

Jak przygotować przetwory z gruszek?



# Opis wskazówki

Gruszki to przepyszne i słodkie owoce, na które sezon trwa od lipca do końca. Słodki i delikatny miąższ owoców ma wielu zwolenników. Gruszki z łatwością można przechowywać i przetwarzać. Przetwory z gruszek umożliwią zróżnicowanie i urozmaicenie diety. Tym bardziej, że mnogość odmian gruszek umożliwia przygotowanie różnych rodzajów przetworów.

Jak przygotować przetwory z gruszek?

Podobnie jak w przypadku wszystkich przetworów owoce muszą być zdrowe i dojrzałe. Zepsute, nadgniłe lub niedojrzałe owoce zepsują smak przetworów. Gruszki – w zależności od odmiany – różnią się smakiem miąższu oraz grubością skórki. Odmiany o wyraźnym kwaśnym posmaku będą lepsze do win, musów oraz przetworów na wytrawnie. W przypadku twardej lub grubej skórki konieczne jest obranie przed przetworzeniem. Podczas przygotowywania weków z gruszek należy również usunąć gniazda nasienne.

Słodkie przetwory z gruszek

Jednym z najpopularniejszych słodkich przetworów jest dżem. Również w przypadku gruszek można przygotować dżemy, konfitury czy powidła. Możesz wykonać je wyłącznie z gruszek lub z dodatkiem innych owoców, przypraw czy warzyw. Dżem gruszkowy można zrobić z dodatkiem żurawiny, cytryn, rodzynek, cynamonu, imbiru czy dyni. Intrygującym pomysłem jest również konfitura z gruszek z dodatkiem czekolady. Z gruszek możesz przygotować również aromatyczne musy, gruszki w syropie i kompoty. W ich przypadku również możesz dodać inne składniki, jak w przypadku dżemów. Owoce nadają się także do marynowania i suszenia. Smak i aromat gruszek można wykorzystać do zrobienia wykwintnych win i nalewek. W ich przypadku warto zdecydować się na wykorzystanie odmian o kwaśnym smaku. Jeśli do zrobienia wina wykorzystasz słodkie owoce dodaj do nich rodzyнки, jabłka lub aronię dla zbalansowania smaku.

Przetwory z gruszek na wytrawnie

Gruszkowe przetwory nie ograniczają się wyłącznie do słodkich wersji. Słodki smak można połączyć i zharmonizować z nietypowymi dodatkami. W ten sposób otrzymasz wyjątkowe i intrygujące w smaku przetwory. Doskonałym przykładem wytrawnych przetworów z gruszek jest ketchup. Soczysty i słodki miąższ pomidorów doskonale współgra z gruszką. Równie ciekawe jest marynowanie gruszek w musztardzie. Korzenny smak gorczycy przechodzi z zalewy i wzbogaca smak owocu. Gruszki można z powodzeniem wykorzystać również do przygotowania konfitur przeznaczonych do podawania razem z mięsem.