

ZAKWAS Z BURAKA ĆWIKŁOWEGO

SKŁADNIKI:

1 kg buraków czerwonych

5-10 szt. ziele angielski

6 listków laurowych

1 główka czosnku – może być mniej wedle uznania

5- 10 szt. ziarenka pieprzu

ZALEWA:

Na 1 litr wody- 1 łyżka soli kamiennej

PRZYGOTOWANIE:

Buraki pokroić w mniejsze kawałki, układać w słoiku na przemian z przyprawami. Zalać zagotowaną- przestudzoną solanką tak by były przykryte wodą. Słoik przykrywamy bawełnianą szmatką i pozostawiamy na 6 dni. Zlewamy do słoików. Przechowywać w lodówce.

DAWKOWANIE:

Zakwas dla każdego, zalecane zażywanie codzienne po około pół szklanki. Wspaniałe właściwości i smak.

KOMPOT Z DYNIA

SKŁADNIKI:

2,5 litra wody

1 kg. dyni pokrojonej w kostkę

kilka goździków (wyjąć po ugotowaniu)

szczypta cynamonu

5 łyżek cukru

3 plastry pomarańczy

(Można dodać soku z malin do koloru)

Gotujemy 20 minut, wlewamy do słoików i wekujemy.

DYNIA NA OSTRO

SKŁADNIKI:

1,5 szkl. octu

4 łyżki oliwy

3 szkl. cukru

2 ząbki czosnku

1 łyżeczka chili

Ugotować dynię pokrojoną w kostkę na miękko i zalać zalewą. Słoiczki przekręcić do góry dnem. Zostawić do wystudzenia.

GRUSZKI W SYROPIE

SKŁADNIKI:

0/3 litra szkl. octu

1 litr wody

20-30 dkg cukru

Zagotować, na gotujący się syrop wrzucić gruszki, gotować aż będą szkliste- ostudzić.

Następnego dnia zlać syrop, gruszki ułożyć w słoiki. Syrop zagotować i gorącym zalać gruszki. Słoiki zamknąć i przekręcić do góry dnem. Zostawić do wystudzenia.

CZARNA PORZECZKA

BAZA:

Owoce z czarnej porzeczki bez szypułek, umyte zasypujemy cukrem, odstawiamy na noc, aby puściły sok.

Dżem:

Do owoców z sokiem dosypujemy cukier. Całość gotujemy około 10 min na małym ogniu, zbierając powstałe szumowiny. Po tym czasie gorącą masę wlewamy do wyparzonych słoików. Nie pasteryzujemy!

Galaretka:

Odcedzamy sok i postępujemy j.w. Na jeden litr soku około 0.5 kg. cukru. Nie pasteryzujemy !

Sok:

Odcedzamy sok i zagotowujemy bez dodatku cukru, przelewamy do wyparzonych słoików. Bez pasteryzacji.

NALEWKA z CZARNEJ PORZECZKI

SKŁADNIKI:

0,5 litr spirytusu

2 kg porzeczki czarnej

1 kg cukru

PRZYGOTOWANIE:

Do czystego, wyparzonego słoika włożyć owoce na przemian z cukrem i zostawić na noc by puściły sok. Następnego dnia dodać alkohol Słoik zakręcić i odstawić w ciemne, chłodne miejsce na 10-14 dni. Co kilka dni słoikiem delikatnie potrząsnąć. Następnie nalewkę przecedzić i przelać do butelek odstawić na około 3 miesiące.

ZASTOSOWANIE:

- 1 mały kieliszek dziennie- wspieraniu odporności, wspomaganiu leczenia infekcji górnych dróg oddechowych, mają pozytywny wpływ pracę serca i układu krwionośnego.

NALEWKA Z ANGINKI

SKŁADNIKI:

1-2 garście pociętych liści anginki

2-3 szklanki wódki

PRZYGOTOWANIE:

Do czystego, wyparzonego słoika włożyć posiekana anginkę i zalać alkoholem. Słoik zakręcić i odstawić w ciemne, chłodne miejsce na 2-3 tygodnie. Co kilka dni słoikiem delikatnie potrząsnąć. Następnie nalewkę przecedzić i przelać do butelki z ciemnego szkła. Przechowywać w ciemnym miejscu.

ZASTOSOWANIE:

- 2 łyżeczki na 0,5 szkl. letniej wody- płukanie gardła w razie bólu
- 3 razy dziennie po 1 łyżeczce- na przeziębienie
- Smarować miejsca bolące- stawy i mięśnie

NALEWKA MALINOWA

SKŁADNIKI:

1 litr spirytusu

3 kg malin

1 kg cukru

PRZYGOTOWANIE:

Do czystego, wyparzonego słoika włożyć owoce na przemian z cukrem i zalać alkoholem. Słoik zakręcić i odstawić w ciemne, chłodne miejsce na 3-4 tygodnie. Co kilka dni słoikiem delikatnie potrząsnąć. Następnie nalewkę przecedzić i przelać do butelek.

ZASTOSOWANIE:

- 1 kieliszek wieczorem przed snem-pomagają w walce ze stanami zapalnymi i wzmacniają organizm.

UWAGA: cukier można zastąpić miodem, smak będzie inny.

NALEWKA z MALIN

SKŁADNIKI:

1 litr spirytusu

1 litr wódki

1 litr miodu od zaufanego pszczelarza

1 kg malin z własnego ogródka

200 ml wody

PRZYGOTOWANIE:

- Do czystego, wyparzonego słoika włożyć owoce i zalać 1 litrem spirytusu. Ostawić na 1 tydzień w ciemne miejsce. Poruszać słoikiem raz dziennie lub raz na dwa dni- jak będziesz pamiętać. Po tygodni zlać płyn do drugiego słoja.
- Do tych samych owoców wlać 1 litr wódki. Ostawić na 1 tydzień w ciemne miejsce. Poruszać słoikiem raz dziennie lub raz na dwa dni- może już będziesz pamiętać. Po tygodni zlać płyn do drugiego słoja.
- Do tych samych owoców wlać ciekły (rozgrzany w około 40 stopniach miód). Ostawić na 1 tydzień w ciemne miejsce. Poruszać słoikiem raz dziennie lub raz na dwa dni - może już będziesz pamiętać. Po tygodni zlać płyn do drugiego słoja.
- Do owoców wlać wodę. Potrząsnąć słoikiem. Przecedzić do słoika w którym mamy zlany płyn z trzech tygodni. Kolor i aromat jest warty tyle pracy. Nalewka przelana do ozdobnej karawaki lub butelki z ozdobna etykieta zrobi furorę.

ZASTOSOWANIE:

- 1 kieliszek wieczorem przed snem- pomagają w walce ze stanami zapalnymi i wzmacniają odporność, rozluźnia, uspokaja i wycisza przed snem.

NALEWKA z MNISZKA

SKŁADNIKI:

50 kwiatów mniszka lekarskiego, zbierany w ustronnym miejscu bez zanieczyszczeń, w słoneczny dzień, pięknie rozwinięty i pełen drogiego pyłku.

Kwiaty zagotować w niewielkiej ilości wody- tak by pokryła kwiaty z małym zapasem. Ostudzić. Zostawić na dwa dni.

Po dwóch dniach sok dokładnie odcedzić wyciskając przez ściereczkę. Dodać sok z cytryny i odrobinę cukru ponownie zagotować i odstawić do wystudzenia.

Z pełnej butelki alkoholu (wódka) odlać 2-3 kieliszki, a w to miejsce wlać przygotowany syrop.

Odstawić aby się przegryzło.