**Smaki lata i jesieni zamknięte w słoiku – smakowita domowa spiżarnia z Appetitą**

**Późne lato i wczesna jesień to doskonały czas na przygotowanie zapasów na zimę. Aby w pochmurne i mroźne dni przywołać smak pysznych sezonowych warzyw i owoców, wystarczy pomyśleć o domowych przetworach. Znane od wielu pokoleń metody utrwalania żywności, kiszenie i marynowanie przy pomocy Appetity stają się proste i dostępne dla każdego.**

Przygotowanie domowych przetworów jest dużo łatwiejsze, niż by się mogło wydawać. Wystarczy spełnić kilka zasad, aby przez całą zimę móc się cieszyć smakami lata i jesieni zamkniętymi w słoikach. Piklować można właściwie prawie każde warzywo i różne rodzaje grzybów – w tym celu należy kupić ładne, świeże i wysokiej jakości produkty. Nadgniłe należy wyrzucić przed obróbką.

Słoiki i nakrętki powinny być czyste i wyparzone wrzątkiem lub w zmywarce. Trzeba sprawdzić, czy nie są wyrobione, bo wtedy mogą się nie zawekować. Zalewa winna być gorąca (wręcz wrząca) i musi przykryć wszystkie składniki. Przed zakręceniem słoika należy ręcznikiem papierowym wytrzeć jego brzegi i zakrętkę – muszą być całkowicie suche.

Weki można pasteryzować na kilka sposobów. Najłatwiejszym jest odwrócenie gorących słoików do góry dnem, przykrycie ich grubym kocem i odczekanie do całkowitego ostygnięcia – najlepiej na ok. 12 godzin. Kolejną metodą jest wygotowanie - do dużego garnka należy włożyć słoiki tak, by nie dotykały siebie nawzajem ani naczynia, nalać tyle wody, aby były całkowicie nią przykryte, a następnie w zagotowanej wodzie gotować słoiki przez ok. 30 minut. Można też skorzystać ze zmywarki – ustawić program na 70 - 75 stopni Celsjusza, słoiki ułożyć wieczkami do dołu na górnej półce i włączyć cykl myjący bez dodawania żadnych detergentów, a po jego zakończeniu przestudzone słoiki trzeba postawić wieczkami do góry. Ostatnią metodą jest pasteryzacja w piekarniku. Słoiki z przestudzonymi przetworami wstawia się do zimnego urządzenia i ustawia temperaturę na 130 stopni Celsjusza. Zostawia się je w nagrzanym piekarniku na 30 - 40 minut, następnie wyłącza grzanie i po ok. 30 minutach wyjmuje wystudzone weki i ustawia słoiki wieczkami do góry.

Najpopularniejszymi domowymi przetworami są oczywiście uwielbiane w Polsce ogórki kwaszone, małosolne i konserwowe! Sił w kiszeniu warto spróbować razem z Appetitą. To bardzo proste.

**Ogórki małosolne:**

**Składniki:**

l ogórki

l woda

l sól

l gałązki kopru

l *Mieszanka do ogórków kwaszonych i małosolnych Appetita*

**Wykonanie:** Umyte ogórki umieścić ciasno w słoikach o pojemości 1 l. Dodać gałązki kopru. Do każdego słoika wsypać po 2 łyżki stołowe *Mieszanki do ogórków kwaszonych i małosolnych* *Appetita*.

Ogórki zalać przestudzoną, letnią solanką, przygotowaną z soli rozpuszczonej w wodzie (1 łyżka soli na 1 litr wody). Słoiki przykryć ściereczką i odstawić na 2 dni w chłodne, zacienione miejsce.

**Ogórki konserwowe:**

**Składniki:**

l 1 kg ogórków zielonych

l zalewa octowa:

l 1,5 l wody

l 250 ml octu 10%

l 3 łyżki cukru

l 1 łyżka soli

l *Mieszanka do ogórków konserwowych Appetita*

**Wykonanie:** Umyte ogórki ułożyć w słoikach o pojemności 1 l. Do każdego słoika wsypać po 2 łyżki stołowe *Mieszanki do ogórków konserwowych Appetita*. Przygotować zalewę (wodę połączyć z octem, solą i cukrem, następnie zagotować). Ogórki zalać zalewą i zakręcić słoiki. Słoiki pasteryzować.

**Ogórki w zalewie musztardowej:**

**Składniki:**

l 3 kg ogórków

l zalewa octowa:

l 1 l wody

l 1 szklanka octu

l 1 szklanka cukru

l 3 niepełne łyżki soli

l 5 łyżek musztardy

l *Mieszanka do ogórków konserwowych Appetita*

**Wykonanie:** Umyte ogórki pokrojone w ósemki, na plasterki lub zostawione w całości włożyć do słoików o pojemności 1 l. Do każdego słoika wsypać po 2 łyżki stołowe *Mieszanki do ogórków konserwowych Appetita*. Przygotować zalewę, mieszając wodę, ocet, cukier, sól i musztardę. Ogórki zalać zalewą i zakręcić słoiki. Słoiki pasteryzować.

Wiele osób nie wyobraża sobie domowej spiżarni bez ogórków. Warto jednak eksperymentować z przetworami i próbować różnych warzyw i owoców, które zamknięte w słoikach na długo zachowają wyjątkowy smak oraz właściwości odżywcze. Wdzięcznymi produktami do przetwórstwa są m.in. dynia, marchewka, cukinia, kukurydza baby, czosnek, papryka, gruszki, śliwki i oczywiście grzyby. Zapasy przygotowane według wskazówek Appetity to sposób na zachowanie smaków lata i jesieni na pochmurne i mroźne zimowe dni. Korzystając z rad i przypraw marki, marynowane patisony, dynie czy grzybki, zachwycą smakiem każdego miłośnika weków.

**Marynowane patisony:**

**Składniki:**

l 1 kg patisonów

l zalewa do pikli:

l 1 l wody

l 100 ml octu spirytusowego

l 50 g cukru

l 1-1,5 łyżki soli

l kilka ziaren *Ziela angielskiego Appetita*

l kilka *Liści laurowych Appetita*

l 2 gwiazdki anyżu

**Wykonanie:** Wszystkie składniki zalewy umieścić w garnku i gotować ok. 10 minut. Patisony umyć, pokroić na mniejsze części i przełożyć do słoików. Zalać patisony gorącą zalewą, dodać czosnek. Słoiki zakręcić, trzymać je do góry dnem, dopóki płyn całkowicie nie ostygnie. Przechowywać w ciemnym miejscu.

**Marynowana dynia z korzennymi przyprawami:**

**Składniki:**

l 1 dynia hokkaido

l zalewa:

l 200 ml octu spirytusowego

l 200 g cukru

l 800 ml wody

l kilka *Goździków Appetita*

l szczypta *Imbiru mielonego Appetita*

l anyż

l ½ łyżeczki *Cynamonu mielonego Domowe Sekrety Appetita*

**Wykonanie:** Dynię obrać, pokroić, usunąć pestki i przełożyć do garnka. Zalać odrobiną wody i gotować przez 2-3 minuty, odcedzić, przełożyć do słoików. Wszystkie składniki zalewy umieścić w garnku i zagotować. Dynię zalać gorącą zalewą. Słoiki zakręcić, odwrócić do góry dnem, pozostawić do wystudzenia.

**Marynowane grzybki:**

**Składniki:**

l 1 kg dowolnych grzybów

l 2 cebule

l olej

l zalewa:

l 400 ml przegotowanej wody

l 1 łyżeczka *Soli peklowej Appetita*

l 1 łyżeczka cukru

l 100 ml octu spirytusowego

l 2 *Liście laurowe Appetita*

**Wykonanie:** Grzyby dokładnie umyć, pokroić, cebulę posiekać. Rozgrzać odrobinę oleju na patelni, smażyć grzyby i cebulę ok. 5-7 minut, przełożyć do wyparzonych słoików. Wszystkie składniki zalewy umieścić w garnku, zagotować i jeszcze gorącą wodę przelać do słoików. Słoiki zakręcić, obrócić do góry nogami i zostawić do wystudzenia.

**Producent:** Colian Sp. z o.o.

**Marka:** Appetita