

# Czekośliwka - dżem śliwkowy z kakao

Polecane są dojrzałe, słodkie śliwki, aby ilość dodanego cukru była minimalna.

## Składniki:

2 kg śliwek

50 g gorzkiego odtłuszczonego kakao np. wedel czy deco moreno

1/2 – 1 szklanki cukru

1 płaska łyżeczka cynamonu

3 op. cukru waniliowego po 16 g ( lub laska wanilii)

## Przygotowanie:

Śliwki myjemy, przebieramy, usuwamy pestki i kroimy na ćwiartki. Wrzucamy do garnka z grubym dnem i gotujemy/ smażymy co jakiś czas mieszając mniej więcej przez godzinę(1 h – 1,5h). Jeśli używacie laski wanilii dodajcie ją teraz – laskę kroimy na pół, wydrążamy ziarenka, dodajemy do owoców razem z zdrewniałą częścią, której przed miksowaniem dżemu się pozbywamy.

Dodajemy cukier i cukier waniliowy\*

Gotujemy jeszcze chwilę – śliwki powinny się rozgotować i pływać w syropie, po tym czasie, masę miksujemy blenderem.

W szklance rozrabiamy kakao z odrobiną dżemu, dokładnie mieszamy i wlewamy do reszty śliwek, mieszając aby nie było grudek.

Przyprawiamy cynamonem.

Gotujemy do rozpuszczenia kakao ok. 10 minut.

Gorącą pakujemy do słoików i odwracamy do góry dnem.

Możemy pasteryzować, ok 15 minut od zagotowania, na ściereczce, w wodzie do 3/4 wysokości słoików.

\*jeśli uważamy, że Nutella Śliwkowa jest za mało słodka możemy ją dosłodzić.

# KOMPOT Z CZARNYCH WINOGRON

## Składniki:

- dowolna ilość winogron
- cukier
- woda przegotowana przestudzona

## Wykonanie:

Kiście winogron płuczemy. Obrywamy owoce i ponownie płuczemy je. Odstawiamy do osiąknięcia z wody. Napełniamy nimi słoiki 1 litrowe i delikatnie ugniatamy. Owoce powinny zająć nieco ponad  $\frac{3}{4}$  objętości słoika. Do każdego słoika wsypujemy po 2 łyżki cukru i zalewamy przegotowaną i przestudzoną wodą. Słoiki zamykamy i pasteryzujemy ok. 30 minut.



Źródło: <http://wkuchennymoknie.blox.pl/2010/10/KOMPOT-Z-CZARNYCH-WINOGRON.html>

# Zimowy dżem na odporność z gruszkami

## Składniki:

2 kg gruszek  
350 g cukru  
łyżka świeżego imbiru  
sok z 1 cytryny oraz skórka z 1 cytryny

## Sposób przygotowania:

Gruszki myjemy, obieramy ze skórki i pozbywamy się pestek. Kroimy je w mniejsze kawałki. Skrapiamy je sokiem z cytryny. Imbir obieramy ze skórki i ścieramy na drobnej tarce. Cukier mieszamy ze skórką z cytryny i z imbirem, dodajemy tę masę do gruszek i pozostawiamy na około 5 godzin (lub całą noc). Po upływie czasu gruszki dusimy do uzyskania konsystencji dżemu (możemy też robić kilka przerw po każdych 30 minutach gotowania pozostawiając dżem do wystygnięcia). Jeszcze gorący dżem przekładamy do wyparzonych słoików i szczelnie zakręcamy. Pasteryzujemy przez około 10 min. Jeśli chcemy dżem przechowywać dość długo, lepiej go dodatkowo pasteryzować 10-15 minut, zaczynając od temperatury 70 stopni.

Źródło: <http://www.gloswielkopolski.pl/przepisy/a/przepisy-jesienne-przetwory-na-zimowe-dni,10750434/2/>