby zupełnie przykryła słoje. Słuchem odróżnimy moment zagotowania się wody w kotle. Nie powinna ona w kotle burzyć się i pęcić, lecz tylko lekko wrzeć. Gotować należy powoli na niezbyt silnym ogniu.

Warzywa sterylizuje się około 1 godz. 30 minut (patrz przepisy) w temperaturze wody 97—98° C.

Po ukończeniu sterylizacji sprawdzamy czy pokrywa ściśle przylega do brzegów słoika. Gdyby się okazało, że słoje jest otwarty, trzeba dać dwie gumki elastyczne i ponownie sterylizować w ciągu 10 minut. Po zakończeniu gotowania słoje wyjmujemy i stawiamy na stole, aby ostygły.

Jarzyny takie, jak szparagi, młoda fasolka, groszek cukrowy, układamy do słoje w stanie surowym. Twardsze jarzyny obgotowujemy (blanszujemy) w słabym roztworze wody i soli, przepłukując je następnie w zimnej wodzie. Do zalewania konserwy nie należy brać wody, w której poprzednio obgotowywaliśmy jarzyny, lecz użyć świeżej wody, posolonej i nieco pocukrzonej według upodobania. Konserwy wkładane do słoje w stanie ciepłym zalewamy zawsze wodą gorącą a przetwory wkładane w stanie ostudzonym zalewamy wodą letnią.

Groszek zielony

Młody zielony groszek wkładamy surowy do słoje, zalewamy letnim roztworem soli w wodzie (około 3 dkg soli na litr wody) i sterylizujemy. Groszek zielony starszy, twardszy — należy

uprzednio zagotować w lekko osolonej wodzie. Słoje $\frac{3}{4}$ i 1-litrowe sterylizować przez 1 godz. 20 minut.

Do groszku możemy dodać pokrajaną w kostkę młodą marchewkę (karotkę), zalać słoną wodą i sterylizować jak wyżej (temp. 97—98° C).

Fasolka szparagowa

Młode strąki fasoli szparagowej obciągnąć z włókien, obciąć końce i układać na surowo warstwami w słojach. Zalać posoloną wodą. Słoje $\frac{3}{4}$ i litrowe sterylizować przez 1 godz. i 30 minut.

Pomidory całe

Pomidory czerwone, ale jeszcze niezbyt dojrzałe, twarde, nakłuwamy drewnianym i szczelnie układamy w słojach. Zalewamy słoną wodą i pasteryzujemy: słoje $\frac{3}{4}$ i 1 litr przez 30 minut, słoje 2-litrowe przez 40 minut (temp. ok. 80—85° C).

Przecier pomidorowy

Dojrzałe pomidory rozgotować, przetrzeć przez sito, gotować aż zgęstnieją, wkładać gorące do słoików i pasteryzować przez 30 minut.

Ogórki

Dla amatorów ogórków konserwowych produkowanych przez przemysł w puszkach lub słojach podajemy przepis, na podstawie którego można je będzie robić w domu.

Ogórki mniejsze, zupełnie zielone, bez plam, zdrowe i jędrne, dokładnie umyć, ułożyć w słojach stojąco, przekładając listkami kopru, małymi cebulkami, ząbkami czosnku, liśćmi bobkowymi, zielem angielskim, pieprzem i kawałkami chrzanu. Zrobić zalewę zagotowując w litrze wody 3 dkg soli, 2 dkg cukru i $\frac{1}{2}$ szklanki octu 6^o/o.

Pasteryzować przez 30 minut utrzymując temperaturę na wysokości około 85° C.

Kukurydza

Kukurydza ma wielu amatorów, ponieważ jednak szybko dojrzewa, korzystać z niej w stanie świeżym można przez tydzień lub dwa. Można natomiast sporządzić konserwę z kuku-

rydzy, która będzie nam służyć przez całą zimę i może być używana tak samo jak kukurydza świeża.

Młode kolby słodkiej kukurydzy w czasie gdy ziarna są jeszcze miękkie, obieramy i wkładamy do ciepłej wody i podgrzewamy aż się zagotuje. Po 3 minutach gotowania kolby wyjmujemy, płuczemy w zimnej wodzie, wkładamy do słoik i zalewamy wodą z solą i cukrem. Na 1 litr wody bierzemy 1¹/₂ dkg soli i 1 dkg cukru. Sterylizujemy przez godzinę, a po trzech dniach zabieg ten ponawiamy skracając czas do 20 minut.

Papryka

Paprykę zieloną lub czerwoną myjemy, odcinamy łodyżki i usuwamy nasiona. Oczyszczona papryka waży o jedną trzecią mniej niż całe owoce. Oczyszczoną paprykę układamy do słoik i zalewamy 2% roztworem soli i pasteryzujemy przez 30 minut w temp. 90° C.

SOKI WARZYWNE

Soki z warzyw, z wyjątkiem może soku z marchwi, są mało znane w naszym gospodarstwie domowym. Tymczasem te soki posiadają wiele cennych właściwości zdrowotnych i leczniczych. W Stanach Zjednoczonych A. P. przemysł spożywczy produkuje np. około dwustu różnego rodzaju soków owocowych, warzywnych i mieszanych — chętnie spożywanych przez konsumentów w dużych ilościach. Warto więc i u nas na szerszą niż dotychczas skalę pomyśleć o produkcji soków owocowych i warzywnych. Zanim jednak nasz przemysł zacznie produkować soki pitne z warzyw, możemy sporządzać je u siebie w domu zyskując cenny produkt spożywczy o dużych wartościach zdrowotnych.

Sok z marchwi

Sok z marchwi zawiera sporo cukru oraz karotenu, wytwarzającego w ludzkim organizmie witaminę C. Najwięcej witaminy posiada marchew o kolorze czerwonym.

Marchew umyć, oskrobać, pokrajać w kostkę i wycisnąć na prasie, względnie po przepuszczeniu przez maszynkę — przez woreczek z rzadkiego płótna. Otrzymany sok można dla polepszenia smaku doprawić odrobiną soku z cytryny lub dodać trochę kwasu cytrynowego. Gotowy sok nalewamy do butelek i pasteryzujemy w gotującej się wodzie przez 15 miut.

Sok z selerów

Sok z selerów robimy w ten sposób, że oczyszczone i umyte selery blanszujemy (gotujemy) we wrzątku lub parze przez dwie minuty. Następnie selery trzemy na tarce i wyciskamy z nich sok jak zwykle. Do soku dodajemy soli do smaku i 2 g kwasu cytrynowego na litr soku. Sok ten pasteryzujemy przez pół godziny w gotującej się wodzie. Przygotowywać należy sok w miesiącu zbioru selerów i ogórków.

Sok z kapusty

Sok z kapusty znajduje dość szerokie zastosowanie jako domowy środek leczniczy, poza tym zawiera znaczne ilości witamin i ma właściwości pobudzające apetyt.

Sok ten otrzymujemy w dość łatwy sposób przez wyciskanie go z kiszonej kapusty, oczywiście gdy ta już jest zupełnie gotowa do spożycia. Sok taki dla oczyszczenia precedzamy przez woreczek z rzadkiego płótna, wlewamy do butelek i pasteryzujemy przez 15 minut.

Można również soku z kapusty nie pasteryzować, wystarczy wlać go do czystych, wyparzonych uprzednio butelek, dolać do pełna, zakorkować, zalać korek pechem i przechowywać w chłodnym miejscu.

WARZYWA KISZONE

Kwaszenie, nazywane często kiszeniem, podobnie jak solenie jest jednym z najstarszych i najłatwiejszych sposobów konserwowania warzyw, grzybów i owoców.

Kiszenie, przy którym stosujemy również sól, ale w daleko mniejszej ilości, następuje pod wpływem bakterii kwasu mlekowego. Pod wpływem tych bakterii powstaje z cukru i innych węglowodanów kwas mlekowy, pewne ilości alkoholu i kwas octowy. Kiszonki, mające swoisty, przyjemny zapach i smak zawierają wiele wartościowych składników. Spożywamy je na surowo lub po przegotowaniu. Zawarty w nich kwas mlekowy działa korzystnie na organizm, niszcząc szkodliwe bakterie w jelitach i pobudzając trawienie.

Kiszenie kapusty

Kiszona kapusta zawiera witaminy A, B, C i D oraz sole mineralne, dlatego lekarze często zalecają spożywanie surowej kwaszonej kapusty albo też picie soku z takiej kapusty.

Do zakiszenia kapusty w gospodarstwach posiadających piwnicę najlepiej użyć beczki dębowej, beczki po piwie lub winie. Ale i w małym gospodarstwie w mieście, nie posiadającym osobnej piwnicy można zakwasić kapustę w kamiennym garnku, względnie w dużym słoju szklanym.

Do *kiszenia* najlepiej nadają się odmiany kapusty białej cukrowej, późnej. Poleca się odmiany Amager, Brunszwicką, Warszawską — Wolską. Głowy powinny być dorodne, zbite, zdrowe, o drobnych żeberkach liściowych.

Przed usunięciem liści zewnętrznych i szatkowaniem dobrze jest ułożyć kapustę na 1 lub 2 dni w miejscu dość chłodnym i przewiewnym, w przyzmy wysokości 1 m, szerokości 2 m. Robimy to w tym celu, aby kapusta wypociła nadmiar wody, wybielała i utraciła ciała goryczkowe.

Następnie oczyszczamy nożem liście zewnętrzne, wykrawamy miejsca obite, spleśniałe, pobrudzone i nadgniłe. Kapustę płuczemy, krajemy nożem lub na szatkownicy w paski grubości 1—3 mm. Im skrawki są cieńsze, tym łatwiej ubijać kapustę, tym prędzej się ona zakwasza. Szatkowanie kapusty najlepiej przeprowadzać w temperaturze 25—30°. Ma to na celu jej zagrzanie przed włożeniem do beczki. Głębów nie wycinamy, gdyż zawierają one witaminę C i duże ilości cukru.

Poszatkowaną kapustę solimy, dając 2 kilogramy soli na 100 kilogramów poszatkowanej kapusty. Prof. A. Mering poleca użyć na 100 kg poszatkowanej kapusty 2,5 kg soli, 2 kg pokrajanej marchwi, 2 kg pokrajanych jabłek (antonówka, glogierówka) i 250 g kminku. Sól musi być biała — warzonka. Jabłka krajemy razem ze skórką. Dla smaku można dodać również nasion kopru lub kilkadziesiąt ziarenek jałowca. Niektórzy dodają nieco żurawin oraz kilka całych główek kapusty, które później służą do faszerowania. Sól rozsiewamy równomiernie przy pomocy sita na ubijane warstwy kapusty. Należy zwracać uwagę na dokładne przestrzeganie czystości przy całym procesie kiszenia. Dotyczy to tak samej kapusty, jak i dodatków.

Beczki lub inne naczynia oraz narzędzia pracy, należy wymyć i wyparzyć. Nowe beczki trzeba bardzo dobrze wymoczyć i wyparzyć, aby nie wydzielały garbników. Parowanie naczyń możemy przeprowadzić kilkoma sposobami, zależnie od warunków domowych. Jednym z nich będzie doprowadzenie strumienia pary od czajnika z gotującą się wodą do naczynia odwróconego do góry dnem. Parę doprowadzamy przy pomocy węża gumowego nałożonego na dziobek czajnika przy uszczel-

nionej pokrywie. Można też na dno beczki położyć kawałek blachy, na niej rozgrzany w ogniu kamień, polać go wodą, a beczkę szczelnie przykryć. Przed przystąpieniem do mycia beczki należy sprawdzić jej szczelność — czy nie cieknie.

Napełnianie beczki kapustą ma następujący przebieg: dno wyłożyć liśćmi kapusty, wymieszać sporo poszatutowanej kapusty z solą i dodatkami w dużej misce lub balii, wsypać do beczki i ubić drewnianym ubijakiem. Ubijak taki możemy łatwo zrobić z kłosa do którego przybija się uchwyt. Po ułożeniu i ubiciu pierwszej warstwy, wkładamy warstwę drugą, trzecią itd. aż zużyjemy całą ilość kapusty i dodatków. Ładujemy warstwy o grubości 25 cm i ubijamy aż do całkowitego pokrycia powierzchni kapusty jej sokiem. Po ubiciu jednej warstwy, odlewa się nadmiar wydzielającego się soku, gdyż jego nadmiar utrudnia dobre ubicie świeżo nałożonej warstwy. Następnie przystępuje się do ubijania następnej warstwy, aż beczka zostanie całkowicie zapełniona kapustą. ułożoną do górnej krawędzi naczynia.

Po napełnieniu naczynia, powierzchnię kapusty nakrywa się zdrowymi, czystymi liśćmi kapusty, które z kolei nakrywa się lnianym płótnem.

Na płótno kładziemy kratę z desek wymoczonych i wyparzonych, krążek drewniany lub talerz — gdy kwasimy kapustę w garnku.

Sok powinien pokryć warstwę kapusty, gdyby go było za mało, możemy dolać przegotowanej i posolonej wody. Należy pamiętać, że im kapusta jest lepiej ubita, tym lepiej się zakwasa i tym jest trwalsza. Musimy więc uważać, aby w kapuście nie pozostały szpary i szczeliny z powietrzem.

Naczynie z zakwaszoną kapustą należy początkowo umieścić w pomieszczeniu o temperaturze około 16° C. W wyższej temperaturze rozwijają się bakterie fermentacji alkoholowej wskutek czego kapusta nabiera niepożądanego smaku, w niższej — kiszenie przebiega gorzej. W czasie fermentacji kapustę przebijamy kijem, aby dać ujście tworzącym się gazom. Po kilku dniach, na kratę lub denko, leżące na wierzchu, kładziemy kamień lub inny ciężar i przenosimy beczkę do piwnicy. Kamień należy umyć; nie wolno używać do przyciskania kamieni wapiennych.

Pojawiającą się pleśń należy usuwać, a ściereczkę i denko od czasu do czasu przemywać. Przez cały czas soku powinno być tyle, aby powierzchnia kapusty była nim przykryta.

Sok z kapusty

Sok z kapusty, o ile kapusta jest dobrze zakiszona, możemy przelać do butelek i przechować na dłużej. Butelki muszą być czysto wymyte, wyparzone, a korek wygotowany. Butelki nalewać do pełna i przechowywać w chłodnym miejscu w pozycji leżącej.

Kapusta kiszona w 3 dni

Jeżeli zależy nam na szybkim kiszeniu kapusty, to możemy w ciągu trzech dni otrzymać gotowy produkt. Nie będzie to jednak kapusta tak smaczna, jak zakiszona zwykłym sposobem i nie da się długo przechować.

Poszatkować kilka główek kapusty, zalać ciepłą osoloną wodą, dodać kminku, cebuli itp. włożyć kawałek razowego chleba żytniego, wymieszać, ugniatać mocno w garnku, zakryć denkiem i obciążyć kamieniem lub innym ciężarem. Naczynie z kapustą ustawić w ciepłym miejscu i już po kilku dniach kapusta będzie gotowa do użycia.

Kapusta kwaśna pieczona

(stary przepis)

Obrane z wierzchnich liści główki kapusty przekrajać na pół ułożyć na deskach i wsadzić do gorącego pieca po chlebie (piekarnika). Gdy kapusta upiecze się wkładać warstwami do beczki przesypując solą i utłuczoną gorczycą, przykryć denkiem, obciążyć denko kamieniem. Używa się jako sałata lub jarzyna.

Kapusta z ogórkami

Niezbyt duże główki kapusty pokrajać na połówki, ułożyć na blasze i upiec w piekarniku. Po upieczeniu kapustę układa się w garnku, przesypuje solą i przekłada ogórkami kiszonymi, cebulą pokrajaną w plastry i dodaje przyprawy. Całość ugniataamy aż wystąpi sok i pokryje powierzchnię. Dalej postępujemy jak zwykle.

Na 10 kg kapusty bierzemy 20 dkg soli, 3 kg ogórków, 20 ziarenek pieprzu, 6—7 listków bobkowych, 1 kg cebuli.

Fasolka szparagowa kiszona

Fasolkę szparagową wymyć, odciąć końce, ściągnąć włókna. Tak przygotowaną fasolkę sparzyć wrzątkiem (obgotować). Następnie układać warstwami w garnku lub słoju, przysypując

każdą warstwę solą (na 1 kg fasoli użyć 3 dkg soli). Fasolkę ugniatamy, nakrywamy denkiem, na które kładziemy ciężar. Przez pierwsze kilka dni naczynie trzymamy w ciepłym miejscu a następnie przenosimy w miejsce chłodniejsze. Co jakiś czas denko należy oczyścić i zebrać pleśń.

Cebula kiszona

Obrane cebule układamy ciasno w garnku, zalewamy roztworem soli (25 dkg soli na 10 kg cebuli), nakrywamy denkiem, na które kładziemy ciężar. Po ukwaszeniu cebula taka dobrze nadaje się do sałatek.

Ogórki kiszone

Do kiszenia najlepiej nadają się ogórki Monastyrskie, Delikates, Terespolskie, Przybyszewskie i Warszawskie. Wybieramy ogórki jeszcze młode, niezbyt dojrzałe, świeże i jędrne, koloru zielonego.

Najbardziej pożądana wielkość: długość 9—12 cm, grubość 5 cm. Odrzucamy wszystkie ogórki uszkodzone, nadpsute, pogniębione. Ogórki możemy kwaszyć w beczkach i innych naczyniach, tak jak kapustę, oczywiście po ich dokładnym wymyciu i wyparzeniu. Zaleca się wytarcie wyparzonych i suchych beczek wewnątrz czosnkiem, co ma zapobiegać rozmiękaniu ogórków.

Na 100 kg ogórków bierze się 3 kg kopru kwitnącego lub nasiennego bez korzeni, pokrajanego w kawałki o długości 10 cm, $\frac{1}{2}$ kg chrzanu, 30 dkg czosnku, 10 dkg papryki w strączkach i $\frac{1}{2}$ kg estragonu. Czosnek międzujemy, chrzan krajemy na długie paski. Jako dodatek używa się również liści chrzanu — 1 kg, liści czarnych porzeczek — 1 kg. Jeżeli ogórki kwasimy w beczkach z miękkich rodzajów drewna, można dodać liści dębowych i wiśniowych (razem 1 kg).

Układanie ogórków w beczce przeprowadza się dwoma sposobami: a) warstwami leżącymi równolegle do dna beczki, b) warstwami stojącymi — oś ogórka prostopadła do dna beczki. Pierwszy sposób jest łatwiejszy, ale beczka mieści mniej ogórków.

Najlepsza zalewa jest z wody niegotowanej o dużej twardości. Na beczkę stulitrową potrzeba nam będzie około 40 litrów zalewy. Ogórki myjemy w bieżącej wodzie, układamy na dno beczki jedną trzecią dodatków aromatycznych. Na tę warstwę układamy warstwę ogórków możliwie ściśle, leżąc lub stojąc,

aż wypełnimy beczkę do połowy. Teraz na ogórki układamy znowu jedną trzecią przygotowanych dodatków i na nie układamy resztę ogórków, aż do zupełnego wypełnienia beczki. Na ostatnią warstwę ogórków układamy pozostałą ilość dodatków, zamykamy beczkę denkiem i przez otwór czopowy wlewamy zalewę.

Solankę dolewamy często, dbając o to aby beczka zawsze była pełna i solanka pokrywała powierzchnię ogórków.

Tak przygotowane beczki pozostawiamy na miejscu przeprowadzanej fermentacji. Najbardziej korzystna jest temperatura 18 do 25° C. W tych warunkach fermentacja kończy się po 20—25 dniach. Po zupełnym zakończeniu fermentacji zabijamy korkami otwory czopowe i beczki odstawiamy na przechowanie do piwnicy lub lodowni. W niektórych okolicach stosuje się zatapianie uszczelnionych beczek w nieczynnych studniach lub w wodzie jeziora, rzeki albo stawu, na głębokości zabezpieczającej beczkę przed zamrożeniem.

Przy zakwaszaniu ogórków w słojach lub w beczkach, gdy mamy więcej czasu, zaleca się układanie ogórków w warstwach pojedynczych, przekładanych dodatkami aromatycznymi. Sposób ten jest bardziej pracochłonny, ale zapewnia równomierne aromatyzowanie ogórków.

WARZYWA SOLONE

W okresie gdy jarzyny są najtańsze, we wrześniu i październiku, praktyczna gospodyni może sporządzić zapas jarzyn na całą zimę. Uwolni to ją od kłopotów z wiązanych z każdorazowym kupowaniem potrzebnych jarzyn i jednocześnie przyniesie pewne oszczędności w domowym budżecie.

Włoszczyzna solona

Po jednym kilogramie marchwi, cebuli, kalarepy, pietruszki, kalafiora, kapusty włoskiej oraz trzy duże pory i trzy główki czosnku oczyścić, pokrajać lub zetrzeć na grubej tarce i przepuścić przez maszynkę albo też posiekać na miazgę. Na 1 kg tej miazgi bierzemy 10 dkg soli, mieszamy dokładnie całość i nakładamy do małych słoików, obwiązujemy celofanem względnie, używając słoje Wecka — zamykamy przy pomocy spalania odrobiny spirytusu.

Używając tej włoszczyzny do zup należy pamiętać, że jest ona bardzo słona i dlatego zup nie należy już solić.

Ogórki solone

Ogórki solone przechowują się lepiej i są trwalsze od ogórków kwaszonych. Sposób ten wymaga użycia większej ilości soli i przetrzymywania ogórków w chłodnym pomieszczeniu.

Ładne, zielone i jędrne ogórki układamy w beczce, przekładając kawałkami chrzanu, czosnkiem, liśćmi czarnej porzeczki i koprem. Tak przygotowane ogórki zalewamy roztworem wody i soli. Na 10 litrów wody bierzemy 1 kg soli. Beczkę wynosimy do chłodnej piwnicy, a na wsi, jeżeli to możliwe, zatapiamy w wodzie, lecz tak, aby beczka nie zamarzła.

Mizeria w soli

Twarde, zielone ogórki pokrajając po obraniu na grube plastry, tak jak na mizerię, przełożyć do słoików przesypując solą. Na wierzchnią warstwę nasypać grubo soli i słoiki szczelnie zamknąć pokrywką, względnie zawiązać celofanem. Na 10 kg mizerii używamy około 1 kg soli.

Przed użyciem mizerię wymoczyć w wodzie i doprawiać tak jak ze świeżych ogórków.

Koper solony

Młode gałązki koperku bez płukania ubijemy ściśle w słoikach przesypując każdą warstwę solą. Na 1 kg koperku bierzemy półtora kg suchej i miękkiej soli. Tak przygotowany koper przechowuje się całą zimę nie tracąc zapachu.

Szczaw solony

Młode listki szczawiu układa się warstwami w słojach, przesypując solą, w stosunku 10 dkg soli na kilogram szczawiu. Warstwy mocno ugniatamy i przyciskamy talerzykiem lub drewnianym krążkiem, na który kładziemy ciężar. Szczaw puszcza sok, jak kapusta.

Groszek solony

Młode, jeszcze nie dojrzałe strączki cukrowego groszku obrać z włókien i układać warstwami w słojach, przesypując solą. Soli bierzemy 5 dkg na 1 kg groszku. Na ostatnią warstwę soli sypiemy grubo. Przechowujemy jak koper. W ten sam sposób solimy młode strąki fasoli szparagowej.

MARYNATY OWOCOWE I WARZYWNE

Owoce i warzywa utrwalone przy użyciu octu spirytusowego lub winnego nazywamy marynatami. Zasadniczo znamy dwa rodzaje marynat: kwaśne, sporządzane zupełnie bez cukru lub z dodatkiem niewielkich ilości cukru oraz marynaty słodko-kwaśne, w których wyraźnie występuje słodki smak przetworu.

Marynaty w przetworach nie stanowią produktu przeznaczonego do spożycia jako taki, a stanowią dodatek do podstawowych potraw mięsnych, sałatek, surówek itp., jako pikantna zakąska do wódek zaostrzają apetyt itd.

W naszych przepisach umyślnie unikamy podawania metod sporządzania marynat przy użyciu sztucznych środków konserwujących, jak benzoesan sodu; drobna nawet dawka benzoesanu lub salicylu jest wyczuwalna w konserwie i pomniejsza jej wartość smakową. Należy jednak pamiętać, że i kwas octowy użyty do marynat, spożywany w większych ilościach jest w pewnym stopniu szkodliwy dla zdrowia (zwłaszcza jeżeli chodzi o osoby chore na przewód pokarmowy lub o dzieci).

Jeżeli chodzi o koncentrację kwasu octowego w zalewie, dostatecznej dla utrwalania (zakonserwowania) artykułów spożywczych, poglądy specjalistów pod tym względem są sprzeczne. W zasadzie, jeżeli zalewą jest ocet 6⁰/₀, to konserwę bez potrzeby jej sterylizacji możemy uważać z całą pewnością jako trwałą.

Niektórzy autorzy przepisów kulinarnych zalecają stosowanie zalewy octowej, w której zawartość kwasu octowego jest mniejsza — 1 do 2⁰/₀, każą jednak dodawać w celach utrwalających benzoesan sodu i następnie marynaty pasteryzować. Metoda ta nie jest polecana przez autora niniejszej broszury z następujących względów: dodatek benzoesanu sodu zawsze jest wyczuwalny w marynacie, pasteryzacja przedłuża i komplikuje proces wyrobu i wreszcie — marynata pasteryzowana, po otwarciu musi być szybko zużyta. Ponieważ marynaty używa się w nie-

wielkich ilościach — otwarcie słoja naraża nas na zepsucie niewykorzystanej reszty. Dlatego też praktyczniej będzie stosować zalewę o takim stężeniu kwasu octowego, aby marynata była trwała bez pasteryzacji i mogła być używana przez jakiś czas mimo otwarcia naczynia.

MARYNATY WARZYWNE

Cebula marynowana

Wybrać małe cebule (szalotka, perłowa) i włożyć je na cztery dni do mocnego roztworu wody z solą. Po upływie tego czasu roztwór odlać, zagotować, zalać wrzącym cebulę, postawić naczynie na ogniu i gotować przez 5 minut. Następnie wodę z solą odlać, poukładać cebulę w słoiki i zalać gorącym octem 6%, używając dwie szklanki octu na kilogram cebuli.

Ćwikła

Buraki (najlepiej ciemnoczerwone) umyć, oczyścić i włożyć bez obierania do rondla z wodą. Gotować do miękkości, następnie wyjąć, obrać i pokrajać w kostkę, krążki lub paski. Do tak przyrządzonych buraków dodać utartego chrzanu w ilości od 10 do 20 dkg na kilogram buraków, zależnie jaką się chce otrzymać ćwikłę — mniej lub bardziej ostrą. Buraki wymieszać z chrzanem i zalać 4% octem. Ocet przygotowujemy z dodatkiem 5—8 dkg cukru, szczypty soli i korzeni (pieprz, liście bobkowe).

Chrzan, podobnie jak czosnek, zawiera składnik pod nazwą fitoncydy, odznaczający się silnymi własnościami bakteriobójczymi i dlatego wszelkie przetwory zawierające dodatek chrzanu bądź czosnku przechowują się dłużej niż zwykle, zwłaszcza o ile nie zostały poddane pasteryzacji. Ćwikła jest konserwą nietrwałą, przyrządza się ją więc najwyżej na 2—3 tygodnie.

Dynia

Dynię zieloną (żółte nie nadają się na konserwy z uwagi na kaszowatą konsystencję) obrać ze skóry, oczyścić z pestek, pokrajać w kostkę mniej więcej dwucentymetrowej wielkości lub w paski. Zagotować ocet ze szczyptą soli i cukrem ($\frac{1}{2}$ kg na 1 kg dyni) i korzeniami (cynamon, goździki), wrzucić dynię do octu, gotować do miękkości i składać do słoików.

Dynia inaczej

Kilogram dyni tzw. „melonowej“ obrać ze skórki, pokrajać w kostkę. Sporządzić syrop z $\frac{1}{2}$ kilograma cukru i szklanki wody. W syropie zagotować nieco cynamonu i goździków, a następnie do tegoż syropu wrzucić dynię i gotować aż stanie się przezroczysta. Łyżką durszlakową wyjąć z syropu dynię i odstawić. Do syropu wlać $\frac{1}{4}$ litra octu i zagotować. Kawałki dyni ułożyć w słoje i zalać ciepłym syropem z cukru i octu.

Fasolka szparagowa

Na konserwę bierzemy fasolkę o strąkach z zaczynającymi się rozwijać nasionami. Strąki obieramy z włókien, obcinamy końce, wrzucamy do wrzącej wody na 2—3 minuty, wyjmujemy z wrzątku, przelewamy zimną wodą, wkładamy do słoików i zalewamy octem zagotowanym z korzeniami (pieprz, imbir, cynamon) i dodatkiem soli i cukru do smaku.

Korniszony

Marynatę przyrządza się z korniszonów lub małych ogóreczków, które zazwyczaj pozostają na grządkach po właściwych zbiorach ogórków. Marynata ta stanowi doskonały dodatek do sałatek, zakąsek i mięsa.

Korniszony należy na sucho wytrzeć z piasku, nakłuć i dobrze natrzeć solą, pozostawić na 24 godziny, po czym znów wytrzeć do sucha.

Zagotować $4\frac{0}{10}$ ocet z solą, pieprzem, gorczycą, cukrem, listkiem bobkowym i goździkiem i zalać gorącym korniszony. Na drugi dzień ocet zlać. Do korniszonów dodać pieprzu zwyczajnego tureckiego, angielskiego ziela, małych cebulek — zagotować ocet i zalać nim ułożone w słoju korniszony.

Korniszony inaczej

(stary przepis)

Małe zielone ogóreczki obrać ze skórki i posolić na 6 godzin, potem odlać sok, wytrzeć korniszony serwetką i zalać gorącym octem. Po 2 dniach ocet zlać, przegotować i znów gorącym zalać. Po upływie 2 dni ocet znów zlać, zrobić syrop z litra świeżego octu i $\frac{1}{2}$ kilograma cukru, ułożyć ogórki w słoju, przekładając goździkami, cynamonem i innymi korzeniami. Zalać ciepłym syropem i słoje zamknąć.

Mizeria na zimno

Ogórki obrać, pokrajać w cienkie plasterki, dobrze osolić i zostawić tak na 24 godziny. Po upływie tego czasu ogórki wyjąć z soli, wycisnąć w serwecie z wilgoci i układać w słoju przesypując tłuczonym pieprzem. Zalać przegotowanym 4^o/_o octem. Po ostudzeniu zamknąć szczelnie słoik.

Nasturcja marynowana

Owoce nasturcji (wyrośnięte, ale jeszcze miękkie), gdy dopiero zaczynają bieleć, wypłukać, rzucić na gotującą się wodę i raz obgotować.

Następnie nasiona nasturcji wyjąć, ułożyć w słoje zalać 4^o/_o octem przegotowanym z korzeniami.

Marynowaną nasturcję przypominającą nieco w smaku pieprz turecki, używamy do przybierania mięsa i kanapek.

Pikle

Małe różyczki kalafiora i młodą fasolkę szparagową pokrajać i zagotować. Młodą marchewkę, pietruszkę, małe cebulki i drobne ogóreczki (korniszony) sparzyć gorącą wodą i wszystko razem ułożyć w słoje, zalać gorącym octem przegotowanym z korzeniami.

Papryka w occie

Strąki zielonej lub czerwonej papryki przepołowić, oczyścić z nasion, odciąć łodyżki i ułożyć do słoik. Sporządzić zalewę z 1/2 litra wody i 1/2 litra octu z dodatkiem korzeni (estragon, gorczyca, pieprz). Paprykę w słojach zalać wrzącym roztworem octu z korzeniami i zostawić na 24 godziny. Na drugi dzień zalewę odlać, zagotować i zalać paprykę ponownie, dopełniając słoje w miarę potrzeby. Słoje zamknąć pokrywą lub zawiązać celofanem.

Salata z papryki

20 zielonych i 20 czerwonych strąków papryki oczyścić z nasion, odciąć łodyżki, obrać 10 dużych cebul i wszystko razem posiekać i wymieszać. Zagotować 1 1/2 litra octu, 35 dkg cukru 3 dkg soli. Wrzącą zalewą zalać sałatkę ułożoną w słojach. Słoje zamknąć lub zawiązać celofanem.

Do octu można dodać nieco pieprzu lub gorczycy. Kto lubi sałatę mniej ostrą może na 1 litr octu dodać 1/2 litra wody,

35 dkg cukru, 3 dkg soli oraz korzeni. Tak przygotowany ocet zagotować i wrzącym zalać sałatkę. W obu wypadkach sałata jest gotowa do użytku po upływie 6 tygodni.

MARYNATY OWOCOWE

Gruszki w occie

Gruszki można marynować w całości albo w połówkach. Najlepiej do tego celu nadają się odmiany „Bonkrety“, „Bergamoty“, „Panny“ i inne słodkie. Gruszki powinny być dojrzałe, ale nie za miękkie. Obieramy je ze skórki, usuwamy pestki, ogonki przycinamy do połowy i oskrobujemy.

Większe gruszki krójmy na połówki — mniejsze pozostawiamy w całości. Podczas obierania gruszki kładziemy od razu do zimnej wody z dodatkiem odrobiny octu. Gdy już obraliśmy wszystkie gruszki, przygotowujemy lekki syrop ze szklanki cukru i litra wody. Do wrzącego syropu wkładamy gruszki i gotujemy aż się staną prawie miękkie. Teraz należy je wyłożyć do salaterki, a gdy ostygną — włożyć do słoików. Do syropu, w którym gotowaliśmy gruszki, dodać $\frac{1}{2}$ kilograma cukru i octu 6% biorąc go $\frac{3}{4}$ litra na kilogram owoców, dodać cynamonu, goździków i skórki cytrynowej. Syrop zagotować, wyszumować i letnim zalać gruszki. Po trzech dniach syrop odcedzić, zagotować i ciepłym zalać gruszki. Gdy znowu miną trzy dni, odlać syrop, zagotować, włożyć do niego gruszki i pozwoli gotować przez 15 minut, zestawić z ognia, ostudzić, wkładać gruszki do sło i zamknąć wieka.

Gruszki inaczej

Gruszki obrać, wykroić gniazda nasienne, obciąć ogonki. Większe gruszki przekrajać na połówki. Zagotować zalewę z $\frac{3}{4}$ kilograma cukru i $\frac{3}{4}$ litra octu 6%. Do wrzącej zalewy wrzucić gruszki i gotować aż staną się miękkie. Do zalewy można dodać korzeni — skórki cytrynowej, cynamonu, goździków.

Gruszki należy pozostawić w zalewie na 24 godziny. Na drugi dzień zalewę zlać, zagotować i ostudzoną zalać gruszki ułożone w słojach.

Sliwki

Do marynaty najlepiej nadają się węgierki niezbyt wielkie, dojrzałe, ale twarde. W celu usunięcia woskowego nalotu sliwki należy krótko sparzyć w wodzie i wodę zlać. Skórkę naktuć

zaostrzonym drewnikiem lub szpilką. Na kilogram śliwek bierzemy $\frac{1}{4}$ litra octu 6^o/_o, 15 dkg cukru, kawałek cynamonu i kilka goździków. Z octu, cukru i korzeni gotujemy zalewę, śliwki układamy w słoje i zalewamy ciepłym octem. Na drugi dzień ocet odlewamy, zagotowujemy i gorącym zalewamy śliwki, natychmiast zamykając słoje.

Śliwki inaczej

(stary przepis)

Śliwki węgierki dojrzałe, ale jędrne, otrzeć z nalotu, nakłuć, poucinać do połowy ogonki i ułożyć w salaterce. Na kilogram śliwek zagotować zalewę z $\frac{1}{2}$ kilograma cukru, szklanki octu i szklanki wina (może być owocowe, najlepiej porzeczkowe). Śliwki zalać wrzącą zalewą i zostawić na 24 godziny. Na drugi dzień zalewę zlać, zagotować, dodać trochę cytrynowej skórki, kawałek cynamonu, parę goździków. Do gotującej się zalewy włożyć śliwki, zagotować parę razy i gorące nakładać do słoje, zaraz zamykając.

Wiśnie

Kilogram dojrzałych wiśni z poucinanymi do połowy ogonkami włożyć do salaterki. $\frac{1}{4}$ litra octu i $\frac{1}{4}$ kilograma cukru zagotować, ostudzić i zalać nim wiśnie. Na drugi dzień zlać ocet, zagotować dodając kilka goździków i kawałek cynamonu, gorącym zalać wiśnie, nakładać do słoje i zamykać.

PRZETWORY Z POMIDORÓW

Pomidory z uwagi na swe wartości odżywcze powinny zająć jedną z czołowych pozycji w zapasach zimowych każdej gospodyni. Ze względu na dużą ilość rodzajów przetworów jakie można otrzymać z pomidorów, przepisy na przyrządzanie ich podajemy w jednej grupie.

Pomidory w całości

Wyborowe, jędrne lecz małe pomidory układamy w słoiku Wecka. Pomidory większe, dojrzałe, gorszego gatunku, wkładamy do rondla, gotujemy i przecieramy. Uzyskanym przecierem zalewamy pomidory w słoju, zamykamy i pasteryzujemy przez 25 minut. Do przecieru poleca się dodać na słoik dwie — trzy łyżeczki od herbaty soli i tyleż cukru.

Powidełka z pomidorów

Dojrzałe pomidory myjemy, rozrywamy na części i dusimy na wolnym ogniu zupełnie bez wody. Gdy zmiękną, przecieramy je przez sito czy durszlak i wysmażamy na wolnym ogniu. Przez cały czas mieszamy aż masa zgęstnieje. Powidełka po przetarciu można wysmażyć w średnio nagrzanym piekarniku.

Do słoików nakładamy powidełka gorące, powierzchnię przykrywamy krążkiem papieru pergaminowego, słoje uszczelniamy pechem lub obwiązujemy pergaminem.

Musztarda pomidorowa

Dziesięć kilogramów pomidorów dusimy we własnym soku wraz z 1 kilogramem kwaskowatych jabłek aż się rozgotują. W innym garnku dusimy w ciągu godziny na wolnym ogniu kilogram pokrajanej cebuli ze szklanką oliwy, trzema utartymi ząbkami czosnku, szczyptą majeranku i cynamonu. Miazgę pomidorową wlewamy do uduszonej cebuli, dodajemy szklankę

cukru, 2 dkg papryki gotujemy wszystko razem jeszcze raz przez godzinę.

Następnie przecieramy miazgę przez sito, zagotowujemy i nakładamy do słoja, zamykając je szczelnie przy użyciu pary lub przez spalenie pół łyżeczki spirytusu (sposobem podanym przy zamykaniu kompotów).

Sos pomidorowy z porzeczkami

Bardzo smaczny sos do mięsa możemy zrobić z pomidorów i porzeczek. Bierzymy w tym celu 2 kilogramy porzeczek i 2 kilogramy pomidorów, rozgotowujemy i przecieramy przez sito. Dodajemy do przecieru kilogram cukru i gotujemy aż się zrobi gęsty sos. Gorący sos wlewamy do słoja, zamykamy i uszczelniamy pechem lub zawiązujemy papierem pergaminowym.

Catshup — sos pomidorowy

Trzy kilogramy dojrzałych pomidorów dusimy bez wody i przecieramy przez sito. Dodajemy stołową łyżkę soli, dwie łyżki stołowe cukru, pół łyżeczki papryki, trochę tłuczonego pieprzu, cynamonu, goździków, gałki muszkatołowej i imbiru. Korzenie te wkładamy do woreczka z muszliny i gotujemy je w occie 6%, którego dajemy na tę mieszaninę 1/2 litra. Pomidory dusimy stale mieszając przez trzy godziny aż zupełnie zgęstnieją. Dodajemy ocet zagotowany z korzeniami (korzenie wyjmujemy wraz z woreczkiem i odrzucamy). Gorący sos nalewamy do butelek, natychmiast zamykamy korkiem, a korki zalewamy pechem lub parafiną.

Kiszone pomidory

Do kiszenia bierzemy zdrowe, jędrne, jeszcze nie przejrzałe, lecz czerwone owoce pomidorów. Przemycamy, obsuszamy, nakłuwamy skórę drewnianym, układamy w słoju, dodając estragonu, kawalków chrzanu, czosnku, zielonej papryki i zalewamy 5% roztworem soli, tak aby pokrył powierzchnię pomidorów. Można też dodać cebuli pokrajanej w plastry. Pomidory ułożone w słoju przygniatamy drewnianym denkiem, na które kładziemy nieduży ciężarek. Używając zielonych pomidorów, należy wybierać dojrzewające, jasnozielone, gdyż pomidory o kolorze trawiastozielonym są szkodliwe.

Pomidory w occie

Podajemy mało znany przepis na doskonałą sałatkę zimową z zielonych pomidorów. Cztery kilogramy pomidorów, 4 kilogramy cebuli, 1 litr octu 6%, 3 szklanki wody, 5 łyżek stołowych cukru, 10 dkg soli, 2 dkg pieprzu prawdziwego, 6 listków bobkowych.

Zdrowe, jędrne pomidory zielone wycieramy ściereczką i kroimy w plasterki. Układamy w misce na przemian z warstwą pokrajanej cebuli. Każdą ułożoną warstwę solimy. Ułożone tak pomidory zostawiamy na 15 godzin. Następnie odcedzamy je z soku, lekko wyciskając w dłoniach.

Ocet rozproszony wodą, zagotowujemy z korzeniami i cukrem. Na gotujący się ocet wrzucamy pomidory wymieszane z cebulą i trzymamy na ogniu do pełnego zagotowania. Gotujemy przez minutę i odstawiamy garnek z ognia. Sałatkę wkładamy od razu do słoik. Ocet, pozostały po zalaniu sałatki w słoikach należy zachować, gdyż po pewnym czasie pomidory „wypiją“ zalewę i trzeba je będzie zalać ponownie, tak aby zostały przykryte.

Sos pomidorowy inaczej

Kilogram dojrzałych pomidorów przetrzeć przez sito, dodać 1 dkg cukru, 5 g soli. Cwierć kilograma jabłek i 10 dkg cebuli (rozgotowanej) przepuścić przez maszynkę. Oba przeciery — z pomidorów oraz z jabłek z cebulą wymieszać dokładnie, włożyć do garnka i gotować na wolnym ogniu. Do gotującej się masy włożyć w muślinowym woreczku korzenie: 5 g razem (papryka, pieprz, cynamon, gałka muszkatołowa). Gotować aż sos zacznie gęstnieć i wkładać na gorąco do słoików, zalać pechem lub zamykać wecki jak przy kompotach.

Sok pomidorowy

Dojrzałe pomidory dokładnie umyć, pokrajać na części, włożyć do rondla i podgrzać do temp. 75° C. Następnie pomidory wyjąć, wycisnąć w prasie lub przez worek z rzadkiego płótna. Otrzymany sok można doprawić dodając 3 dkg soli i 3 do 5 dkg cukru (zależnie od tego, czy pomidory są mniej lub bardziej słodkie). Doprawiony sok wlewamy do naczynia i ogrzewamy do temp. 80° i gorący nalewamy do butelek, najlepiej z ciemnego szkła. Sok w butelkach pasteryzujemy przez 20 minut w temp. do 85° C.

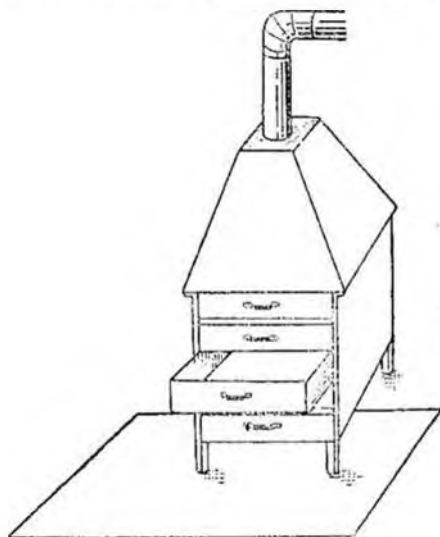
Sok pomidorowy inaczej

Dojrzałe pomidory umyć, pokrajać, zmiążyć w naczyniu drewnianym tłuczkiem i przegotować. Miazgę przetrzeć przez durszlak, a otrzymany sok przecedzić przez sito lub worek z rzadkiego płótna. Dodać jedną cebulę, jeden seler, utarte na tarce. Przyprawy dodajemy do miazgi pomidorowej, dokładnie mieszamy i cedzimy miazgę wraz z przyprawami. Przecedzony sok ogrzewany do 80° i gorący wlewamy do butelek. Do pełnej butelki można wlać powoli i ostrożnie nieco oleju jadalnego, aby odciąć sok od powietrza. Butelki korkujemy i lakujemy.

SUSZENIE OWOCÓW I WARZYW

Przetwory suszone z owoców i warzyw są produktami utrwalonymi przez wyparowanie z nich nadmiaru wody. Zawartość wilgoci w suszonych owocach nie powinna przekraczać 24%, a w warzywach 13%. Sprawdzianem dobroci suszu jest chłonność wody przy jego namoczeniu — powinna ona wynosić 80% w stosunku do wody wyparowanej przez wysuszenie.

Susz owocowy powinien być elastyczny, a po przełamaniu nie wydzielać soku. Susz warzywny powinien być bardziej kruchy, z zachowaniem jednak cech elastyczności.



Rys. 10. Suszarka szafkowa

Zasadą jest, że suszymy tylko te owoce i warzywa, których nie da się przechować w stanie świeżym.

Owoce i warzywa dojrzewające w lecie lub na początku jesieni możemy suszyć na słońcu. Robić to najlepiej na sitach ustawionych pochylone po stronie południowej. Sita możemy sporządzić z różnego łatwo dostępnego materiału: z listewek drewnianych zbijamy ramki, obijamy je siatką metalową, merlą, siatką ze sznurka lub z patyków tworzących zamiast dna kratkę.

Ramki na rogach zaopatrujemy w podstawki, zabezpieczające sita od kurzu i umożliwiające piętrowe ustawianie ramek jedna na drugą przy suszeniu na płycie kuchennej albo w piecu. Przy produkcji na nieco większą skalę, systemem chałupniczym, budujemy dość

tanim kosztem małą suszarkę szafkową, która może być ustawiona na płycie kuchennej. Suszarkę taką ustawia się na ceglach zaopatrując ją w pokrywę z rurą odprowadzającą wilgotne powietrze do komina, co znacznie zwiększa ciąg powietrza.

Poszczególne rodzaje owoców i warzyw wymagają różnej temperatury i czasu suszenia. Owoce słodkie suszymy w zasadzie w nieco niższej temperaturze — około 50 stopni. Wyższa temperatura powoduje pękanie i wyciekanie soku. W dalszym procesie suszenia podnosimy temperaturę do 60° C. Jabłka i gruszki suszymy od razu w wyższej temperaturze — 70° C, a warzywa naciowe w temperaturze 50°, korzeniowe około 65°, groszek i fasolkę w temperaturze niższej, bo około 40°.

Przy przygotowaniu suszonych owoców do spożycia zaleca się moczyć je przed gotowaniem przez 3 godziny. Co do warzyw, to moczenie ich przed gotowaniem nie wpływa na skrócenie czasu gotowania. Owoce i szpinak gotujemy przez 20 minut, pozostałe warzywa przez 40—60 minut. Wyparowaną wodę uzupełniamy do pierwotnej ilości. Na 100 g suszu bierzemy dwa litry wody.

Ponieważ susz chłonie wilgoć i łatwo przechodzi zapachami należy go przechowywać w pudłach blaszanych ze szczelną pokrywą lub słojach szklanych z nakrętką.

WARZYWA

Groszek zielony

Do suszenia bierzemy groszek niezupełnie dojrzały, odmian cukrowych, najlepiej tzw. marszczonych. Groszek łuszczymy, zanurzamy do wrzącej wody na 3—4 minuty, ochładzamy w zimnej wodzie, rozkładamy na sita warstwą grubości do 2 cm i suszymy w temp. około 40° przez 2 godziny. Następnie robimy przerwę na parę godzin i dosuszamy w temp. 50°.

Fasolka szparagowa

Bierzemy młode strąki fasoli, gdy ziarna są jeszcze wodniste, a strąk miękki. Obiera się końce, resztki kielicha i włókna boczne. Czyste, wypłukane i obsuszone strąki inieśmy ukośnie na dwucentymetrowe kawałki razem z nasionami. Kawałki te zanurzamy we wrzącej wodzie (na sicie lub durszłaku) na 3 minuty. Suszy się w temp. 50°, aż będą całkiem kruche.

Koper

Młody koperek (nie kładąc go) suszymy na słońcu aż do zupełnej kruchości. Przechowujemy w całości w słoikach ze szczelną pokrywą lub też rozcieramy uprzednio na proszek. W suszarce stosujemy temperaturę około 50°. W podobny sposób suszymy liście pietruszki i selerów. Większe liście i łodygi możemy pokrajać na kawałki 2—3 cm.

Marchew

Oczyścić marchew z ziemi, odrzucić części uszkodzone i nadgniłe, pokrajać na cienkie kawałki długości kilku centymetrów. Pokrajane kawałki włożyć do sita i zanurzyć do naczynia z wrzącą wodą na 1—2 minuty i suszyć w temperaturze około 70° C. Czas suszenia 4—6 godzin, wydajność suszu w stosunku do surowca 7—10%.

Pietruszka

Pietruszkę oczyścić, odkrajać wierzchołki, odrzucić części uszkodzone, umyć i pokrajać wzdłuż w cienkie paski. Pietruszki nie blanszujemy, aby uniknąć straty aromatycznych składników. Korzeni nie obieramy. Suszymy w temperaturze około 70° C. Wydajność suszu 10—11% w stosunku do surowca.

Selery

Selery suszymy podobnie jak pietruszkę. Oczyszczone korzenie tniemy w paski lub krążki grubości 5 mm. Drobne korzonki odrzucamy. Blanszowania nie stosujemy. Suszymy w temperaturze około 60° C. Wydajność suszu 5—6% w stosunku do surowca.

OWOCE

Czarne jagody

Bierzemy jagody jędrne, niezbyt dojrzałe. Z uwagi na własności lecznicze i zawartość witamin susz ten jest bardzo cenny w gospodarstwie domowym.

Gruszki

Suszone gruszki są bardzo cennym produktem w porze zimowej, jako surowiec do kompotów. Gruszki obieramy i krajemy na połówki lub na ćwiartki. Mniejsze odmiany możemy suszyć

w całości. Odmiany twarde przed krajaniem gotujemy w wodzie przez 10 minut. W lecie możemy gruszki suszyć na słońcu, trzeba je jednak dosuszać w piecu w temp. około 75°.

Jabłka

Najlepiej suszyć jabłka zupełnie dojrzałe, można jednak użyć również do suszenia jabłek ze spadów. Po umyciu i obraniu nożem nierdzewnym jabłka krajemy na plastry grubości pół centymetra w poprzek, tak aby w środku pozostało miejsce po gniazdku nasiennym. Dobre wyniki osiąga się przez nawleczenie krążków z jabłek na sznury i suszenie na słońcu. **Należy** zaznaczyć, że jabłka suszone w ten sposób tracą kolor — ciemnieją.

Jeżeli chcemy otrzymać susz w kolorze jasnym, jabłek nie obieramy, lecz tylko krajemy i wrzucamy na dwie minuty do wrzącej wody, ostudzamy w wodzie zimnej i suszymy.

Maliny i poziomki

Suszone maliny są cennym i bardzo poszukiwanym środkiem leczniczym w apteczce domowej i dlatego susz taki powinien znajdować się w każdym domu.

Bierzemy maliny jędrne, niezbyt dojrzałe, suche, przebieramy i rozsypujemy cienką warstwą na sicie. Suszyć możemy maliny na słońcu, a jeżeli pogoda nie sprzyja, w piecu lub piekarniku. Początkowy okres suszenia nie może odbywać się w wysokiej temperaturze, gdyż owoce puszczą sok. Gotowy susz powinien mieć kolor jasnoczerwony oraz silny zapach. Z kilograma malin otrzymujemy do 15 dkg suszu.

Owoce dzikiej róży

Do suszenia bierzemy owoce róży dojrzałe, lecz nie przemarznęte, krajemy na połówki, odrzucamy nasiona, a łupinki oczyszczamy z włosków. Świeżo zebrany owoc róży nie psuje się i można go przechowywać nieco dłużej. Łupinki suszymy albo w piekarniku albo wprost na słońcu. Ususzone łupinki możemy zemleć w młynku na proszek, który przechowujemy w szczelnym pudełku blaszanym lub słoiku. Służy on jako dodatek do innych przetworów czy potraw, zasilając je w witaminę C.

Śliwki

Najlepsze do suszenia są węgierki, ale i inne gatunki również dają dobry susz. Przed suszeniem należy usunąć ze skórki woskowy nalot. W tym celu należy śliwki ułożyć na sicie i zanurzyć na parę sekund do wrzątku, w którym rozpuszcza się poprzednio nieco sody oczyszczonej.

W naszym klimacie suszenie śliwek na słońcu nie udaje się i dlatego konieczne jest użycie suszarni lub piekarnika. Suszymy powoli, aby nie doprowadzić do przepalenia i wydzielania soku.

Wiśnie

Do suszenia najlepsze są wiśnie czarne. Suszymy je wraz z pestkami lub wydrylowane w temp. do 50°, aby uniknąć wyciekania soku. Suszone wiśnie nadają się doskonale na wszelkiego rodzaju kompoty i zupy.

PRZETWORY Z GRZYBÓW

Zbierając samemu grzyby lub kupując je — należy zwracać baczność uwagę na to, aby nie paść ofiarą zatrucia gatunkami szkodliwymi dla zdrowia. Wypadki takie zdarzają się niestety co roku na terenie całego kraju. Należy więc zachować środki ostrożności i poznać gatunki trujące, szkodliwe dla zdrowia. Posługujemy się do tego celu specjalnymi atlasami zaopatrzonymi barwnymi tablicami. Nie należy też kupować grzybów pomieszanych, różnych gatunków.

Niektóre stare książki kucharskie zawierają twierdzenie, że dla rozpoznania czy grzyby są trujące wystarczy do gotowanych grzybów włożyć srebrną łyżkę lub cebulę — jeżeli szernieją — to grzyby nie nadają się do jedzenia. Próba taka jest mało miarodajna. Najbardziej niebezpiecznym grzybem trującym spotykanym w naszych lasach jest młody *muchomór zielonkawy*, a to dlatego, że można go pomylić z pieczarką. Starsze grzyby *muchomora zielonkawego* przypominają jadalną *gąskę zieloną*.

Grzyb ten ma kapelusz zielonawy z resztkami białych strzępek, blaszki i trzon białe z odcieniem zielonawym, na trzonie u góry duży, zwisający w dół pierścień, u dołu bulwiaste narbrzmienie z tak zwaną pochwą, czyli resztkami błony otaczającej młode owocniki. *Muchomór zielonkawy* jest bez zapachu. podczas gdy pieczarki mają zapach przyjemny, korzenny, a *gąski* pachną mąką.

W okresie wiosennym zdarzają się zatrucia grzybem jadalnym — *piestrznicą*, bardzo często nazywanym smardzem ze względu na duże ich podobieństwo.

Grzyb ten nadaje się do suszenia i produkcji konserw, ale przy przyrządzaniu potraw ze świeżo zebranych grzybów, należy je koniecznie sparzyć dwukrotnie wrzątkiem i wodę odlać. *Smardz właściwy* występujący na wiosnę razem z *piestrznicą*, nie posiada właściwości szkodliwych dla zdrowia i nadaje się do spożycia bez parzenia ukropem. Jest to jednak grzyb bardzo rzadko spotykany i dlatego należy umieć odróżnić go od pie-

strzenicy, grzyba co prawda jadalnego, lecz wymagającego, jak wspomnieliśmy przed użyciem dwukrotnego sparzenia wrzątkiem.

Zdarzają się również zatrucia „maślanką wiązkową“, nazywaną czasami opieńką fałszywą lub psią bedłką. Grzyb ten jest u nas bardzo pospolity, rosnący gromadami po kilkadziesiąt sztuk. Barwa kapelusza żółtawa, blaszki zielonkawobrunatne, miąższ żółty. Podobne są do nich grzyby jadalne — opieńki miodowe występujące również gromadnie. Mają one kapelusze okrągły, osadzony na wysmukłym trzonie z jasnym pierścieniem, miąższ biały, blaszki u młodych grzybów białawe później brunatniejące, przyrastają do trzonu.

Do grzybów niejadalnych, trujących i szkodliwych dla zdrowia zalicza się ponadto muchomór żółtawy, muchomór plamisty, muchomór czerwony, grzyb szatan, tęgoskór pospolity (purchawka kartoflana, fałszywa trufla, trufla polska), serowiatka gorzkowata (surojadka gorzkowata, czartopłoch), serowiatka śmierdząca (gołąbek cuchnący, serojeszka lub surojadzka cuchnąca), sromotnik bezwstydnny (sromnik, smardz cuchnący, panna betka), grzyb świniak — przypominający wyglądem borowika (barwa górnej powierzchni kapelusza żółtobrazowa, spód krwistoczerwony, na trzonie siateczka żyłek), grzyb zajączek, pierścieniak zielonawy (bedłka zielonawa), krowiak o aksamitnym trzonie (aksamitka), mleczaj wełnianka (rydz fałszywy, rydz koński, rydz kosmaty), mleczaj rudy (podrydzyk ostry), muchomór czerwonawy (bedłka nakrapiana), czernidłak pospolity (psia bedłka, bedłka atramentowa), czernidłak kołpakowaty (psi grzyb), purchawka chropowa. Te trzy ostatnie grzyby: purchawka, czernidłak kołpakowaty i czernidłak pospolity są jadalne dopóki owocniki są młode i mają biały miąższ.

GRZYBY SUSZONE

Grzyby suszymy w temperaturze od 40 do 60° — pod koniec suszenia można temperaturę podwyższyć. Średnio, z kilograma grzybów surowych otrzymujemy 10 dkg suszu. Do suszenia najlepiej nadają się borowiki, pieczarki, koźlaki, sitarze, maślaki, opieńki miodowe i rydze.

Grzybów przed suszeniem nie należy myć, trzeba je tylko oskrobać, oczyścić i odrzucić robaczywe. Suszyć można grzyby całe lub pokrajane. Krajemy oddzielnie trzony i oddzielnie kapelusze. Bardzo dobry sposób suszenia grzybów polega na pokrajaniu ich w plastry i suszeniu na słońcu. Wystarczy parę

godzin mocnego słońca na otrzymanie suszu. Można też suszyć grzyby nanizane na sznurki nad piecem, na ramkach (siatkach) w piecu po upieczeniu chleba i w piekarniku. Dobrze ususzone grzyby powinny być suche, elastyczne przy lekkim zginaniu, a przy dalszym zginaniu — łamliwe.

Przechowywać susz należy w słojach szczelnie zamkniętych, gdyż grzyby łatwo wchłaniają obce zapachy.

Prawdziwki suszone

Borowiki oczyścić bez mycia, pokrajać wzdłuż na cienkie plastry, ułożyć cienką warstwą na blasze i wystawić na słońce, ustawiając blachę lub skrzynkę ukośnie, tak aby promienie padały możliwie prostopadle. Po trzech godzinach wymieszać krawką i znowu suszyć. Na drugi dzień ułożyć już grubszą warstwą i suszyć dalej. Gotowy susz wsypać do słoja i zakryć denkiem.

Pieczarki

Zdrowe pieczarki krajemy w plastry, układamy na blasze lub w sicie na słońcu. Po osuszeniu wysypujemy do słoja. Przed użyciem należy wymoczyć w wodzie przez całą dobę.

Maślaki

Maślaki suszymy po uprzednim zdjęciu z kapeluszy skórki. Suszymy je w piekarniku na blachach wyłożonych słomą lub nawleczone na patyczki i ułożone na blachach w ten sposób, aby nie dotykały dna.

Mączka grzybowa

Grzyby prawdziwe, pieczarki lub rydze pokrajać na kawałki i suszyć na słońcu lub w piekarniku aż będą tak suche, że dadzą się utłuc w moździerzu. Po utłuczeniu mączkę przesiać przez sito, pozostałe większe części dosuszyć i znowu utłuc. Mączkę wsypać do słoja, szczelnie zamknąć. Używać do sosów i zup.

GRZYBY SOLONE

Do solenia nadają się borowiki, rydze, kurki, piestrzenice, smardze, pieczarki, olszówki i gąski. Opieńki solimy bez trzonów, tak samo gąski, borowiki i rydze. Większe kapelusze należy przekrajać na połówki, czy ćwiartki.

Są dwa sposoby solenia: na sucho i na mokro. Pierwszy sposób polecamy przede wszystkim wczasowiczom spędzającym urlop w okolicach obfitujących w grzyby i lubiących zbierać grzyby.

Prawdziwki, pieczarki i rydze

Grzyby oczyścić, obciąć zakończenia trzonów i układać w słoju. Na dno słoja nasypać trochę soli, na to układać warstwę suchych grzybów kapeluszami do góry, przesywać warstwą soli i tak na zmianę, aż naczynie będzie pełne. Przykryć grzyby czystym płótnem, na płótno położyć talerzyk i obciążyć go kamieniem. Po upływie paru dni grzyby puszczą sok i opadają. Wtedy zdejmujemy płótno, słoje jeszcze raz dopełniamy. Grzyby solone należy starannie pielęgnować, bo pleśnią i mogą się stać przyczyną zatrucia.

Możemy solić również grzyby w zwykłym słoju w ten sposób. Na wierzch grzybów kładziemy krążek pergaminu i zalewamy warstwą parafiny około $\frac{1}{2}$ cm (parafinę uzyskamy ze stopionej świecy). Używać grzyby solone po kilkakrotnym wypłukaniu zimną wodą i wymoczeniu przez 48 godzin, następnie używać jak świeże.

Rydze solone

Rydze oczyścić na sucho, obciąć krótko trzonki, ułożyć w słoju kapeluszami do góry, przesywać solą. Na 1 kg grzybów użyjemy 5 dkg soli. Gdy słoik pełny, nakrywamy naczynie płótnem, talerzykiem i obciążamy kamieniem. Po dwóch — trzech dniach rydze osiadą. Dodajemy wtedy świeżych, aby słoje był wypełniony. Jeżeli po tygodniu płynu jest za mało, uzupełniamy go zimną przegotowaną wodą i solą — 1 l wody i 10 dkg soli. Grzyby muszą być pokryte płynem.

Opieńki

Same kapelusze opieńek wrzucić na wrzącą słoną wodę, raz zagotować, wyjąć na sito lub przetak i osączyć. Ostudzone układać w słoju lub kamiennym garnku, przesywać solą każdą warstwę, nakryć płótnem, talerzykiem lub drewnianym denkiem i obciążyć kamieniem. Na 1 kg opieńków sparzonych dajemy 10 dkg soli.

Solenie na mokro

Grzyby oczyścić, przebrać i wrzucić na wrzącą wodę, do której dodamy 5 dkg soli na 1 litr wody i $\frac{1}{2}$ dkg kwasu cytrynowego.

Gotujemy grzyby przez 10 minut, odcedzamy na sicie i zanurzamy do zimnej wody. Następnie grzyby układamy w słojach i zalewamy solanką, zawierającą 20 dkg soli na 1 litr wody. przykrywamy denkiem i obciążamy kamieniem. Grzyby tak przygotowane przed użyciem należy wypłukać w kilku wodach i wymoczyć przez 48 godzin, a następnie używać jak świeże.

GRZYBY KISZONE

Grzyby kiszone zachowują więcej swoich własności niż grzyby solone, gdyż nie wymagają przed użyciem moczenia. Najlepiej nadają się do kiszenia borowiki i rydze oraz młode kapelusze koźlarzy, opieńki, jadalnych serowiatek, kurek i gąsek.

Grzyby można kisić na zimno i na gorąco. Na zimno (bez gotowania) kwasimy rydze, surojadki. Borowiki i koźlarze, kisimy po uprzednim obgotowaniu przez 3—5 minut we wrzącej wodzie, zawierającej 2‰ soli.

Rydze kiszone

Kilogram rydzów oczyścić, obciąć trzony, sparzyć wrzątkiem i zostawić w nim przez kwadrans. Następnie obmyć zimną wodą i osączyć na sicie. Potem układać w słoju warstwami, kapeluszami do góry, przesypując solą (3 dkg) i pokrajaną cebulą (5 dkg). Dodać parę ziarenek pieprzu i listek bobkowy. Po napełnieniu słoja, przycisnąć denkiem i obciążyć kamieniem. Po kilku dniach rydze osiadają, wtedy dodać świeżych. Rydze powinny zawsze być pokryte płynem, wytworzonym przez siebie. Gdy płynu jest zbyt mało dodać przegotowanej osolonej wody. Grzyby kiszone przechowuje się w zimnej piwnicy.

Opieńki kiszone

Opieńki oczyścić, przebrać, obciąć trzony i sparzyć osolonym wrzątkiem. Raz zagotować, wyrzucić grzyby na sito, przelać zimną wodą i po ostudzeniu układać warstwami w słoju przesypując solą (2 dkg soli na 1 kg grzybów). Gdy naczynie się zapełni przycisnąć denkiem i obciążyć kamieniem.

Maślaki kiszone

Maślaki obrać ze skórki, obciąć trzony, rzucić na minutę do wrzącej wody. Następnie grzyby wyjąć, a gdy ostygną układać w słoju kapeluszami do góry, przesypując co trzecią warstwę solą (2 dkg soli na 1 kg maślaków). Gdy naczynie napełni się nakryć denkiem, obciążyć kamieniem i pilnować, aby grzyby były stale przykryte płynem.

GRZYBY MARYNOWANE

Grzyby marynowane traktowane są jako dodatki do sałatek, kanapek i jako przekąska do wódek. Marynujemy najczęściej borowiki, rydze, pieczarki, maślaki, grzyby czerwone, gąski, olszówki, opieńki i koźlarze.

Do marynowania bierzemy grzyby młode, jędrne, nie robaczywe, czyścimy je na sucho, ponieważ najlepiej się wtedy przechowują, a następnie gotujemy je przez kwadrans w wodzie z solą (1 litr wody i 3 dkg soli). Do wody dodajemy 2 g kwasu cytrynowego dla zachowania naturalnego zabarwienia. Mniejsze borowiki, gąski opieńki i maślaki gotujemy krócej — przez 10 minut. Po zagotowaniu grzyby chłodzimy zimną wodą, układamy do słoików i zalewamy octem z korzeniami. Na 1 kg grzybów wystarczy pół litra zalewy.

Inny sposób polega na gotowaniu grzybów z cebulą i przyprawami i dolaniu octu po odparowaniu wody — mniej więcej 1½ szklanki octu 6% na 1 kg grzybów.

Borowiki marynowane

Kilogram borowików oczyścić, wrzucić na osoloną wodę i gotować przez 10 minut, następnie grzyby odcedzić i ostudzić.

Pół litra octu 6% zagotować z 6 ziarnami pieprzu i 6 ziarnami ziela angielskiego i 1 listkiem bobkowym. Grzyby wkładać do słoik razem z kilkoma małymi obgotowanymi cebulkami i zalać octem. Słoiki zamknąć i przechować.

Borowiki inaczej

Borowiki przebrać, oczyścić, włożyć do rondla, dodać cebuli, pieprzu, ziela angielskiego, listek bobkowy, soli i gotować na małym ogniu. Gdy grzyby puszczą sok, smażyć dalej aż sok się wygotuje. Wtedy zalać je octem, tak aby zostały przykryte,

gotować 5 minut, wyłożyć do salaterki i zostawić na 24 godziny. Następnego dnia usunąć cebulę, grzyby ułożyć w słojach, a ocet przegotować powtórnie ~ dodatkiem octu świeżego i ciepłym zalać grzyby w słoju.

Maślaki

Maślaki przebrać, oczyścić, zdjąć skórkę. Zagotować ocet z dodatkiem soli, do wrzącego wrzucić grzyby i zagotować parę razy, zbierając pianę, następnie wszystko wylać na salaterkę i zostawić na 24 godziny. Na drugi dzień odcedzić maślaki i układać w słoju kapeluszami do góry. Zagotować nowy ocet z dodatkiem pieprzu, ziela angielskiego, liścia bobkowego, estragonu (2 dkg korzeni na 1 kg grzybów). Zimnym zalać grzyby w słoju i zamknąć pokrywkę lub zalać rozpuszczoną parafiną.

Opieńki

Czapeczki opieńków (trzony są zbyt twarde) oczyścić na sucho, wsypać do rondla, posolić, dodać kilka małych obranych cebul, pieprzu, ziela angielskiego, goździków i liścia bobkowego (1 dkg korzeni na 1 kg grzybów) i gotować pod przykryciem na wolnym ogniu. Gdy sos się wygotuje zalać octem, zagotować parę razy i odstawić. Na drugi dzień grzyby odcedzić, ułożyć w słoje czapeczkami do góry. Ocet ponownie przegotować i ciepłym zalać grzyby w słojach, zamknąć pokrywką lub zalać parafiną.

Olszówki

Olszówki przebrać, oczyścić, przemyć na sicie i odcedzić, następnie ułożyć w rondlu, dodać korzeni i nieco wody i gotować na wolnym ogniu pod przykryciem, potrząsając naczyniem, aby nie przywarły do dna. Gdy sos wygotuje się, zalać octem i parę razy zagotować, wylać na salaterkę i po ostudzeniu układać w słoje. Ocet ponownie przegotować i gorącym zalać grzyby. W podobny sposób przygotowuje się marynaty również z kurek.

Pieczarki

Pieczarki marynujemy po obraniu ze skórki (kapelusze razem z trzonami). Obrane pieczarki, aby nie szerniały, wkładamy do wody zakwaszonej kwasem cytrynowym. Następnie, gdy wszystkie grzyby są już obrane, wkładamy je do rondla, dodajemy pieprzu, ziela angielskiego, listki bobkowe i dusimy pod przykryciem na małym ogniu, potrząsając naczyniem, aby nie

przywarły do dna. Gdy sok wygotuje się, zalewamy octem 6^o/_o i gotujemy 5 minut, a potem wylewamy całość na salaterkę. Na drugi dzień pieczarki należy odcedzić, ułożyć w słoje kapelusznymi do góry, przekładając przyprawami. Ocet uzupełnić świeżym, ponownie zagotować, ostudzić i chłodnym zalać pieczarki w słojach.

Rydze

Rydze przebrać, oczyścić z piasku, przelożyć do sło i zalać gorącym octem przegotowanym z korzeniami i cebulą. Zostawić tak pod przykryciem na 24 godziny. Na drugi dzień ocet zlać, zagotować i zalać rydze ponownie. Powtórzyć to jeszcze dwa razy, a trzeciego dnia rydze zagotować z octem parę razy, przelożyć do sło i zamknąć.

Rydze w galarecie

Małe rydzyki oczyścić, włożyć do rondla, wkrajać sporo cebuli, przykryć i dusić bez wody często potrząsając, aby nie przypaliły się. Gdy rydze są już miękkie, wlać szklanek octu i parę razy zagotować, następnie odstawić i ostudzone przelać do słoja, dolewając octu przegotowanego z korzeniami (na 1 kg grzybów dodać 25 dkg cebuli, 6 ziaren pieprzu i 6 ziaren ziela angielskiego i listek bobkowy). Po pewnym czasie z sosu robi się galaretkę. Rydze używa się razem z galaretką albo polane oliwą.

Piestrzenica

Piestrzenice, czasami błędnie nazywane smardzami, należy umyć, oczyścić z piasku i dwukrotnie sparzyć wrzątkiem wylewając wodę i dopiero po tym zabiegu należy przystąpić do marynowania.

GRZYBY KONSERWOWANE W WECKACH I W MAŚLE

Grzyby można również konserwować w słojach Wecka. Słoje te napełniamy grzybami, lecz bez ugniatania zostawiając wolną przestrzeń około 2—3 cm od górnej krawędzi słoika. Po napełnieniu słoja zakładamy gumkę, pokrywę i sprężynkę, a słoje wstawiamy do kotła i gotujemy w temperaturze ok. 100° (wrzenia wody) przeciętnie 45 minut. Woda w kotle powinna zakryć słoje, a co najmniej sięgać do poziomu zalewy w słoju. Skład zalewy podamy w przepisach szczegółowych.

Borowiki

Grzyby oczyścić, obciąć trzonki, włożyć do wrzątku osolonego z dodatkiem 1 g kwasu cytrynowego na litr wody, gotować kilka minut. Następnie grzyby odcedzić, przelać zimną wodą i nakładać do słoje, zalać przegotowaną letnią wodą z solą i kwasem cytrynowym (na litr wody 10 g soli i 2 g kwasu). Zalewa powinna pokryć grzyby. Słoje zamykamy i pasteryzujemy przez godzinę. Po trzech dniach należy proces pasteryzacji powtórzyć.

Borowiki inaczej

Kilogram borowików przebrać, oczyścić i zagotować w wodzie z dodatkiem 1 g kwasu cytrynowego. Następnie wyjąć grzyby, osączyć na sicie, pokrajać na plasterki, wrzucić do rondla. Dodać 10 dkg masła, 10 dkg pokrajanej drobno cebuli, soli i pieprzu do smaku. Gotować aż staną się na w pół twarde i wtedy wkładać na gorąco do czystych słoje, założyć gumki, pokrywki i sprężynki. Słoje włożyć do kotła i gotować przez 1½ godziny. Po zakończeniu gotowania sprawdzić czy zamknięcie jest szczelne.

Rydze

Rydze oczyścić, obciąć trzonki, wrzucić do wrzątku osolonego z dodatkiem kwasu cytrynowego, parę razy zagotować. Następnie rydze wyjąć z garnka, odcedzić na sicie i ostudzone układać w słoje. Zalewamy je letnią przegotowaną wodą z solą i kwasem cytrynowym (10 g soli i 2 g kwasu na litr wody). Słoje zamykamy jak zwykle i pasteryzujemy przez godzinę. Po dwóch dniach pasteryzowanie powtarzamy.

Grzyby w maśle

Metoda ta jest dość kosztowna, wymaga bowiem użycia dość sporych ilości masła (¼ kg masła na 1 kg grzybów). Z tych też przyczyn do konserwowania w maśle używa się droższych gatunków grzybów — prawdziwków i rydzów.

Rydze w maśle

Młode i całkiem zdrowe rydze przebrać, oczyścić, obciąć trzony. Na 1 kg przygotowanych grzybów wziąć ćwierć kg masła i dusić grzyby z masłem w rondlu dotąd aż sok grzybowy wygotuje się, a masło stanie się klarowne. Wtedy grzyby przekła-

damy do durszlaka, aby ociekły z masła i następnie układamy w słoikach (najlepiej małych — na jednorazowe użycie), kapeluszami do góry, nieco je uciskając. Gdy słoik się wypełni grzyby zalać masłem, w którym dusiły się, tak aby grzyby były pokryte masłem na palec grubo. Gdy masła zabraknie, dodać świeżego, oczywiście roztopionego. Po zastygnięciu masła na wierzch nalać rozpuszczonej parafiny na $\frac{1}{2}$ cm grubości i słoiki zawiązać. Przy nalewaniu masła do słoików należy uważać, aby nigdzie nie zostały puste miejsca. W ten sam sposób postępujemy z borowikami.

Ekstrakt grzybowy

Z różnych grzybów możemy zrobić esencjonalny ekstrakt służący jako zaprawa do sosów i zup.

Grzyby przebrać, oczyścić, opłukać, pokrajać i dusić bez wody pod przykryciem na małym ogniu. Uzyskany wywar odlewać, grzyby zalać wodą i gotować jeszcze przez 15 minut, następnie płyn odcedzić i połączyć z pierwszym wywarem. Dodać soli i gotować tak długo, aż płyn będzie gęsty jak syrop. Przełać gorący ekstrakt do czystych, wyparzonych butelek i dobrze zakorkować, a korki zalać lakiem.

WYRÓB OCTU, DROŻDZY, MAKI ZIEMNIACZANEJ, MUSZTARDY I KWASU CHLEBOWEGO

Ocet domowy

Dwa kilogramy czystych obierzyn z jabłek włożyć do słoja o pojemności około 15 litrów, zalać wodą z cukrem (3 dkg cukru na 10 litrów wody). Płyn dokładnie wymieszać, słoję zawiązać czystym płótnem i trzymać w temperaturze około 20°. Po dwóch tygodniach wytworzy się w słoju lekkie wino zawierające około 8⁰/₀ alkoholu. Wino to należy ściągnąć znad osadu przy pomocy rurki gumowej do innego gąsiora, dolać $\frac{1}{3}$ litra octu 6⁰/₀ w celu wprowadzenia bakterii kwasu octowego. Teraz należy gąsior pozostawić w ciepłym miejscu na 5 tygodni. Po zakończeniu fermentacji ocet zlać do butelek, zakorkować i zalać. Zalewanie wodą niedojrzałych jabłek lub obierzyn w otwartym naczyniu, nie doprowadzi do celu, gdyż otrzymany w ten sposób ocet będzie bardzo słaby. Ocet sporządzony podanym wyżej sposobem może mieć zastosowanie do codziennego użytku i do marynat.

Drożdże z ziemniaków

Dziesięć ziemniaków średniej wielkości obrać i ugotować. Po zlanu wody natychmiast gorące przetrzeć przez sito, dodać dwie szklanki mąki pszennej, dwie łyżki dobrych drożdży, mieszać i postawić w ciepłym miejscu. Masa niedługo zacznie fermentować, po przefermentowaniu drożdże gotowe są do użytku. Jeżeli zużyjemy np. połowę w ten sposób przyrządzonych drożdży, to do drugiej połowy możemy dodać 5 ugotowanych i przetartych przez sito ziemniaków i szklankę mąki, a masa zacznie znów fermentować i może być używana jako drożdże. Można ją przechować w naczyniu w chłodnej piwnicy.

Biorąc do dalszego użytku należy zawsze brać połowę, a resztę doprawiać jak wyżej, w ten sposób możemy korzystać z domowych drożdży przez dłuższy okres czasu.

Mąka ziemniaczana

Duże, mączyste ziemniaki utrzeć na tarce i utartą masę zalać wodą. Zostawić tak na 24 godziny, często w tym czasie mieszając i wyciskając masę. Następnie całość precedzić i dobrze wycisnąć, miazgę odrzucić, a wodę zlać w naczynie i zostawić na 24 godziny. Na drugi dzień, jak woda ustoi się, zlać ją z wierzchu, a pozostałą na dnie mączkę zalać czystą, świeżą wodą. Powtórzyć to kilka razy, dopóki mąka nie będzie zupełnie czysta i biała. Wtedy należy mąkę wyjąć z naczynia, wycisnąć z wody i suszyć rozsypaną cienką warstwą na tacy. Gdy zupełnie wyschnie, pokruszyć grudki, przesiać przez sito, wsypać do słoja i przechowywać w suchym miejscu.

Musztarda

Do zrobienia musztardy domowym sposobem potrzebna jest gorczyca zmielona na puder. Zabieg ten możemy wykonać poprzez kilkakrotne zmielenie gorzycy w młynku od kawy lub też przez rozdrobienie w moździerz. Cwierć kg gorzycy zemleć na puder, zagotować szklankę octu z korzeniami i listkiem bobkowym, sporządzić pół szklanki gęstego syropu z cukru.

Zmieloną gorzycę włożyć do kamiennego lub porcelanowego naczynia i zalać wrzącym octem i gorącym syropem, dodać kieliszek soku z chrzanu i postawiwszy naczynie na ogniu wszystko dobrze wymieszać. Nakładać gorącą musztardę do słoików.

Kwas chleбny

Żytni czarny chleb (60 dkg) pokrajać, wysuszyć, wrzucić do kamiennego naczynia lub słoja, zalać 4 litrami wrzącej wody, zawiązać płótnem i zostawić na 8 godzin. Następnie płyn przelać ostrożnie bez osadu do drugiego słoja, dodać 3 dkg drożdży i 15 dkg cukru i zostawić w spokoju na 8 godzin. Następnie płyn przefiltrować przez rzadkie płótno i wlać do butelek, wkładając do każdej jeden rodzynek. Po upływie 8 godzin, gdy rozpocznie się fermentacja, butelki dobrze zakorkować obwiązując korek drutem i wynieść do piwnicy. Po 2—3 dniach kwas jest zdatny do użytku.

PRZECHOWYWANIE ŚWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW

Jabłka

Do przechowywania nadają się odmiany zimowe — Szara Reneta, Boiken, Grochówka, Jonatan, Landsberska, Malinowe Oberlandzkie, Piękna z Boskoop, Żeleźniak itp.

Dobre przechowywanie zależy przede wszystkim od właściwego zbioru. Jabłka nie mogą być strząsane, a tylko zbierane z drzew, nie mogą też być pogniecione, zadraśnięte czy nadpsute. Można je przechowywać układając w koszach najwyżej po trzy warstwy, luzem na półkach lub kopcować (na wsi). W gospodarstwie domowym przechowujemy jabłka w piwnicy. Najbardziej odpowiednia temperatura to od 0 do 4°.

Przy układaniu jabłek na półkach należy używać do podścielenia i podkładania wełnę drzewną lub skrawki papieru, a nie siana.

Kopcowanie polega na wykopaniu rowów o głębokości 30 cm i szerokości 80 cm. Dno rowu wyścielić słomą, na której układa się jabłka w skrzynkach lub luzem, przykrywa warstwą słomy niezbyt grubo i przysypuje ziemią na 5 cm. Na to układamy znowu słomę warstwą grubości 30 cm i ziemię na 20 cm. Zewnętrzna warstwę ziemi usypujemy najpierw cieńszą i dopiero w miarę obniżania się temperatury zwiększamy jej grubość do 20 cm. Dla celów wentylacyjnych kopiec zaopatrujemy w kominiek zbity z desek, sięgający dna kopca. W razie silnych mrozów przykrywamy kopiec dodatkową warstwą ziemi lub słomy. W jednym metrze sześciennym takiego kopca pomieści się do 400 kg jabłek luzem.

Kopce zakładamy w miejscach suchych, gdzie woda gruntowa ani deszczowa nie ma dostępu. Do kopcowania nadają się tylko odmiany późnozimowe — Boiken, Grochówka, Żeleźniak.

Jeżeli mamy trochę desek to postępujemy inaczej: kopujemy rów głębokości 40 cm i szerokości 80 cm, dno i boki wykładamy deskami i wyścielamy słomą. Układamy jabłka luzem i nad rowem robimy dwuspadowy daszek z desek. Na daszek układa-

my słomę warstwą grubości 50 cm, a na nią ziemię warstwą grubą na 20 cm. Od dna rowu wyprowadzamy kominek wentylacyjny zbitý z czterech desek. Otwór kominka nakrywamy daszkiem. W razie silnych mrozów kopiec okrywamy dodatkowo warstwą suchych liści.

Marchew

Marchew jak i pietruszkę najłatwiej przechować w piasku, układając warstwami — warstwa marchwi i warstwa piasku. Należy dbać o to, aby marchew nie dotykała się wzajemnie, wtedy trwa znacznie dłużej.

Pietruszki nie należy wkładać do piasku korzeniami do dołu, gdyż wypuszcza wówczas świeże listki, a korzeń ulega gniciu.

Kapusta

Kapusta głowiasta zachowa świeżość przez całą zimę, jeżeli wyrwiemy ją z ziemi przed mrozami wraz z korzeniem i zakopimy w piasku w piwnicy. Można też kapustę zawiesić za głąby na sznurach w piwnicy, co nam pozwoli zaoszczędzić sporo miejsca. Na wsi większe ilości kapusty można zakopować, tak samo jak jabłka.

Cebula

Do przechowywania dobrze nadają się odmiany — Wolska i Żytawska. W gospodarstwie domowym w mieście najlepiej jest przechowywać cebulę w wiankach zawieszonych na ścianie. Należy dbać o zachowanie odpowiedniej temperatury, gdyż przy spadku temperatury do -2° cebula przemarza.

Śliwki

(stary przepis)

Zbierać śliwki w dzień pogodny, obcinając je ostrożnie nożyczkami, żeby barwy nie zetrzeć, układając w słoje kamienne przesypując prosem i obwiązane zakopywać w piwnicy na łokieć głęboko lub też układać w baryłki przekładając śliwkowym liściem, i prosem, zabić beczułką denkiem, zalać pakiem i wpuścić do studni.

PRZECHOWYWANIE PRZETWORÓW OWOCOWYCH I WARZYWNYCH

Konserwy owocowe i warzywne w opakowaniu szklanym należy przechowywać w pomieszczeniu suchym i przewiewnym. Zbyt niska i zbyt wysoka temperatura jest szkodliwa dla przetworów. Konserwy chronić należy również przed światłem w ogóle, a przed słonecznym w szczególności — działa ono szkodliwie na zawartość i powoduje zmiany jakościowe i utratę naturalnej barwy produktów, obniża zawartość w nich witaminy C. Należy unikać stawiania słoików, butelek itp. na podłodze kamiennej dla uniknięcia stłuczek.

Konserwy w słoikach (Weckach) należy sprawdzać, czy wieczka mocno przylega do brzegów słoika. Słoje otwarte sprawdzić na jakość i natychmiast przeznaczyć do spożycia, jeżeli nie wykazują zmian jakościowych, lub powtórnie przegotować. Objawy psucia się przetworów owocowych są następujące:

Pleśnie — występują w dwóch formach. Cienka biała warstwa pleśni w zasadzie nie jest szkodliwa i tworząc szczelną powłokę zamyka drobnoustrojom dostęp do tlenu. Pleśń zielona w postaci proszkowatej albo kosmatej powoduje stęchły zapach i niszczy przetwory.

Jeżeli przetwory wskutek zaatakowania ich pleśniami nie zmieniły smaku i zapachu, należy zdjąć z nich zewnętrzną warstwę zakażoną, ponownie je przegotować i zlać do czystych naczyń. Na konfitury i dżemy nakładamy krążki pergaminowe umoczone w spirytusie. Powidła po obsuszeniu w piekarniku zalewamy cienką warstwą pechu czy tłuszczu.

Fermentacja przetworów bywa powierzchowna albo występująca w całej masie. Powstaje ona na skutek zakażenia drożdżami powodującymi przemianę cukru na alkohol. Początkowo jej stadium łatwo jest przerwać przez ponowne przegotowanie lub pasteryzację słoików w wodzie o temp. 80° przez 45 minut.

Krystalizowanie się przetworów może być powierzchniowe lub też objąć całą masę przetworu. Jakkolwiek krystalizacja

(scukrzenie) nie obniża bezwzględnej jakości przetworu, stanowi jednak poważną wadę. Łatwo ją usunąć przez dodanie odrobiny przegotowanej wody i podgrzanie przetworu w ciepłej kąpieli. Można przetwory ponownie przegotować z dodatkiem syropu ziemniaczanego licząc go 10 procent w stosunku do użytego pierwotnie cukru.

Marynaty w occie — ogórki, pomidory, śliwki, gruszki itp. muszą podczas przechowywania być starannie przeglądane od czasu do czasu. W razie osłabienia lub zmniejszenia się ilości zalewy, wskutek wysychania lub wchłonięcia jej przez produkt konserwowany, należy ją wzmocnić doprawiając uprzednio przygotowaną o odpowiedniej mocy zalewą. Mętną zalewę można przegotować, uzupełnić octem i użyć jeszcze raz. Z marynat zapleśniałych usuwa się pleśń, zalewę zlewa się, zawartość przemywa się, naczynie wyparza, po czym produkt ponownie zalewa się świeżo przyrządzoną zalewą.

Kiszonki — kapustę i ogórki kiszone należy stale przeglądać w trakcie przechowywania. Naczynia należy sprawdzić, czy nie przeciekają, obręcze w beczkach w razie potrzeby nabić mocniej, a jeżeli to nie pomaga — przełożyć zawartość do innych naczyń. Brak soku (kapusta i ogórki powinny być całkowicie zanurzone w soku) należy uzupełnić wodą letnią przegotowaną, lekko osoloną (2‰) i wymieszać z zawartością naczynia. W razie pojawienia się pleśni należy ją usunąć wraz z warstwą produktu bezpośrednio przylegającą do pleśni. Beczki z ogórkami, mocno zamknięte, należy od czasu do czasu przewracać dnem do góry i odwrotnie. Ściany zewnętrzne beczek trzeba co pewien czas zmywać 2‰ roztworem soli.

NAPOJE ALKOHOLEWE

Krupnik staropolski

Litr spirytusu, $\frac{1}{2}$ litra miodu, $\frac{1}{2}$ litra wody, 3 g cynamonu, 6 goździków, $\frac{1}{4}$ gałki muszkatołowej, $\frac{1}{2}$ laski wanilii, 6 ziaren pieprzu angielskiego, ćwiartka skórki z pomarańczy.

Osobno zagotować miód z wodą i osobno korzenie z dodatkiem niewielkiej ilości wody, lecz bez skórki pomarańczowej. Skórkę pomarańczową należy włożyć tylko na jedną minutę do gotującej się wody — gotowana dłużej nadawałaby napojowi gorzki smak. Korzenie po gotowaniu przez 10 minut odcedzić i wywar wlać do gotującego się miodu z wodą. Naczynie odstawić z ognia, miód przestudzić nieco i wlać spirytus (spirytusu nie należy gotować z miodem). Zostawić w naczyniu lub przelać całość do słoja i zakryć. Zostawić na 24 godziny, a gdy osad opadnie na dno, przelać do butelek. Resztę płynu z osadem z dna naczynia precedzić przez sito i dolać do całości. Butelki dobrze zakorkować, a korek zalać lakiem. Taki krupnik pije się na zimno lub na gorąco — im dłużej stoi tym jest lepszy.

Krupnik litewski

(przepis oryginalny)

Kilogram miodu, litr spirytusu, pół litra wody, dwie laski cynamonu, pół gałki muszkatołowej, 12 goździków, parę kawałków imbiru, pół laski wanilii, kawałek skórki pomarańczowej.

Korzenie gotować w wodzie aż zostanie szklanka płynu. Skórkę pomarańczową wrzucić przed końcem gotowania. Miód lekko zrumienić na ogniu, następnie odstawić, przestudzić i do ciepłego miodu wlać spirytus i smak z korzeni. Ostudzić szybko stawiając w zimie na śniegu lub lodzie, w lecie w większym naczyniu z chłodną wodą. Zlewać do butelek po precedzeniu przez rzadkie płótno. Jeżeli robimy krupnik z miodu lipcowego, nie należy go rumienić, a tylko raz zagotować.

Piwo miodowe

Przepis z pisma „Pszczelarz polski i ogród“ z roku 1937. Na 4¹/₂ litra wody bierzemy 60 dkg miodu, gotujemy przez 30 minut zbierając szumowiny. Gdy woda wygotuje się dolewamy nowej, tak aby po skończonym gotowaniu było 5 litrów płynu. Po odszumowaniu płynu zanurzamy w woreczku z rzadkiego płótna 1 dkg chmielu i gotujemy chmiel w płynie przez dalsze 30 minut. Szumowiny zbieramy, następnie wyjmujemy woreczek i wyciskamy z niego płyn. Całość odstawiamy od ognia, aby ostygła. Odlewamy 1 litr płynu i studzimy przez wstawienie naczynia do zimnej wody aż stanie się letnim (około 30°). Trochę drożdży (na koniec noża) używanych do ciasta rozdrabiamy letnim płynem i wrzucamy do mniejszego naczynia, które ustawiamy w ciepłym miejscu. Gdy drożdże zaczną „chodzić“ (wydzielać bańki gazu), przelewamy ostudzoną już resztę płynu do gąsiora i dolewamy płyn z drożdżami czyli zaczyn. Szyjkę gąsiora zawiązujemy czystym gałgankiem lub wstawiamy weń rurkę fermentacyjną. Gąsior należy trzymać w ciepłym miejscu. W ciągu 3 do 5 dni będzie się odbywać burzliwa fermentacja. Po upływie tego czasu przenosimy gąsior w chłodniejsze miejsca na 3 dni, zlewamy piwo do czystych butelek i korkujemy wyparzonymi korkami. Butelki z piwem miodowym należy trzymać w chłodnym miejscu — przechowywane w ciepłym mieszkaniu mogą powysadzać korki.

Starka

Zebrać i wysuszyć listki wyparzonej herbaty (zużytej). Pół szklanki takich liści i pół szklanki łupin orzechów laskowych wsypać do gąsiora i zalać dwoma litrami mocnej wódki. Po dwóch dniach precedzić i dodać kieliszek porteru. Tak przyrządzona wódka stanowi namiastkę starki.

Piołunówka

Zebrane w maju gałązki młodego piołunu bez listków włożyć do słoja i zalać spirytusem. Po kilku dniach spirytus nabierze ładnego zielonego koloru. Zlewamy go do butelki i rozcieńczamy wodą do żądanej mocy.

Pieprzówka

Pieprz (30 ziarenek) i dwa ziarenka ziela angielskiego utłuc w moździerz na grube cząstki i wsypać do litrowej butelki wódki, 45%. Po trzech dniach odcedzić.

Angielska gorzka

Potłuc grubo kilka ziarenek ziela angielskiego, kilka ziarenek pieprzu, dodać kawałek imbiru, cienko skrajaną skórkę pomarańczy (bez białego miąższu) i zalać całość półtora litrem wódki. Zostawić na dwa tygodnie i następnie odcedzić.

Pomarańczówka

Cienko okrajac skórke z duzej pomarańczy (bez białego miąższu), zalać litrem wódki i po tygodniu przefiltrować. Nie należy zalewać skórek czystym spirytusem, bo ten rozpuści olejki eteryczne i wódka stanie się mętna.

Nalewka poziomkowa

Używa się jedynie poziomek świeżych, leśnych, z zapachem. Litr poziomek zalać mocną wódką a po 24 godzinach płyn odcedzić. Sok z poziomek wycisnąć przez płótno. Na litr nalewki dodać syrop z $\frac{1}{2}$ kg cukru i szklanki wody. Nalewkę wlać do gorącego jeszcze syropu i dodać nieco kwasku cytrynowego dla zachowania swoistego koloru poziomek.

Nalewka na suszonych śliwkach

Wyborowe, suszone niedymione śliwki (10 dkg) ponacinać nożem, utłuc cztery pestki i całość zalać litrem wódki. Butelkę często wstrząsać i przefiltrować po 24 godzinach.

Nalewka wiśniowa

Dwa kg wiśni wrzucić do gąsiora przesypując $\frac{3}{4}$ kg cukru i pozostawić na słońcu. Sok wiśni rozpuści cukier i zacznie się powolna fermentacja. Po trzech tygodniach sok odlać, a owoce zalać litrem spirytusu. Po tygodniu zlać spirytus, zmieszać go z sokiem i doprawić wodą lub spirytusem do żądanej mocy.

Nalewka śliwkowa

Kilogram dojrzałych i słodkich śliwek, najlepiej węgierek, przekrajać, wyjąć pestki i zalać w gąsiorze litrem spirytusu dodając $\frac{1}{2}$ kg cukru. Gąsior postawić na słońcu na miesiąc, następnie przefiltrować i zlać do butelek.

Likier wiśniowy

Dwa kilo wiśni włożyć do gąsiora, przesypując 1 kg cukru. Gąsior ustawić na słońcu. Po kilku tygodniach sok odcedzić, a wiśnie zalać litrem spirytusu. Kilka pestek z wiśni utłuc i wrzucić do gąsiora. Po czterech dniach spirytus odcedzamy i łączymy z odlanym uprzednio sokiem.

Likier kakaowy

Kakao — 10 dkg, laskę wanilii, laskę cynamonu, 3 goździki, $\frac{3}{4}$ kg cukru zalać 1 litrem spirytusu z dodatkiem 1 litra wody. Gąsior zawiązać i zostawić na dwa — trzy tygodnie w spizarni, a następnie przefiltrować i zlać do butelek.

Likier kawowy

Zrobić pół litra mocnej kawy, osłodzić syropem z pół kg cukru i dodać litr spirytusu. Droższy sposób: 20 dkg palonej kawy w ziarnkach zalać litrem spirytusu. Po tygodniu spirytus zlać, zrobić syrop z $\frac{3}{4}$ kg cukru i 2 szklanek wody, do gorącego syropu wlać spirytus — gdy ustoi się przelać do butelek.

Porterówka

Butelkę porteru zagrzać z cukrem i wanilią i do gorącego dodać $\frac{1}{4}$ litra spirytusu. Napój można pić od razu na gorąco lub zimny.

Likier różany

Płatki róż cukrowych oberwać z kwiatów, obciąć białe i żółte końce, wsypać do butli, zalać spirytusem i potrzymać przez trzy dni. Następnie spirytus odlać, zebrać świeże płatki róż i zalać je odcedzonym spirytusem. Powtórzyć ten zabieg po raz trzeci — otrzyma się aromatyczny wywar na spirytusie. Zrobić syrop z 1 kg cukru i 3 szklanek wody i na gorący wlać trzy szklanki różanego spirytusu.

Likier jajeczny

Cukru — 30 dkg utrzeć do białości z 3 żółtkami. Zagotować pół szklanki mleka i wlać do niego utarte żółtka, uważając aby się nie zwały (mleko nieco ostudzić). Ubijać mocno mleko z ja-

jami trzepaczką aż zrobi się piana, dolać 1/2 litra wódki i pół szklanki spirytusu, ubijać razem aż płyn ostygnie i wtedy zlać do butelek.

Poncz

Pokrajać 3 cytryny razem ze skórką w plasterki, włożyć do dużej wazy, zasypać cukrem i zalać szklanką spirytusu (w oryginalnym ponczu daje się rum lub arak). Zalane spirytusem cytryny pozostawić na godzinę. Zaparzyć herbatę, zmieszać litr herbaty z litrem wina białego lub czerwonego wytrawnego (może być owocowe), zagotować i wrzącą mieszaninę herbaty z winem zalać cytryny w wazie. Dodać konfitury z truskawek lub malin i gorącym ponczem napełniać szklanki.

Grog

Do ćwierci szklanki wody włożyć dwa kawałki cukru. Wycisnąć sok z pół cytryny, wlać dwa kieliszki wódki (zamiast araku lub rumu). Szklankę dopełnić wodą sodową.

Coctail

20 g startki, 15 g węgierskiego wina, 10 g nalewki na śliwkach, 10 g soku wiśniowego, 10 kropli syconego miodu, 10 kropli soku cytrynowego, 5 kropli kminkówki — zmieszać z kawałkami lodu, a na wierzch kieliszka włożyć wisienkę.

Cobbler

Cobbler jest mieszaniną mniej mocną, składającą się głównie z wina z dodatkiem owoców i syropu owocowego.

Sherry-cobbler: ćwierć kieliszka soku cytryny, ćwierć kieliszka likieru Benedyktyнки, pół kieliszka Wermutu, pół szklanki lodu, łyżka cukru-pudru. Podaje się ze słomką.

Flip

Flip jest to mieszanina likierów z żółtkiem i śmietanką. Oto dwa przepisy: a) kieliszek od wina napełnić w trzech czwartych likierem, włożyć kawałek lodu, dopełnić słodką śmietanką. b) utrzeć żółtko z łyżeczką cukru, dodać 5 g likieru, 40 g wódki, 50 g słodkiego wina, zmieszać z lodem, posypać szczyptą galki muszkatołowej.

PRZETWORY MIĘSNE

Przy konserwacji mięsa i przetworów mięsnych, najważniejszą czynnością (podobnie jak i przy konserwacji owoców i jarzyn) jest pasteryzacja lub sterylizacja. Zasady sterylizacji i pasteryzacji i w jednym i w drugim przypadku są jednakowe. Podstawą konserwacji jest świeży surowiec najlepszego gatunku.

Przed przystąpieniem do pracy należy bardzo starannie przygotować i wymyć (wysterylizować) wszystkie potrzebne przybory: naczynia, miski, maszynkę do mięsa, deskę do mięsa, noże, łyżki itp.

Mięso, o którym mówiliśmy już, że musi być bezwzględnie świeże i w dobrym gatunku, kraje się na takie kawałki, jakie będziemy wkładać do słoików. Najlepsze wyniki będą wówczas, gdy sterylizować będziemy przetwory mięsne partiami zawsze jednego gatunku.

Wstępną czynnością przed włożeniem mięsa do słoików sterylizacyjnych (Wecków), w zależności od rodzaju mięsa i przygotowanej konserwy, jest jego podsmażenie lub podgotowanie w ciągu 10 do 20 minut. Należy przy tym zwrócić uwagę, aby mięsa nie ugotować lub usmażyć, lecz tylko doprowadzić do takiego stanu, żeby powierzchnia jego ścięła się (przy podgotowywaniu) lub przyrumieniła się (przy podsmażaniu).

Jeżeli chcemy otrzymać dobrej jakości i trwałe konserwy, to musimy pamiętać, że warunkiem otrzymania dobrej i trwałej konserwy jest szybkość jej wykonania. Im szybciej będą wykonane poszczególne czynności, tym lepsze i trwalsze będą konserwy.

Do słoików należy wkładać mięso gorące — natychmiast po podgotowaniu lub podsmażeniu. W związku z tym uprzednie przygotowanie odpowiedniej ilości słoików jest koniecznością.

Powodem psucia się konserw lub małej ich trwałości jest najczęściej niewłaściwy czas sterylizacji. Słoje o pojemności 0,75 litra i 1 litr, po wypełnieniu ich konserwowanym produktem, powinny być sterylizowane w ciągu 1 godziny i 30 minut; słoje o pojemności 1,5 litra 1 godzinę i 35 minut; o pojemności

2 litry — 1 godzinę i 40 minut, czyli zawsze pięć minut dłużej dla każdego słoja o pojemności pół litra większej.

Temperatura sterylizacji odgrywa bardzo dużą rolę i dlatego podczas pracy należy ją sprawdzać (patrz tabela). Sterylizacja będzie pewniejsza, jeżeli przeprowadzimy ją w wyższej temperaturze niż temperatura gotującej się wody. Wiemy, że woda wrze w temperaturze 100° i że wyższej temperatury normalnie osiągnąć nie możemy. Aby uzyskać jednak do konserwowania naszych produktów mięsnych ciepłość ponad 100° uciekamy się do następującego sposobu. Do każdego kotła wody, w której sterylizowane będą konserwy, wrzuca się pół kg zwykłej soli kuchennej, wskutek czego wrzenie wody rozpocznie się

CZAS STERYLIZACJI I TEMPERATURA DLA RÓŻNYCH
 KONSERW MIĘSNYCH O RÓŻNEJ WADZE

Konserwa	Waga konserwy kg	Czas steryl. min.	Temper. C°
Schab	1	90	117
"	0,5	60	117
Kotlety i sznycle wieprzowe	0,5	55	113—114
Kotlety cielęce	0,50	60	111—112
Gulasz wołowy	1	90	115
" "	0,5	60	115
" cielęcy	0,5	60	113
Paszтет z wątroby	0,25	60	110
Pieczeń zajęcza	0,5	55	118
Ragout	0,5	60	118
Kura w rosole	0,5	60	111—112
Pieczeń barania	0,5	60	117
Kura z ryżem	0,5	60	114
Ozór wołowy	1,3	100	117
Pieczeń wieprzowa	0,5	55	113—114
Mięso z kapustą	1	90	116
" "	0,5	60	116
Gęś w kawałkach	1	75	115
" "	0,5	60	115
Bulion i zupy	1	70	111—112
" "	0,5	55	111—112
Kura z ryżem	1	75	114
" "	0,5	60	114

dopiero w wyższej temperaturze, a nie przy 100°, dając w wyniku konserwy o większej trwałości. Należy pamiętać, że kiełbasy sterylizuje się w wodzie wrzącej lekko falującej, w przeciwnym razie na osłonce tworzą się pęcherzyki, przez które po ich pęknięciu wycieka farsz. Jeżeli gospodarstwo posiada urządzenie do sterylizacji tego rodzaju, że można regulować temperaturę utrzymując ją w granicach od 110 do 120° C, to przy zachowaniu przepisów dotyczących czystości naczyń, świeżości produktu oraz szczelności zamykania słoików — dobre rezultaty dają czasy i temperatury sterylizacji podane na str. 112 — wg Jacobsona.

Produkując konserwy mięsne, a w szczególności konserwy mięsno-jarzynowe, należy zachować jak największą ostrożność i dlatego wskazane jest, zwłaszcza jeżeli konserwy mają być przechowywane przez czas dłuższy przeprowadzać sterylizację dwukrotnie. Po upływie 2—3 dni po pierwszej sterylizacji, nawet wówczas gdy przykrywki słoików trzymają się mocno, konserwy sterylizuje się powtórnie w tej samej temperaturze co poprzednio, lecz przez czas o połowę krótszy. Zabieg ten stanie się zrozumiałe, jeżeli weźmiemy pod uwagę, że podczas pierwszej sterylizacji większość drobnoustrojów została zabita względnie zahamowana w rozwoju, lecz zarodniki ich jako odporne na działanie temperatury, zachowały swą żywotność. Po 2—3 dniach zarodniki te przekształcają się w drobnoustroje dorosłe i wówczas powtórna sterylizacji unieszkodliwia je, dzięki czemu konserwy stają się mniej narażone na psucie się.

Jeszcze jedna uwaga — czas sterylizacji trzeba rozumieć w ten sposób, że rozpoczyna się ona od momentu, gdy temperatura wody osiągnie wysokość wskazaną przez przepis. Nie powinna ona być ani wyższa ani niższa.

Warunkiem dobrej konserwacji są jak najmniejsze przerwy między poszczególnymi czynnościami. Biorąc to pod uwagę, najlepiej będzie przygotowywać i konserwować jeden rodzaj konserwy — np. pieczeń, gulasz albo kotlety itd. Dopiero po zakonserwowaniu jednego rodzaju przetworów, należy przystąpić do przygotowywania i sterylizacji następnego rodzaju konserwy. Raz rozpoczęta praca nie powinna być przerywana.

Pasteryzację potraw mięsnych w słoikach Wecka przeprowadza się zachowując następujące przepisy:

- 1) mięso wkładać do słoików gorących — dokładnie wymytych, wygotowanych lub wyprażonych w piekarniku,

- 2) brzegi słoików i pokrywek powinny być całe, nie uszkodzone, czyste, bardzo dokładnie wytarte do suchości czystą ściereczką,
- 3) na słoiki nałożyć uszczelki, przykrywki i sprężyny; uszczelki gumowe muszą być wymyte, suche i całe (nie uszkodzone),
- 4) słoiki wstawia się do kotła lub garnka z wkładką na dnie; ilość wody w kotle powinna być tak wymierzona, aby poziom jej po wstawieniu słoików sięgał nie wyżej niż $\frac{3}{4}$ wysokości słoja,
- 5) woda, w kotle podczas zanurzania do nich słoików powinna być gorąca,
- 6) należy pamiętać, że czas pasteryzacji podany w przypisach szczegółowych rozpoczyna się dopiero z chwilą osiągnięcia przez wodę temperatury podanej w przypisach,
- 7) po ukończeniu gotowania słoje należy wyjąć, ostudzić, zdjąć sprężyny, sprawdzić czy przykrywki mocno trzymają się; słoje nie zamknięte, powtórnie pasteryzować zachowując powyższe przepisy.

Należy zaznaczyć, że otrzymanie dobrej jakości konserw mięsnych w warunkach domowego gospodarstwa jest znacznie trudniejsze i kłopotliwsze niż przygotowanie konserw z owoców lub jarzyn. Ze względu na to, że spiżarnia domowa zaopatrzona w zapasy na zimę w postaci różnych przetworów owocowych i warzywnych własnej produkcji, powinna zawierać również i produkty mięsne, może być ona uzupełniona konserwami mięsnymi produkcji przemysłowej, których asortyment w puszkach blaszanych i w słoikach szklanych jest obecnie bardzo bogaty.

Do najbardziej praktycznych i trwałych konserw mięsnych należą: szynka w puszcze, boczek wieprzowy, słonina konserwowana, gulasz, ozory, wołowina we własnym sosie, wieprzowina we własnym sosie, golonka wieprzowa, konserwa turystyczna itp. Konserwy te w warunkach domowych bez żadnego ryzyka mogą być przechowywane przez pół roku i więcej.

Konserwy typu gastronomicznego: flaki w rosole, ragôût barani, cynaderki pieczone, pieczeń wieprzowa, paprykarz oraz konserwy mięsno-jarzyńowe: baranina z rózem, baranina z fasolą, wieprzowina z kapustą, boczek z grochem, wątróbka podsmażona, żeberka z kapustą itp. — są mniej trwałe i wymagają niższej temperatury przechowywania.

Można przyjąć za zasadę, że konserwy sporządzone z większych kawałków mięsa są bardziej trwałe niż konserwy z mięsa rozdrobnionego, jak również to, że konserwy pasteryzowane — szynka, boczek, polędwica, ozorki, baleron itp. są jakościowo lepsze, bardziej delikatne, soczyste i nie tak rozgotowane.

Schab

Schab pokrajać na odpowiednio cienkie płyty w poprzek włókien, posolić, osypać kminkiem i podsmażyć przez 15 minut w piecyku w wysokiej temperaturze. W czasie podsmażania polewać mięso roztopionym tłuszczem, dolewając nieco wody. Po podsmażeniu włożyć kawałki schabu do słoików, zalać sosem (sos nie musi pokrywać mięsa całkowicie) i sterylizować:

słoje o pojemn. 0,75 i 1 litr w ciągu 1 godz. 40 min.

słoje o pojemn. 1,5 i 2 litry w ciągu 2 godz.

Mostek nadziewany

Świeży mostek oczyszcza się i przygotowuje jak zwykle. Przyrządza się farsz z 3 bułek namoczonych w mleku, 1 jajo na twardo, tartej wątróbki, soli, cebuli przesmażonej, rumianej i koperku. Mostek oprószyć solą, wypełnić dobrze farszem, zaszycować od góry i od dołu, obłożyć słoniną, wstawić do gorącego piekarnika, podlać wodą i tłuszczem, krótko podsmażyć. Po podsmażeniu mostek na gorąco wkłada się do słoja, zalewa sosem i sterylizuje:

słoje o pojemn. 0,75 i 1 litr w ciągu 1 godz. 40 min.

słoje o pojemn. 1,5 i 2 litry w ciągu 2 godz.

Kotlety i sznycle wieprzowe

Kotlety i sznycle przyrządza się tak jak zwykle danie obiadowe, z tym że podsmaża się je z obu stron nieco krócej. Po podsmażeniu wkłada się natychmiast do słoików, zalewa sosem i sterylizuje:

słoje o pojemn. 0,75 i 1 litr w ciągu 1 godz. 35 min.

słoje o pojemn. 1,75 i 2 litry w ciągu 1 godz. 45 min.

Gulasz wieprzowy

Mięso (3 do 4 kg) kraje się w kostkę oprósza się solą i osmaża na rumiano na silnym ogniu. Przyrządza się sos — w tym celu odważa się 1 kg cebuli, kraje się w plasterki i smaży się

w tłuszczu. Następnie dodaje się do smaku nieco papryki, trochę wody i gatuje. Po zagotowaniu dodaje się do sosu 80 dkg pasty pomidorowej, wkłada się mięso pokrajane w kostkę i gotuje. Po zagotowaniu gulasz przekłada się do słoików i sterylizuje:

słoje o pojemn. 0,75 i 1 litr w ciągu 1 godz. 40 min.

słoje o pojemn. 1,50 i 2 litry w ciągu 2 godz.

Uwaga — sposób użycia konserwy. Gulasz odgrzewa się, zagęszczając sos w miarę potrzeby mąką, biorąc 2 łyżeczki od herbaty na słoje mniejszy i 3 łyżeczki na słoje większy.

Potrawka z ryżu po serbsku

Do gulaszu przyrządzonego jak wyżej, dodaje się ryż na pół ugotowany i sterylizuje tak, jak gulasz zwykły.

Klops faszerowany

Bierze się 0,5 kg mięsa wieprzowego, 0,5 kg mięsa wołowego, przepuszcza przez maszynkę do mięsa, dodaje 1 jajo, 3 do 4 bułeczek namoczonych w mleku oraz przyprawy do smaku. Po sformowaniu klopsa wkłada się do środka jedno całe jajo ugotowane na twardo i jeden korniszon. Przygotowany w ten sposób klops wkłada się do słoja i sterylizuje:

słoje o pojemn. 0,75 i 1 litr w ciągu 1 godz. 40 min.

słoje o pojemn. 1,50 i 2 litry w ciągu 2 godz.

Wątrobianka

Bierze się 1 kg wątroby wieprzowej, usuwa się błonkę i moczy w mleku. Po wymoczeniu wątroby pokrajac na kawałki, podgrzac z cebulką i przepuscic przez maszynkę dodajac: 2 dkg tlustego wieprzowego miesa na pol ugotowanego i 1 kg miesa bez kości oraz 2—3 cebule. Do masy dodaje sie sol, pieprz, majeranek do smaku) i dolewa gęstego rosolu, tak aby otrzymac masę na pół gęstą. Czas sterylizacji:

słoje o pojemn. 0,75 i 1 litr w ciągu 1 godz. 40 min.

słoje o pojemn. 1,50 i 2 litry w ciągu 2 godz.

Kielbasa krwista

Przedzić 2 litry krwi i dodać 2 litry rosolu (wywaru z mięsa), 1,5 dkg słoniny w kawałkach, 0,5 kg sparzonych płuczek, które najpierw należy razem z cebulą przepuścić przez maszynkę do mięsa. Następnie dodać do smaku sól, pieprz, majeranek,

trochę gałki muszkatołowej. Masę wymieszać bardzo dokładnie i wyłożyć do słoików. Czas sterylizacji:

słoje o pojemn. 0,75 i 1 litr w ciągu 1 godz. 40 min.

słoje o pojemn. 1,50 i 2 litry w ciągu 2 godz.

Kielbasa pomorska (metka)

Przepuścić przez maszynkę do mięsa 2,5 kg schabu lub wieprzowiny razem z 0,5 kg słoniny. Masę bardzo dokładnie wymieszać dodając 35 g soli i 6 g pieprzu. Przyrządzoną masą napełnić osłonki (kiszki) i podwędzić. Po obsuszeniu włożyć do słoików i sterylizować:

słoje o pojemn. 0,75 i 1 litr w ciągu 1 godz. 20 min.

słoje o pojemn. 1,50 i 2 litry w ciągu 1 godz. 30 min.

Pasta wątrobiana z pomidorami

Usunąć błonkę z 2 kg wątroby i namoczyć wątrobę w mleku lub wodzie. Pokrajać na kawałki i przepuścić przez maszynkę do mięsa dodając 1,5 kg pokrajanej słoniny, 0,5 kg wieprzowiny, kilka suszonych grzybków namoczonych uprzednio w wodzie, kilka sparzonych cebul oraz 110 g soli, 8 g pieprzu, odrobinę gałki muszkatołowej, 2 surowe całe jaja i 0,25 litra zimnego wywaru z mięsa. Masę dokładnie wymieszać i napełnić nią bardzo szczelnie słoje — tak jednak, aby od góry była wolna przestrzeń o wysokości ok. 4 cm, ponieważ w czasie sterylizacji objętość masy wzrośnie. Czas sterylizacji:

słoje o pojemn. 0,75 i 1 litr w ciągu 1 godz. 35 min.

słoje o pojemn. 1,50 i 2 litry w ciągu 1 godz. 50 min.

Szynka

Szynkę wędzoną pokrajać na plastry o wielkości średnicy słoja, ułożyć je w słoikach i zalać czystą niegotowaną wodą. Jeżeli szynka jest zbyt słona trzeba ją przedtem wymoczyć. Czas sterylizacji:

słoje o pojemn. 0,75 i 1 litr w ciągu 1 godz. 40 min.

słoje o pojemn. 1,50 i 2 litry w ciągu 2 godz.

Zrazy zawijane

Mięso dowolnego rodzaju — wieprzowinę, wołowinę, cielęcinę albo dziczyznę — pokrajać na plastry wielkości dłoni. Posolić, ubić młotkiem i pokryć płaciekami siekanymi ogórkami, odrobiną

szynki, dodać musztardy i pietruszki do smaku. Zwinąć zrazy, obsmażyć i włożyć do słoików. Zalać sosem, w którym zrazy były obsmażone. Do sosu należy uprzednio dodać trochę mąki i zagotować. Czas sterylizacji:

słoje o pojemn. 0,75 i 1 litr w ciągu 1 godz. 40 min.

słoje o pojemn. 1,50 i 2 litry w ciągu 2 godz.

Pieczeń cielęca

Przygotować małe kawałki pieczeni według poprzedniego przepisu. Podsmażyć, a następnie włożyć do słoików. Mięso w słoikach zalać sosem białym zaprawionym białym winem, kaparami i solą — dodać trochę soku cytrynowego. Przepis na sos:

Masło — 8 do 10 dkg rozpuścić na ogniu, dodając tyle mąki ile masło może wchłonąć, a następnie przesmażyć, ale nie zarumienić. Sporządzoną w ten sposób zasmażkę rozcieńczyć mocnym, zimnym wywarem z mięsa, dolać wywaru gorącego i zagotować. Przed użyciem sos precedzić i rozmieszać nie dopuszczając, aby na powierzchni wytwarzał się kożuch. Zamiast wywaru z mięsa można użyć wywaru z jarzyn. Czas sterylizacji:

słoje o pojemn. 0,75 i 1 litr w ciągu 1 godz. 40 min.

słoje o pojemn. 1,50 i 2 litry w ciągu 2 godz.

Zajac w śmietanie

Naszpikowanego, zamarynowanego zająca wyjąć z marynaty, obrumienić na maśle, pokrajać na duże kawałki, włożyć do słoików i zalać sosem. Podając zająca na stół należy zalać go śmietaną zaprawioną mąką i przesmażyć. Czas sterylizacji:

słoje o pojemn. 0,75 i 1 litr w ciągu 1 godz. 40 min.

słoje o pojemn. 1,50 i 2 litry w ciągu 2 godz.

Ragoût z sarniny, z zająca lub baraniny

Mięso marynowane w occie przez 3 do 4 dni wyjąć z marynaty, pokrajać w kostkę i lekko podsmażyć — (do baraniny dodać trochę cebuli). Podsmażone kawałki powkładać do słoików i zalać własnym sosem (ze smażenia). W zależności od smaku można dodać trochę słabego octu. Czas sterylizacji:

słoje o pojemn. 0,75 i 1 litr w ciągu 1 godz. 40 min.

słoje o pojemn. 1,50 i 2 litry w ciągu 2 godz.

Kura w rosole

Kurę oskubać, wypatroszyć, opalić z resztek puchu, dobrze wymyć i ugotować w niedużej ilości wody z solą i przyprawami. Oddzielić mięso od kości starając się, aby kawałki były możliwie duże i nie poszarpane, poukładać w słojach Wecka i zalać gorącym rosółem (wywarem z gotowania kury). Czas sterylizacji:

- słoje o pojemn. 0,75 i 1 litr w ciągu 1 godz. 30 min.
- słoje o pojemn. 1,50 i 2 litry w ciągu 1 godz. 40 min.

Wołowina z marchewką

Mięso wołowe poprzeraśnięte dusić tak długo, aż stanie się miękkie, a następnie pokrajać na kawałki. Zagotować lekko marchewkę, zalać białym sosem i powkładać do słoików. Czas sterylizacji:

- słoje o pojemn. 0,75 i 1 litr w ciągu 1 godz. 40 min.
- słoje o pojemn. 1,50 i 2 litry w ciągu 2 godz.

Pieczeń wołowa marynowana

Mięso na pieczeń marynuje się przez 3 do 4 dni w occie z przyprawami korzennymi. Po wyjęciu z marynaty mięso wyciera się, aby nie było wilgotne, szpikuje się słoninką i dusi się z cebulą i przyprawami. Tak przyrządzoną pieczeń powkładać do słoików i zalać niewielką ilością słabego octu. Czas sterylizacji:

- słoje o pojemn. 0,75 i 1 litr w ciągu 1 godz. 40 min.
- słoje o pojemn. 1,50 i 2 litry w ciągu 2 godz.

Baranina

Mięso bez kości marynuje się w słabym przegotowanym occie z dodatkiem kilku ziarenek jałowca przez 3 do 4 dni. Po wyjęciu z marynaty obsusza się, lekko obrumienia się i dusi z cebulą i przyprawami. Udużoną pieczeń wkłada się do słoików i zalewa sosem własnym (z podsmażenia). Przy podawaniu do stołu mięso zalewa się śmietaną zaprawioną mąką. Do słoików można wkładać również mięso w całym kawałku — bez krajania. Czas sterylizacji:

- słoje o pojemn. 0,75 i 1 litr w ciągu 1 godz. 40 min.
- słoje o pojemn. 1,50 i 2 litry w ciągu 2 godz.

Kura z ryżem

Tłustą, dobrej jakości kurę ugotować w lekko osolonej wodzie wraz z dodatkiem jarzyn, mięso oddzielić od kości, włożyć do słoików i zalać białym sosem. Sos przyrządzić z rosółu, w którym gotowała się kura, mąki i tłuszczu. Przed włożeniem mięsa do słoików — na dno ich włożyć niewielką ilość ugotowanego na miękko ryżu. Czas sterylizacji:

słoje o pojemn. 0,75 i 1 litr w ciągu 1 godz. 30 min.

słoje o pojemn. 1,50 i 2 litry w ciągu 1 godz. 40 min.

Kurczę pieczone

Kurczęta upiec, pokrajać nożycami do drobiu na porcje, powkładać do słoików i zalać wydzielonym podczas pieczenia sosem. Jeżeli kurczęta były nadziewane farszem, to farsz układa się na dnie słoików. W podobny sposób przyrządza się również gęsinę i kaczkę pieczoną dodając przy pieczeniu jabłka. Czas sterylizacji:

słoje o pojemn. 0,75 i 1 litr w ciągu 1 godz. 35 min.

słoje o pojemn. 1,50 i 2 litry w ciągu 1 godz. 45 min.

Podroby gęsie

Podroby należy starannie obmyć i ugotować w wodzie z dodatkiem jarzyn. Mięso oddzielić od kości. Przygotować sos potrawkowy z wywaru z podrobów. Mięso powkładać do słoików i zalać sosem. Czas sterylizacji:

słoje o pojemn. 0,75 i 1 litr w ciągu 1 godz. 30 min.

słoje o pojemn. 1,50 i 2 litry w ciągu 1 godz. 40 min.

Ozór peklowany

Ozór zapeklować na 10—14 dni. Ugotować go w niedużej ilości wody z dodatkiem jarzyn. Ściągnąć skórę z ozora i włożyć do słoja zalewając przecedzonym wywarem, w którym ozór się gotował. Czas sterylizacji:

słoje o pojemn. 0,75 i 1 litr w ciągu 1 godz. 40 min.

słoje o pojemn. 1,50 i 2 litry w ciągu 2 godz.

W podobny sposób sporządza się peklowaną szynkę, wołowinę, cielęcinę i gęsinę.

Baranina z zieloną fasolką szparagową

Mięso ugotować w małej ilości wody z solą, a gdy jest na dogotowaniu włożyć do słoików z zieloną podgotowaną fasolką szparagową i zalać rosołem i sterylizować:

słoje o pojemn. 0,75 i 1 litr w ciągu 1 godz. 30 min.

słoje o pojemn. 1,50 i 2 litry w ciągu 1 godz. 50 min.

Gołąbki z kapusty

Ugotować 0,5 kg świeżej, pokrajanej kapusty i osobno 1 szklankę ryżu, Do ryżu dodać 2 łyżki stołowe pasty pomidorowej, soli pieprzu, tartej cebuli. Zmieszać razem i sporządzić masę, którą rozkłada się na poszczególne liście sparzonej kapusty — liście zawiązać formując gołąbki. Gotowe gołąbki zasmażyć i wkładać do słoików zalewając sosem ze smażenia gołąbków. Czas sterylizacji:

słoje o pojemn. 0,75 i 1 litr w ciągu 1 godz. 10 min.

słoje o pojemn. 1,50 i 2 litry w ciągu 1 godz. 40 min.

Pasztet oszczędnościowy

Przygotować: 0,5 kg cielęciny, 0,5 kg wieprzowiny tłustej, 0,25 kg wieprzowiny chudej, 0,5 kg wątroby. Ponadto 1 całe jajo i do smaku kilka usmażonych cebul, pieprz, ziele angielskie, listek bobkowy oraz włoszczyznę, jak na rosół, łyżeczkę masła, smalcu lub słoniny do wysmarowania rondla.

Udusić mięso wraz z cebulą i jarzynami, korzeniami i listkiem bobkowym w garnku, na dno którego wlać uprzednio nieco wody, aby mięso nie przypaliło się. Dusić tak długo, aż mięso będzie odstawać od kości. Mięso wyjąć i oddzielić od kości, wątrobę usmażyć, a następnie zemleć mięso i wątrobę dwa razy na maszynie od mięsa, dodając 2 bułeczki namoczone w mleku.

Do sporządzonej w ten sposób masy dodać całe jajo i włożyć całą masę do rondla, który musi być uprzednio wysmarowany tłuszczem i wysypany tartą bułeczką albo obłożony słoniną krajaną w podłużne plasterki. Napęczniony masą rondel gotować na parze — wstawiając go do drugiego większego rondla wypełnionego do połowy wodą. Można też zamiast gotowania pasztet zapiec w piecyku do stanu podrumienienia.

PRZECHOWYWANIE MIĘSA I KONSERW MIĘSNYCH

PRZECHOWYWANIE MIĘSA

Przechowywanie mięsa i wyrobów mięsnych w warunkach domowych, nawet gdy posiada się lodówkę lub mechaniczną chłodziarkę (szafkową), jest bardzo trudne i nie może trwać długo. Zatrucia organizmu nieświeżym mięsem, kiełbasą, konserwami itp. przetworami, są bardzo groźne i o tym należy pamiętać. Niebezpieczeństwo wzrasta, jeżeli mięso kupione jest pokątnie, nie w sklepie, lecz u przygodnych handlarzy. Takie mięso najczęściej jest nie badane przez lekarza weterynarii i może być zakażone drobnoustrojami chorobotwórczymi.

Czas przechowywania mięsa i niektórych jego przetworów w warunkach gospodarstwa domowego, zwłaszcza latem, nie powinien przekraczać 2—3 dni. Poniżej podane są praktyczne sposoby przechowywania mięsa i jego przetworów, przeważnie stosowane już od dawien dawna z dobrym skutkiem. Pamiętajmy, że mięso przeznaczone do spożycia w ciągu 2—3 dni, a nawet następnego dnia po nabyciu go, wymaga odpowiedniego obchodzenia się z nim. Poniżej podane są proste sposoby przechowywania mięsa surowego przez 1 do 3 dni latem i 3 do 5 — w porze zimowej.

Mięso surowe bez specjalnych zabiegów może być przechowane przez jeden dzień w miejscu chłodnym. Dobrze jest włożyć go do jakiegoś naczynia (czystego), przykryć i obłożyć lodem.

Mięso surowe na przeciąg 2—3 dni można przechować używając do tego celu chrzanu. Wiórkami struganego chrzanu lub liśćmi chrzanowymi (muszą być czyste — opłukane i obsuszone) obkłada się mięso, całość zawija się w ściereczkę lub w papier przetłuszczony (najlepiej pergaminowy) i wstawia się w możliwie chłodne, nie wilgotne miejsce. Zamiast chrzanu można użyć również liści pokrzywy.

Mięso wołowe i *baranie* można przechować przez 2—3 dni, nacierając go czosnkiem. Po natarciu czosnkiem mięso

wkłada się do kamiennego garnka, skrapia się olejem rafinowanym i obkłada grubą warstwą pokrajanej cebuli, garnek nakrywa się pokrywą i wstawia do chłodnego pomieszczenia.

Wołowinę i dziczyznę można przetrzymać w dobrym stanie przez 2—3 dni po owinięciu w ściereczkę zwilżoną 6% octem i umieszczenie w chłodnym miejscu.

Cielęcinę i wołowinę zalaną w garnku kwaśnym mlekiem lub serwatką można przechowywać przez 1 do 2 dni. Umieścić w chłodnym pomieszczeniu.

Baraninę, wołowinę, koninę i cielęcinę można zamarynować i przetrzymać przez 2 do 3 dni. Mięso zalewa się roztworem: na jeden litr wody przegotowanej i osolonej dać jeden litr octu 6%, odpowiednią ilość przypraw i zagotować.

Przygotować mieszankę: 1 kg soli na 10 g saletry. Na dno odpowiedniej wielkości naczynia nasypać soli. Mięso (ok. 10 kg) w kawałkach nacierać ze wszystkich stron mieszanką i włożyć do naczynia ciasno układając. Po paru dniach kawałki mięsa przełożyć, tak aby górne warstwy znalazły się na dole. Naczynie z mięsem wstawić do możliwie chłodnego pomieszczenia. Czas przechowywania kilka dni (w temperaturze 6° — znacznie dłużej). Przed użyciem mięso należy wymoczyć.

Sposoby marynowania szynki

1. Przygotować mieszankę: 400 g soli, 20 g saletry, 2 łyżeczki zmielonego kolendra, kilkanaście ziarenek zmielonego pieprzu, kilka zmielonych goździków, łyżka majeranku. Szynkę (ok. 6 kg) dobrze natrzeć, ułożyć do kamiennego garnka, na wierzch i na spód ułożyć kilka listków bobkowych i parę ząbków czosnku. Garnek wstawić do zimnego pomieszczenia (pożądane na 24 godz. do pomieszczenia o pokojowej temperaturze, a później o temperaturze ok. 6°), co parę dni przekładać szynkę. Marynować w ten sposób 2 do 3 tygodni. Po zamarynowaniu szynkę uwędzić i ugotować. Wędzoną szynkę (nie gotowaną) można przechowywać w zimnym, suchym pomieszczeniu przez parę tygodni.

2. Przygotować zalewę: 3 litry wody, 160 g soli, 10 g saletry, 5 g kolendra, 5 listków bobkowych, 20 ziarenek pieprzu, 3 ząbki czosnku, 4 goździki. Zalewę zagotować i ostudzić. Szynkę (ok. 6 kg) natrzeć dobrze ze wszystkich stron czosnkiem, a następnie miazką solą wyprażoną na patelni. Włożyć szynkę do

garnka, zalać zalewą, przykryć talerzem, obciążyć go kamieniem, pozostawić na 24 godz. w temperaturze pokojowej, a później przenieść do pomieszczenia zimnego. Marynować ok. 20 dni, wędzić i gotować.

PRZECHOWYWANIE KONSERW MIĘSNYCH

Konserwy mięsne produkowane domowym sposobem, jak również i kupne w puszkach blaszanych i w słoikach wymagają podczas ich przechowywania częstej kontroli. Powodem zmiany jakości konserw i ich psucia się jest działalność drobnoustrojów. Całkowite zniszczenie drobnoustrojów w naszych pokarmach, a więc wyjałowienie ich do tego stopnia, aby mieć całkowitą pewność pozbycia się ich, jest w praktyce niemożliwe, chociażby z tego względu, że sterylizacja pokarmów musiałaby odbywać się w bardzo wysokich temperaturach w ciągu długiego czasu. Konserwacja w takich warunkach zmieniałaby charakter produktów spożywczych tak dalece, że stałyby się one nieprzydatne do jedzenia — zmieniłby się smak, struktura, wygląd, zapach, strawność, wartość odżywcza itp. Dlatego też konserwacja stosowana obecnie powszechnie, polega na doborze takiej metody, aby powstrzymać rozwój drobnoustrojów przez czas możliwie najdłuższy. Aby otrzymać takie wyniki muszą być ściśle przestrzegane następujące zasady: surowiec musi być bezwzględnie świeży, ręce, naczynia i sprzęt używany przy produkcji czyste, proces sporządzania konserwy możliwie najszybszy, temperatura i czas konserwacji produktu dokładnie przestrzegane.

Ocenę jakości konserw w opakowaniu blaszanym przeprowadza się w pierwszym rzędzie biorąc pod uwagę wygląd zewnętrzny puszek. Najbardziej dostrzegalną oznaką psucia się konserwy jest wydęcie denka lub wieczka tzw. bombaż. Powstaje on wskutek przeładowania puszek (bombaż nieszkodliwy) albo w wyniku ciśnienia gazów wytwarzających się wewnątrz puszek wskutek reakcji chemicznych zachodzących między metalem (puszką), a zawartością puszek lub też szkodliwego działania drobnoustrojów — taki bombaż dyskwalifikuje konserwę jako produkt spożywczy. Bombaż oznaczający psucie się konserwy poznaje się po tym, że wzdęte denko lub wieczko po wgnieceniu go palcami do środka i zwolnieniu następnie nacisku, odbija z powrotem przyjmując pierwotne (wzdęte) położenie.

Puszki takie należy usunąć, gdyż grożą rozsadzeniem przez gazy i zalaniem spiżarni wstrętną, cuchnącą zawartością.

Przy konserwach w opakowaniu szklanym (w słoikach) należy zwracać uwagę na następujące oznaki zepsucia się lub początku psucia się zawartości: a) wzdęcie wieczka blaszanego (przy konserwach produkcji przemysłowej), b) nieszczelność słoików, c) obserwacją stanu zawartości słoika — zmieniona barwa konserwy lub jej części składowych (przypraw), rzadka konsystencja, mętna zalewa itp. świadczą o zepsuciu konserwy.

LITERATURA

- Alejew W. S., Czystiakow F. M. — Mikrobiologija konserwowania cz. III, wyd. I Piszczepromizdat, 1945.
- Bonaszewski H. — Kontrola techniczna w przemyśle owocowo-warzywnym — PWT Warszawa 1953.
- Czerny Z., Strasburger M. — Żywnienie rodziny — Czytelnik 1948.
- Czerny Z., Strasburger M. — Zasady żywienia — wyd. II. Czytelnik 1948.
- Czerny Z. — Książka kucharska — PWG 1953.
- Drozdowicz Michał, Drozdowicz Maria — Towaroznawstwo i obrót płodami ogrodniczymi — Zakład Wyd. Spółdz. — wyd. IV 1951.
- Dudzik M. — Łatwe metody utrwalania artykułów żywnościowych — Polgos 1954.
- Hermanowa I. — Konserwy domowe — Wrocław.
- Januszevska L. — Chyliczkowskie przepisy przetworów z owoców i warzyw — wyd. IV wyd. przez Lic. Gospodarstwa Wiejskiego w Chyliczkach 1947.
- Kagan I. S. — Sterylizacja konserw — Piszczepromizdat 1948.
- Kalendarz techniczny przemysłu spożywczego — t. I—III, 1949.
- Komornicka A., — Strasburger M. — Technologia przyrządzania potraw cz. I, PWG 1953.
- Łoś J., Czerny Z. — Warzywa źródłem zdrowia. Wydaw. Lek 1956.
- Mering A. — Przetwarzajmy owoce i warzywa — wyd. IV, PIWR 1949.
- Mering A. — Wyrób pitnych soków owocowych na potrzeby własne — PIWRiL 1951,
- Mering A. — Przetwory owocowe i warzywne — Czytelnik 1950.
- Mering A., Rembowski E. — Technologia półprzetworów owocowych — PIWRiL 1950.
- Osińska J. — Ogórki kiszzone — PWT 1950.