

## 5 porad na pyszne przetwory z śliwek



# Opis wskazówki

Przetwory to doskonały sposób, by cieszyć się smakiem owoców sezonowych przez cały rok. Wbrew pozorom są łatwiejsze do zrobienia niż większości się wydaje. By gotowe weki miały wyjątkowy smak należy pamiętać o kilku kwestiach, które pozwolą wydobyć cały aromat i zachować go jak najdłużej. Poznaj nasze sposoby na pyszne domowe przetwory ze śliwek.

## Wybierz odpowiedni gatunek śliwek

Zanim przystąpisz do przygotowywania przetworów dobierz do nich odpowiednie owoce. Różne rodzaje śliwek będą pasowały do innych przetworów. Jest to również kwestia preferencji, czy wolisz słodkie przetwory, czy takie z lekką nutą kwasowości. Mirabelki będą doskonałe na dżem, mus, kompot lub nalewkę, węgierki sprawdzą się jako powidła lub kompot, z kolei zielone renklody warto wykorzystać na sok, kompot lub dżem.

## Próbuj owoców przed przetworzeniem

Przetwory należy przygotowywać z dojrzałych owoców. Dzięki temu będą miały intensywny słodki smak, co zmniejszy konieczną do dodania dawkę cukru. Jednocześnie zorientujesz się, czy owoce są dojrzałe. Jeśli nie to nie zmarnujesz całej partii. Aby owoce szybciej dojrzały odłóż je w ciemne miejsce razem z jabłkami. Wydzielany przez nie etylen przyspiesza dojrzewanie innych owoców. Należy jednak uważać, by owoce nie leżały zbyt długo, bo mogą zacząć się psuć.

## Pamiętaj o pasteryzacji

Nawet, gdy dodasz cukru do przetworów ze śliwek warto je zapasteryzować. Będziesz mieć pewność, że przetwory będą bezpieczne i dłużej się przechowują. Pasteryzacja trwa najczęściej około 20 minut. Warto poświęcić ten czas, by mieć pewność, że przetwory będą dobre przez dłuższy czas.

## Dodaj przyprawy

Śliwki same w sobie są aromatyczne i pełne smaku, jednak przygotowując przetwory można je wzbogacić dodatkiem przypraw. Jakie przyprawy wybrać? Śliwki będą dobrze komponowały się z goździkami, cynamonem, kardamonem, kakao, miodem, a nawet imbirem czy zieleń angielskim. Część osób dodaje do przetworów również napoje wysokoprocentowe takie jak rum czy amaretto.

## Łącz różne owoce

A gdyby tak połączyć śliwki z innymi owocami? Nikt nie mówił, że przetwory muszą być zawsze robione z jednego rodzaju owoców. Do dżemów, kompotów, marmolad, nalewek i soków ze śliwek możesz z powodzeniem dodać inne owoce. Doskonałym wyborem będą jabłka czy gruszki. Możesz nawet połączyć wszystkie trzy owoce ze sobą. Ciekawym połączeniem jest również śliwka z wiśnią, śliwka z czarną porzeczką czy śliwka z rodzynkami.