ZAKWASZANE MAŚLAKI

Składniki:

1 kg grzybów	*3/4 szklanki octu (5%)*
10 dag cebuli	*cukier*
ziele angielskie, liść laurowy	*sól, pieprz*

Wykonanie

Grzyby oczyścić i starannie opłukać. Układać w garnku, przekładając pokrojoną w plastry cebulą. Dodać 1/2 szklanki wody, przyprawy i gotować na bardzo małym ogniu pod przykryciem do momentu, aż grzyby puszczą sok. Następnie zdjąć pokrywę, aby woda odparowała. Dodać ocet, cukier i gotować przez kolejne 15 min. Całość przełożyć do wygotowanych wcześniej słoików, zostawiając około 3 cm wolnej przestrzeni od brzegu. Przechowywać w suchym i chłodnym pomieszczeniu.

MARYNOWANE RYDZE

Składniki:

1 kg grzybów	*2 duże cebule*
2 szklanki octu (10%)	*ziele angielskie, liście laurowe*
1 łyżka cukru	*sól, pieprz*

Wykonanie

Grzyby oczyścić, przyciąć trzonki i starannie wypłukać. Zagotować niewielką ilość wody. Dodać grzyby, obraną i pokrojoną cebulę, sól i gotować do miękkości. Grzyby przecedzić, a cebulę odrzucić. Grzyby ułożyć w wygotowanych słojach i zalać ostudzoną marynatą przygotowaną z 2 szklanek octu, 2 szklanek wody, cukru i przypraw. Przechowywać w suchym i ciemnym pomieszczeniu.

SOLONE BOROWIKI

Składniki:

1 kg grzybów	*20 dag soli*

Wykonanie

Grzyby oczyścić, przyciąć trzonki i starannie wypłukać. Duże grzyby przekroić na pół, małe pozostawić w całości. Gotowe grzyby gotować z dodatkiem soli około 5 min. Ugotowane przecedzić, opłukać i układać w wygotowanych słojach, przesypując solą w ilości 20 dag soli na 1 kg grzybów. Przechowywać w chłodnym pomieszczeniu.



MARMOLADA POMARAŃCZOWA

Składniki:

1 kg pomarańczy
1 i 1/2 szklanki cukru
2 łyżeczki tartego imbiru

Wykonanie

Pomarańcze umyć, obrać i pokroić na drobne części. Dodać cukier i gotować do czasu rozgotowania miąższu. Dodać tarty imbir i zagotować. Gotową marmoladę wkładać do słoików. Pasteryzować 15 min.

MARMOLADA JABŁKOWO-JAGODOWA

Składniki:

1 kg jabłek
1/2 kg jagód
1/2 kg cukru
opakowanie cukru wanilinowego

Wykonanie

Jabłka umyć, obrać ze skórki, wydrążyć i pokroić w kostkę. Jagody przebrać, umyć i wrzucić razem z jabłkami do garnka. Dodać cukry i gotować do czasu, aż miąższ się rozgotuje. Przygotowaną marmoladę wkładać do słoików. Pasteryzować 15 min.

DŻEM JARZĘBINOWY

Składniki:

1 i 1/2 kg owoców jarzębiny
3/4 kg cukru

Wykonanie

Owoce przebrać, umyć, odsączyć i wrzucić do garnka. Dodać cukier, wymieszać i gotować całość około 1 godz. Co jakiś czas potrząsać garnkiem. Po ugotowaniu dżem od razu ostudzić zimną wodą. Dżem przekładać do słoików. Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

DŻEM MORELOWY

Składniki:

1 kg moreli
60 dag cukru

Wykonanie

Morele umyć, sparzyć wrzątkiem, przelać zimną wodą, obrać. Przekroić na pół, usunąć pestki i owoce pokroić na kawałki. Do garnka wlać 1/2 szklanki wody, włożyć morele i zagotować, mieszając. Dodać cukier i gotować, aż dżem zgęstnieje. Włożyć do słoików i zamknąć je.