

SPIS TREŚCI



381735

WSTĘP 9

WAŻNE ZASADY PRZY ZAMYKANIU LATA W SŁOIKI 16

Sterylizacja 19

Pasteryzacja 20

Kiszenie 22

Marynowanie 26

Rozdział 1

KLASYKA, CZYLI SEKRETNE PRZEPISY MOJEJ RODZINY 29

Kiszone ogórki mojego taty 31

Kiszona kapusta 35

Buraczki z papryką
mojej teściowej 36

Babcine czarne jagody 39

Malinowy sok mojej mamy 40

Klasyczny kompot z wiśni 42

Ogórki z chili i czosnkiem cioci Ani 45

Przecier na zupę ogórkową 46

Roomtoof 49

Rozdział 2

KISZONKI 51

Kiszona czerwona cebula
z kolendrą 53

Kiszone pomidory 54

Kiszone jabłka z szatwią 57

Kiszone rzodkiewki 58

Kiszony bób w dwóch wersjach 61

Kiszona cukinia z ziołami 65

Kiszone bakłażany 66

Kiszona marchewka z kurkumą 69

Marchewka z imbirem 70

Kolorowe wstążki z marchewek 73

Pikantne kiszone ogórki 74

Rozdział 3

PIKLE 79

Rzodkiewki w marynacie 81

Marchewka w duecie z kolendrą 82

Marchewkowe wstążki
z granatem 85

Kolorowe marchewki
z tymiankiem 86

Pikle z czerwonej cebuli
z borówkami 89

Pikle z bakłażana 90

Pikle z ogórków 93

Klasyczne ogórki z koprem 94

Ogórki z kolendrą 97

Super trio – imbir, czerwona cebula
i kolendra 98

Wpisano do Księgi Akcesyj

Akc. K1 nr 532 / 2023 / 2N

Rozdział 4

PRZYWIEZIONE Z PODRÓŻY 101

- Mix cytrusowy 103
- Limonka z kurkumą 104
- Cytrusy na czerwono lub czarno 107
- Chutney z mango 109
- Chutney z gruszek 110
- Chutney z jabłek i czerwonego pieprzu 113
- Chutney z marchewką 114
- Chutney z pomidorami 117
- Chutney z dyni 118
- Kimchi prawie jak w Korei 120
- Ajwar z grillowaną papryką 123
- Harissa prosto z Maroko 124
- Salsa z pomidorów i kolendry 127
- Kawior z bakłażana 128
- Suszone pomidory z bazylią 131

Rozdział 5

DANIA W 10 MINUT 133

- Pomidory na sposób azjatycki 135
- Pesto z bazylią i orzeszkami pinii 137
- Ratatuj prosto z Francji 138
- Sos pomidorowy z ziołami z wysp greckich 141
- Zielone pesto ze szpinaku 142

- Czerwone pesto z suszonych pomidorów 145
- Pesto z czosnku niedźwiedziego 146
- Pasteryzowane pomidory z ziołami 149
- Sos z pieczonej papryki i prażonych migdałów 150
- Bakłażan w towarzystwie pomidorów 153

Rozdział 6

WYJĄTKOWE DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH 155

- Hiszpańskie Padrony 157
- Opalany imbir 158
- Kimchi z bakłażana 161
- Ogórki z marynatą koreańską 162
- Zielony sos chili 165
- Marokańska zaalouk 166
- Grillowana papryka o posmaku dymu 169
- Plastry bakłażana w sosie chimiczurri 170
- Konfitura z czerwonej cebuli z jabłkiem 173
- Jabłka z żurawiną – idealny dodatek do kaczki 174
- Grillowana papryka 177

Szalotki w balsamico 178
Żurawina idealna do mięs 181
Pasta z lubczyku 182
Ketchup z mango 185
Papryczki habanero 186

Rozdział 7

OWOCOWY ZAWRÓT GŁOWY 189

Prażone jabłka 191
Gruszki z cynamonem 192
Błyskawiczny dżem
z malin i chia 195
Zapiekane morele z lawendą 196
Truskawki na kilka sposobów 199
Truskawki z rumem 200
Jeżyny 203
Czarne jagody 204
Malina z jeżyną 207
Gruszki z rozmarynem 208

Zapiekane nektarynki 211
Śliwki z cynamonem 212
Brzoskwinie skąpane w słońcu 215

NATURALNE LEKARSTWA 217

Zakwas z buraków 219
Marynowany imbir 220
Złota kurkuma 223

DODATKI 225

Oliwa z ziołami 227
Oliwa z przyprawami 228
Sól smakowa 231
Sól smakowa na mokro 231
Infuzja z wódki 233
Infuzja z rumu 234
Ocet owocowy 237

PODZIĘKOWANIA 238