

AŁBENA
GRABOWSKA

PRZYSMAKI
RODZINY WINNYCH

Konfitury, powidła, nalewki
i inne przetwory

SPIS TREŚCI

KONFITURY

- Konfitura truskawkowa ♦ 12
- Konfitura truskawkowa z jaśminem ♦ 17
- Pachnąca lasem konfitura poziomkowa ♦ 18
- Przepyszna konfitura malinowa ♦ 27
- Konfitura wiśniowa ♦ 28
- Konfitura jagodowa ♦ 31
- Konfitura jabłkowo-pigwowa ♦ 32
- Konfitura z płatków
dzikiej róży ♦ 35
- Konfitura z marchewki ♦ 36
- Konfitura z rabarbaru ♦ 39
- Konfitura dereniowo-gruszkowa ♦ 40

DŻEMY, POWIDŁA I WYTRAWNE OWOCE

- Dżem aroniowo-jabłkowo-gruszkowy ♦ 50
- Dżem agrestowy ♦ 53
- Dżem z renklod ♦ 54
- Dżem jabłkowo-różany ♦ 57
- Dżem mirabelkowy ♦ 58
- Dżem z rajszych jabłuszek ♦ 61
- Dżem z derenia ♦ 62
- Powidła z węgierek ♦ 65
- Mus rabarbarowy ♦ 66
- Śliwki w occie ♦ 69
- Bengalski chutney jabłkowy ♦ 70

SOKI I KOMPOTY

- Sok aroniowy z nutą wiśniową ♦ 80
- Sok jagodowy ♦ 83
- Sok z kwiatów czarnego bzu ♦ 84
- Sok z derenia ♦ 87
- Kompot jagodowy ♦ 88
- Kompot czereśniowy ♦ 91
- Kompot wiśniowy ♦ 92
- Pyszny kompot truskawkowo-miętowy ♦ 95
- Kwaskowaty kompot mirabelkowy ♦ 96

PRZETWORY WARZYWNE

- Marynowana cukinia ♦ 106
- Sałatka z zielonych pomidorów ♦ 111
- Papryka konserwowa ♦ 112
- Marynowana dynia ♦ 115
- Dynia marynowana na słodko z cynamonem ♦ 116
- Kiszona kapusta ♦ 119
- Ogórki kiszone ♦ 120
- Szczaw ♦ 123
- Powidła z czerwonej cebuli ♦ 124
- Marynowane cebulki ♦ 127
- Pikantna sałatka warzywna ♦ 128
- Ogórki chili ♦ 131

GRZYBY

- Duszone grzyby leśnie ♦ 140
- Kapusta kwaszona z gąskami ♦ 145
- Rydze w galaretkę ♦ 146
- Rydze pasteryzowane w maśle ♦ 149
- Duszone kurki ♦ 150
- Słodko-kwaśne grzybki ♦ 153

NALEWKI

- Nalewka z aronii ♦ 162
- Nalewka z czarnej porzeczki ♦ 165
- Nalewka z owoców czarnego bzu ♦ 166

- Nalewka truskawkowa ♦ 169
- Nalewka na suszonych śliwkach ♦ 170
- Miodówka ♦ 173
- Jarzębinówka ♦ 174
- Wiśniówka ♦ 177
- Kminkówka ♦ 178
- Anyżówka ♦ 181
- Orzechówka ♦ 182
- Likier żurawinowy ♦ 185
- Likier morelowy ♦ 186
- Likier z liści wiśniowych ♦ 189
- Likier jagodowo-miodowy ♦ 190
- Wiśniak na miodzie ♦ 193
- Krupnik korzenny ♦ 194
- Ratafia ♦ 197

INNE

- Pigwa w miodzie ♦ 206
- Lecznicy miód z mniszka ♦ 209
- Miód sosnowy ♦ 212
- Kandyzowany agrest ♦ 215
- Kandyzowane wiśnie ♦ 216
- Kandyzowane morele ♦ 219
- Galaretka z pigwowca ♦ 220
- Zakwas na żur ♦ 223



KONFETURY

MAŁGOSIA



Smażenie konfitur u babć... To były moje najszcześniejsze dni. U babci w domu albo u babuni zbierała się cała rodzina. Zaczynaliśmy zbiory późnym latem, w którąś sobotę, zawsze od świtu, jakby nie można było owoców i warzyw zbierać później. Każdy mógł powiedzieć, co chciałby zbierać. Wiadomo było, że ciocia Kasia malin nie będzie tykała, bo ręce podrapie i będzie kłopot w teatrze albo na filmie. Ja się zawsze zgłaszałam, bo miło było w te kłujące krzaki się zanurzyć i do dzbanka zbierać. Miałam taki rytuał: dziesięć do dzbanka, jedna dla mnie. Raz zjadłam przez pomyłkę malinę z jakimś robakiem w środku i zaczęłam strasznie krzyczeć. Dziadek mnie wtedy pocieszał: „kochanie, ten robak to nie zjadł zbyt wiele, taki mały...”.



Karol to był zawsze od wchodzenia na drzewo. Jedyny nie miał lęku wysokości i wdrapywał się na najwyższe gałęzie jak małpka. Stamtąd zbierał najlepsze czereśnie, oczywiście połowę wyjadając. Raz go dziadek Stanisław zobaczył, to się jakoś tak wzruszył i mówi, że taka sama Kasia była. Jak była mała, to też po drzewie chodziła i skakała jak wiewiórka, zwłaszcza że ruda. Chyba mu się coś pomyliło. Owszem, mama ruda, ale w życiu bym jej nie posądzała, że na drzewo się wdrapie. Jak miała na scenie na podwyższenie wejść, to musiał ktoś ją trzymać, bo się bała, że spadnie. Prędeż by ciocia Basia na drzewo weszła albo ciocia Ewa, bo ona taka odważna i niraz ją widziałam jak kota z dachu ściąga, bo kot lubił grzać się na dachówkach, ale zejść nie lubił. Ciocia wzdychała i mówiła: „idę po ciebie kotko na gorącym, blaszanym dachu”. W każdym razie, jak trzeba było owoce z najwyższych gałęzek pozbierać, to Karol wiedział, że to jego robota. Zawieszał sobie na szyi koszyk, żeby ręce mieć wolne do wspinaczki i włożył na sam czubek. Sprytny taki był przy tym, bo zaczynał od samej góry i zsuwał się coraz niżej. Jak mu się koszyk wypełnił, to schodził, opróżniał go i znów włożył. My zbieraliśmy z niższych gałęzi, dziadkowie stawali na drabinach, a pradziadkowie stali na dole i podtykali dziadkom koszyki. Wszystko

bardzo sprawnie i płynnie szło. Najważniejszy był oczywiście Karol. Raz tak się wyglupiał i popisował, że zleciał z dziesięciu metrów. Trzymał się takiej małej gałązki, zachwiał się i runął w dół. Wszyscy przy tym byliśmy i staliśmy jak słupy. A spadał jakby w zwolnionym tempie. I stał się cud. Na ostatniej gałęzi się zatrzymał. Zaczepił o spodnie i zawisł jakiś metr nad ziemią. Pradziadek Staszek odzyskał natychmiast równowagę psychiczną i go zdjął. Karol w ogóle się przejął. Zeskoczył z rąk pradziadka jakby nigdy nic i w następnej sekundzie już się na powrót wspinał i wrzeszczał do nas, żebyśmy się swoją pracą zajmowali, bo on już tam wie, co robić. Dziadek Ryszard tylko krzyknął, żeby trzymał się obiema rękami, bo raz się udało kręgosłupa nie złamać, ale kto wie, jak drugi

raz będzie. Karol odkrzyknął, że musi się trzymać jedną ręką, bo drugą zbiera, więc żeby mu tu dziadek nie mówił, jak ma być. Babć i prababć przy tym nie było, one się innymi rzeczami zajmowały i nie miały świadomości do czego mężczyźni dopuszczają. Raz jeden tylko prababcia Andzia

przyszła po coś tam i jak zobaczyła Karola dyndającego na czubku wiśni, to się przeżegnała, zaczęła po włosku wrzeszczeć i dopiero Karol byłby spadł. Pradziadek Staszek się wtedy nasłuchał, że aż czerwony był na twarzy. Próbował się tłumaczyć, że przecież czuwa, ale pra Andzia do głosu mu nie dała dojść, a jak perorował, to go taką ścierką waliła po plecach i to było bardzo śmieszne. Karol był strasznie dumny, że tyle uwagi mu się poświęca i zły na pra Andzię, więc zejść nie chciał. Mieliśmy więc ubaw, bo pra Andzia chciała dobrze, żeby Karol zszedł na ziemię, żeby nie spadł, a on siedział na drzewie, udawał, że nie słyszy i nawet się posunął do przejścia po gałęziach na gruszkę, która stała obok, co pra Andzię niemalże do zawału doprowadziło, a my zaczęliśmy się niepokoić, że teraz Karol to naprawdę zleci i kark skręci. Takie to mam wspomnienia ze zbierania owoców na dżemy i konfitury.



KONFITURA TRUSKAWKOWA

- 3 kg dojrzałych truskawek (najlepiej średniej wielkości)
- ok. 2,2–2,4 kg cukru (ilość w zależności od słodczy owoców)



Truskawki dobrze wypłucz, pozbaw szypulek i osusz. Jeśli są duże – przekrój je na pół. Wsyp owoce do dużego szerokiego rondla z grubym dnem. Gotuj je na wolnym ogniu, mieszając, tak żeby truskawki się rozgotowały i nie przywarły do dna garnka, a woda odparowała. W pierwszym dniu gotuj owoce przez ok. 5–6 godzin. Zdejmij rondel z ognia i pozostaw bez przykrywki. Następnego dnia ponownie zagotuj owoce i przez ok. 30–40 minut podsmażaj na wolnym ogniu. Później dodaj cukier i mieszając, dalej smaż na wolnym ogniu, aż powstanie gęsta masa.

Gorącą konfiturę przełóż do wyparzonych słoików, zakręć je, odwróć do góry dnem i pozostaw na ściereczce do wystygnięcia, przykryte kocykiem. Kiedy konfitura całkowicie wystygnie, ostrożnie sprawdź, czy słoiki są szczelnie zamknięte.







KONFITURA TRUSKAWKOWA Z JAŚMINEM

- $\frac{3}{4}$ kg truskawek odszypułkowanych
- 2 cytryny
- $\frac{3}{4}$ kg cukru trzcinowego żelującego
- 1 szklanka świeżo zerwanych płatków jaśminu



Połowę truskawek rozgnieść na miazgę, dodaj cały cukier żelujący i sok z 2 cytryn. Dokładnie wymieszaj i odstaw. Po upływie godziny dodaj płatki jaśminu i gotuj całość 5 minut. Gorącą konfiturę przelej do wypieczonych w piekarniku słoików i dokładnie zakręć wyparzonymi pokrywkami. Postaw do góry dnem aż do wystygnięcia.

PACHNĄCA LASEM KONFITURA POZIOMKOWA

Prawdziwą mistrzynią w zbieraniu poziomek była Ania. Miała swoje sposoby i tajemnicze miejsca, więc często wracała z koszykiem pełnym czerwonych pachnących kuleczek. A babcia Bronia robiła z nich przepyszną konfiturę. Kiedy w środku zimy pozwalała otworzyć cenny słoik, dom wypełniał zapach lata i lasu.

- ½ kg poziomek
- ½ kg cukru



PACHNĄCA LASEM KONFITURA POZIOMKOWA



Poziomki przebierz, szybko przepłucz na sicie i pozostaw do całkowitego osuszenia. Suche owoce zasyp $\frac{1}{4}$ kg cukru i odstaw na ok. 6–7 godzin.

Z $\frac{1}{4}$ kg cukru i $\frac{1}{2}$ szklanki wody przygotuj syrop: cukier wsyp do rondla, zalej wrzątkiem i na średnim ogniu mieszaj do całkowitego rozpuszczenia cukru. Na wrzący syrop wrzuć owoce z cukrem, którym były zasypane. Gotuj przez ok. 20–25 minut na małym ogniu. Nie mieszaj, ale co kilka minut potrząśnij porządnie rondlem. Na wierzchu pojawi się piana – zdejmuj ją łyżką cedzakową. Następnie



zdejmij konfitury z ognia i zostaw do przestygnięcia.

Następnego dnia podsmażaj konfiturę na wolnym ogniu przez ok. 20–25 minut, aż stanie się szklista i lekko przejrzysta. Poziomki powinny w większości pozostać w całości.

Gorącą konfiturę przełóż do wyparzonych słoików, zakręć je, odwróć do góry dnem i pozostaw na ściereczce do wystygnięcia, przykrywając drugą ściereczką. Kiedy zupełnie wystygnie, ostrożnie sprawdź, czy słoiki są szczelnie zamknięte.



KONFITURA Z ANTONÓWEK

- 2½ kg antonówek
- ok. 2 kg cukru
- 2 cytryny
- 3 laski cynamonu (opcjonalnie)



Jabłka dobrze umyj, osusz, obierz ze skórki, wytnij gniazda nasienne i pokrój w ćwiartki. Następnie pokrój ćwiartki w niewielką kostkę (ok. ½ cm). Pokrojone w kostkę jabłka zważ, a następnie odważ dokładnie tyle samo cukru.

Wsyj owoce do dużego szerokiego rondla z grubym dnem i wymieszaj je z cukrem.

Cytryny dokładnie umyj, wyparz wrzątkiem i osusz. Wciśnij sok do jabłek z cukrem. Skórkę z 1 cytryny możesz pokroić w cienkie paseczki i dodać do konfitury. Do jabłek możesz też dodać laski cynamonu. Rondel wstaw



na średni ogień i mieszając, doprowadź owoce do wrzenia. Następnie zmniejsz ogień i smaż konfiturę, aż masa zgęstnieje, a kawałki jabłek staną się przezroczyste. Uważaj, żeby się nie przypaliła!

Jeśli dodałaś laski cynamonu – wyjmij je.

Gorące konfitury przełóż do wyparzonych słoików, zakręć je, odwróć do góry dnem i pozostaw na ściereczce do wystygnięcia, przykrywając drugą ściereczką. Kiedy zupełnie wystygną, ostrożnie sprawdź, czy słoiki są szczelnie zamknięte.



PRZEPYSZNA KONFITURA MALINOWA

- 1 kg malin
- 1 kg cukru



Maliny szybko przepłucz, wsyp do dużego szerokiego rondla z grubym dnem, zasyp cukrem i zostaw na godzinę, żeby puściły sok. Następnie wstaw je na mały ogień i mieszając, zagotuj. Ciągłe mieszając, gotuj konfiturę przez godzinę. Zdejmij rondel z ognia i pozostaw pod przykryciem na 24 godziny w chłodnym miejscu. Następnego dnia wymieszaj masę, wstaw na mały ogień i mieszając, gotuj ją przez godzinę. Na wierzchu pojawi się piana – zdejmuj ją łyżką cedzakową.

Gorącą konfiturę przełóż do wyparzonych słoików, zakręć je, odwróć do góry dnem i pozostaw na ściereczce do wystygnięcia, przykrywając drugą ściereczką. Kiedy konfitura zupełnie wystygnie, ostrożnie sprawdź, czy słoiki są szczelnie zamknięte.

KONFITURA WIŚNIOWA

- 1 kg wiśni
- 1 kg cukru



Wiśnie dokładnie umyj, wytrzyj, a następnie dokładnie wydryluj. Owoce wsyp do dużego szerokiego rondla z grubym dnem, gotuj je na wolnym ogniu przez ok. 1½ godziny, co jakiś czas mieszając. Wiśnie puszczą sok, który w trakcie gotowania powinien odparować. Następnie dodaj cukier i mieszając, gotuj dalej masę wiśniową na wolnym ogniu. Kiedy odpowiednio zgęstnieje, zdejmij rondel z ognia. Gorącą konfiturę przełóż do wyparzonych słoików, zakręć je, odwróć do góry dnem i pozostaw na ście-reczce do wystygnięcia, przykryte kocykiem. Kiedy konfitura zupełnie wystygnie, ostrożnie sprawdź, czy słoiki są szczelnie zamknięte.



KONFITURA JAGODOWA

- 1 kg jagód
- 1 szklanka cukru
- niewielka ilość wody



Jagody przebierz, umyj i pozostaw na sicie do osączenia. Owoce wsyp do dużego szerokiego rondla z grubym dnem i dodaj niewielką ilość wody, tak żeby przykryła dno, zasyp cukrem i mieszając, gotuj na małym ogniu przez ok. 15 minut, aż konfitura zgęstnieje.

Gorącą konfiturę przelóż do wyparzonych słoików, zakręć je, odwróć do góry dnem i pozostaw na ściereczce do wystygnięcia, przykryte kocykiem. Kiedy konfitura zupełnie wystygnie, ostrożnie sprawdź, czy słoiki są szczelnie zamknięte.



KONFITURA JABŁKOWO- -PIGWOWA

- 1 kg jabłek
- ½ kg owoców pigwy
- 200 ml wody
- ½–¾ kg cukru



Jabłka dokładnie umyj, osusz, obierz ze skórki, wytnij gniazda nasienne i pokrój w ćwiartki. Owoce pigwy dokładnie umyj, pokrój w ćwiartki, usuń pestki.

Zagotuj wodę w dużym szerokim rondlu o grubym dnie, wrzuc pokrojone owoce pigwy, wsyp cukier i gotuj przez ok. 10–15 minut. Kiedy owoce pigwy zmiękną, dodaj pokrojone w ćwiartki jabłka. Wszystko razem gotuj jeszcze przez ok. 20–25 minut, mieszając od czasu do czasu, by owoce się nie przypaliły.

Gorącą konfiturę przelóż do wyparzonych słoików, zakręć je, odwróć do góry dnem i pozostaw na ściereczce do wystygnięcia, przykryte kocykiem. Kiedy konfitura zupełnie wystygnie, ostrożnie sprawdź, czy słoiki są dokładnie zamknięte.



KONFITURA Z PŁATKÓW DZIKIEJ RÓŻY

- ½ kg płatków z dzikiej róży
- ½ kg cukru
- 1 łyżka soku z cytryny



Płatki róży pozbaw białych końcówek, opłucz, delikatnie osusz. Płatki wsyp do miski, dodaj cukier oraz sok z cytryny. Miksuj, aż cukier całkowicie się rozetrze.

Gotową konfiturę przełóż do wyparzonych słoiczków i mocno zakręć. Przechowuj w chłodnym miejscu.



KONFITURA Z MARCHEWKI

- 1 kg marchewki
- 1 kg cukru
- ¼ szklanki soku z cytryny



Marchewkę umyj, obierz i ugotuj do miękkości. Odcedź marchewkę, ale zachowaj 1 szklankę wywaru. Pokrój marchewkę w plasterki. Cukier wymieszaj z wywarem, na wolnym ogniu przygotuj zalewę. Ciepłą zalewę wlej do marchewki i odstaw na 12 godzin.

Wyjmij marchewkę z zalewy, zalewę zagotuj, dodaj do niej sok z cytryny, zagotuj, dodaj marchewkę i gotuj na małym ogniu przez ok. 6–8 minut.

Gorącą konfiturą przełóż do wyparzonych słoików, zakręć je, odwróć do góry dnem i pozostaw na ściereczce do wystygnięcia, przykryte kocykiem. Kiedy konfitura zupełnie wystygnie, ostrożnie sprawdź, czy słoiki są dokładnie zamknięte.





KONFITURA Z RABARBARU

- 2½ kg rabarbaru
- 1 kg cukru
- 2 cytryny (z jednej potrzebna jest tylko skórka)



Rabarbar umyj, pokrój na niewielkie kawałeczki i wrzuć do szerokiego dużego rondla z grubym dnem. Cytryny dokładnie umyj, sparz i zetrzyj z nich skórkę, a z jednej wyciśnij sok. Rabarbar wymieszaj ze skórką z cytryn, zasyp cukrem i skrop sokiem cytrynowym. Odstaw na 2 godziny.

Następnie smaź rabarbar przez ok. 30 minut na wolnym ogniu, często mieszając. Zmiksuj gorącą konfiturę i pod-smaż jeszcze przez kilka chwil.

Gorącą konfiturę przelóż do wyparzonych słoików, zakręć je, odwróć do góry dnem i pozostaw na ściereczce do wystygnięcia, przykryte kocykiem. Kiedy konfitura zupełnie wystygnie, ostrożnie sprawdź, czy słoiki są dokładnie zamknięte.

KONFITURA DERENIOWO- -GRUSZKOWA

- 2 kg owoców derenia
- ½ kg gruszek
- 2 szklanki wody
- 2 kg cukru



Dojrzały dereń umyj i wydryluj. Gruszki umyj, obierz i wytnij gniazda nasienne. Wodę doprowadź do wrzenia, dodaj cukier i gotuj, aż syrop cukrowy nieco zgęstnieje. Następnie wsyp dereń i gruszki. Doprowadź do zagotowania i gotuj na wolnym ogniu przez około 5 minut. Wystudź i odstaw na 24 godziny. Ponownie zagotuj i smaż na wolnym ogniu do momentu, gdy owoce staną się szkliste.

Gorącą konfiturę przełóż do wyparzonych słoików, zakręć je, odwróć do góry dnem i pozostaw na ściereczce do wystygnięcia, przykryte kocykiem. Kiedy konfitura zupełnie wystygnie, ostrożnie sprawdź, czy słoiki są dokładnie zamknięte.

