

MARIANNE OBERMAIR / ROMANA SCHNEIDER-LENZ

Shranjevanje sadja

vkuhavanje, vlaganje,
sušenje in drugo



Kmečki glas

Naslov izvirnika: OBST HALTBAR MACHEN Einkochen, einlegen, trocknen, Graz 2019
Pravice: Leopold Stocker Verlag, Graz, Austria

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

641.4:634(035)

OBERMAIR, Marianne

Shranjevanje sadja : vkuhavanje, vlaganje, sušenje in drugo / Marianne Obermair,
Romana Schneider-Lenz ; [prevod Ana Inkret ; fotografije Mona Lorenz ... et al.].
– Ljubljana : Kmečki glas, 2023

Prevod dela: Obst haltbar machen

ISBN 978-961-203-537-2

COBISS.SI-ID 146788355



VSEBINA

PREDGOVOR 9

NAKUP IN SHRANJEVANJE 11

NAKUP IN OBIRANJE 11

SHRANJEVANJE IN SKRIB ZA ZALOGE 13

Oznake in mere 15

PASTERIZIRANJE SADJA

– **PRIPRAVA KOMPOTOV** 17

**NAČELA PASTERIZACIJE (VKUHAVANJA,
VLAGANJA)** 17

PRAKTIČNA PRIPOROČILA 18

TEHNIKE PASTERIZIRANJA 23

VROČE POLNJENJE 25

Hruške v začinjenem rdečem vinu 26

Brusnični kompot 27

Izvrsten kutinov kompot 28

Višnjev kompot 29

Slivov kompot z medom 29

»Okrepljen« breskov kompot 30

SUŠENJE 31

NAČELA SUŠENJA 31

PRAKTIČNA PRIPOROČILA 33

Priprava 33

Sušenje 34

Shranjevanje 35

Uporaba 35

TEHNIKE SUŠENJA 36

Sušenje na zraku 36

Sušenje v pečici 36

**Sušenje v električnem
sušilniku** 36

Jabolka 37

Jabolčni olupki 37

Hruške 37

Jagode 38

Šipek 38

**Borovnice, bezgove jagode, črni ribez,
brusnice** 38

Češnje, višnje 38

Marelice, breskve 38

Orehi 39

Grozdje 39

**Divji plodovi (jerebika, trnulje, rakitovec,
češmin)** 39

Slive, češplje 39

MEŠANICE SADNIH ČAJEV 40

Jagodno-pomarančni čaj 41

Ribezov čaj 41

Hruškovo-brusnični čaj 41

Čaj iz divjega sadja 41

Poletni sadni čaj 42

Čaj z gozdnimi sadeži 42



Božični čaj 42

Čaj za prehlad 42

Češnjev ali višnjev čaj 44

SADNI SOKOVI IN SIRUPI 45

SPLOŠNA PRIPOROČILA ZA PRIPRAVO

SADNIH SOKOV 45

Izbira sadja 45

Priprava sadja 47

Priporočene sadne mešanice 49

Priprava steklenic 49

NAČINI PRIPRAVE 49

Sočenje s paro 49

Prekuhani sadni sokovi 52

Presni sokovi 54

Zgoščeni sokovi 55

SADNI DŽEMI, MARMELADE IN

ŽELEJI 57

DŽEM, MARMELADA ALI ŽELE? 57

POGLAVITNA NAČELA PRIPRAVE DŽEMOV IN

ŽELEJEV 59

NAČINI PRIPRAVE 59

S sladkorjem (tehnika 1 : 1) 59

S sladkorjem in želirnimi sredstvi 59

Z želirnimi sredstvi brez sladkorja 60

PRESNI DŽEMI 60

KONZERVANSI, ŽELIRNA SREDSTVA IN

SLADILA 61

Sladkor 61

Med 61

Pektin 62

Citronska kislina in limonov sok 63

Želirni sladkor 63

Bio želirni sladkor 64

Želirna sredstva v prahu 64

Tekoča želirna sredstva 64

Agar 64

Gumi iz zrn rožičevca 65

PRAKTIČNA PRIPOROČILA 65

Pripomočki za delo 65

Kozarci in zapirala 65

Izbor sadja 66

Priprava sadja 67

Vkuhavanje 68

Polnjenje 69

Shranjevanje 70

Pikanten jabolčni žele 72

Jabolčni žele z vrtnicami 73

Jabolčni džem z sivkinimi cvetovi 73

Hruškov džem z ingverjem 74

Robidov žele z brinovimi jagodami 74

Robidovo-breskov džem z mandljevimi lističi 74

Jesenski džem z robidami 76

Džem s šipkom in ananasom 76

Češnjev džem s punčem 77

Jagodni džem z bezgom 78

Džem z rakitovcem in drnuljami 78

Džem s kosmuljami in grozdjem 79



Okrepljen borovničevo-pomarančni
džem 79

Bezgovo-kutinov džem 80

Malinov žele z dišečo pelargonijo 80

Marelični džem z meliso 81

Prefinjena pomarančna marmelada
z viskijem 81

Marelični džem z rakitovcem 82

Žele z nešpljami in hruškami 82

Breskov džem s pravo vaniljo 83

Slivov žele s cimetom in zvezdastim
janežem 83

Žele s kutinami in trnuljami 84

Češpljev žele z rumovimi rozinami 84

Džem z ribezom in korenčkom 85

Ribezov žele z višnjami in
medom 85

Jerebikovo-jabolčni žele
z začimbami 86

Jagodov džem z rabarbaro 86

Višnjev džem s praženimi orehi 87

Brusnično-hruškov džem 87

PRESNE MARMELADE 89

Presna jagodova marmelada
s čokolado 89

Presna malinova marmelada
z vaniljo 89

Presna marelična marmelada
s pistacijami 90

Presna češpljeva marmelada
s cimetom 90

Presna brusnična marmelada 91

Presna marmelada z jagodami
in bananami 91

SADNE MEZGE 93

PRAKTIČNA PRIPOROČILA 93

Povidl (slivova ali češpljeva mezga) 95

Babičina slivova ali češpljeva mezga 95

Jabolčna ali hruškova mezga 96

Šipkova mezga 96

SADNI SIRI 97

PRAKTIČNA PRIPOROČILA 97

Kutinov sir 100

Češpljev ali slivov sir 100

Jabolčni sir 101

Jerebikov sir 101

KANDIRANO IN GLAZIRANO SADJE 103

PRAKTIČNA PRIPOROČILA 103

ČATNIJI 107

PRAKTIČNA PRIPOROČILA 107

Ribezov čatni cumberland 109

Prefinjen marelični čatni 110

Pikantni slivov čatni 111

Pekoč jabolčni čatni s čilijem 111



Šipkov čatni	112
Jabolčno-hruškov čatni	112
Pikantni čatni s kosmuljami	113
Bezgov čatni	114
Čatni z jagodami in rabarbaro	114
Kutinov čatni z zelišči	115
Prefinjen pomarančni čatni	116
SADNE GORČICE	117
PRAKTIČNA PRIPOROČILA	117
Marelična gorčica z ingverjem	119
Ribezova gorčica s citronskim timijanom	120
Pikantna hruškova gorčica z žganjem	121
Pekoča češpljeva gorčica s čilijem	122
Aromatična gorčica z jabolki in hrenom	122
Pikantna jabolčna gorčica z jabolčnikom	123
SLADKO-KISLO VLOŽENO SADJE	125
PRAKTIČNA PRIPOROČILA	125
Sladko-kisli zeleni orehi	128
Sladko-kisle vložene moštнице	130
Sladko-kisle trnulje	131
Začinjene sladko-kisle kutine	131
Pikantno sladko-kislo jagodičje	132
Sladko-kisle marelice	132
Gorčične češplje ali slive	133

SADJE V ALKOHOLU	135
PRAKTIČNA PRIPOROČILA	135
Vlaganje v alkoholne pijače	137
Priprava rumovega lonca	138
Marelice v mareličnem žganju	141
Češnje v mandljevem likerju	141
Slive z začimbami v medicini	142
Grozdje v tropinovcu	142
»Opite« češplje	142
Maline v malinovem žganju	143
SADNI LIKERJI IN AROMATIZIRANA ŽGANJA	145
PRAKTIČNA PRIPOROČILA	145
IZBIRA ALKOHOLNE OSNOVE	145
TEHNIKE PRIPRAVE SADNIH LIKERJEV	146
Limonov liker	148
Orehovo žganje	148
Trnuljev liker	149
Jagodov liker	149
Moštov liker z začimbami	150
Jabolčni liker	150
Prefinjen malinov liker	151
Šipkov liker	152
Višnjev liker z orehi	152
Marelični liker iz suhega sadja	153
Bezgov liker	153
Ribezov liker z začimbami	154
Kutinov liker	154
Pomarančni liker	154



AROMATIZIRANI KISI 157
PRAKTIČNA PRIPOROČILA 157
ENOSTAVNO PRIPRAVLJEN DOMAČ
OKSIMEL 158

Osnovni recept za sadni
oksimel 159

Jagodov kis z baziliko 160

Robidovo-limonov kis 160

Višnjev kis s cimetom
in pomarančami 160

Kosmuljev kis 160

Borovničev kis z rožmarinom
in pomarančami 161

Malinov kis 161

Ribezov kis z začimbami 163

Jabolčni kis s pehtranom 163

SHRANJEVANJE SVEŽEGA
SADJA 165

SKLADIŠČNE ZMOŽNOSTI
IN KAKOVOST 165

Pravilen izbor sort 165

Pravočasno obiranje 166

Prostori in oprema 166

NAČINI SHRANJEVANJA 166

Skladiščna oprema 167

Skladiščenje v izolacijskih
zabojih 167

ZA SKLADIŠČENJE PRIMERNE
SORTE 168

Jabolka 168

Hruške 169

Kutine 169

NASVETI ZA EMBALIRANJE
IN KRAŠENJE 171

MATERIALI 171

OZNAČEVANJE ŽIVIL 172

SEZNAM LITERATURE 174



PREDGOVOR

Vkuhanje je v številnih gospodinjskih že od nekdaj vsakoletni ritual. Naši stari starši so bili pravi mojstri priprave shranjiv. Ko jih je narava obdarila z zrelim sadjem, so na plano potegnili skrbno spravljene recepte in pripomočke za vkuhanje. Sezona vkuhanja se je začela!

V našem hitenja polnem času se večino ma že zavedamo, da za zorenje, obiranje in predelavo, predvsem pa za uživanje in za pravi okus potrebujemo dovolj časa. Zaradi stalne ponudbe svežega sadja in polizdelkov oz. izdelkov živilske industrije izgublamo mnogo znanja o obiranju plodov in naravnem ritmu letnih časov ter priložnost, da sproti okušamo različne vrste domačega sadja. Tako imajo npr. jagode pravi okus le takrat, ko zorijo. Sveže jagode, ki jih kupimo v božičnem času, so sicer videti kot običajno, a nimajo značilnega jagodnega okusa.

Vloga konzerviranja hrane in shranjevanja ozimnice se je spreminjala s časom in načinom življenja, pomanjkanjem prostora za shranjevanje ter zaradi drugih okoliščin. Velikih količin sadja

z vrtov nam ni več nujno treba predelati in shraniti za ozimnico. V novem trendu pripravljanja shranjiv se srečujejo zabava pri ustvarjanju, skrivno hrepenenje po koščku neobremenjenega otroštva, koristno preživljanje prostega časa, naveličanost nad prisilnim porabništvom in dejstvo, da je domači izdelek okusnejši od vsakega industrijskega. Poleg tega je v vsakem domačem kozarcu vedno tudi delček povsem osebne skrbi za svojo družino in prijatelje.

Za vas smo preizkusili in zbrali preverjene in izpopolnjene recepte s sadjem. Poleg številnih receptov boste v tej knjigi našli tudi strokovna navodila za različne tehnike konzerviranja: od vkuhanja kompotov, sadnih kaš in omak do vlaganja sladko-kislega sadja, priprave marmelad, želejev in različnih sokov, sušenja in kandiranja sadja, priprave aromatičnih sadnih čatnijev, sadnega sira in slaščic, sadnih kisov, in ne nazadnje »opitega sadja«. Priprava sadnih gorčic je za kuharske navdušence pravo lukulsko razodetje. Pri ustvarjanju se zabavajte s svojo lastno domiselnostjo in se veselite vsega posebnega.



*Frucht
Senf*

PASTERIZIRANJE SADJA – PRIPRAVA KOMPOTOV

Konzerviranje živil v kozarcih ali pločevinkah s segrevanjem so odkrili konec 18. stoletja. K napredku pri konzerviranju živil sta bistveno prispevala Louis Pasteur in Robert Koch. V boju proti nalezljivim boleznim so njune temeljne raziskave pripeljale do revolucije tudi pri konzerviranju živil. Še pred dvema generacijama je bilo pasteriziranje ena od najpomembnejših in najvarnejših metod konzerviranja.

Velik pomen pasterizacije se danes seveda izgublja zaradi letošnje ponudbe svežega in globoko zamrznjenega sadja in gotovih industrijskih izdelkov.

NAČELA PASTERIZACIJE (VKUHAVANJA, VLAGANJA)

Cilj postopka je, da s segrevanjem uničimo mikroorganizme ali zavremo njihov razvoj, onemogočimo delovanje encimov, ki se nahajajo v živilih, ter živila neprodušno zapremo, da vsebina ostane sterilna. Postopek zahteva temperaturo med 75 in 100 °C. Trajnost živil dosežemo zgolj s toploto in onemogočenim

dotokom zraka, ne da bi nam bilo treba dodati sredstva za konzerviranje. Z dodatkom sladkorja, medu ali drugih sladil in začimb ali drugih prilog dodatno izboljšamo barvo, aromo ali okus.

Pri vkuhanju strogo gledano razlikujemo med steriliziranjem zelenjave (nad 100 °C) in pasteriziranjem sadja (nad 75 °C).

Prednosti pasteriziranih shrankov:

- Kadar nam primanjkuje časa ali dobimo nenapovedan obisk, lahko jedi takoj ponudimo (ni jih treba odtajati ali namočiti).
- Idealni so za nujno zalogo hrane za izredne razmere (niso odvisni od elektrike).
- Vključimo lahko specialitete z dolgim rokom uporabe (čatniki, kompoti, marmelade z nižjo vsebnostjo sladkorja).
- Cenovno ugodna tehnika konzerviranja, če imamo na voljo potrebne pripomočke in kozarce.
- Na police jih lahko zložimo tako, da za shranjevanje potrebujemo le malo prostora.
- Dolg rok uporabe (vsaj eno leto).



TEHNIKE PASTERIZIRANJA

V loncu za vkuhanje

Kozarce postavimo v lonec tako, da se ne dotikajo drug drugega. S tem zagotovimo, da so med vkuhanjem enakomerno obdani z vodo in se ne premikajo. Dodamo toliko vode, da ta pokriva največ tri četrt višine kozarca. Pazimo, da pri kozarcih z mrzlo vsebino uporabimo mrzlo vodo, pri kozarcih z vročo vsebino pa v lonec dodamo vročo vodo (temperaturna razlika). Temperatura vkuhanja je glede na izdelek 75–100 °C, čas vkuhanja pa med 10 in 30 minut.

Natančno moramo upoštevati navedeni čas vkuhanja. Pasterizacija se začne šele v trenutku, ko dosežemo navedeno temperaturo. Paziti moramo tudi, da voda v loncu ne vre premočno, saj lahko sicer pronica med gumijasti obroček in pokrov in onemogoči tesnjenje. Posebne kozarce pa je mogoče zložiti tudi drug na drugega. Po določenem času sterilizacije kozarce takoj vzamemo iz lonca – najbolje s posebnimi kleščami (dobimo jih

v specializiranih trgovinah). Nato kozarce odložimo na mehko podlago (krpo, odejo) in prekrijemo, da jih med hlajenjem zavarujemo pred preprihom (sicer tvegamo, da steklo počí). Sponke in držala odstranimo šele takrat, ko so kozarci že povsem ohlajeni.

Upoštevati moramo navodila za ravnanje z aparatom in čas vkuhanja. Pomagamo si lahko s spodnjo preglednico.

V pečici

Enake kozarce (po vsebini, obliki in prostornini) postavimo na pekač z visokim robom in pazimo, da se ne dotikajo drug drugega. Pekač do polovice napolnimo z vodo in ga postavimo v mrzlo pečico. Temperaturo nastavimo na 160–180 °C pri pečici s spodnjim in zgornjim segrevanjem oz. na 150–170 °C pri pečici s kroženjem zraka. V pečici s kroženjem zraka lahko istočasno steriliziramo dva pekača naenkrat (v dveh nivojih). Pri takšnih pečicah moramo paziti, da kozarci ne ovirajo ventilatorja.

Priporočena temperatura in čas vkuhanja

Vrsta sadja	Trajanje	Temperatura
Pečkato sadje: jabolka, hruške, kutine	25–30 minut	90 °C
Koščičasto sadje: marelice, breskve, slive, češplje, ringloji, češnje, višnje	20–30 minut	85 °C
Jagodičevje: borovnice, brusnice, kosmulje, ribez, robide itn.	15–20 minut	80 °C
Divje sadje: šipek, trnulja, jerebika itn.	25–30 minut	80 °C
Sadne mezge	20–30 minut	80 °C
Sadni sokovi	20–30 minut	75 °C
Čatniji	10–15 minut	80 °C
Marmelade (z malo ali brez sladkorja)	10–15 minut	75 °C



POGLAVITNA NAČELA PRIPRAVE DŽEMOV IN ŽELEJEV

Pri pripravi džemov in želejev tako dolgo kuhamo predpripravljeno sadje z dodanim sladkorjem, da večina tekočine izpari in zmes začne želirati (se zgosti).

NASVET! Delež sladkorja

Sladkor zavira rast mikroorganizmov, ko je njegov delež vsaj 50 % (1 del sadja : 1 del sladkorja).

Med kuhanjem se sladkor, topen v vodi, veže s tekočino in ustvarja okolje, v katerem se bakterije ne morejo razvijati. Poleg tega sladkor ohranja barve in arome ter preprečuje prehitro razgradnjo vitaminov (še posebej vitamina C) in hranilnih snovi.

Dodajanje sladkorja moramo dopolniti z drugimi načini konzerviranja. Najpogostejši tehniki sta vroče polnjenje in vezava prosto dostopne vode z dodajanjem želirnih sredstev.

NAČINI PRIPRAVE

S sladkorjem (tehnika 1 : 1)

S to preizkušeno tehniko so vkuhavale že naše babice. Glede na vrsto sadja kuhamo sadje in sladkor v razmerju 1 : 1, dokler zmes zaradi naravnega pektina v sadju ne začne želirati. Vendar je ta tehnika primerna le za sadje, bogato s pektinom, kot so npr. jabolka, kutine, ribez ali kosmulje.

Pri manj kislem sadju pospešimo postopek želiranja z dodajanjem limonovega soka ali citronske kisline. Sadje z malo pektina je treba kuhati tudi več ur, preden začne želirati. Ta način ni v skladu z današnjimi prehransko-fiziološkimi zahtevami, saj se z dolgotrajnim kuhanjem izgubi velik del dragocenih sestavin.

S sladkorjem in želirnimi sredstvi

Priprava džemov in želejev s pomočjo želirnih sredstev je precej hitrejša, preprostejša in nežnejša, saj se tako izognemo pridobivanju naravnega pektina iz sadja. Na voljo so tekoča želirna sredstva, praški ali že pripravljen želirni sladkor.

Marelični džem





KANDIRANO IN GLAZIRANO SADJE

Postopek kandiranja je dolgotrajen, a ne zahteva veliko truda. Sadje v sladki »preobleki« kot poseben okras ali slaščica ima že dolgo tradicijo. Spomnite se na kandirano sadje, ki se pisano lesketa s prefinjenih tort in drobnega peciva, ali na prečudovita glazirana rdeča jabolka, ki so videti skoraj kot iz stekla. Živahne barve in raznolike oblike vedno znova presenečajo. Zdaj lahko tudi doma razvijate svoje prijatelje s kandiranimi mojstroviniami iz lastne kuhinje.

POGLAVITNA NAČELA

Kandirano sadje konzervira visok delež sladkorja (precej višji kot pri marmeladah). Trajnost dosežemo z vlaganjem v sirup in delno z dodajanjem sladkorja. Pri tem postopku sladkor nadomesti vodo v sadju, ko se voda izloča skozi celične stene, sladkor pa prodira v notranjost. Ta proces poteka zelo počasi, zato je kandiranje zelo dolgotrajen postopek. Zaradi nizke vsebnosti vode in velike koncentracije sladkorja mikroorganizmi na koncu ne morejo več preživeti.

Nasprotno pa pri glaziranju sadje le potopimo v vročo sladkorno raztopino in

nato posušimo. Sladkorna masa prekine dotok zraka in s tem sadje za kratek čas konzervira. Glaziranje je hitra tehnika za pripravo sadnega okrasja.

PRAKTIČNA PRIPOROČILA

Pri kandiranju je uspeh še posebej odvisen od kakovosti sadja. Za kandiranje in glaziranje so primerne aromatične vrste. Sadje naj bo skoraj zrelo ali zrelo, a še čvrsto. Prezrelo ali načeto sadje sploh ni primerno za kandiranje. Tudi zelo sočnega jagodičja ni mogoče kandirati ali glazirati.

Olupljeno, pripravljeno sadje po potrebi narežemo oz. izrežemo poljubne oblike (npr. izdolbemo kroglice z dekorirnim nožem). Čvrstejšje vrste sadja (marelice, breskve, ananas, agrume itn.) na kratko blanširamo v vroči vodi, da bo sladkorna raztopina lažje pronicala v notranjost.

NAMIG! Vrste sadja

Za kandiranje so primerne marelice, breskve, hruške, jagode, kutine, češnje, višnje, češplje, slive, grozdje, agrumi, ananas, kivi, kumkvat itn.



ČATNIJI

Čatniji izvirajo iz Indije, kjer jih imenujejo chanti, kar pomeni »močno začinjeno«. V 19. stoletju so britanski kolonialisti, ki so se vračali domov, to začinjeno specialiteto prinesli s seboj v Anglijo, nato pa se je razširila po vsem svetu.

NASVET! Kaj so čatniji?

Čatniji so sladko-kisle začinjene marmelade. Po okusu so lahko sladke, ostre, kisle ali začinjene, z gladko kašasto strukturo ali celimi koščki sadja v močno začinjeni sadni omaki.

Osnova čatnijev je sadje (ena ali več vrst), delno tudi zelenjava, zraven pa spadajo še sladkor, kis, začimbe in zelišča. Čatniji imajo podobne gostoto kot marmelada. Ta pikantno začinjena specialiteta se izvrstno ujema z ribjimi, perutninskimi in mesnimi jedmi vseh vrst. V predjedeh, jedeh z rižem in rezanci, solatah in pastetah spodbuja tek ter je zelo okusna.

V Indiji so čatniji del vsakega obroka, vendar lahko brez posebnega truda naš jedilnik obogatijo tudi raznoliki čatniji

iz domačega sadja. Njihova priprava je enostavna in tudi za začetnike je uspeh zagotovljen. V majhnih količinah pripravljene čatniji imajo v sodobni kuhinji pomembno mesto kot dodatek za začinjanje jedi.

Če se boste s svojimi bližnjimi navdušili nad naslednjimi recepti, si lahko zamislite povsem svoje različice. Doma pripravljene čatniji so namreč izvrstno darilo, še posebno, če sestavine prihajajo iz domačega sadovnjaka.

PRAKTIČNA PRIPOROČILA

Te sladko-kisle sadne marmelade z začimbami lahko pripravimo iz skoraj vseh vrst sadja (posamično ali v kombinacijah), npr. jabolk, hrušk, češpelj, sliv, breskev, marelic, nektarin, jagodičja, divjega sadja itn. Na splošno veljajo enaka pravila vkuhanja kot za džeme in želeje.

Čatnije moramo kuhati tako dolgo, da so po gostoti podobni marmeladi. Čas kuhanja je 30–60 minut, odvisno od vrste sadja.



RIBEZOV KIS Z ZAČIMBAMI

- * 200 g rdečega ribeza
- * 4–5 nageljnovih žbic
- * 3 zrna pimenta
- * 1 čajna žlička koriandrovih semen
- * 1 majhen muškadni cvet
- * 2 lovorova lista
- * 1 majhen košček ingverja
- * 1 l jabolčnega kisa

Ribez nekoliko zmečkamo oz. grobo sesekljamo in skupaj z začimbami naložimo v primerno posodo. Zalijemo s kisom in zorimo približno 4 tedne.

Kis nato filtriramo, nalijemo v steklenice in zapremo. Začimbe lahko kot okras dodamo v kis.

* KAKO PONUDITI

S tem kisom lahko začinimo krepke mesne ali perutninske solate.

* NAMIG

Močno, pikantno različico pripravimo tako, da rdeči ribez nadomestimo s črnim in dodamo še nekaj celih čilijev ali feferonov.

JABOLČNI KIS S PEHTRANOM

- * 300 g neškropljenih jabolk (3 kosi)
- * 1–2 vejici pehtrana
- * 2 žlici gorčičnih semen
- * 1 l jabolčnega kisa

Jabolka temeljito operemo, z izkoščičevalnikom izrežemo peščišča in jabolka narežemo na krlje ali rezine. Skupaj s pehtranom in gorčičnimi semeni jih naložimo v lepe steklenice ali kozarce. Prilijemo kis, zapremo in pustimo zoreti 2–3 tedne.

* KAKO PONUDITI

S tem kisom lahko odlično začinimo solate in jedi.



Shranjevanje sadja

vkuhavanje, vlaganje, sušenje in drugo

Poleti je svežega sadja v izobilju, pozimi pa domačega sadja kmalu zmanjka. Zakaj ne bi bogate letine shranili za zimske mesece?

Sadni shranci niso le kompoti in marmelade. S to praktično knjigo se boste naučili, kako sadje pravilno vkuhamo, pasteriziramo, glaziramo, kandiramo, posušimo in vložimo v kis ali alkoholne pijače.

Preizkusite lahko okoli 100 receptov.

IZ VSEBINE:

- * marmelade, džemi, želeji in mezge
- * čatniji, sadne gorčice in sladko-kislo vloženo sadje
- * aromatizirana žganja in sadni likerji
- * sadni kisi in sokovi
- * suho, glazirano in sušeno sadje

zalozba.kmeckiglas.com

ISBN 978-961-203-537-2



9 789612 035372

CENA: 22 EUR