

MIRABELKI

DŻEM Z MIRABELEK - składniki:

- mirabelki
- 1.5 kg cukru i 1 szklanka wody na 1 kg owoców

Sposób przygotowania: Dorodne owoce, ale nie przejrzałe czy nadgniłe, myjemy i drylujemy, czyli usuwamy pestki. Gdy mirabelki są już przygotowane, robimy syrop z 1,5 kg cukru i 1 szklanki wody na 1 kg owoców. Wrzucamy do syropu mirabelki, zagotowujemy jeden raz i zostawiamy w rondlu do następnego dnia. Potem gotujemy je na małym ogniu, aż staną się szkliste.

Teraz wystarczy włożyć mirabelki do wyparzonych wrzątkiem słoików, zakręcić gorącymi zakrętkami i postawić do góry dnem do ostygnięcia. Można też zrobić mirabelki bez usuwania pestek. Umyte śliweczki wkładamy do garnka i podgrzewamy, aż popękają i pestki same z nich wyjdą. Przecieramy mirabelki przez durszlak, pestki odrzucamy, a miąższ mierzymy szklankami. Ile szklanek miąższu, tyle szklanek cukru (albo więcej, jeśli lubimy słodszy dżem).

Wszystko razem gotujemy do zgęstnienia i przekładamy do słoików lub garnków kamiennych. Żeby zabezpieczyć dżem w garnku przed pleśnieniem, można zapiec go w piekarniku lub położyć na wierzchu krążek pergaminu umoczony w spirytusie.

KOMPOT Z MIRABELEK

składniki: 1,5 kilograma dojrzałych mirabelek, około pół kilograma cukru, pół litra wody

sposób przygotowania: śliwki dokładnie umyć i osuszyć. Można je również wydrylować, jednakże na kompot w zupełności nadadzą się też owoce z pestkami, które po ugotowaniu łatwo odejdą od miąższu. Cukier zalać ciepłą wodą, tworząc syrop. Zalać nim owoce i podgotować do miękkości. Wyparzyć słoiki wrzątkiem i przelać kompot. Po dokładnym zakręceniu słoików pasteryzować przez około 20-25 minut w temperaturze 90 stopni. Po ostudzeniu przechowywać w chłodnym miejscu.

PLACEK MIRABELKOWY NA MAŚLANCE

składniki: 2 kilogramy dojrzałych mirabelek, szklanka maślanej lub jogurtu naturalnego, szklanka cukru, 3 jajka, 2,5 szklanki maki pszennej, pół szklanki oleju, cukier waniliowy, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, cukier puder

sposób przygotowania: owoce umyć i wydrylować. Przesianą mąkę połączyć z proszkiem do pieczenia, cukrem waniliowym i zwykłym. Wbić całe jajka, dodać maślanę i olej. Dokładnie zmiksować na jednolitą masę. Ciasto przelać na posypaną bułką tartą blachę i na wierzchu ułożyć kawałki śliwek. Piec przez około pół godziny w temperaturze 170 stopni. Po wystudzeniu posypać dla dekoracji cukrem pudrem.

SMAKOWITE ŚLIWKI W SYROPIE

składniki: 1,5 kilograma mirabelek, pół kilograma cukru, woda

sposób przygotowania: mirabelki po umyciu wydrylować i ułożyć na dnie wyparzonych wcześniej słoików. Zasypać około 4-5 łyżkami cukru i zalać letnią wodą. Po zakręceniu słoiki pasteryzować na wolnym ogniu przez około 10-15 minut. Po tym czasie ostudzić i przechowywać w chłodnym miejscu.

SZYBKI SOK MIRABELKOWY

składniki: 3 kilogramy dojrzałych mirabelek, 2 kilogram cukru, litr wody

sposób przygotowania: owoce umyć, przebrać i wydrylować. Przełożyć do sokownika i zasypać cukrem. Można dodać nieco wody. Po wyciśnięciu soku zagotować na małym ogniu. Następnie przelać do wyparzonych wcześniej słoików lub szklanych butelek i po zakręceniu pasteryzować przez około 30 minut.