



## KSIĄZKA KUCHARSKA



*Projekt "Lato zamknięte w słoiku"  
organizacyjnie i finansowo wspierają:*



PRFON



Samorząd Województwa  
Wielkopolskiego



Związek Polskich  
Kawalerów Maltańskich

## "Lato zamknięte w słoiku"

# Spis treści:

## SOSW-Jastrowie

str.

1. Czerwona kapusta w zalewie
2. Papryka marynowana
3. Buraczki marynowane
4. Dynia w occie
5. Gruszki w occie
6. Powidła śliwkowe
7. Dżem brzoskwiowo-pomarańczowy
8. Gruszki karmelizowane w miodzie
9. Leczo z kurkami
10. Salátka z ogórków

## ZSS-Kowanówko

str.

11. Dżem cytrynowy z dyni
12. Ketchup
13. Leczo
14. Konfitura z winogron
15. Konfitura z malin

## SDS-Włoszakowice

str.

16. Papryka konserwowa
17. Ogórki z warzywami (salátka)
18. Ogórki w occie
19. Ogórki w listkach
20. Ogórki w słupkach
21. Suszone przekąski
22. Buraki konserwowe
23. Fasolka inaczej
24. Syrop rabarbarowo-różany
25. Miętowa słodycz

## DPM-Puszczkowo

str.

26. Pikle warzywne z miodem
27. Pikantne pomidory koktajlowe
28. Mus jabłkowy
29. Kompot z gruszek
30. Paprykowy zawrót głowy
31. Ogórkowe szaleństwo w słoiku
32. Pomidory suszone z ziołami
33. "Jak przez mgłę" czyli cukinia na słodko
34. Kapucha z burakami
35. Słoneczna dynia cytrusowa

Szanowni Państwo!

Prezentujemy poradnik - efekt naszej wspólnej pracy i - mamy nadzieje - zabawy. Można pokusić się o stwierdzenie, że ostatecznie zamykamy nim lato w słoiku.

Życzymy, żeby czytanie przepisów i smakowanie wykonanych specjalów w późnojesienne zimowe dni ogrzewało Wasze serca dusze no i oczywiście ...ciała.

Dziękujemy Kadrze i Uczestnikom: Uczniom Specjalnego Ośrodka Szkolno - Wychowawczego w Jastrowiu, Zespołu Szkół Specjalnych w Kowanówku i Środowiskowego Domu Samopomocy we Włoszakowicach.

Po prostu za to, że skorzystali z naszej propozycji.

Mamy nadzieje, że efekty naszej współpracy będą owocne i nie znikną wraz z opróżnieniem słoików.

Uczestnicy i kadra  
Domu Pomocy Maltańskiej w Puszczykowie

## Czerwona kapusta w zalewie



SOSW-Jastrowie

### **Składniki:**

2 główki czerwonej kapusty

### **Zalewa:**

3 szklanki wody  
3 szklanki octu  
3 szklanki cukru  
3 łyżki soli

### **Wykonanie:**

1. Kapustę drobno pokroić lub poszatkować.
2. Włożyć kapustę do garnka i zalać zalewą.
3. Krótko przegotować kapustę z zalewą, żeby nie była miękka.
4. Wystudzoną kapustę przełożyć do słoików i zalać zalewą.
5. Pasteryzować 20 minut.

1

## Papryka marynowana



SOSW-Jastrowie

### **Składniki:**

2 kg papryki  
czosnek  
gorczyca  
liść laurowy

### **Zalewa:**

1 szklanka octu  
5 szklanek wody  
1 łyżka soli  
pół szklanki cukru  
do każdego słoika łyżka oleju

### **Wykonanie:**

1. Paprykę umyć i pokroić na duże kawałki.
2. Ułożyć paprykę w słoikach.
3. Do każdego słoika włożyć ząbek czosnku, 1/2 łyżeczki gorczycy i 1 liść laurowy, łyżeczkę oleju.
4. Zalać zalewą i zakręcić.
5. Gotować 20 minut.

2

## Buraczki marynowane



SOSW-Jastrowie

### **Składniki:**

**2 kg małych buraczków**  
**cukier**  
**ocet**  
**Sól**

### **Wykonanie:**

1. Umyte buraczki ugotować.
2. Obrać buraczki ze skórki.
3. Większe buraki można pokroić w grube plastry.
4. Przygotować zalewę w proporcjach: **2 szklanki wody, 2 szklanki octu, 2 szklanki cukru, 2 łyżki soli.**
5. Włożyć buraki do słoików i zalać zalewą.
6. Pasteryzować 20 minut.

## Dynia w occie



SOSW-Jastrowie

### **Składniki:**

**2 kg dyni (dojrzałej, ale twardej)**  
**1/2 litra octu**  
**50 dag cukru**  
**Goździki**  
**Cynamon**

### **Wykonanie:**

1. Dynię umyć, obrać, wyjąć pestki miększ.
2. Pokroić w kostkę i lekko obgotować.
3. Odsączyć na sicie.
4. Z octu i cukru przygotować zalewę – cukier zalać 1/2 szklanki wody i dodać ocet.
5. Syrop zagotować, dodać przyprawy.
6. Do wrzącego syropu włożyć dynię i zagotować. Zostawić do następnego dnia.
7. Syrop zalać i zagotować.
8. Dynię przełożyć do słoików.
9. Gorącym syropem zalać dynię i zakręcić słoik.

## Gruszki w occie



SOSW-Jastrowie

### **Składniki:**

**2 kg gruszek**  
**60 dag cukru**  
**1 litr octu**  
**kilka goździków**  
**Cynamon**

### **Wykonanie:**

1. Gruszki umyć, obrać ze skórki, przepołować i wydrążyć ziarnka.
2. Zagotować pół litra wody z cukrem i przyprawami.
3. Do wrzącego syropu włożyć gruszki i powoli gotować, aż staną się szkliste.
4. Wyjąć gruszki z syropu i włożyć do słoików.
5. Do syropu wlać ocet, zagotować i zalać gruszki.
6. Zakręcić słoik z gorącą zalewą.

5

## Powidła śliwkowe



SOSW-Jastrowie

### **Składniki:**

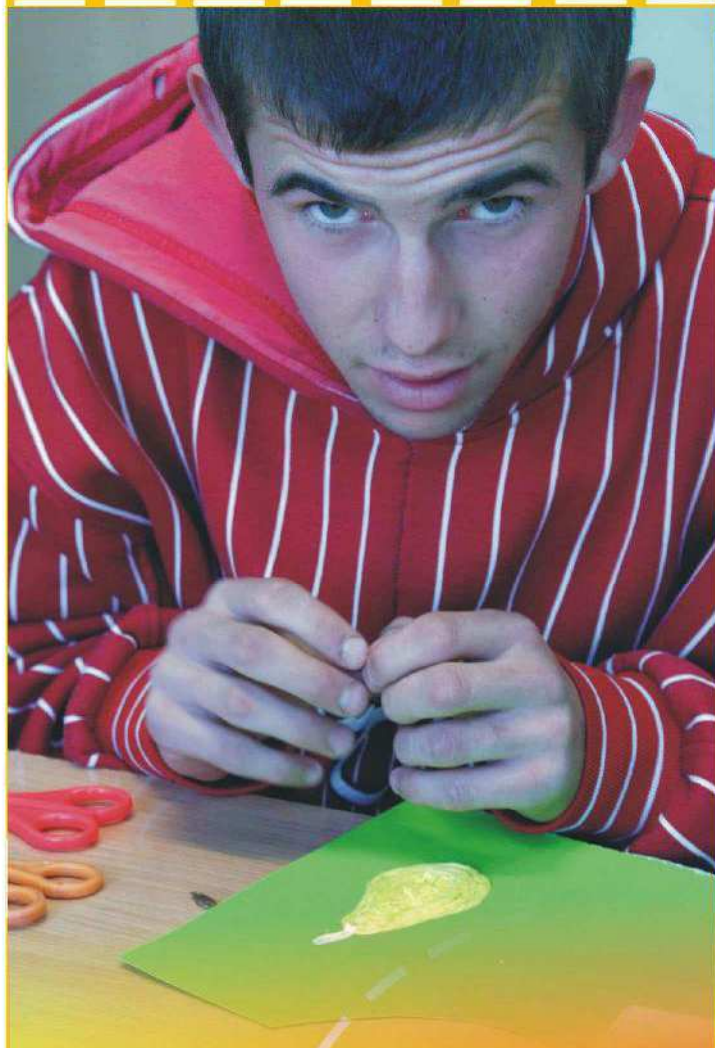
**4 kg śliwek dobrze dojrzałych**  
**2 kg cukru**

### **Wykonanie:**

1. Owoce umyć i usunąć pestki.
2. Na dno garnka wlać pół szklanki wody.
3. Włożyć owoce i zagotować.
4. Smażyć do uzyskania gęstej masy.
5. Dodać cukier i dalej smażyć, ciągle mieszając, aż masa ponownie będzie gęsta.
6. Wkładać gorące powidła do słoików i zakręcić.

6

## Dżem brzoskwiniowo - pomarańczowy



SOSW-Jastrowie

### **Składniki:**

- 5 kg brzoskwiń
- 5 kg pomarańczy
- 1 kg cukru

### **Wykonanie:**

1. Owoce umyć i obrać ze skórek.
2. Na dno garnka wlać pół szklanki wody.
3. Drobnio pokrojone owoce włożyć do garnka i doprowadzić do wrzenia.
4. Smażyć na małym gazie, ciągle mieszając.
5. Kiedy masa będzie gęsta, dodać cukier i dalej smażyć.
6. Gęsty, gorący dżem wkładać do słoików i od razu zakręcać.

7

## Gruszki karmelizowane w miodzie



SOSW-Jastrowie

### **Składniki:**

- 4 kg gruszek
- 250 g miodu naturalnego

### **Wykonanie:**

1. Owoce umyć i obrać ze skórek.
2. Pokroić owoce na 4 części i wydrążyć pestki.
3. Na dużą patelnię wlać miód.
4. Włożyć owoce i karmelizować, aż będą błyszczące.
5. Włożyć gorące do słoika i zakręcić.
6. Podawać jako przekąskę lub wykorzystywać do ciast i deserów.

8

## Leczo z kurkami



SOSW-Jastrowie

### **Składniki:**

- 2 kg kurek
- 2 kg cebuli
- sól
- 2 kg pomidorów
- 1 kg papryki
- pieprz
- 1 koncentrat pomidorowy

### **Wykonanie:**

1. Grzyby oczyścić i odgotować.
2. Obrać cebulę i pokroić w piórka.
3. Pomidory sparzyć i usunąć skórki.
4. Paprykę umyć i pokroić w paski.
5. Grzyby odcedzić na sicie i przełożyć do dużego garnka.
6. Cebulę podsmażyć na niewielkiej ilości oleju na złoty kolor i przełożyć do garnka z kurkami.
7. Podsmażyć pokrojoną paprykę i przełożyć do garnka.
8. Obrane pomidory pokroić w kostkę i połączyć z resztą składników.
9. Gotować do miękkości.
10. Doprawić solą, pieprzem i koncentratem pomidorowym.
11. Gorące leczy włożyć do słoików i od razu zakręcić.

## Salatka z ogórków



SOSW-Jastrowie

### **Składniki:**

- 2 kg ogórków
- 6-7 marchewek
- 5-6 cebul
- 1/2 szklanki cukru
- 1/2 szklanki octu
- 2 łyżki soli
- 2 łyżeczki pieprzu
- garść natki pietruszki
- 1/2 szklanki oleju

### **Wykonanie:**

1. Ogórki obrać ze skórek i pokroić w plastry.
2. Marchew umyć, obrać i zetrzeć na tarce na grubych oczkach.
3. Cebulę obrać i pokroić w piórka.
4. Pietruszkę drobno posiekać.
5. Połączyć wszystkie składniki i dobrze wymieszać.
6. Przełożyć do słoików i zakręcić.
7. Pasteryzować 20 minut.

## Dżem cytrynowy z dyni



ZSS-Kowanówko

### Składniki:

- 4 kg dyni
- 1 kg cukru
- 1 kg cytryn
- 2 łyżeczki imbiru

### Wykonanie:

Dynię obrać ze skóry i pestek, pokroić w kostkę a następnie zalać niewielką ilością wody (kilka łyżek) i gotować pod przykryciem.

Mieszać by się nie przypaliła.

Gdy się rozgotuje, przetrzeć przez sito i dodać cukier, sok z cytryn oraz imbir a także skórkę z jednej cytryny.

Wyłożyć na dużą blachę i odparować w piekarniku około 3 godziny, w temperaturze 120 stopni Celsjusza (do żądanej gęstości).

Usunąć skórkę z cytryny.

Następnie gotowy dżem przelożyć do słoików i zagotować. Jeżeli do smażenia dodamy jeszcze paczkę pokrojonych, suszonych moreli – to otrzymamy dżem morelowy (wtedy nie dodajemy skórki cytrynowej).

## Ketchup



ZSS-Kowanówko



### Składniki:

- 8 litrów obranych i pokrojonych pomidorów
- 3/4 szklanki octu
- 1, 5 szklanki cukru
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka gałki muskatołowej
- 1 paczka mielonego imbiru
- 1 paczka mielonej słodkiej papryki

### Wykonanie:

Pomidory umyć, sparzyć, obrać ze skórki, pokroić i ugotować. Następnie przetrzeć je przez durszlak, potem przez sito.

Po kolei dodać wszystkie przyprawy i starannie wymieszać. Wyłożyć na dużą blachę i odparować w piekarniku około 1 godzinę, w temperaturze 120 stopni Celsjusza.

Następnie gotowy ketchup przelożyć do słoików i zagotować.



## Leczo



ZSS-Kowanówko



### *Składniki:*

2 kg pomidorów  
1 kg papryki  
1/2 kg cebuli  
1/2 kg pieczarek  
4 łyżki oleju

### *Wykonanie:*

Cebule obrać i pokroić w plastry, a następnie wrzucić na gorący olej i zeszklić.

Dodać pokrojone w plastry pieczarki, następnie słodką paprykę.

Pomidory umyć, sparzyć, obrać ze skórki i pokroić -dodać do potrawy.

Cukinię obrać, pokroić w kostkę i dołożyć do leczy.

Całość chwilę pogotować a następnie przełożyć do słoików, które także należy zagotować.

13

## Konfitura z winogron



ZSS-Kowanówko



### *Składniki:*

2 kg winogron  
1 kg cukru  
2 opakowania żelfixu 2:1

### *Wykonanie:*

Owoce obrać z gałązek, opłukać i przekroić na połowę.

W miarę możliwości wybrać nożykiem wszystkie pestki a następnie dokładnie wymieszać w garnku z żelfixem.

Zagotować ciągle mieszając.

Dodać cukier, zagotować ponownie i gotować jeszcze 2 minuty.

Zdjąć z ognia i mieszać do zaniku piany.

Konfiturę przełożyć do słoików i zagotować.

14

## Konfitura z malin



ZSS-Kowanówko



**3 kg malin**  
**1 kg cukru**  
**3 opakowania żelfixu 3:1**

Owoce opłukać i dokładnie wymieszać w garnku z żelfixem a następnie zagotować ciągle mieszając.

Dodać cukier, zagotować ponownie i gotować jeszcze 2 minuty.

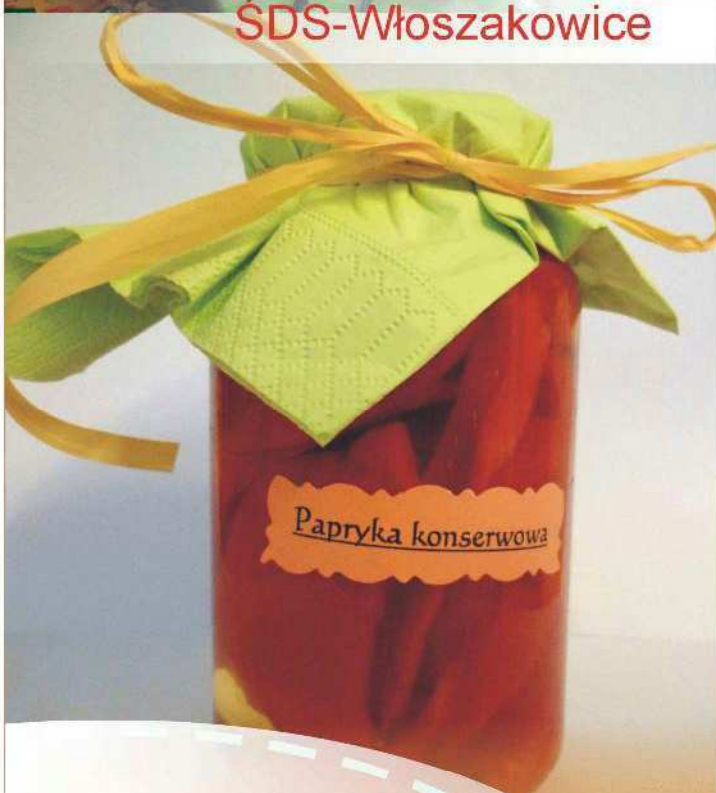
Zdjąć z ognia i mieszać do zaniku piany.

Konfiturę przełożyć do słoików i zagotować.

## Papryka konserwowa



ŚDS-Włoszakowice



Paprykę pokroić w szerokie paski, włożyć do słoików.

Przygotować zalewę:

6 szkl wody  
1 szkl octu  
4 łyżki cukru  
2 łyżki soli  
ziele angielskie  
liść laurowy  
plasterki cebuli

Wszystkie składniki zagotować.  
Gorącą zalewą zalać paprykę w słoikach,  
a na wierzch wlać 1 łyżkę oliwy .  
Potem zagotować 8 minut

## Ogórki z warzywami (sałatka)



ŚDS-Włoszakowice

Przygotować składniki:

4 kg ogórków pokroić w plastry  
5 szt papryki kolorowej (pokroić w paski )  
0,5 kg cebuli (pokroić w plastry )  
1 duży seler

( starty na dużych oczkach na tarce )

Wszystko zalać zalewą:

1 szkl . Soli  
9 szkl. Wody  
I pozostawić na 3 godziny.  
Następnie wszystko odsączyć  
I włożyć do słoików.

Przygotować zalewę:

3,5 szkl. Cukru  
3,5 szkl. Octu  
2 łyżeczki gorczycy  
2 łyżeczki kolendry  
Wszystko zagotować i gorącą zalewą  
zalać  
sałatkę w słoikach. Gotować około 10  
minut.

## Ogórki w occie



ŚDS-Włoszakowice

**Małe lub średniej wielkości ogórki umyć i włożyć w słoiki.**

**Przygotować zalewę:**

0,5 l. Octu

3 l. wody

6 łyżek soli ( 100 g)

1,5 szkl. Cukru (300 g)

ziele angielskie , liść laurowy, pieprz w ziarnkach.

**Gorącą zalewą zalać ogórki w słoikach i gotować 5 minut.**

## Ogórki w listkach



ŚDS-Włoszakowice

**6 kg ogórków  
0,5 kg cebuli  
0,5 kg cukru  
0,5 l octu  
garść soli ( na oko)**

**Ogórki i cebule obrać i pokroić w plastry , wsypać sól ,cukier , ocet, wymieszać.**

**Pozostawić na 6 godzin.**

**Po 6 godzinach nakłaść w słoiki, dodać koper , ząbek czosnku, liść laurowy, ziele angielskie , gorczycę, pieprz i zagotować około 10 minut.**

## Ogórki w słupkach



ŚDS-Włoszakowice

Ogórki obrać, pokroić w słupki, włożyć do słoików.  
Do każdego słoika dodać koper i seler.

Przygotować zalewę:

- 1szkl octu
- 6szkl wody
- 2,5 łyżki.(4dag)
- Koper zielony
- liść selery

Gorącą zalewą zalać ogórki i słoiki zagotować 5 minut.

## Suszone przekąski



ŚDS-Włoszakowice

Zbieramy dojrzałe i zdrowe owoce:  
Gruszki  
Jabłka  
Owoce myjemy,  
kroimy w cienkie plastry,  
wycinamy gniazda nasienne.  
Układamy na sitach suszarki  
i suszymy.

## Buraki konserwowe



ŚDS-Włoszakowice



**Buraki ugotować, obrać i pokroić w talarki i włożyć w słoiki.  
Następnie przygotować zalewę:  
2,5 l wody  
1,2 l octu  
40 dag cukru  
4 dag soli**

**Wszystkie składniki zagotować.  
Gorącą zalewą zalać buraczki w słoikach  
i zagotować je 20 minut.**

## Fasolka inaczej



ŚDS-Włoszakowice



**1kg fasolka (pokroić w kawałki i ugotować ją w osolonej wodzie)  
200g marchwi (potrzeb na grubych oczkach)  
200g cebuli (pokroić w kostkę).  
Marchewkę i cebulę podsmażyć na 1 szkl oleju około 15 minut,  
następnie do tego dodać:  
3 łyżki cukru  
1 łyżka soli  
1,5 łyżki octu  
200g przecieru pomidorowego**

**Odcedzić fasolkę, pomieszać z resztą warzyw i podsmażyć razem z 10 minut.  
Włożyć wszystko do słoików i gotować około 30 minut.**

## Syrop rabarbarowo-różany



ŚDS-Włoszakowice



Z ogrodu przynieść 1 kg rabarbaru, umyć go, obrać i pokroić na bardzo drobne kawałki. Włożyć do garnka. Dodać 3 szklanki wody i gotować 20 minut. Całość przecedzić przez sito wyłożone papierem, miążgę odcisnąć. Do soku dodać 600 gram cukru i płatki z 10 róż ogrodowych. Całość ogrzewać przez 15 minut nie doprowadzając do wrzenia. Syrop przecedzić przez sito z gazą i Zagotować. Wrzący wlać do słoików, zakręcić i odwrócić do góry dnem do wystygnięcia.

24

## Miętowa słodycz

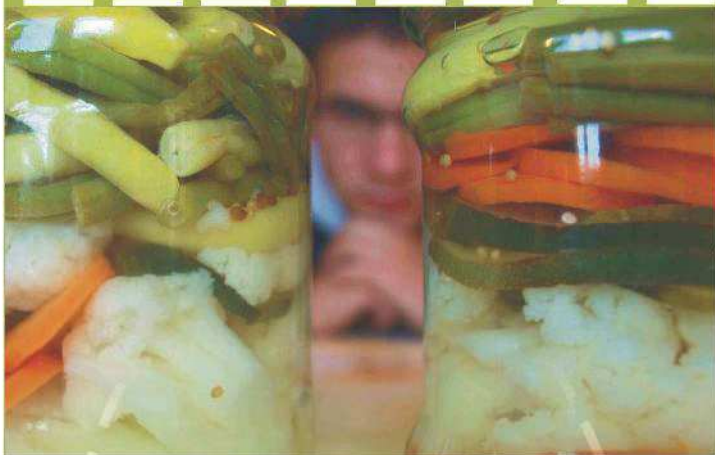


ŚDS-Włoszakowice

Zebrać 40 gałązek mięty, opłukać i włożyć do garnka. Zasypać 1 kwaskiem cytrynowym Zalać 1 litrem wrzącej wody i udusić. Zostawić na 24 godziny w chłodnym miejscu. Po 24 godzinach odsączyć sok i wycisnąć mięte. Zagotować i dodać 1 kg cukru. Spróbować sok, aby nie był zbyt słodki, można jeszcze dodać kwasu cytrynowego. Wrzący sok wlewamy do słoików, zakręcamy i odwracamy do góry dnem. Zostawiamy do wystygnięcia. Sok idealnie nadaje się do herbaty, lub jako napój.

25

## Pikle warzywne z miodem



*DPM- Puszczykowo*

### **Składniki:**

1 mały kalafior  
1 mała cukinia  
3 marchewki  
2 czerwone papryki  
300g zielonej i żółtej  
fasolki szparagowej

### **Zalewa:**

1 łyżeczka gorczycy  
1 łyżka soli kuchennej  
1 łyżeczka kolendry  
1 łyżeczka cukru  
2 szklanki białego octu winnego  
3 szklanki wody  
2 łyżki miodu

### **Wykonanie:**

Warzywa myjemy i kroimy (prócz fasolki).  
Obrane marchewki kroimy na kawałki,  
cukinię i oczyszczone z ziaren papryki  
w plastry, kalafiora dzielimy na różyczki.  
Wszystko razem wrzucamy do wrzątku  
i gotujemy 5 minut. Robimy zalewę.  
Wszystkie jej składniki zagotowujemy.  
Odcedzone warzywa wkładamy do słoja  
i zalewamy zalewą.  
Pasteryzujemy 15 min.

## Pikantne pomidorki koktajlowe



*DPM- Puszczykowo*

2 kg jędrnych pomidorków  
koktajlowych

### **Składniki na zalewę:**

1 litr wody  
1 łyżka soli  
4 łyżki cukru  
1/3 szklanki octu  
3 łyżki oliwy  
1 główka czosnku  
1 łyżka kolorowego pieprzu  
1 łyżeczka ziela angielskiego  
Liść laurowy  
Wszystkie te składniki  
zagotowujemy.

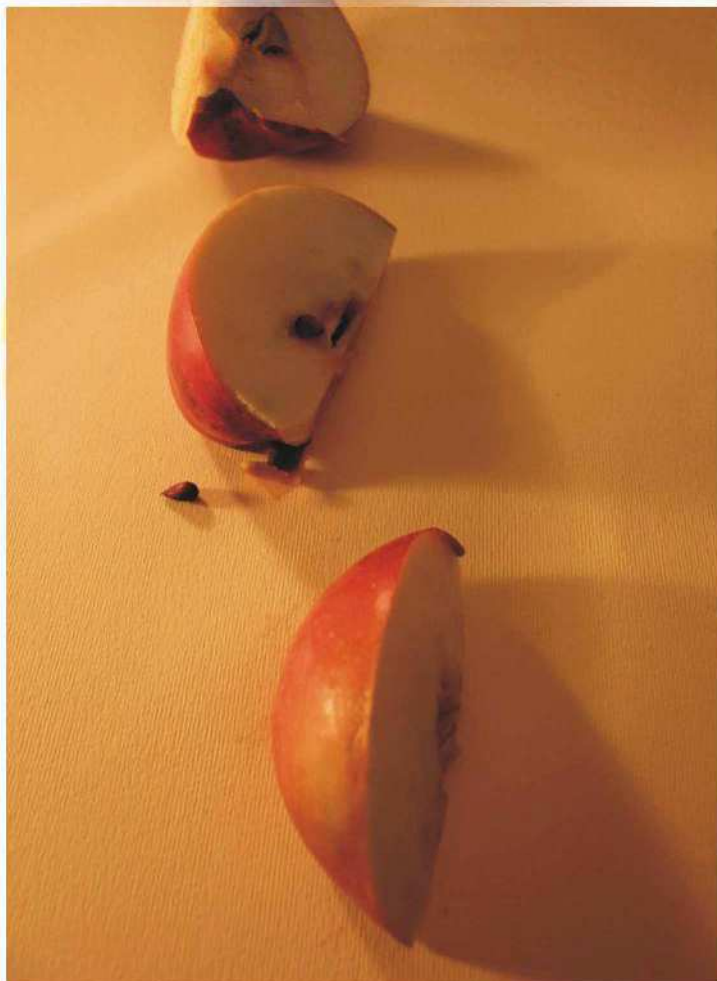
### **Wykonanie:**

Całe pomidory ułożyć w słoiku.  
Dodajemy czosnek i ziele angielskie.  
Gotową zalewą zalewamy pomidory.  
Zakręcony słoik ustawiamy dnem do góry.



## MUS JABŁKOWY

*DPM- Puszczykowo*



Jabłka  
Cytryna  
Cukier

Jabłka obrać ze skórki i wyciąć gniazda nasienne .  
Pokroić na kawałki i poddusić .  
Dodać cukier i sok z cytryny .  
Wkładać do wyparzonych słoików i zapasteryzować.

## KOPMPOT Z GRUSZEK



*DPM- Puszczykowo*

1 kg twardych gruszek  
0,6 litra wody  
20 dag cukru  
sok z cytryny  
kawałek kory cynamonu  
kilka goździków  
listki świeżej mięty lub melisy

1. Gruszki umyj, obierz. Każdą przekrój na połowę lub pokrój na ćwiartki, usuń gniazdko nasienne:  
(np. za pomocą małej łyżeczki)
2. Gruszki ułóż w słoikach.  
Do każdego włóż po kawałku Cynamonu, kilka goździków i listków mięty .
3. Z wody i cukru zagotuj syrop.  
Zakwaś go sokiem z cytryny, ewentualnie Szczyptą kwasu cytrynowego.
4. Gorącym syropem zalej gruszki.  
Słoiki zamknij, wstaw do garnka wyścielanego ściereczką.  
Nalej tyle ciepłej wody, by sięgała do szyjki słoików.  
Pasteryzuj je ok. 25 minut od Czasu zagotowania.

## Paprykowy zawrót głowy

*DPM- Puszczkowo*



**2,5 kg papryki**  
**1kg cebulki**  
**3 szklanki wody**  
**1 szklanka octu**  
**12 łyżeczek cukru**  
**3 łyżki soli**  
**Liście laurowe, ziele angielskie**  
**Odrobina oleju na wierzch**  
**każdego słoika**

Paprykę i cebulę kroimy w odpowiednio  
Duże kawałki.  
Wszystko gotujemy w garnku przez 15 minut.  
Gdy się zagotują odcedzamy żeby  
ciut wystygło.  
Potem rozkładamy do słoików,  
zalewamy zalewą i  
Pasteryzujemy kolejne 15 minut.

30

## Ogórkowe Szaleństwo w Słoiku

*DPM- Puszczkowo*



**2 kg średnich ogórków**  
**0,5 kg marchwi**  
**0,5 kg cebuli**  
**0,5 kg papryki**  
**0,5 główki czosnku**  
**Zalewa;**  
**2 łyżki oleju**  
**1 szkl. Octu**  
**2 szkl. Wody**  
**1 szkl. Cukru**  
**1,5 łyżki soli**  
**5 ziaren ziela ang.**

Bardzo dobry przepis na sałatkę z ogórków  
na zimę do słoików . Do sałatki nadają się  
duże przerośnięte ogórki , z którymi nie  
mamy co zrobić . Ogórki myjemy i obieramy .  
Następnie kroimy je w pół centymetrowe  
plastry . Tak samo postępujemy z papryką , z  
której dodatkowo usuwamy gniazda z  
nasionami . Marchewkę tarkujemy na  
grubych oczkach . Cebulę kroimy w poprzek ,  
czosnek drobno siekamy . Wszystkie  
składniki naszej sałatki z ogórków mieszamy i  
dodajemy przygotowaną z przepisu zalewę .  
Odstawiamy do lodówki na 3-4 godziny.  
Kolejno tak przygotowaną sałatkę  
umieszczamy w słoikach i pasteryzujemy -  
pamiętając aby nie napychać do pełna  
warzywami , musimy pozostawić w słoikach  
przestrzeń powietrza . Czas pasteryzacji  
zależy od słoika . Duże litrowe słoje  
pasteryzujemy około 25 minut, a mniejsze 10 -  
15 minut .Sałatka z ogórków jest przepyszna i  
smakują wszystkim , którzy ją u mnie  
spróbują .

31

## Pomidory suszone z ziołami

DPM- Puszczkowo



Składniki na 5 słoików po 0,25 litra  
2 kg dojrzałych, podłużnych pomidorów  
czosnek, ile chcesz  
papryczki chili  
olej słonecznikowy lub oliwa z oliwek  
świeże zioła: rozmaryn, tymianek,  
bazylika, oregano  
sól  
pieprz

1. Pomidory umyj i wytrzyj, przkrój na pół, ułóż na wyłożonej pergaminem blasze, skórką do dołu, posyp solą i pieprzem.

2. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 100st. C, susz 4 godz. Wyłącz, ostudź. Po kilku godzinach znowu susz ok 4 godz.

3. Pod koniec suszenia pokrój czosnek w plasterki, z chili wyjmij pestki, pokrój w paski, umyj i osusz zioła, posiekaj.

4. Wysuszone, jeszcze ciepłe pomidory wkładaj do przygotowanych słoików warstwami, dość ściśło, ale ich nie gniec. Przesypuj przyprawami.

Zalej gorącym olejem, potrząsaj, by otoczył wszystkie pomidory, zakręć słoiki, ustaw do góry dnem, żeby wystygły.

“ Jak przez mgłę”  
czyli cukinia na słodko

DPM- Puszczkowo

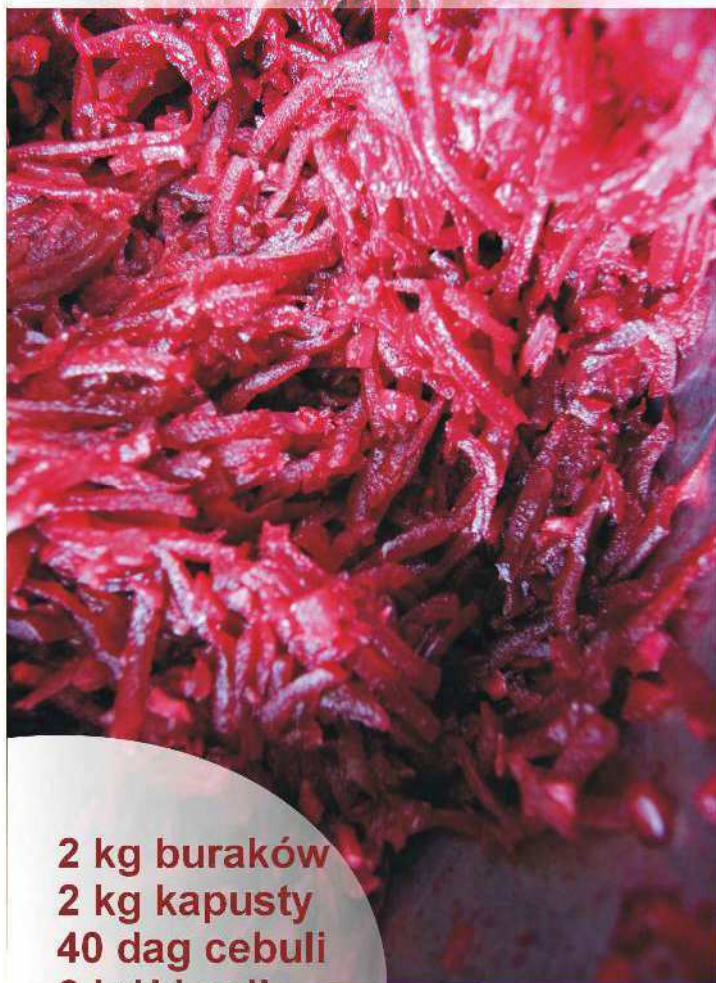


1 kg. Cukinii pokrojonej  
w kostkę  
**ZALEWA:**  
1/2 szklanki octu  
25 dag cukru  
3 szklanki wody  
Kilka goździków  
Ziele angielskie,  
liść laurowy, cynamon

Wodę z cukrem , cynamonem i resztą przypraw zagotować , wrzucić cukinię , gotować aż będzie szklista. Dopiero wtedy dodać ocet, zagotować i gorące wkładać do słoików , odwracać do góry dnem.  
I to wszystko .  
Nie trzeba pasteryzować.

## Kapucha z burakami

*DPM- Puszczykowo*



2 kg buraków  
2 kg kapusty  
40 dag cebuli  
2 łyżki soli  
40 dag cukru  
1 szkl. wody  
1 szkl. Octu

Buraki ugotować razem ze skórą .  
Ostudzić , obrać ze skórki zetrzeć  
na tarce .Cebulę pokroić w talarki,  
a kapustę poszatkować. Dodać sól,  
cukier ,wodę i ocet .  
Wszystko wymieszać i odstawić  
na 2 godziny. Włożyć do słoików i  
gotować 30 minut .

## Słoneczna dynia cytrusowa

*DPM- Puszczykowo*



2 kg dyni  
ok 400g cukru  
ok 4 szklanki pomarańczy  
Cukier waniliowy lub laska wanilii

Dynię obrać ze skóry i  
usunąć pestki.  
Pokroić w kostkę i zalać wodą ,  
Zasypać cukrem i  
Cukrem waniliowym .  
Pomarańczową skórkę zerwać ,  
a miąższ obrać z błony i dodać do  
podduszonej dyni.  
Zagotować, zmiksować i  
Wkładać do wyparzonych słoików .  
Zapasteryzować