

stopień trudności



kaloryczność



koszt



Konfitury z winogron

Tuksusowe

Składniki:

- 1 kg pozbawionych pestek winogron białych lub ciemnych
- 1 kg cukru
- płaska łyżeczka kwasku cytrynowego
- szklanka wody źródlanej lub stołowej
- mały kawałek wanilii (nie dodajemy cukru waniliowego!)

- 1 Wydrylowane owoce zasypujemy cukrem, przykrywamy ściereczką, odstawiamy na 2 godz., aż puszczą tyle soku, że będą nim zakryte.
- 2 Dodajemy szklankę wody, stawiamy naczynie na średnim ogniu i smażymy 30 min, następnie zwiększamy ogień i smażymy nadal. W czasie smażenia zbieramy szumowiny. Gdy owoce się zeszkłą, a syrop zgęstnieje, dodajemy kwasek cytrynowy i wanilię i jeszcze raz smażymy 5 min na małym ogniu. Odstawiamy, przykryte ściereczką, do następnego dnia.
- 3 Zimne nakładamy do słoików, zalewamy łyżeczką spirytusu, szczelnie zamykamy. Ustawione w chłodnym, ciemnym miejscu będą się doskonale trzymać nawet przez rok.



stopień trudności

kaloryczność

koszt

Grzane wino z korzeniami

- 1 Do emaliowanego, bez najmniejszego śladu odbicia garnka wlewamy wodę, dodajemy wszystkie przyprawy, zagotowujemy i odstawiamy z ognia.
- 2 Wlewamy wino, składniki mieszamy, naczynie szczelnie przykrywamy i ustawiamy na najmniejszym ogniu – płyn powinien się lekko podgrzewać i naciągać smakiem oraz aromatem korzeni, ale nie może się zagotować. Podajemy w wygrzanych kamionkowych kokilkach lub w wygrzanych małych filiżankach.

Składniki:

- butelka czerwonego wytrawnego lub półsłodkiego wina
- szklanka wody stołowej (woda z kranu może popsuć smak!)
- 2 kopiaste łyżki cukru
- 2 duże łyżki płynnego miodu
- 20 goździków (można mniej!)
- 1/2 małej laski wanilii, wiórek kwiatu muskatołowego, kawałek suchej skórki z pomarańczy

stopień trudności



kaloryczność



koszt



Wino gronowe

przepis z kuchni staropolskiej

Składniki:

- 10 kg owoców (waga po obraniu z szypulek, przebraniu i umyciu)
- 3,5 kg cukru (drobny kryształ)
- 5 l dobrej (ważne!) wody
- drożdże winne typu tokaj lub madera

- 1 Przygotowujemy zgodnie z podanym wcześniej przepisem „drożdżową matkę”.
- 2 Wodę źródłaną lub stołową (woda z kranu może zepsuć smak) zagotowujemy z cukrem, chłodzimy.
- 3 Z przygotowanych owoców wyciskamy sok (najłatwiej w sokowirówce).
- 4 Sok i syrop mieszamy, najlepiej bezpośrednio w butli, otwór owijamy warstwą gazy, odstawiamy na dzień do pomieszczenia bez przewiewów, o pokojowej temperaturze.
- 5 Gdy płyn lekko się spieni, dodajemy „drożdżową matkę”. Całość mieszamy, zamykamy butlę korkiem z rurką fermentacyjną wypełnioną wodą.
- 6 Dalej postępujemy zgodnie ze wskazówkami zawartymi w opisie przygotowania wina tzw. domowym sposobem.



stopień trudności



kaloryczność



koszt



Wino z czerwonych porzeczek

- 1 Wypłukane, odsączone rodzynki rozdrabniamy, zalewamy połową szklanki letniej przegotowanej wody, mieszamy, przelewamy do dzbanuszka, przykrywamy szmatką i trzymamy w temp. 16-20°C, aż zaczną się burzyć i fermentować. W tym stadium cedzimy przez gęste sito, odstawiamy czysty płyn na kilkanaście godzin.
- 2 Przebrane, umyte porzeczki miażdżymy, przekładamy na sito wyłożone gazą. Pozostały po przesączeniu miąższ mieszamy ze szklanką przegotowanej letniej wody i ponownie przesączamy – pod koniec owoce lekko wyciskamy, łączymy z przesączonym pierwszym sokiem.
- 3 W połowie szklanki letniej wody rozprowadzamy kwasek cytrynowy. Pozostałą wodę zagotowujemy z cukrem, chłodzimy.
- 4 Do odpowiedniej wielkości gąsiora przelewamy sok z owoców, ferment z rodzynek, cukrową wodę i kwasek cytrynowy. Szyjkę gąsiora przykrywamy warstwą gazy, całość stawiamy w ciemnym, pozbawionym przeciągów miejscu na kilka tygodni (aż wino się sklaruje).

Składniki :

- 1 l soku wyciśniętego z surowych czerwonych porzeczek (owoce powinny być przebrane i wypłukane)
- 1,5 l dobrej (ważne!) wody
- 1 kg cukru
- łyżeczka do moki kwasu cytrynowego
- 5 dag bezpestkowych rodzynek

Rada : Przygotowując większą ilość wina, można zwielokrotnić proporcje.

stopień trudności



kaloryczność



koszt



Wino z czarnej porzeczki

Składniki:

- 10 kg (waga po przebraniu, pozbawieniu szypulek, wyplukaniu i dokładnym odsączeniu) dorodnych, dojrzałych owoców czarnej porzeczki (ważne! – gdy będą niezbyt dojrzałe, wino może mieć większą ilość tzw. kwasu)
- 3-3,5 kg cukru
- 6-8 l dobrej (ważne!) wody

- 1 Przygotowujemy „drożdżową matkę” zgodnie z przepisem podanym wcześniej.
- 2 Owoce miażdżymy, zalewamy wrzącą wodą w taki sposób, by owocowa miazga była przykryta na wysokość 1,5-2 cm, mieszamy.
- 3 Dodajemy połowę „drożdżowej matki”, przykrywamy gazą, odstawiamy na kilka godzin w ciemne miejsce o temperaturze pokojowej.
- 4 Miąższ wyciskamy w płóciennym woreczku, płyn przelewamy do innej butli.
- 5 Wyciśnięty miąższ ponownie zalewamy wrzącą wodą w ilości, by zakryła go na wysokość 1,5-2 cm, dodajemy pozostałą część „drożdżowej matki”, dokładnie mieszamy, przykrywamy ściereczką, odstawiamy na kilka godzin w ciemne miejsce o temperaturze pokojowej.
- 6 Wyciskamy ponownie drugi zalew. Płyn łączymy.
- 7 Dalej postępujemy zgodnie z podanymi we wstępie wskazówkami.



stopień trudności

kaloryczność

koszt

Wino pomarańczowe zwane wybornym przepis z kuchni staropolskiej

- 1 Obrane pomarańcze rozdrabniamy wraz z pestkami i wyciskamy sok (przez lniany woreczek lub w sokowirówce).
- 2 Wodę zagotowujemy z cukrem, odstawiamy do przechłodzenia. Zimny syrop mieszamy z wyciśniętym sokiem, szyję gąsiora owijamy kilkakrotnie złożoną gazą lub gęstym białym płótnem, stawiamy w zacisznym, pozbawionym przewiewów miejscu o temperaturze pokojowej.
- 3 Po 6 tygodniach przestawiamy wino do piwnicy lub domowej spiżarni na 6 miesięcy.
- 4 Zlewamy, cedzimy przez gęste sito wyłożone warstwą bibuły, rozlewamy do idealnie czystych butelek (z długą szyjką), korkujemy, lakujemy, trzymamy w piwnicy przez następne 6 miesięcy.

Składniki:

- 1 kg świeżych, dorodnych pomarańcz (waga po zdjęciu z owoców skórki wraz z częścią białej warstwy)
- 1,5 l dobrej wody źródlanej lub niegazowanej wody stołowej
- 1,5 kg cukru (drobny kryształ)