

AŁBENA
GRABOWSKA

PRZYSMAKI
RODZINY WINNYCH

Konfitury, powidła, nalewki
i inne przetwory



SPIS TREŚCI

KONFITURY

- Konfitura truskawkowa ♦ 12
- Konfitura truskawkowa z jaśminem ♦ 17
- Konfitura z antonówek ♦ 25
- 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 WARZYSWNE

- Marynowana cukinia ♦ 106
- Dynia w occie ♦ 107
- Salatka 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 salatka warzywna ♦ 128
- Ogórki chili ♦ 131

GRZYBY

- Duszone grzyby leśne ♦ 140
- Kwaśne maślaki ♦ 142
- Kapusta kwaszona z gąskami ♦ 145
- Rydze w galaretce ♦ 146
- Rydze pasteryzowane w maśle ♦ 149
- Duszone kurki ♦ 150
- Słodko-kwaśne grzybki ♦ 153

NALEWKI I LIKIERY

- 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 ♦ 218

Galaretka z czerwonej porzeczki ♦ 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 czerwienie, 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. Prędzej by ciocia Basia na drzewo weszła albo ciocia Ewa, bo ona taka odważna i nieraz 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 gałęzi 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 pradiadkowie stali na dole i podtykali dziadkom koszyki. Wszystko

bardzo sprawnie i płynnie szło. Najważniejszy był oczywiście Karol. Raz tak się wyglupiał i popisывał, 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 się o spodnie i zawisł jakiś metr nad ziemią. Pradziadek Staszek odzyskał natychmiast równowagę psychiczną i go zdjął. Karol w ogóle się nie przejął. Zeskoczył z rąk pradiadka 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 nasłuchiwał, że aż czerwony był na twarzy. Próbował się tłumaczyć, że przecież czuwa, ale pra Andzia (bo tak prababcie nazywaliśmy) do głosu mu nie dała dojść, a jak perorował, to go 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. Mielśmy 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 przykrywk. 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



Półowę truskawek roznieść na miazgę, dodać cały cukier żelujący i sok z 2 cytryn. Dokładnie wymieszać i odstawić. Po upływie godziny dodać płatki jaśminu i gotować całość 5 minut. Gorącą konfiturę przelewać do wypieczonych w piekarniku słoików i dokładnie zakręcić wyparzonymi pokrywkami. Postawić 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 lasu z koszyczkiem pełnym czerwonych pachnących kuleczek. A babcia Bronia robiła z nich przepyszną konfiturę. Kiedy w środku zimy pozwalala 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 zasyń $\frac{1}{4}$ 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.

