

Powidła gruszkowe



Opis wskazówki

Gruszki to owoce, które świetnie sprawdzą się jako składnik przetworów.

Powidła gruszkowe możesz zrobić na wiele sposobów: bez cukru, z dodatkiem szafranu. Do konfitury z gruszek pasować będą także śliwki oraz imbir. Wypróbuj przepisy na wariacje na temat powideł gruszkowych.

Powidła gruszkowe bez cukru

Do przygotowania powideł gruszkowych bez cukru potrzebujesz jedynie:

1 kg dojrzałych gruszek,
szczypty szafranu.

Umyj i obierz gruszki. Usuń z nich gniazda nasienne i pokrój w niewielką kostkę. Duś owoce na małym ogniu. Wykorzystaj do tego garnek z grubym dnem, aby gruszki się nie przypaliły. Po tym, jak puszcza sok, dodaj szafran. Możesz smażyć powidła jednego dnia lub rozłożyć ten proces na kilka dni, np. godzinę dziennie.

Pamiętaj, aby nie przykrywać gruszek na noc. Powidła możesz przełożyć do słoików, kiedy nabiorą odpowiedniej gęstości. Przed nałożeniem przetworów, dokładnie umyj i wyparz słoiki. Zakręć je i postaw do góry dnem. Możesz zapasteryzować powidła. W tym celu włóż słoiki do garnka z wodą do 2/3 ich wysokości. Gotuj około 20 minut.

Powidła gruszkowe z imbirem

Aby zrobić powidła gruszkowe z imbirem, przygotuj:

1 kg gruszek,
2 cytryny,
1 łyżkę tartego na drobnych oczkach tarki imbiru,
200 g cukru.

Umyj gruszki i pokrój je w kostkę o średniej wielkości. Wrzuć owoce do garnka i dosyp do nich cukier.

Cytryny sparz wrzątkiem i zetrzyj z nich skórki. Wyciśnij sok z jednej cytryny do garnka z gruszkami i cukrem. Dodaj też imbir. Wymieszaj wszystkie składniki. Pozostaw je na kilka, a nawet kilkanaście godzin, do puszczenia soku. Najlepiej odstawić gruszki na noc.

Na drugi dzień smaź owoce z dodatkami na średnim ogniu. Mieszaj powidła co jakiś czas, do uzyskania pożądanej gęstości. Gorące powidła włóż do umytych i wyparzonych słoików. Dobrze, aby były jeszcze ciepłe. Zakręć słoiki i pasteryzuj je przez 30 minut w garnku wypełnionym wodą.

Powidła śliwkowo-gruszkowe

Do zrobienia powideł śliwkowo-gruszkowych potrzebujesz:

1,5 kg słodkich gruszek,
2,5 kg dojrzałych śliwek węgierek,
1 czubatą łyżeczkę kardamonu,
1 czubatą łyżeczkę mięty
1 czubatą łyżeczkę goździków,
pięć słódekki cytrynowej