

CĂMARA CU BUNĂTĂȚI: secretele mamei Gina Bradea

52 DE REȚETE DE CONSERVE,
pentru iarnă, la borcan

Cuvânt-înainte	7
<i>Rețete de compot</i>	
Compot de caise	12
Compot de căpșuni	14
Compot de cireșe/vișine cu zahăr puțin, miere sau îndulcitor	16
Compot de dovlecei	18
<i>Dulceață, gem, marmeladă</i>	
Dulceață de căpșuni	23
Dulceață de gutui	24
Dulceață de portocale	26
Dulceață de prune umplute cu nuci	28
Dulceață de soc	31
Dulceață de trandafiri	32
Gem de caise	35
Gem de vișine/cireșe	36
Gem de vișine cu mere, cu zahăr puțin sau îndulcitor	38
Marmeladă	41
Marmeladă de căpșuni cu mere, fără zahăr	42
Peltea de gutui, mere sau pere	44
<i>Rețete de sirop</i>	
Sirop de salcâm	48
Sirop de soc	51
Sirop de trandafiri	52
Sirop de vișine/cireșe și gem de vișine/cireșe, rețeta 2 în 1	54
<i>Lichioruri de casă</i>	
Limoncello – lichior de lămâie	58
Lichior de nuci – nucată	61
Lichior de trandafiri – trandafirată	62
Lichior de vișine/cireșe – vișinată sau cireșată	64
<i>Murături</i>	
Ardei iuți în oțet	68
Ardei iuți în oțet, fără fierbere	68

Ardei umpluți cu varză, în saramură sau oțet	70
Castraveți în oțet	72
Castraveți în saramură	74
Ciuperci marinate	76
Gogonele asortate în saramură	79
Gogoșari în oțet	80
Gogoșari în oțet umpluți cu struguri, conopidă sau broccoli	82
Gogoșari în sos de bulion	85
Gogoșari în sos de muștar	86
Pepeni în saramură	88
Roșii cherry în ulei, la borcan, pentru iarnă	90
Salată de ardei iuți cu ceapă și gogoșari	92
Varză murată	94
<i>Zarzavaturi</i>	
Bulion de roșii – rețetă italiană fără multă fierbere	98
Bulion pastă cu ardei și roșii	100
Dovlecei la borcan	102
Fasole păstăi la borcan	105
Frunze de viță-de-vie pentru iarnă	106
Ghiveci de legume pentru iarnă	108
Sos de ceapă pentru iarnă	110
Verdeață pentru iarnă (uscată, la sare, la congelator)	113
Vinete la borcan	116
Zarzavat de ciorbă la borcan	118
Tocană de legume	122
<i>Zacuscă</i>	
Zacuscă de ciuperci	124
Zacuscă de dovlecei	126
Zacuscă de fasole boabe (fasole uscată)	128
Zacuscă de vinete – celebra rețetă 6-3-3-3 a mamei mele	132
Zacuscă de vinete cu mere și morcovi	134
<i>Conserve din carne și pește</i>	
Carne de pui la borcan	138
Conservă de pește în sos tomat	140
Conservă de pește în ulei	142

COMPOT DE CAISE

INGREDIENTE:

caise

zahăr

vanilie

MOD DE PREPARARE:

Nu am dat cantități, și veți vedea de ce. Caisele se aleg să fie la fel de coapte și aproximativ la fel de mari. Dacă se pun în același borcan caise mai crude și foarte coapte, pot apărea surprize neplăcute, să fermenteze. Iar mărimea fructelor este bine să fie uniformă, să fie pătrunse în mod egal.

Caisele se spală, se aleg de codițe și de părțile lovite, bolnave, se desfac în două și li se scoate sâmburele.

Sunt multe gospodine care lasă caisele întregi, dar eu prefer să le desfac și să scot sâmburele. În felul acesta sunt sigură că nu se strecoară și ceva găngăanii în compotul meu, că ocupă mai puține borcane, iar sâmburii de caisă sunt extrem de benefici pentru sănătate. Îi usuc și-i mănânc așa, cruzi, câte 5-6 pe zi sunt o doză excelentă.

Și ca să fac o paranteză, vă recomand să nu aruncați sâmburii, ci să-i mâncați, pentru că au un conținut bogat în vitamina B17 – amigdalina, care distruge celulele **canceroase**. Deci faceți-vă

Sfat de la Gina

Pentru o aromă mai aparte se poate adăuga un strop de vanilie; mai pot fi adăugate scorțișoară, anason, cardamom.

În felul acesta se fac toate compoturile; doar cel de gutui se fierbe cu 10 minute mai mult.





provizii de sâmburi de caise, chiar dacă sunt amăru.

Se pun caisele în borcane, cam 3/4 din capacitate, se toarnă apă (se lasă cam un deget liber de la gura borcanului), apoi apa din borcane se răstoarnă într-o oală.

Acum se adaugă zahăr în apa din oală – 1 lingură rasă pentru fiecare borcan de 400 ml, 2 linguri pentru un borcan de 800 ml și tot așa. O lingură = 25 g, deci dacă se face mai mult compot se calculează 25 g pentru un borcan de 400 ml.

Se fierbe apa cu zahărul (se poate adăuga și un strop de vanilie, dar foarte puțin, să nu acopere aroma caiselor) și se dă în clocot.

Se lasă la răcit, apoi se toarnă siropul în borcane și se pun la bain-marie într-o cratiță. Când apa dă în clocot, se lasă să fiarbă 10 minute, apoi se stinge focul.

Se scot borcanele și se pun cu gura în jos (așa se sigilează mai bine) și se acoperă cu pături.

Asta este tot, am terminat rețeta de compot de caise.

COMPOT DE CĂPȘUNI

INGREDIENTE:

căpșuni mici, tari

zahăr

apă

vanilie (optional)

MOD DE PREPARARE:

Se aleg căpșuni mici, tari, se curăță codițele și se spală, apoi se lasă la scurs.

Se așază căpșunile în borcane, să se umple 3/4 din borcan. Borcanele să fie bine sterilizate înainte, inclusiv capacele.

Se pune zahărul în funcție de mărimea borcanului:

- 🍷 borcan de 300 ml – 1 lingură rasă de zahăr
- 🍷 borcan de 400 ml – 1 lingură cu vârful de zahăr
- 🍷 borcan de 800 ml – 2 linguri cu vârful de zahăr.

Adăugați vanilie dacă doriți și umpleți borcanele cu apă, apoi puneți capacele și strângeți-le bine.

Se pun borcanele într-o cratiță cu apă până la un deget sub capac și se sterilizează timp de 20-25 de minute din momentul în care apa a dat în clocot. Se lasă până a doua zi acolo, acoperite cu un șervet.

Se depozitează în cămară. Rezistă foarte bine. E un compot delicat, cu aromă fină de căpșuni.

LIBRIS

We know
books





COMPOT DE CIREȘE/VIȘINE
CU ZAHĂR PUȚIN, MIERE SAU
ÎNDULCITOR

cireșe

zahăr

2 pliculețe de zahăr

vanilat Bourbon

apă



Se spală cireșele și se lasă puțin în apă rece.

Se așază fructele în borcane și se umplu aproximativ 3/4 din borcane, care au fost sterilizate în prealabil.

La un borcan de 400 ml se adaugă o linguriță de zahăr. Se pune și un strop de vanilie. Pentru un borcan de 800 ml se folosesc 2 lingurițe de zahăr, la un borcan de 1 l se folosesc 2 lingurițe și jumătate și așa mai departe.

Se umplu borcanele cu apă, se strâng bine capacele.

Pe fundul cratiței în care vor fi așezate borcanele se pune hârtie, iar fiecare borcan se învește în hârtie. Se pot folosi șervete, ziare.

Se toarnă în cratiță apă rece, cât să ajungă la nivelul capacelor borcanelor.

Se lasă la foc mare până când dă apa în clocot, apoi se reduce și se lasă să fiarbă la foc mic timp de 10 minute, din momentul în care apa a dat în clocot.

După aceste 10 minute, se oprește focul, se acoperă cratița cu un șervet și se lasă până a doua zi.

În următoarea zi se scot borcanele din cratiță, se șterg bine și se agită puțin, astfel încât să se dizolve zahărul din ele.

Asta este tot, compotul de cireșe este gata!

Sfat de la Gina

În loc de zahăr se poate folosi miere de albine sau îndulcitor. Cine vrea să fie mai dulce poate să dubleze cantitatea de zahăr.