

PRZEPISY NA
PRZETWORY

Z WARZYW I OWOCÓW



PIWNICZKACHOMIKA.PL

Witaj w Piwniczce Chomika



Piwniczka Chomika to cykl, który powstał z myślą zarówno o amatorach gotowania, początkujących paniach i panach domu, jak i osobach, które w kuchni czują się najlepiej, ale potrzebują praktycznych porad i wskazówek dotyczących wyboru **artykułów przydatnych w kuchni**.

W naszych filmach prezentujemy sposoby na przygotowanie **przetworów, dań, zakąsek, deserów i wyrobów alkoholowych**, które są oparte na recepturach przekazanych nam przez nasze mamy i babcie lub stworzone przez nas na drodze kulinarnych dociekań. Degustatorami produktów są nasi współpracownicy, których recenzje pozwalają nam udoskonalać przepisy, by ich realizacja finalnie trafiła na Państwa ekrany.



Nasz III ebook zawiera **sprawdzone przepisy** na przetwory z owoców i warzyw, zrealizowane do tej pory na planie **Piwniczki Chomika**.

Znajdźcie swoje ulubione i bądźcie z nami na **www.piwniczkachomika.pl**!

Nasze ulubione przetwory z warzyw i owoców:

Cukinia w curry	5
Dżem agrestowy	8
Dżem marchewkowy z pomarańczą	11
Dżem z czarnej porzeczki	14
Galaretka jabłkowo-gruszkowa	17
Konfitura czereśniowa z korzenną nutą	20
Konfitura jabłkowa	23
Konfitura malinowa	26
Konfitura pomarańczowa	29
Konfitura rabarbarowa	32
Konfitura truskawkowa z wanilią	35
Niskosłodzony dżem z brzoskwiń	38
Ocet jabłkowy	41
Ogórki konserwowe	45
Ogórki po żydowsku	48
Ogórki w curry	51
Ogórki w zalewie musztardowej	54
Ogórki w zalewie pomidorowej	57
Owoce w syropie	60
Papryka konserwowa	63
Pasta cukiniowo-paprykowa	66
Przecier pomidorowy	69

Sałatka jarzynowa	72
Śliwki w zalewie korzennej	75
Tarte jabłka na szarlotkę	78
Zakwas z czerwonych buraków	81



Cukinia w curry



Niskokaloryczne warzywo o wielu zastosowaniach. Doskonałe na zimno i na ciepło, gotowane, pieczone, smażone lub jedzone na surowo. Ze względu na swój mało wyrazisty smak, wymaga dodatku wielu przypraw. Nasza dzisiejsza propozycja to cukinia w zalewie z dużą ilością curry, doskonała jako przystawka i składnik sałatek.

Składniki:

- 3 kg cukinii
- 2 l wody
- 450 ml octu 10%
- 500 g cukru
- 2 płaskie łyżki soli
- po 1 łyżce przyprawy curry, ziaren gorczycy, ziela angielskiego i pieprzu ziarnistego



Obejrzyj film z przepisem:



Przygotowanie:

1. Do wody wsypujemy wszystkie przyprawy i wlewamy ocet. Całość dokładnie mieszamy i garnek stawiamy na ogniu, zalewa ma się zagotować.
2. W tym czasie umytą cukinię kroimy w dowolne małe kawałki. Mogą to być podłużne paski, półplastry lub ćwierćplastry. Przekładamy je do czystych i wyparzonych słoików, jak najciaśniej.
3. Gorącą zalewą zalewamy cukinię w słoikach, które szczelnie zakręcamy i pasteryzujemy przez 10 minut. Po upływie tego czasu wyciągamy gorące słoiki, odwracamy do góry dnem i zostawiamy do wystygnięcia..



Potrzebne artykuły kupisz na sklep.chomik.pl:

- [garnki "powidlaki" z wkładem do pasteryzacji](#)
- [minutniki](#)
- [pojemniki na art. sypkie](#)
- [słoiki na przetwory](#)
- [słoiczki na przyprawy](#)
- [salaterki na sałatkę](#)

Dżem agrestowy



Wspomaga trawienie, koi nerwy i ma działanie alkalizujące. Agrest zawiera dużo pektyn, dlatego przetwory z jego udziałem nie wymagają zastosowania dodatkowych zagęstników ani dużej ilości cukru.

Składniki:

- 6 kg dojrzałego agrestu
- 3 kg cukru
- 1 kg pomarańczy
- 250 ml wody

Obejrzyj film z przepisem:



Przygotowanie:

1. Umyte owoce pozbawiamy szypulek, a następnie lekko zgniatamy lub mielimy w ręcznej maszynce do mięsa.
2. Owoce umieszczamy w dużym garnku i zalewamy wodą.
3. Z pomarańczy wyciskamy sok i wlewamy do garnka z agrestem, po czym całość zagotowujemy.
4. Kiedy owoce zmiękną i puszczą sok, wsypujemy cukier i mieszamy do jego całkowitego rozpuszczenia się.

5. Dżem gotujemy jeszcze ok. pół godziny, mieszając od czasu do czasu, by się nie przypalił.
6. Jeszcze gorący dżem z agrestu nakładamy do wyparzonych, suchych i ciepłych słoiczek, natychmiast zakręcamy i odwracamy do góry dnem, bo w takiej pozycji będą się studzić.



Potrzebne artykuły kupisz na sklep.chomik.pl:

- [garnki „powidlaki” z wkładem do pasteryzacji](#)
- [lejki do słoików](#)
- [wyciskacze do cytrusów](#)
- [pojemniki na art. sypkie](#)
- [dzbanki z miarką](#)
- [słoiczki na przetwory](#)

Dżem marchewkowy z pomarańczą



Jeśli znudziły Wam się już typowe konfitury z najpopularniejszych sezonowych owoców, spróbujcie przygotować z nami dżem z marchewki o kuszącym i energetyzującym kolorze, a smaku delikatnie egzotycznym i orzeźwiającym. Naleśniki, nadziewane ciastka czy śniadaniowe tosty od dziś będą jeszcze smaczniejsze..

Składniki:

- 2,5 kg marchwi
- 1 sparzona pomarańcza
- 1 cytryna
- 1 kg cukru



Obejrzyj film z przepisem:



Przygotowanie:

1. Marchewkę myjemy, obieramy ze skórki i kroimy na kawałki. następnie wrzucamy je na wrzątek lub na wkład do gotowania na parze i gotujemy przez pół godziny.
2. W czasie gdy marchew się gotuje, ze sparzonej pomarańczy ścieramy skórkę. Zarówno z pomarańczy, jak i cytryny wyciskamy sok.

3. Po pół godziny marchewki wyciągamy, lekko studzimy i blendujemy na gładką masę lub rozdrabniamy na mniejsze kawałeczki. My dziś zastosujemy tę drugą wersję, gdyż chcemy mieć lekko wyczuwalne cząstki marchwi, które i tak w dalszym smażeniu jeszcze zmiękną i trochę się rozpadną.
4. Do masy marchewkowej dodajemy cukier i całość smażymy przez 10 minut. Po tym czasie dodajemy soki wyciśnięte z pomarańczy i cytryny oraz skórkę pomarańczową i smażymy jeszcze kilka minut – w zależności od tego, czy masa jest dla nas wystarczająco gęsta.
5. Gotowy gorący dżem przekładamy do wyparzonych i ciepłych słoiczków, natychmiast zakręcamy, odwracamy do góry dnem i zostawiamy do wystudzenia..



Potrzebne artykuły kupisz na sklep.chomik.pl:

- [wkłady do gotowania na parze](#)
- [słoiczki z zapięciem mechanicznym](#)
- [pojemniki na art. sypkie](#)
- [tarki kuchenne](#)
- [wyciskacze do cytrusów](#)
- [dzbanks z miarką](#)

Dżem z czarnej porzeczki



Doskonały do ciast i naleśników. Kwaskowaty, niezwykle aromatyczny i wyrazisty w smaku stosujemy często jako zamiennik powideł śliwkowych. Dżem z czarnej porzeczki to jeden z naszych ulubionych produktów, którego dodatkową zaletą jest krótki czas przygotowywania.



Składniki:

- 2 kg owoców czarnej porzeczki
- 1 kg cukru
- 125 ml wody

Obejrzyj film z przepisem:



Przygotowanie:

1. Porzeczki obieramy z szypulek i ogonków, myjemy, a następnie wsypujemy do garnka, po czym zalewamy wodą i zasypujemy cukrem.

Na koniec odstawiamy je na kilka godzin w ciepłe miejsce, aby owoce puściły sok.

2. Garnek z porzeczkami i cukrem doprowadzamy do wrzenia i smażymy ok. pół godziny, mieszając.
3. Po upływie 30 minut sprawdzamy konsystencję – porzeczki powinny się lekko rozpaść i zrobić się szkliste.
4. Podczas gdy garnek trzymamy cały czas na ogniu, gorący dżem nakładamy do wyparzonych i zagrzanych słoiczków. Na koniec zakręcamy, odwracamy do góry dnem i pozostawiamy w tej pozycji do wystygnięcia.



Potrzebne artykuły kupisz na sklep.chomik.pl:

- [słoiki o pojemności 300 ml](#)
- [lejki do słoików](#)
- [pojemniki na art. sypkie](#)
- [salaterki i miseczki kuchenne](#)

Galaretka jabłkowo-gruszkowa



Doskonała kompozycja dwóch smaków – gruszki i jabłka, połączonych konsystencją delikatnego żelu. Galaretka jabłkowo-gruszkowa sprawdza się jako nadzienie biszkoptowej rolady czy składnik orzeźwiających deserów, ale smakuje wybornie także na kanapce. Spróbujcie uniwersalnej wersji konfitur.

Składniki:

- 1 kg miękkich gruszek
- 0,5 kg jabłek
- 400 ml soku jabłkowego
- 400 ml wody
- sok z 3 cytryn
- 700 g cukru żelującego 3:1

Obejrzyj film z przepisem:**Przygotowanie:**

1. Owoce obieramy, ścieramy na dużych oczkach i przekładamy do garnka.
2. Dolewamy sok jabłkowy, wodę i gotujemy całość dopóki zawartość garnka odparuje na tyle, by zostało nam ok. 1,5 litra, następnie zdejmujemy z ognia i ostudzić.
3. Do garnka wlewamy sok z 3 cytryn i wsypujemy cukier żelujący, a następnie całość mieszamy i zagotowujemy. Od momentu zagotowania garnek trzymamy na silnym ogniu przez 5 minut, mieszając.

4. Garnek zdejmujemy z ognia, a gorącą konfiturą napełniamy wyparzone i ciepłe słoiczki, natychmiast je zakręcając i ustawiając do góry dnem. W takiej pozycji niech postoją do całkowitego wystygnięcia.



Potrzebne artykuły kupisz na sklep.chomik.pl:

- [lejki do słoików](#)
- [wyciskacze do cytrusów](#)
- [pojemniki na art. sypkie](#)
- [tarki kuchenne](#)
- [dzbanki z miarką](#)
- [słoiki na przetwory z kolorowym wieczkiem](#)

Konfitura czereśniowa z korzenną nutą



Słodkie wspomnienie lata i rozgrzewająca moc. Konfitura czereśniowa z dodatkiem korzennych przypraw sprawdza się jako zamiennik cukru do herbaty czy farsz do naleśników, dlatego wypróbujcie nasz przepis na kojącą słodycz na czas zimowej szarugi lub urozmaicenie letnich deserów..



Składniki:

- 3 kg czereśni
- 2,5 szklanki cukru
- 3 płaskie łyżeczki kardamonu,
- 3 łyżeczki cynamonu

Obejrzyj film z przepisem:



Przygotowanie:

1. Umyte, pozbawione ogonków i pestek czereśnie zasypujemy cukrem, przykrywamy i odstawiamy na godzinę, by puściły sok. Następnie mieszamy i wsypujemy przyprawy.

2. Całość smażymy na małym ogniu bez przykrycia ok. pół godziny, co jakiś czas delikatnie mieszając, aby owoce się nie przypaliły.
3. Po upływie 30 minut sprawdzamy konsystencję konfitury – jeśli płyn zgęstnieje, czereśnie odrobinę się rozpadną i zrobią się szkliste, to znak, że jest gotowa. Póki jest jeszcze bardzo gorąca, przekładamy ją do wyparzonych słoiczków, zakręcamy i odwracamy do góry dnem. W tej pozycji słoiczki należy pozostawić do całkowitego wystudzenia.



Potrzebne artykuły kupisz na sklep.chomik.pl:

- [drylownice do wiśni i czereśni](#)
- [lejki do słoików](#)
- [pojemniki na art. sypkie](#)
- [słoiki 300 ml na przetwory](#)

Konfitura jabłkowa



Gdy nie ma czasu na kilkudniowe smażenie konfitur, a przyjdzie na ochotę na domowe pączki, nadziewane ciasteczka lub naleśniki z czymś słodkim i owocowym, wystarczy podejść do najbliższego warzywniaka i zaopatrzyć się w jabłka. Przyrządzenie aromatycznej konfitury zajmie nam niecałą godzinę czasu, a przetwory na pewno się nie zmarnują.



Składniki:

- 3 kg jabłek
- 2 kg cukru
- 2 łyżki cynamonu
- 1 cytryny

Obejrzyj film z przepisem:



Przygotowanie:

1. Jabłka myjemy, obieramy ze skórki, a potem kroimy na ćwiartki, usuwając gniazda nasienne.
2. Ćwiartki kroimy na drobną kostkę, a następnie wrzucamy do garnka do smażenia.

3. Jabłka zasypujemy cukrem i mieszamy, natomiast z cytryn wyciskamy sok, który wlewamy do jabłek.
4. Garnek stawiamy na ogniu i doprowadzamy do wrzenia, mieszając.
5. Smażymy konfiturę aż zgęstnieje, a jabłka będą szkliste i zaczną się rozpadać, czyli ok. 20 minut.
6. Na koniec, jeszcze gorącą konfiturę przekładamy do wyparzonych słoiczków, odwracamy do góry dnem i pozostawiamy w takiej pozycji aż całkowicie wystygną.



Potrzebne artykuły kupisz na sklep.chomik.pl:

- [garnki „powidlaki” z wkładem do pasteryzacji](#)
- [wyciskacze do cytrusów](#)
- [lejki do słoików](#)
- [słoiki na przetwory z kolorowym wieczkiem](#)
- [obieraczki do warzyw i owoców](#)

Konfitura malinowa



Niezastąpiony dodatek do herbaty i najlepsze nadzienie kruchych ciastek. Gęsta, słodka, niezwykle aromatyczna konfitura malinowa ma moc witamin i orzeźwiającego smaku. Idealna także do kanapek, naleśników i tostów!

Składniki:

- 3 kg malin
- 2 kg cukru
- 750 ml wrzątku
- 1 cytryna

Obejrzyj film z przepisem:**Przygotowanie:**

1. Z cukru i wrzątku przyrządzamy syrop cukrowy.
2. Z cytryny ścieramy skórkę i wsypujemy do syropu, następnie wyciskamy sok i także wlewamy do syropu. Na końcu dodajemy także maliny i całość gotujemy pół godziny, oczywiście mieszając od czasu do czasu delikatnie, aby nic się nie przypaliło.
3. Po upływie 30 minut konfiturę ściągamy z ognia i odstawiamy na noc.
4. Następnego dnia konfiturę smażymy przez kilka minut, dzięki czemu stanie się gęsta i szklista, a następnie przekładamy do wyparzonych uprzednio i ciepłych słoiczeków.

5. Na koniec, słoiki zakręcamy, po czym odwracamy do góry dnem i pozostawiamy do wystygnięcia.



Potrzebne artykuły kupisz na sklep.chomik.pl:

- [tarki kuchenne](#)
- [wyciskacze do cytrusów](#)
- [słoiczki na przetwory](#)
- [lejki do słoików](#)

Konfitura pomarańczowa



To nieprawda, że przetwory można robić tylko latem. Świeże i soczyste owoce cytrusowe dostępne w sklepach przez cały rok także nadają się do zrobienia domowych konfitur. Orzeźwiająca słodycz z dyskretnym posmakiem lekkiej goryczki kusi energetycznym kolorem i zapachem, któremu trudno się oprzeć.

Składniki:

- 3 kg pomarańczy
- 2 dużych cytryn
- 2 kg cukru
- 500 ml wody



Obejrzyj film z przepisem:



Przygotowanie:

1. Owoce dokładnie oczyścimy, a następnie sparzamy przez 3 minuty w gotującej się wodzie.
2. Skórkę z pomarańczy i cytryny ścieramy na tarce o średnich oczkach.
3. Pomarańcze obieramy dokładnie z resztki skóry.
4. Podzielone na mniejsze kawałki cząstki pomarańczy wrzucamy do garnka i wyciskamy do nich sok z cytryny.

5. Całość zalewamy wodą i gotujemy 30 minut pod przykryciem.
6. Po upływie pół godziny gotowania do owoców wsypujemy cukier i dalej gotujemy w otwartym garnku przez godzinę, a potem odstawiamy do całkowitego wystudzenia.
7. Garnek ponownie stawiamy na ogniu i smażymy konfitury przez ok. 3 godziny, aż zgęstnieją, a owoce zaczną się rozpadać.
8. Po wysmażeniu gorące konfitury przekładamy od razu do wyparzonych słoiczków, które należy natychmiast zamknąć, odwrócić do góry dnem i pozostawić do wystygnięcia.



Potrzebne artykuły kupisz na sklep.chomik.pl:

- [tarki kuchenne](#)
- [wyciskacze do cytrusów](#)
- [garnki nierdzewne](#)
- [słoiczki 100 ml z zakrętką](#)

Konfitura rabarbarowa



Zapach ogrodu zamknięty w słoiczkach. Konfitura rabarbarowa to znakomity sposób na wzbogacenie smaku wypieków i różnorodnych deserów, ale świetnie sprawdzi się też jako dodatek do słonych serów czy zamiennik cukru w herbacie.



Składniki:

- 3 kg rabarbaru
- 1,5 kg cukru trzcinowego
- 3 laski wanilii
- 3 duże cytryny

Obejrzyj film z przepisem:



Przygotowanie:

1. Dokładnie umyty rabarbar pozbawiamy brzydszych końcówek, a potem kroimy na kawałki o szerokości ok. 1,5 cm.
2. Z cytryn wyciskamy sok i wlewamy do garnka z rabarborem.

3. Garnek stawiamy na ogniu i zaczynamy podgrzewać, oczywiście mieszając.
4. Po zagotowaniu się zawartości garnka dodajemy ziarenka wyłuskane z lasek wanilii i wsypujemy cukier. Dokładnie mieszamy i gotujemy kilkanaście minut. Następnie sprawdzamy konsystencję konfitury i w zależności od tego, jaką gęstość chcemy uzyskać, gotujemy dalej lub nie.
5. Na koniec gorącą konfiturę nakładamy do wyparzonych, suchych i ciepłych słoiczek, natychmiast zakręcamy i układamy do góry dnem. W takiej pozycji pozostawiamy słoiczki, aby całkowicie wystygły.



Potrzebne artykuły kupisz na sklep.chomik.pl:

- [garnki „powidlaki” z wkładem do pasteryzacji](#)
- [pojemniki na art. sypkie](#)
- [dzbanki z miarką](#)
- [lejki do wina](#)
- [słoiczki 60 ml](#)

Konfitura truskawkowa z wanilią



W szczycie sezonu truskawki są bohaterami naszych wypieków, deserów i innych smakołyków, a na zimę ich smak zachowujemy w słoikach z przetworami. Domowe konfitury bez chemii i substancji zagęszczających sprawdzają się jako alternatywa dla cukru do herbaty czy dodatek do różnych wypieków. Niezwykle łatwo je przygotować.

Składniki:

- 3 kg umytych i odszypułkowanych truskawek
- 2 kg cukru
- 3 cytryny
- 2,5 szklanki wrzątku
- łyżka cukru z prawdziwą wanilią lub miąższ z jednej laski wanilii

Obejrzyj film z przepisem:



Przygotowanie:

1. Do wrzątku wsypujemy cukier i mieszamy energicznie aż do jego rozpuszczenia, aby powstał tzw. syrop cukrowy.
2. Następnie do dużego garnka wsypujemy truskawki podzielone na połówki i zalewamy syropem.
3. Z umytych i sparzonych cytryn ścieramy skórkę i wsypujemy do truskawek. Z owoców wyciskamy też sok i łączymy z truskawkami.

4. Garnek stawiamy na ogniu, wsypujemy cukier z prawdziwą wanilią i mieszamy.
5. Zawartość garnka gotujemy na małym ogniu, ale nie mieszamy – dlatego cukier musi być dobrze rozpuszczony, aby nic się nie przypaliło. Co jakiś czas należy ściągnąć tworzącą się na powierzchni pianę, by konfitura była klarowna.
6. Konfitura będzie gotowa po ok. godzinie smażenia. Poznamy ją po ciemnoczerwonym kolorze. Truskawki nie powinny się rozpaść – mają być miękkie i szkliste. Na koniec gorącą konfiturę przekładamy do słoiczków, zamykamy je szczelnie i odwracamy do góry dnem, pozostawiając do całkowitego wystygnięcia.



Potrzebne artykuły kupisz na sklep.chomik.pl:

- [wyciskacze do cytrusów](#)
- [tarki kuchenne](#)
- [słoiczki o pojemności 30 ml](#)
- [słoiki amfora o pojemności 314 ml](#)

Niskosłodzony dżem z brzoskwiń



Wyrazisty smak, energetyzująca barwa i kuszący owocowy zapach, a do tego ze stosunkowo niewielką ilością cukru. Niskosłodzony dżem brzoskwiniowy domowej roboty to smakołyk, po który możemy sięgać bez obaw o niekorzystny wpływ na figurę.

Składniki:

- 3 kg brzoskwiń
- 1 pomarańcza
- 0,5 kg cukru



Obejrzyj film z przepisem:



Przygotowanie:

1. Brzoskwinie moczymy przez 3 minuty we wrzątku, a następnie obieramy ze skórki i kroimy w ósemki lub drobniej.
2. Z umytej i sparzonej pomarańczy ścieramy skórkę i wyciskamy sok.
3. Brzoskwinie przekładamy do garnka, wlewamy sok wyciśnięty z pomarańczy i wsypujemy połowę ilości cukru. Całość odstawiamy na godzinę, aby brzoskwinie puściły sok.

4. Garnek z brzoskwiniami stawiamy na ogniu, wsypujemy skórkę pomarańczową i doprowadzamy do wrzenia. Od tego momentu gotujemy całość przez godzinę, mieszając, aby nic się nie przypaliło.
5. Następnie wsypujemy resztę cukru i dżem gotujemy jeszcze pół godziny, po czym odstawiamy na całą noc.
6. Następnego dnia dżem ponownie stawiamy na ogniu i gotujemy tym razem do uzyskania pożądanej konsystencji, ok. pół godziny.
7. Na koniec gotowy dżem nakładamy do wyparzonych i ciepłych słoiczków, cały czas trzymając go na ogniu.
8. Słoiki zamykamy, odwracamy do góry dnem i pozostawiamy do wystygnięcia.



Potrzebne artykuły kupisz na sklep.chomik.pl:

- [wyciskacze do cytrusów](#)
- [tarki kuchenne](#)
- [garnki nierdzewne](#)
- [lejki do słoików](#)
- [słoiki na przetwory](#)

Ocet jabłkowy



Pomaga w odchudzaniu, wpływa korzystnie na pracę układów immunologicznego i krwionośnego, zawiera mnóstwo witamin i składników mineralnych. Po co kupować go w sklepie? Zróbcie ocet jabłkowy razem z nami!



Składniki:

- 3 kg jabłek
- 3 l letniej przegotowanej wody
- 110 g cukru

Obejrzyj film z przepisem:



Przygotowanie:

1. Jabłka kroimy na plastry i umieszczamy oczywiście w czystym, wyparzonym naczyniu.
2. Zalewamy przegotowaną wodą posłodzoną cukrem. Aby jabłka pozostały przez cały czas zanurzone w wodzie, dociskamy je np. szklanym naczyniem napełnionym wodą.
3. Słój przykrywamy papierowym ręcznikiem i zaciskamy gumką recepturką wokół jego szyi.
4. Naczynie odstawiamy w ciepłe, ciemne miejsce na dwa tygodnie.
5. Po dwóch dniach na powierzchni wody zacznie tworzyć się piana, która zniknie za kilka lub kilkanaście dni.

6. Po zniknięciu piany odcedzamy jabłka, a płyn ponownie nastawiamy w naczyniu, tym razem nie musimy niczego dociskać, jedynie zabezpieczamy je ręcznikiem papierowym tak jak poprzednio.
7. Po ok. 4 tygodniach ocet powinien być gotowy. Poznamy to po jego octowym zapachu i braku pojawiania się bąbelków.
8. Przed zlaniem octu do butelek, musimy zdjąć z powierzchni naczynia tzw. matkę octową, czyli kleistą zawiesinę. Nie mylmy jej z pleśnią.
9. Ocet należy przelać do wyparzonych butelek, najlepiej ciemnych, a jeśli wybierzemy bezbarwne, powinniśmy przechowywać ocet w zaciemionym miejscu.
10. Filtrujemy go przez gazę i do butelek przelewamy tylko klarowną część płynu.
11. Butelek nie dokręcamy szczelnie, zrobimy to, gdy upewnimy się, że w butelce nie gromadzi się już gaz, czyli po ok. tygodniu.



12. Jeżeli ocet wydaje nam się w smaku za słaby, wrzucamy do niego ponownie kawałki jabłka i nastawiamy cały proces od nowa.



Potrzebne artykuły kupisz na sklep.chomik.pl:

- [słoiki WEKA 1,25 l](#)
- [pojemniki na cukier](#)
- [dzbanki z miarką](#)
- [butelki 200 ml z zapięciem mechanicznym](#)
- [ściereczki kuchenne](#)

Ogórki konserwowe



Najlepsze do sałatek i domowego sosu tatarskiego. Ogórki konserwowe znajdują swoje zastosowanie także jako dodatek do obiadu czy kanapek. Najpyszniejsze są oczywiście te domowe.

Składniki:

- 4 kg małych ogórków gruntowych
- kilka gałązek kopru
- główka czosnku
- kawałki korzenia chrzanu
- gorczyca
- szklanka cukru
- 3 l wody
- 3 łyżki soli
- ziele angielskie – 1 opakowanie
- liść laurowy – 1 opakowanie
- 0,5 litra octu

Obejrzyj film z przepisem:



Przygotowanie:

1. Wodę zagotowujemy z cukrem, 3 łyżkami soli, opakowaniem ziela angielskiego i liścia laurowego, a potem odstawiamy do przestudzenia.
2. Do każdego słoika wsypujemy po kilka ziaren gorzycy – ok. 5-7, wkładamy też ząbek czosnku, gałązkę kopru i kawałek korzenia chrzanu.

3. Następnie w słoikach ciasno układamy ogórki w pozycji pionowej.
4. Do przestudzonej zalewy wlewamy ocet i całość mieszamy, a potem letnim płynem zalewamy ogórki w słoikach, zamykamy je i pasteryzujemy przez 15 minut. Na koniec wyciągamy słoiki, sprawdzamy, czy są dobrze zakręcone i odstawić do wystudzenia.



Potrzebne artykuły kupisz na sklep.chomik.pl:

- [garnki „powidlaki” z wkładem do pasteryzacji](#)
- [pojemniki na art. sypkie](#)
- [słoiki na przetwory](#)
- [chwytki do słoików](#)

Ogórki po żydowsku



Kolejny pomysł na przetwory z ogórków, które zachwycają oryginalnym smakiem. Wersja po żydowsku zakłada dodatek świeżych warzyw i aromatycznej naci kopru, selera i pietruszki. To im ogórki zawdzięczają swój wyjątkowy charakter..

Składniki:

- 4 kg ogórków gruntowych
- posiekany pęczek natki pietruszki, selera i kopru
- 1 duża cebula i 2 duże marchewki pokrojone w plastry

Składniki na zalewę:

- 5 szklanek wody
- 1 szklanka octu
- 2 łyżki soli
- 1 szklanka cukru

Obejrzyj film z przepisem:



Przygotowanie:

1. Składniki na zalewę umieszczamy w jednym garnku, następnie mieszamy, doprowadzamy do wrzenia i gotujemy przez 10 minut.
2. Umyte oczywiście ogórki obieramy ze skórki i kroimy wzdłuż na 4 części.
3. Do każdego ze słoików wkładamy po jednej płaskiej łyżce natki selera, pietruszki i kopru, a także jeden plasterki cebuli i 5 plasterków marchwi, a potem układamy ogórki pionowo jak najciaśniej.

4. Na koniec gorącą zalewą zalewamy ogórki, zakręcamy i pasteryzujemy słoiki przez 10 minut.



Potrzebne artykuły kupisz na sklep.chomik.pl:

- [garnki „powidlaki” z wkładem do pasteryzacji](#)
- [pojemniki na art. sypkie](#)
- [salaterki i miseczki kuchenne](#)
- [słoiki na przetwory](#)

Ogórki w curry



Połączenie świeżości ogórka z aromatyczną przyprawą, kojarzącą się głównie z daniami mięsnymi, odświeża przed nami nowe możliwości komponowania smaków imprezowych zakąsek czy dodatków do obiadu.

Składniki:

- 9 kg ogórków gruntowych
- 3 duże cebule
- liście selera
- 750 ml octu
- 300 g cukru
- 6 łyżek oleju
- 3 łyżeczki papryki słodkiej
- 10 łyżeczek przyprawy curry
- gorczyca
- 3 łyżki soli
- 3 l wody

Obejrzyj film z przepisem:



Przygotowanie:

1. Do wody wlewamy ocet, olej, następnie wsypujemy cukier, paprykę i przyprawę curry. Całość zagotowujemy i odstawiamy, aby całkowicie wystygła.
2. Umyte ogórki obieramy i kroimy według uznania. Posypujemy je solą i odstawiamy na 2 godziny.
3. Obrane cebule kroimy w wiórki, a nać selera rwiemy na mniejsze części.

4. Do umytych słoików wkładamy odrobinę cebuli i selera, a także po kilkanaście ziaren gorczycy.
5. Ogórki lekko odcedzamy i nakładamy ciasno do słoików, dopełniając je potem zalewą.
6. Zakręcone słoiki będziemy pasteryzować przez 10 minut, a potem odstawimy do wystudzenia.



Potrzebne artykuły kupisz na sklep.chomik.pl:

- [słoiki o pojemności 720 ml](#)
- [lejki do słoików](#)
- [pojemniki na oliwę/ocet](#)
- [garnki "powidlaki" z wkładem do pasteryzacji](#)
- [ostre noże kuchenne](#)
- [sita i cedzaki](#)
- [obieraczki do warzyw](#)

Ogórki w zalewie musztardowej



Słodko-ostra wersja ogórków. Delikatnie chrupiące ale miękkie ogórki w zalewie musztardowej mogą być dodatkiem do obiadu lub zakąską na imprezie.

Składniki:

- 4 kg małych ogórków gruntowych
- mała główka czosnku
- 2 l wody
- 500 ml octu 10%
- 0,5 kg cukru
- 2 kopiate łyżki soli
- opakowanie liścia laurowego
- opakowanie ziela angielskiego
- 200 g musztardy



Obejrzyj film z przepisem:



Przygotowanie:

1. Do wody wsypujemy cukier, sól, liście laurowe i ziele angielskie, a także wlewamy ocet. Całość zagotowujemy, a następnie odstawiamy do wystudzenia.
2. Do każdego słoika wrzucamy po jednym ząbku czosnku.
3. Umyte ogórki obieramy ze skórki i kroimy na podłużne ćwiartki, a potem układamy je w słoiku pionowo, jak najciaśniej.
4. Kiedy zalewa się przestudzi i będzie już tylko lekko ciepła, nakładamy do niej musztardę – 200 g to ok. 10 łyżek. Płyn dokładnie mieszamy i zalewamy nim ogórki. Zalewę w garnku trzeba od czasu do czasu zamieszać, bo musztarda lubi osiadać na dnie.
5. Na koniec słoiki zakręcamy i pasteryzujemy przez 10 minut.



Potrzebne artykuły kupisz na sklep.chomik.pl:

- [garnki "powidlaki" z wkładem do pasteryzacji](#)
- [pojemniki na art. sypkie](#)
- [słoiki o pojemności 720 ml z zakrętką](#)
- [chwytki do słoików](#)

Ogórki w zalewie pomidorowej



Warzywne sałatki, które zamykamy w słoikach, pozwalają cieszyć się smakami lata przy okazji zimowych obiadów. Ogórki w zalewie pomidorowej to niewątpliwie idealny przepis na słodko-kwaśną przekąskę.

Składniki:

- 8 kg obranych ogórków
- 2 łyżki soli
- 500 ml cukru
- 500 ml octu
- 2 kg marchwi
- 2 kg cebuli
- 1 kg keczupu
- 400 g przecieru pomidorowego
- po 1 opakowaniu liści laurowych i ziela angielskiego

Obejrzyj film z przepisem:

**Przygotowanie:**

1. Ogórki szatkujemy i nasalamy, a następnie mieszamy i odstawiamy na 2 godziny.
2. Marchew ścieramy na dużych oczkach tarki, natomiast cebulę siekamy na wiórki.
3. Wodę z marchwią, cebulą, cukrem, przecierem, keczupem i octem oraz ziołami doprowadzamy do wrzenia i gotujemy przez 5 minut.

4. Do garnka wrzucamy poszatkowane ogórki i oczywiście mieszając gotujemy jeszcze 5 minut, po czym odstawiamy do lekkiego przestudzenia.
5. Jeszcze ciepłą sałatkę nakładamy do czystych słoików. Na koniec, zakręcamy i pasteryzujemy 10 minut, po czym odstawiamy do wystudzenia.



Potrzebne artykuły kupisz na sklep.chomik.pl:

- [duże garnki emaliowane](#)
- [garnki "powidłaki" z wkładem do pasteryzacji](#)
- [szatkownice](#)
- [tarki do warzyw](#)
- [słoiki 720 ml z wieczkiem](#)
- [lejki do słoików](#)

Owoce w syropie



Prosty sposób przechowywania owoców zalanych półsłodkim syropem. Idealnych do ciast i deserów czy zjedzenia solo podczas ponurych zimowych dni. Uniwersalna metoda zamknięcia smaków lata w słoiczkach – wypróbujcie ją z nami.

Składniki:

- 0,5 kg dowolnych owoców (maliny, gruszki, śliwki, brzoskwinie)
- 100 g cukru
- 0,5 l wody

Obejrzyj film z przepisem:



Przygotowanie:

1. Umyte owoce pozbawiamy pestek i kroimy w cząstki, a jeśli jest taka potrzeba, obieramy ze skórki.
2. Układamy je w słoikach w miarę ciasno, ale nie na tyle, aby się wzajemnie miażdżyły.
3. Cukier rozpuszczamy we wrzątku, a następnym powstałym syropem zalewamy płynem owoce w słoikach.
4. Zakręcone słoiki pasteryzujemy w piecu przez 25 minut (130 stopni).



Potrzebne artykuły kupisz na sklep.chomik.pl:

- [lejki do słoików](#)
- [garnki nierdzewne](#)
- [słoiki na przetwory](#)

Papryka konserwowa



Na kanapki, do sałatek i koreczków. Domowa, jędrna papryka konserwowa to jeden z ulubionych przetworów Polaków. Jak zamarynować paprykę w tradycyjnych słoikach do wekowania? Zobaczcie!

Składniki:

- 5 kg papryki mieszanej
- 3 l wody
- 500 ml octu spirytusowego
- 500 g cukru
- 25 g soli
- 5 ząbków czosnku
- kilka łyżek oleju
- ziele angielskie
- liść laurowy
- pieprz ziarnisty

Obejrzyj film z przepisem:

**Przygotowanie:**

1. Umytą paprykę kroimy w podłużne paski, oczywiście pozabawiając ją gniazd nasiennych.
2. Do wyparzonych i suchych słoików weka wsypujemy przyprawy – np. po kilka ziaren pieprzu i ziela oraz po liściu laurowym.

3. Paski papryki układamy pionowo ciasno w słoikach, zachowując 2 cm odstępu od szyjki.
4. W gorącej wodzie rozpuszczamy cukier i sól, dodajemy ocet oraz pokrojone w plasterki ząbki czosnku, a potem zagotowujemy.
5. Następnie gorącą zalewą zalewamy słoiki z papryką tak, a na wierzch dokładamy po łyżce oleju na każdy słoik.
6. Zamykamy słoiki i pasteryzujemy 15 minut, powoli wyciągamy z wody i pozostawiamy do wystygnięcia pod ściereką. Po wystudzeniu sprawdzamy szczelność słoik zdejmując metalową klamrę.



Potrzebne artykuły kupisz na sklep.chomik.pl:

- [słoiki Weka 1,25 l](#)
- [gumki do weków](#)
- [sprężynki do słoik Weka](#)
- [chwytaki do słoików](#)
- [garnki "powidlaki" z wkładem do pasteryzacji](#)

Pasta cukiniowo-paprykowa



Gęsty i intensywny w smaku, a przy tym bardzo zdrowy i niskokaloryczny. Domowy sos cukiniowo-paprykowy nie ma sobie równych, jeśli chodzi o zamienniki keczupów czy past paprykowych, a nie zawiera substancji zagęszczających.

Składniki:

- 2,5 kg cukinii
- 1 kg papryki czerwonej
- 1 kg cebuli
- 5 ząbków czosnku
- 500 g koncentratu pomidorowego
- 2 łyżki cukru
- 0,5 szklanki octu
- 1 łyżka soli
- 2 liście laurowe
- po 2 łyżki curry, papryki słodkiej i papryki ostrej
- po 1 łyżce bazylii i oregano

Obejrzyj film z przepisem:

**Przygotowanie:**

1. Cukinię obieramy, ścieramy na tarce o grubych oczkach, wsypujemy łyżkę soli i pozostawiamy pod przykryciem na całą noc.
2. Następnego dnia odcedzamy cukinię i odlewamy wytrącony sok.

3. Paprykę pozbawiamy gniazd nasiennych, albedo i kroimy drobno.
4. Cebulę siekamy i wszystkie warzywa przekładamy do garnka.
5. W małym rondlu zagotowujemy ocet z cukrem i wlewamy do garnka z warzywami. Całość gotujemy pół godziny.
6. Dodajemy koncentrat pomidorowy oraz przyprawy i gotujemy jeszcze 30 minut lub do uzyskania pożądanej konsystencji.
7. Pastę blendujemy i gorącą nalewamy do wyparzonych i ciepłych słoiczków oraz pasteryzujemy 10 minut.



Potrzebne artykuły kupisz na sklep.chomik.pl:

- [słoiki na przetwory](#)
- [tarki kuchenne](#)
- [drylownice do papryki](#)

Przecier pomidorowy



Baza do zup i przeróżnych sosów, nadający kolor dodatek do fasolki po bretońsku czy gulaszów. Przecier pomidorowy domowej roboty daje nam oprócz naturalnego smaku pewność, że spożywamy tylko to, co naprawdę chcemy spożyć, bez zbędnych czy nawet szkodliwych dodatków.

Składniki:

- 5 kg pomidorów z dużą zawartością miąższu
- ewentualnie: sól do smaku, pieprz, ulubione zioła

Obejrzyj film z przepisem:



Przygotowanie:

1. Umyte pomidory kroimy na ćwiartki, ósemki lub w dużą kostkę i wrzucamy do garnka o grubym dnie. Stawiamy na ogniu i stale mieszając, smażymy ok. pół godziny, aż się rozpadną.
2. Pomidorową papkę przecieramy – najlepiej przy użyciu ręcznego przecieraka. Skórki, pestki i twardsze części pomidorów odrzucamy.
3. Przecier jeszcze raz stawiamy na ogniu i doprowadzamy do wrzenia. Gotujemy tak długo, aż po odparowaniu nadmiaru wody uzyskamy pożądaną gęstość.

4. Na końcu możemy go doprawić solą i ulubionymi ziołami, ale równie dobrze można pozostawić przecier bez dodatków – będzie wtedy bardziej uniwersalny.
5. Gorący przecier nakładamy do wyparzonych i ciepłych słoiczek, które natychmiast zakręcamy.
6. Dla pewności słoiki z przecierem zapasteryzujemy, tym razem metodą na sucho, czyli podgrzewając je w piekarniku przez 25 minut w temperaturze 130 stopni Celsjusza. Po upływie tego czasu pozostawiamy je w piekarniku do całkowitego wystudzenia.



Potrzebne artykuły kupisz na sklep.chomik.pl:

- [przecieraki do pomidorów](#)
- [słoiki na przetwory](#)
- [słoiczki na przyprawy](#)

Sałatka jarzynowa



Niezastąpiona, kiedy z wizytą wpadną niezapowiedziani goście. Za jej pomocą można wyczarować przeróżne sałatki, a nawet sos do potraw. Spróbujcie naszej uniwersalnej mieszanki warzywnej do słoików!



Składniki:

- 6 kg cukinii
- 3 kg papryki kolorowej
- 2 kg marchwi
- 2 kg cebuli
- po 1,5 szklanki octu, oleju i cukru
- 6 łyżek soli

Obejrzyj film z przepisem:



Przygotowanie:

1. Obraną marchewkę kroimy w kostkę, a potem gotujemy ok. 2 minut.
2. Ocet, olej, cukier i sól łączymy w garnku i zagotowujemy, a następnie odstawiamy do wystudzenia.

3. Cukinię i wydrążoną paprykę kroimy w drobną kostkę, a cebulę siekamy. Warzywa, łącznie z marchewką, wrzucamy do garnka z wystudzoną zalewą i pod przykryciem odstawiamy na dwie doby.
4. Po upływie 48 godzin napełniamy czyste słoiki warzywami w zalewie, następnie pasteryzujemy przez 20 minut.
5. Uniwersalna mieszanka warzywna po odcedzeniu i dodaniu np. jajek, ogórka, groszku oraz majonezu zmieni się w klasyczną, sycącą sałatkę.



Potrzebne artykuły kupisz na sklep.chomik.pl:

- [garnki nierdzewne](#)
- [garnki "powidlaki" z wkładem do pasteryzacji](#)
- [pojemniki na oliwę/ocet](#)
- [pojemniki na art. sypkie](#)
- [słoiki 720 ml w kratkę](#)
- [słoiki 720 ml z wieczkiem](#)

Śliwki w zalewie korzennej



Śliwki to owoce, które idealnie komponują się w deserach i potrawach na słodko, ale ich wyjątkowy smak doceniamy też podczas przyrządzania dań mięsnych. Śliwki w zalewie octowej z korzennym aromatem mogą być dodatkiem do gorących pieczeni czy zimnych pasztetów i serów.



Składniki:

- 3 kg śliwek węgerek średnio dojrzałych
- 3 szklanki cukru
- 3 szklanki wody
- 3/4 szklanki octu 10%
- po 1 łyżeczce goździków, cynamonu, ziela angielskiego i pieprzu ziarnistego

Obejrzyj film z przepisem:



ŚLIWKI W ZALEWIE KORZENNEJ

Przygotowanie:

1. Śliwki myjemy w ciepłej wodzie z dodatkiem soli, następnie płuczemy zimną wodą, aby pozbyć się woskowatego nalotu.

2. Do wody wsypujemy cukier i wszystkie przyprawy, wlewamy ocet. Całość dobrze mieszamy i doprowadzamy do wrzenia.
3. W tym czasie umyte śliwki przekrawamy na połówki i wyjmujemy z nich pestki. Owoce układamy w słoikach jak najciaśniej.
4. Kiedy zalewa się zagotuje, zalewamy nią śliwki w słoikach, aż zakryje owoce. Zamykamy słoiki i pasteryzujemy ok. 25 minut. Po upływie tego czasu wyciągamy je z wody, odwracamy do góry dnem i pozostawiamy do wystygnięcia (w przypadku pasteryzacji na mokro) lub pozostawiamy do wystygnięcia w otwartym piekarniku (pasteryzacja na sucho).



Potrzebne artykuły kupisz na sklep.chomik.pl:

- [słoiki na przetwory](#)
- [garnki "powidlaki" z wkładem do pasteryzacji](#)
- [chwytki do słoików](#)

Tarte jabłka na szarlotkę



Jabłka w słoikach przydają się w zimie do wypieków i deserów. Starte owoce są miękkie, a ich cząstki wyczuwalne, dzięki czemu są bardziej uniwersalne niż tradycyjna marmolada.

Składniki:

- 5 kg jabłek – najlepiej sprawdzą się szare renety, antonówki lub championy
- 300 g cukru
- cynamon – według uznania

Obejrzyj film z przepisem:



Przygotowanie:

1. Umyte jabłka obieramy ze skórki i ścieramy na grubych oczkach tarki. Możemy je skropić sokiem z cytryny, aby nie ściemniały.
2. Umieszczamy je w garnku, po czym wsypujemy cukier i cynamon. Smażymy ok. 20 minut, co jakiś czas mieszając.
3. Wykładamy do czystych i wyparzonych słoików, zachowując ok. 2 cm odstępu od samej góry słoika, następnie nakładamy gumę uszczelniającą i pokrywę oraz montujemy sprężynkę.

4. Na koniec słoiki wkładamy do garnka, zachowując odstęp między nimi i zalewamy wodą o temperaturze jak najbardziej zbliżonej do ich zawartości. Woda nie powinna przykrywać słoików. Optymalna ilość to poziom szyjki słoików.
5. Czekamy na zagrzanie się wody i pasteryzujemy słoiki 20 minut. Kliknij [tutaj](#), aby sprawdzić, jak pasteryzować słoiki.



Potrzebne artykuły kupisz na sklep.chomik.pl:

- [tarki do warzyw](#)
- [słoiki Weka 1,25 l](#)
- [sprężynki do słoików](#)
- [gumki do weków](#)
- [chwytaki do słoików](#)
- [garnki "powidlaki" z wkładem do pasteryzacji](#)

Zakwas z czerwonych buraków



Domowy czerwony barszcz smakuje najlepiej, jeśli jest zrobiony ze świeżych buraków, ale po sezonie korzystamy z gotowych koncentratów. Własnoręcznie przygotowany zakwas z buraków sprawdza się idealnie jako baza do zupy i jest pełnym witamin napojem.

Składniki:

- 2 kg buraków
- łyżka cukru
- 2 ząbki czosnku
- 3 l przegotowanej wody



Obejrzyj film z przepisem:



Przygotowanie:

1. Umyte buraki obieramy ze skórki i kroimy w grubsze półplastry.
2. Czosnek rozdrabniamy – najlepiej w specjalnym młynku do czosnku, który zmieli go bez konieczności przeciskania przez praskę.
3. Czosnkiem nacieramy kamionkę od wewnątrz i wrzucamy pokrojone buraki. Całość zalewamy wodą, wsypujemy łyżkę cukru.

4. Naczynie przykrywamy i pozostawiamy na kilka dni do zakwaszenia. Zazwyczaj jest to 5-7 dni. Jeśli w tym czasie na powierzchni pojawi się osad przypominający kożuszek, ściągamy go delikatnie i barszcz może dalej się kisić.
5. Gotowy zakwaszony barszcz zlewamy do butelek i pasteryzujemy przez 15-20 minut.



Potrzebne artykuły kupisz na sklep.chomik.pl:

- [garnki ceramiczne](#)
- [młynki do czosnku](#)
- [butelki na przetwory](#)
- [pojemniki na art. sypkie](#)

Pobierz też nasze poprzednie ebooki:



Przepisy na Wielkanoc



WWW.PIWNICZKACHOMIKA.PL



PRZEPISY NA NALEWKI

Z OWOCÓW SEZONOWYCH



PIWNICZKACHOMIKA.PL

NIESPODZIANKA

RABAT 5%

**KLIKNIJ TUTAJ I POBIERZ
SWÓJ KOD RABATOWY
NA ZAKUPY W CHOMIKU**



SKLEP.CHOMIK.PL