



SIOSTRA ANASTAZJA  
PUSTELNIK FDC

# WIELKA KSIĘGA SIOSTRY ANASTAZJI

PRZETWORY, SAŁATKI, SURÓWKI,  
CIASTA I DANIA TRADYCYJNE

WSTĘP  
ANDRZEJ KOZIOŁ

WYDAWNICTWO WAM



© Wydawnictwo WAM, 2017

Korekta:  
Agata Zając

Projekt okładki  
opracowanie graficzne i zdjęcia:  
Andrzej Sochacki

ISBN 978-83-277-1394-0

WYDAWNICTWO WAM  
ul. Kopernika 26 • 31-501 Kraków  
tel. 12 62 93 200 • faks 12 42 95 003  
e-mail: [wam@wydawnictwowam.pl](mailto:wam@wydawnictwowam.pl)  
[www.wydawnictwowam.pl](http://www.wydawnictwowam.pl)

DZIAŁ HANDLOWY  
tel. 12 62 93 254-255 • faks 12 62 93 496  
e-mail: [handel@wydawnictwowam.pl](mailto:handel@wydawnictwowam.pl)

KSIEGARNIA WYSYŁKOWA  
tel. 12 62 93 260  
[e.wydawnictwowam.pl](http://e.wydawnictwowam.pl)

Druk i oprawa:  
Drukarnia COLONEL • Kraków



# WSTĘP

Oto kolejna kucharska książka siostry Anastazji, chyba najszersza, bo zaczyna się od przepisów na przetwory, kończy pieczywem i słodkimi wypiekami, a pośrodku – dania obiadowe, przekąski, sałatki, surówki, dodatki... W ten sposób siostra Anastazja Pustelnik, przez lata gotująca dla krakowskich jezuitów, autorka rekordowo popularnych książek, trafia pomiędzy takie znakomitości jak Lucyna Ćwierczakiewiczowa, Maria Ochorowicz-Monatowa, znana przede wszystkim pod drugim członem nazwiska, Wincenta Zawadzka, trochę już zapomniana autorka popularnej niegdyś „Kucharki litewskiej”. Wszystkie te panie (gwoi sprawiedliwości dodajmy, iż trafiają się też kulinarne dzieła skreślone przez mężczyzn) godne są uwagi z dwóch powodów. Po pierwsze każde z ich dziełek stanowi kompendium wiedzy kulinarnej. Po drugie – książki Ćwierczakiewiczowej i Monatowej, wielokrotnie wznawiane, stały się równie niezbędnym wyposażeniem kuchni jak garnki, patelnie, noże i widelce. W swoim skromnym zbiorze mam egzemplarze, z których korzystały dwa, trzy pokolenia domowych

gospodyń. Na niektórych okładkach widnieją medale z wizerunkami władców panujących pod koniec XIX stulecia, tu i ówdzie w papier wsiąkł tłuszcz (co za pole dla wyobraźni: pieczona gęś? sos holenderski? klarowane masło?). Pomiedzy kartkami można znaleźć wycinki z gazet, ręcznie zapisane skrawki papieru – ślady wieloletniego uzupełnienia kanonicznych zaleceń pani Lucyny...

Jeden warunek siostra Anastazja już spełnia – stworzyła kulinarne kompendium. Na spełnienie drugiego trzeba poczekać kilkadziesiąt lat, ale jestem przekonany, iż wnuczki dzisiejszych pań domu gdzieś w kuchni będą miały półeczki z dziełami Anastazji Pustelnik.

Dlaczego? Kuchnię oprócz długotrwałych trendów rządzą też doraźne mody. Jeszcze w czasach mojego dzieciństwa wierzono, iż tłuszcz (wszelkie boczki, słoniny, smalce) daje siłę. Ciągłe obowiązywało przekonanie, które ilustrował przedwojenny slogan Melchiora Wańkowicza „Cukier krzepi”. Dzisiaj tłuszczu raczej unikamy, nie zajadamy, nie pijamy się czymś, co jest zbyt słodkie. To trend, ale jesz-

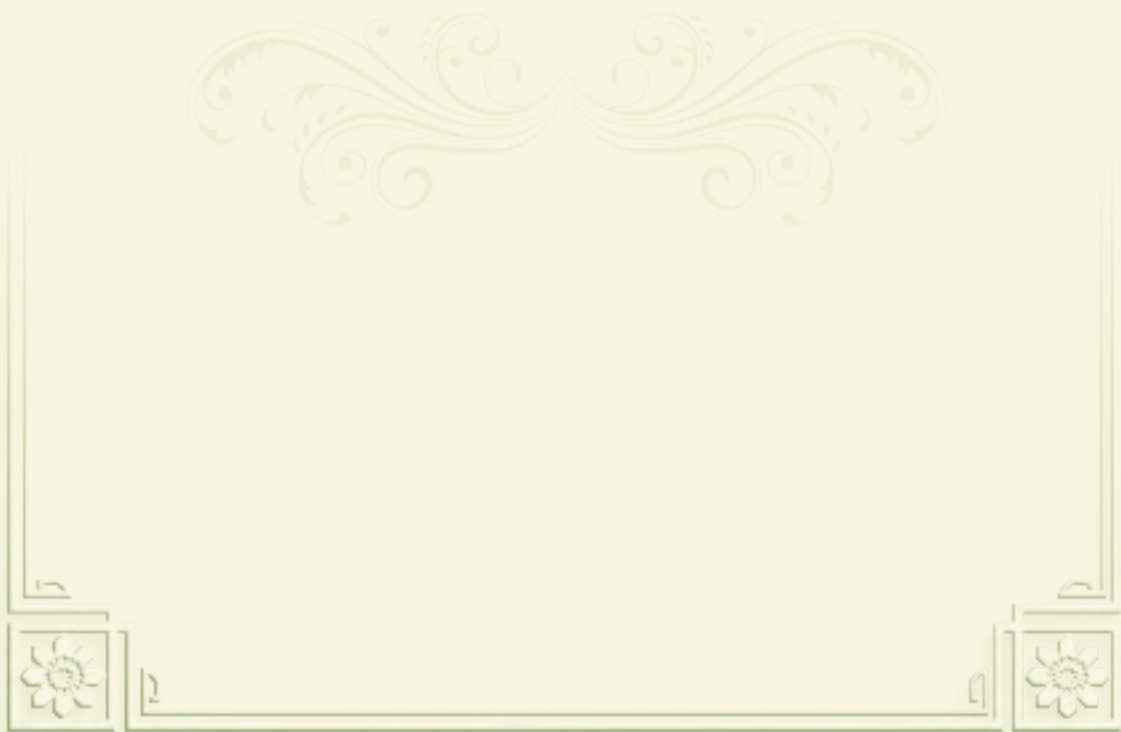
cze bywają kulinarne mody, krótkotrwałe, jak wszystko, co modne, i występujące w takiej obfitości, że nie będziemy ich wymieniać.

Siostra Anastazja trendy szanuje, mód na szczęście nie zauważa. Proponuje potrawy zazwyczaj proste i smaczne. W jej przepisach stare recepty mieszają się z tym, co nowe. No przecież płatki róży ucierano w Polsce od dawien dawna (czyżby wpływ orientu?), od dawien dawna konserwowano śliwki (świetna zakąska!), ale awoka-

do to już nowość od niedawna obecna na polskim rynku. Potrawom ogólnonarodowym – a taką stał się kotlet schabowy – towarzyszą smakowite regionalizmy. A to różne kołocze (pycha!), a to sękacze, a to wschodnia, polsko-litewska babka ziemniaczana (cudo!), a to poznański gzik z pyrami, a to lubelskie cebularze (sam smak), a to tajemniczo brzmiące bałabuchy...

Mówiąc najprościej – niebo w gębie!

Andrzej Koziół



# SIOSTRA ANASTAZJA RADZI

## PRZETWORY

1. Na przetwory należy dobierać owoce i warzywa zdrowe, jędrne, nieprzejrzałe, najlepiej świeżo zebrane.
2. Wszystkie warzywa i owoce przeznaczone na przetwory koniecznie dokładnie oczyścić i umyć pod bieżącą wodą. Do mycia stosować naczynia nieuszkodzone, nieobite, bez odprysków i śladów rdzy.
3. Do przechowywania przetworów należy używać słoików bez pęknięć i wyszczerbień z zakręcanymi, nieuszkodzonymi wieczkami.
4. Słoje, słoiki, butelki przeznaczone do przechowywania przetworów koniecznie muszą być dokładnie umyte i wyparzone.
5. Na dżemy i konfitury wybieramy małe słoiki i napełniamy gotowym przetworem do ok. 1/2 cm od jego górnej krawędzi.
6. Jednorazowo na przygotowanie dżemu lub konfitury stosujemy nie więcej niż 2 1/2 kg owoców.
7. Konsystencję dżemu (lub konfitur) sprawdzamy, wykładając na zimny spodeczek jego niewielką ilość. Jeżeli krzepnie, to znaczy, że jest dobrze odparowany i jest gotowy do przełożenia do słoików. Jeżeli się rozlewa i jest rzadki – należy przedłużyć proces smażenia, aż do uzyskania pożądanej gęstości.
8. Słoiki z przetworami pasteryzuje się przez ich gotowanie w dużym garnku, którego dno wyłożone jest płótnem lub specjalną dziurkowaną wkładką. Słoiki ustawia się w odstępach, aby gorąca woda między nimi swobodnie przepływała. Słoiki ustawia się w garnku z gorącą wodą tak, by były zanurzone w wodzie do 3/4 ich wysokości. Po skończonej pasteryzacji ostrożnie wyjmujemy słoiki i stawiamy luźno na ściereczce do czasu przestygnięcia. Szczelność sprawdzamy na drugi dzień.

9. Gotowe przetwory należy przechowywać w miejscach suchych i przewiewnych (spizarnia, piwnica). Co pewien czas należy sprawdzać, czy na powierzchni przetworu nie pojawił się nalot lub banieczki gazu, świadczące o fermentacji. Wtedy przetwory, jeżeli to możliwe, należy przeznaczyć do jak najszybszego spożycia.
10. Z grzybów przeznaczonych do marynowania zbieramy tylko te, co do których mamy pewność, że są jadalne!
11. Nie kupujemy grzybów będących mieszanką różnych gatunków i trudnych do odróżnienia.
12. W przepisach na marynaty do sporządzenia zalewy podano ocet winny 6% lub 10%. Jednak wybór stężenia octu oraz jego gatunku należy do Czytelnika i jego upodobań smakowych.

## SAŁATKI I SURÓWKI

1. Wszystkie warzywa przed obraniem należy dokładnie umyć pod bieżącą wodą.
2. Sałatki i surówki należy przygotowywać w naczyniach szklanych, stalowych lub emaliowanych (bez wewnętrznych odprysków!) ze względu na to, że nie wchłaniają zapachów i są odporne na działanie kwasów.
3. Wszystkie surówki przyrządzać na krótko przed podaniem.
4. Dobierać warzywa zdrowe, świeże oraz młode.
5. Przy sporządzaniu surówek można stosować dowolne proporcje warzyw w zależności od upodobań smakowych i wartości odżywczych.
6. Smak surówek i ich wartość odżywczą podnosi odpowiedni dobór warzyw i ich odpowiednie przyprawienie.
7. Przy przygotowaniu sałatek – warzywa korzeniowe, takie jak ziemniaki i seler, należy gotować w całości, ze skórką.
8. Warzywa gotować tak długo, by były miękkie i jędrne. Rozgotowane warzywa podczas krojenia zmieniają kształt i sałatka traci estetyczny wygląd.
9. W przepisach użyto ser feta w całości, ale można wykorzystać dostępny w sprzedaży ser pokrojony w równą kosteczkę.
10. Do sałatek można wykorzystać gotowy sos sałatkowy lub przygotować samemu wg poniższego przepisu:

### **Składniki:**

*3 łyżki przegotowanej wody*  
*3 łyżki oliwy*  
*1-2 łyżki soku z cytryny*  
*musztarda do smaku*  
*drobno pokrojony koperek (jeżeli chcemy*  
*otrzymać sos koperkowy)*  
*przeciśnięty przez praskę czosnek (jeżeli chcemy*  
*otrzymać sos czosnkowy)*  
*sól*  
*pieprz*

### **Wykonanie:**

Podane składniki wymieszać i doprawić do smaku.



# DANIA OBIADOWE

1. Przystawki należy podawać przed daniem głównym. Mogą być przygotowane na zimno lub gorąco.
2. Przy sporządzaniu zup warto pamiętać:
  - warzywa przeznaczone do gotowania należy zalewać wrzącą, osoloną wodą w takiej ilości, aby były zakryte i gotować pod przykryciem,
  - warzywa zielone oraz zawierające gorzkie, piekące składniki, jak kapusta czy kalafior, po zagotowaniu – odkryć i dalej gotować bez przykrycia,
  - warzyw obranych i rozdrobnionych nie należy moczyć w wodzie,
  - podczas gotowania zup, należy pamiętać o uzupełnieniu wodą wyparowanego wywaru,
  - podprawianie zupy polega na jej zagęszczeniu mąką wymieszaną z zimnym wywarem, mlekiem lub śmietaną. Dobrze roztrzepaną zawiesinę wlewa się do wrzącej zupy i przez chwilę zagotowuje. Do zagęszczenia zup można stosować – zamiast mąki pszennej – mąkę kukurydzianą.
3. Omlety smaży się, z obu stron, na wolnym ogniu – nie mieszając – na złoty kolor. Wierzch omletu powinien być lekko ścięty.
4. Jaja – użyte do niektórych potraw – powinny mieć nieuszkodzone skorupki. Przed użyciem należy je dokładnie umyć, a nawet sparzyć.
5. Do przygotowania potraw mięsnych, jak również ryb, należy zawsze wybierać kawałki świeże, jędrne i odpowiedniej barwie.

## ROZPOZNANIE MIĘSA:

**Mięso wołowe:** mięso z młodych sztuk ma barwę czerwoną, tkanka jest soczysta, tłuszcz, który przerasta część tuszy, odznacza się barwą kremoworóżową. Mięso ze starych sztuk ma kolor ciemnoczerwony, tłuszcz żółtawy, przerośnięty błonami.

**Cielęcina:** ma kolor bladoróżowy, na jej powierzchni nie ma tłuszczu, natomiast tłuszcz wewnętrzny ma również odcień bladoróżowy.

**Mięso wieprzowe:** mięso z młodych sztuk ma kolor jasnoróżowy, ze starych jest ciemnoróżowe.

**Mięso drobiu:** z ptaków młodych jest smaczne i delikatne. Drób stary ma odstającą, zrogowaciałą łuskę na nogach, chropowatą skórę, a zakończenie mostka twarde.

**Ryba:** świeża odznacza się swoistą wonią i przylegającą do skóry łuską; skrzela są jasnoczerwone, a mięso jest barwy bladoróżowej.

6. W niektórych przepisach celowo nie podano rodzaju tłuszczu – jego wybór zależy od możliwości i własnych upodobań smakowych. Jednak wiele przepisów zaleca użycie masła klarowanego, które nie przypala się nawet w bardzo wysokiej temperaturze, nadaje się do zup, smażenia warzyw, ryb, delikatnych mięs, naleśników czy placków. Również nadaje się do wypieków ciast z dodatkiem masła. Potrawy z użyciem masła klarowanego uzyskują wyjątkowy smak i aromat. Poza tym masło klarowane jest bardzo zdrowe i odżywcze. Poniżej zamieszczono domowy sposób uzyskania masła klarowanego. Najlepiej przygotować jego większą ilość, ponieważ przechowywa-

ne w lodówce – nawet przez kilkanaście tygodni – nie psuje się i nie jęlczeje.

## MASŁO KLAROWANE

Kilka kostek masła (najlepiej świeżego, o jak najmniejszej zawartości oleju roślinnego) włożyć do dużego garnka i wolno podgrzewać. Gdy całkowicie się rozpuści – zmniejszyć temperaturę. Na jego powierzchni utworzy się piana (zawiesina z białka), którą należy pracować i dokładnie zbierać łyżką cedzakową dotąd, dopóki nie uzyskamy prawie czystego płynu o żółtym zabarwieniu. Następnie należy odstawić płynne masło do

czasu, aż pozostałe „zanieczyszczenia” opadną na dno. Wtedy ostrożnie zlać płyn do szerokiego naczynia (najlepiej miski) uważając, by nie przelać części zanieczyszczonej. Tak otrzymane czyste masło schłodzić w lodówce. Podzielić nożem na porcje i korzystać w miarę potrzeby.

7. Ze względu na różne rodzaje piekarników, w przepisach podana jest przybliżona temperatura pieczenia jak i czas pieczenia danej potrawy.
8. Wszystkie przepisy opracowane zostały na 5-6 osób.

## WYPIEKI

1. Tradycyjne formy i blaszki do pieczenia należy zawsze smarować tłuszczem i obsypać tartą bułką (lub wyłożyć specjalnym papierem). Łatwe i wygodne w pieczeniu są formy silikonowe, które nie wymagają dodatkowego natłuszczenia i ciasto podczas pieczenia nie przywiera do spodu i boków formy. Jednocześnie ciasto po upieczeniu można sprawnie i szybko wyjąć z formy.
2. Mąkę do ciasta zawsze należy starannie przesiewać. Proszek do pieczenia czy sodę oczyszczoną – dodajemy do ciasta zawsze wymieszane z mąką. Jako środek spulchniający w niektórych przepisach zastosowano – rzadko dziś używany – amoniak spożywczy w postaci proszku. Jego działanie podobne jest do proszku do pieczenia. Amoniak spożywczy jest dostępny w sprzedaży.
3. Zawsze wybieramy jaja o nieuszkodzonych skorupkach. Przed użyciem należy je dokładnie umyć (nawet sparzyć), a następnie wbijać pojedynczo do osobnego naczynia.
4. Do przygotowania ciasta biszkoptowego należy użyć świeżych jaj (umytych) wcześniej schłodzonych w lodówce.
5. W przypadku ciasta biszkoptowego spód blaszki należy wyłożyć papierem do pieczenia a boki pozostawić nienasmarowane. Wtedy biszkopt po upieczeniu nie kurczy się, „trzyma się” blaszki i ma ładny wygląd.
6. Biszkopt po upieczeniu należy pozostawić jeszcze przez chwilę w wyłączonym piekarniku.
7. Ciasto francuskie należy wkładać do dobrze nagrzanego piekarnika do ok. 200 st. C.
8. Babki, ciasta ucierane, drożdżowe oraz biszkopy należy wkładać do lekko nagrzanego piekarnika i w miarę pieczenia stopniowo podwyższać temperaturę. Zbyt wysoka temperatura na początku pieczenia powoduje, że wierzch ciasta robi się twardy, co uniemożliwia jego wyrośnięcie.
9. W trakcie pieczenia ciasta drożdżowego, ucieranego lub ciasta biszkoptowego nie należy otwierać piekarnika lub odwracać ciasta, dopóki nie wyrośnie i lekko nie wypiecze, gdyż spowoduje to opadnięcie ciasta i tworzenie się zakalca.



10. Ciasto kokosowe jest najlepsze wtedy, gdy piecze się je krótko w dość ciepłym piekarniku. Im dłużej trwa pieczenie, tym ciasto jest twardsze.
11. Ciasto kruche przed pieczeniem należy w kilku miejscach nakłuć widelcem i piec na złoty kolor. Zbyt długi czas pieczenia powoduje jego stwardnienie i zmianę barwy na ciemną.
12. Do sporządzenia ciast owocowych najlepiej użyć świeżych owoców. W zimie można skorzystać z owoców mrożonych, które także zachowują swoje walory smakowe i odżywcze. Z kompotów owocowych do ciasta nadają się agrest, pigwa, czereśnie, śliwki, wiśnie i brzoskwinie.
13. Jabłka – dokładnie umyte, obrane i rozdrobnione – należy skropić sokiem z cytryny, nie będą ciemniały.
14. Jeżeli ciasto kruche będzie stanowiło spód ciasta z owocami, to ciasto można wcześniej podpiec w temp. 160-180 st. C przez ok. 10 min. Jeśli owoce będą układane bezpośrednio na surowe ciasto, wtedy wierzch ciasta należy posypać bułką tartą. Bułka wchłonie powstały podczas pieczenia sok z owoców.
15. Do ciasta ucieranego można stosować – zgodnie z własnymi upodobaniami smakowymi i możliwościami – zamiennie masło lub margarynę.
16. Wszystkie ciasta przygotowywane na zimno powinno się przechowywać w lodówce i zawsze podawać schłodzone. Najlepiej sporządzać je na kilka godzin przed spożyciem.
17. Sernik na zimno można przygotować z sera białego (tłustego lub półtłustego), który należy wcześniej dwukrotnie zemleć i dodać słodkiej śmietany, tak aby uzyskać gęstość serka homogenizowanego.
18. Sernik po upieczeniu pozostawić do wystygnięcia w wyłączonym piekarniku.
19. Ciasto jest upieczone wtedy, gdy jest zarumienione, odstaje od brzegów formy, a drewniany (suchy) patyczek włożony do ciasta po wyjęciu jest czysty, bez przylepionych grudek ciasta.
20. Piana będzie się lepiej ubijała, jeżeli do białek dodamy szczyptę soli.
21. Rodzynki przed dodaniem do ciasta należy dokładnie umyć, sparzyć, osuszyć i obtoczyć w mące. A wysuszone rodzynki znów staną się miękkie, jeżeli włożymy je na pół godziny do soku z cytryny.
22. Jeżeli do ciasta używamy świeżych owoców (np. truskawek, wiśni, śliwek), to po ich dokładnym wymyciu i obsuszeniu, należy je obtoczyć w bułce tartej. Pozwoli to na uniknięcie zakalca.
23. Do przygotowania masy można użyć – według własnego uznania – masła lub margaryny.
24. Jeżeli podczas przygotowywania kremu masa się zwarzy, należy ją lekko podgrzać, cały czas mieszając.
25. Ze względu na różne rodzaje piekarników – w przepisach podana jest przybliżona temperatura pieczenia jak i przybliżony czas pieczenia.
26. Wszystkie przepisy opracowane zostały na formę o wymiarach 23 cm x 38 cm, chyba, że w przepisie podano inny wymiar formy. Do pieczenia biszkoptu na roladę w przepisach użyto formy o wymiarach 44 cm x 39 cm oraz tortownicy o średnicy 29 cm.



## POLEWA CZEKOLADOWA

### *Składniki:*

10 dag czekolady  
(gorzka, mleczna, biała)

### *Wykonanie:*

Czekoladę pokruszyć na drobne kawałeczki i rozpuścić w kąpieli wodnej (naczynie z pokruszoną czekoladą umieścić bezpośrednio nad naczyniem z gotującą wodą). Czekolada powinna rozpuszczać się powoli. Wymieszać po całkowitym jej rozpuszczeniu. Gotową przyozdobić wierzch ciasta.

### **UWAGA:**

Można dodać do czekolady gorzkiej 1-2 łyżki wody, a do mlecznej i białej 1-2 łyżki mleka.



## LUKIER



### LUKIER

### *Składniki:*

25 dag cukru pudru  
sok z 1 cytryny  
1-2 łyżki gorącej wody

### *Wykonanie:*

Cukier puder połączyć z sokiem cytrynowym, dobrze rozetrzeć pałką, dodać gorącą wodę i wymieszać.

## KRUSZONKA



### *Składniki:*

10 dag masła  
20 dag mąki  
1 żółtko  
1 cukier waniliowy  
10 dag cukru kryształ

### *Wykonanie:*

Z podanych składników zarobić ciasto tak, by było sypkie.

*W książce oznaczono przepisy według stopnia trudności:*



*bardzo łatwe*

*łatwe*

*trudniejsze*



# PRZETWORY



Do sporządzenia soków wybieramy owoce zdrowe i dojrzałe. Jednym ze sposobów otrzymania soków jest parowanie. Otrzymuje się je z owoców przesypywanych cukrem i poddanych działaniu pary wodnej. Najlepiej przygotowuje się je w sokownikach. Pozostałą miazgę owocową można wykorzystać do bezpośredniego spożycia lub z dodatkiem cukru usmażyć dżem.

Bardziej pracochłonne jest ręczne wyciskanie. Owoce należy wcześniej rozgnieść lub zetrzeć na tarce, a następnie wyciskać przez gazę lub rzadkie płótno.

Innym sposobem otrzymywania soków jest gotowanie z niewielką ilością wody. Odcedzony sok słodzi się do smaku, przelewa do butelek i natychmiast pasteryzuje.

Najprostszym sposobem otrzymywania soku jest przełożenie owoców do słoja, przesypianie cukrem i wystawienie na okno. Ogrzewanie słońcem jednak nie jest polecane ze względu na duże straty witamin.







### ***Składniki:***

*2 kg aronii*

*3 l wody*

*ok. 20 dag liści z wiśni (czarnej porzeczki  
lub malin)*

*2-2 1/2 kg cukru*

*3 płaskie łyżki kwasu cytrynowego*

### ***Wykonanie:***

Owoce umyć, oczyścić i wymieszać z liśćmi. Przełożyć do naczynia i gotować na wolnym ogniu przez ok. 20 min, po czym zostawić wywar na noc. Na drugi dzień zlać sok, dodać cukier, kwas cytrynowy i zagotować, zbierając z powierzchni szumowiny. Gotowy sok przelać do butelek lub słoików. Zakręcić i pasteryzować przez ok. 10-15 min.

*Doskonały i zdrowy dodatek do napojów  
(zimnych i gorących) oraz deserów.*







## AGREST W SYROPIE



### *Składniki:*

*1 kg agrestu twardego*

*1/2 l wody*

*1 1/2 kg cukru kryształu*

### *Wykonanie:*

Agrest oczyścić, każdy nakłuć szpilką, przełać wrzącą wodą. Do wrzącej wody z cukrem dodać agrest (nie gotować) i odstawić do wystudzenia. Na drugi dzień wyjąć agrest, a syrop zagotować, usuwając powstałą pianę. Powtórnie włożyć agrest do gorącego syropu i odstawić. Na trzeci dzień powtórzyć czynność, z tym że lekko zagotować syrop z agrestem do momentu, aż agrest przybierze szklisty kolor. Wtedy przełać agrest wraz z syropem do słoików. Słoiki jeszcze zagotować przez 10-15 min.

*Owoce świetnie nadają się do wypieków, galaretek i napojów.*



## DŻEM AGRESTOWY



### *Składniki:*

*1 kg dojrzałego agrestu*

*50-60 dag cukru kryształu*

### *Wykonanie:*

Agrest oczyścić, umyć i odłożyć 30 dag owoców. Pozostały zmieszać z cukrem i gotować na wolnym ogniu, zbierając z powierzchni pianę. Po 15-20 min dodać do gotującego się musu pozostałą część owoców. Gotować jeszcze przez ok. 10 min, po czym odstawić do przestudzenia. Jeżeli konsystencja dżemu jest dość gęsta – przełożyć do słoików. Jeżeli nie – należy jeszcze dżem gotować, uważając, by go nie przypalić.

*Dżem agrestowy jest świetnym dodatkiem do pieczywa, ciast, kremów, naleśników, herbaty, a także do pieczeni mięsnych.*



## ***Składniki:***

*1 kg aronii  
1/2 kg gruszek  
1 kg winnych jabłek  
1/2 kg cukru  
1 szklanka wody  
sok z 1 cytryny*

## ***Wykonanie:***

Owoce aronii oczyścić, zalać wrzątkiem i zostawić na 1 godz. Z cukru i wody przygotować syrop, dodać pokrojone w kostkę gruszki i po chwili – pokrojone w plaster-

ki jabłka. Zagotować. Gdy owoce nabiorą szklistego wyglądu, dodać odsączone owoce aronii. Po ok. 10 min odstawić na kilkanaście godzin (najlepiej na noc). Następnie ponownie smażyć tak długo, aż jabłka i gruszki się rozgotują. Pod koniec dodać sok z cytryny, wymieszać i gorące przełożyć do słoików. Zakręcone słoiki jeszcze gotować przez ok. 15 min.

*Tak przygotowana aronia jest doskonałym dodatkiem m.in. do mięsa, pieczywa, kremów i deserów.*







### *Składniki:*

*1 kg aronii  
1 kg cukru kryształu  
1 szklanka wody  
sok z 1 cytryny  
skórka z cytryny  
1 kieliszek wódki (brandy)*

### *Wykonanie:*

Owoce aronii oczyścić. Z wody i cukru przygotować syrop, dodać owoce i smażyć na małym ogniu przez ok. 20 min. Odstawić

na kilkanaście godzin. Następnie ponownie smażyć przez ok. 15 min, dodać pokrojoną skórkę z cytryny i dalej smażyć do uzyskania odpowiedniej gęstości. Pod koniec dodać sok z cytryny i kieliszek brandy, wymieszać. Gorące przełożyć do słoików i jeszcze pasteryzować przez ok. 15 min.

*Konfitura z aronii stanowi podstawę do przełożenia ciast, jest również niezastąpiona jako dodatek do pieczywa i herbaty.*

