

Spiced Gooseberries

Składniki

- 5 funtów dorzałego agrstu
- 4 funty brązowego cukru
- 2 szklanki octu winnego
- 2 łyżki goździków
- 3 łyżeczki cynamonu
- 3 łyżeczki gałki muszkatołowej

Sposób przyrządzenia

Umyć i obrać agrest, smażyć z resztą składników, aż dżem będzie miał właściwą konsystencję, nałożyć do słoików

Konfitura z agrestu

Składniki

- agrest 1 kg
- woda 1/4 L
- cukier 1 kg

Sposób przyrządzenia

Agrest umyć, osączyć. Wodę z cukrem zagotować mieszając, odstawić z ognia, włożyć agrest i pozostawić na kilka godzin. Agrest w syropie ogrzewać, doprowadzając prawie do zagotowania i pozostawić do następnego dnia w chłodnym miejscu. Na drugi dzień konfitury powoli ogrzewać, doprowadzając znów prawie do zagotowania i przetrzymać na ogniu przez kilka godzin, aż owoce staną się szkliste. W czasie gotowania usuwać szumowiny. Gorące konfitury włożyć do wygotowanych i osuszonych słoików typu twist (gorących), przykryć wygotowanymi, suchymi zakrętkami i od razu zamknąć.

Pijane wiśnie

Składniki

- 1 kg wiśni
- 0.8kg cukru
- parę goździków
- spirytus
- rum

Sposób przyrządzenia

Wiśnie wydrylować, z cukru i 0.5 szklanki wody ugotować syrop, wrzucić do niego wiśnie i goździki i powoli zagotować, ostudzić, wyrzucić goździki. Zlać syrop i połączyć go 1:1 z mieszaniną (również 1:1) spirytusu i rumu, wiśnie przełożyć do słoiczków, zalać syropem z alkoholem i zamknąć

Kompot owocowy

Składniki

- owoce
- cukier (0.25kg na 1 l wody)
- woda

Sposób przyrządzenia

Zagotować cukier z wodą, zalać ułożone w słoikach owoce, zapasteryzować. Dodatki: wiśnie: po łyżce rumu na słoik; morele, brzoskwinie: po kawałeczku laski wanilii na słoik; jabłka: odrobina cynamonu

Jabłka z ulęgałkami

Składniki

- Micha jabłek
- Micha papierówek
- karmel

Sposób przyrządzenia

Ulęgałki rozprażyć, przetrzeć przez sito, jabłka włożyć do gara, po chwili gotowania dodać przetarte ulęgałki, karmelu, tyle, żeby było dobre ;) Pogotować jeszcze chwilę (ale żeby jabłka się całkowicie nie rozpadły), przełożyć do słoików, zapasteryzować.