

# Rogerowa ściągawka podstawowa - dla początkujących

## Peklowanie suche:

16-20g peklosoli na 1kg mięsa (łyżka płaska soli 18g, peklosoli 15g). Wędliny dojrzewające 35-45gr.

**Peklowanie mokre wg Dziadka** (jak dla mnie za słone i trzeba moczyć ponieważ pekluję w cyklu 5-6 dniowym zmniejszam ilość soli o 30%) :

Ilość dni peklowania		1		2		3		4		5		6		7		8-10		11-13	
Stężenie wg solomierza		17-16		16-15		15-14		14-13,2		13-12,2		12-11		11,1-10,1		11-10		9,1-9	
Temperatura peklowania		4-8 ° C		4-8 ° C		4-8 ° C		4-8 ° C		4-8 ° C		4-8 ° C		4-8 ° C		4-8 ° C		4-8 ° C	
Nastryk		Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak
Ilość nastryków		4,00	5,00	4,00	4,00	3,00	3,00	1,50	2,00	1,00	1,50	1,00	1,40	1,00	1,30	1,00	1,20	1,00	1,00
ml w jednym nastryku		60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00
ml nastryku łącznie		240,00	300,00	240,00	240,00	180,00	180,00	90,00	120,00	60,00	90,00	60,00	84,00	60,00	78,00	60,00	72,00	60,00	60,00
Ilość mięsa w kg	Masowanie po nastryku		Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Nie	Nie	Nie	Nie	Nie	Nie	Nie	Nie	Nie	Nie	Nie
	1,0	Peklosól ( gramy )	80	76	74	70	68	64	62	60	58	56	54	52	50	48	46	44	42
1,0	Woda ( Litry )	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
1,5	Peklosól ( gramy )	120	114	111	105	102	96	93	90	87	84	81	78	75	72	69	66	63	60
1,5	Woda ( Litry )	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
2,0	Peklosól ( gramy )	160	152	148	140	136	128	124	120	116	112	108	104	100	96	92	88	84	80
2,0	Woda ( Litry )	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8
2,5	Peklosól ( gramy )	200	190	185	175	170	160	155	150	145	140	135	130	125	120	115	110	105	100
2,5	Woda ( Litry )	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
3,0	Peklosól ( gramy )	240	228	222	210	204	192	186	180	174	168	162	156	150	144	138	132	126	120
3,0	Woda ( Litry )	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2
3,5	Peklosól ( gramy )	280	266	259	245	238	224	217	210	203	196	189	182	175	168	161	154	147	140
3,5	Woda ( Litry )	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4
4,0	Peklosól ( gramy )	320	304	296	280	272	256	248	240	232	224	216	208	200	192	184	176	168	160
4,0	Woda ( Litry )	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6
4,5	Peklosól ( gramy )	360	342	333	315	306	288	279	270	261	252	243	234	225	216	207	198	189	180
4,5	Woda ( Litry )	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8
5,0	Peklosól ( gramy )	400	380	370	350	340	320	310	300	290	280	270	260	250	240	230	220	210	200
5,0	Woda ( Litry )	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2

## Peklowanie po mojemu:

Na litr wody 100g peklosoli (50/50 z solą); 0,5l solanki na 1kg mięsa – peklowanie tygodniowe (5-maks 10 dni) nastryk raczej gęsto do samego środka mięśni tą samą solanką w której mięso leży (nie doliczać do 0,5l na kg). W tym przypadku solanka jest 9-10% i dla mnie a lubię słone jest OK. bez moczenia

## Osadzanie/ociekanie:

2-3h w temperaturze pokojowej max 30st C - 12h (noc) w 2-10st C

## Osuszanie:

30min-1h w temperaturze najczęściej 35-55st C bez dymu i z dobrą cyrkulacją powietrza w komorze (ma być powierzchniowo suche)

## Wędzenie średnio gęstym dymem (optymalne):

2-12h - na gorąco 45-60st C (optymalna to 55st C) średnio 2-3h po osuszeniu ; na zimno temperatura 20-25st C i dużo dłużej 8-12h do koloru czasem i dłużej.

## Parzenie:

30-45 minut woda zagrzana do 80st C wkładamy i utrzymujemy 75-85st C (optymalna 80) do uzyskania 68-72st C wewnątrz wyrobu- po parzeniu schładzamy chwilę w wodzie 40-50st i wyjmujemy do wolnego stygnięcia suszenia. Połędwicę parzymy 10-15min. Szynka, boczek ,baleron (takie ok. 1kg) wrzucamy na wrzątek potem parzymy w 80st C przez ok. 40min, szynkę wrzucamy pierwszą i chwilę gotujemy – około 10min. Boczek parzymy najdłużej nawet 1 ½ do 2 godzin żeby był super miękkii.

Ogólnie

szynka- gotowanie w 100st C przez 10-15 min później parzenie w temp. wody 80-82C - wewnątrz 68-70st C

kielbasa - temp.wody 72-75st C - wewnątrz 68-70st C

boczek - temp. wody 80-82st C - wewnątrz 68-70st C ( ja parze do 74-76st C)

drób -temp. wody 80-82st C - wewnątrz najgrubszego mięśnia 72st C

połędwica -temp.wody 75-80st C - wewnątrz 60st C – ja nie parzę wędzę razem z resztą i mam pólśurową prawie łososiową i taką lubię;)

## Ryby:

Ryby i kurczaka solę tak jak wędzonki 10dkg soli (lub sól-peklosól 50/50) na 1 litr wody, litr solanki na kg ryby- do solanki na dobę czasem od wieczora do rana ;)

Wyjątkiem jest łosoś solę go „z ręki” na sucho grubo tam gdzie grubiej potem mniej do ogona. Kurczaka po wyjęciu z solanki a przed wędzeniem parzę dodając włoszczyznę, po ocieknięciu i przestygnięciu osuszamy w wędzarni aż skórka zrobi się lekko mazista i wędzimy do uzyskania koloru około 3h.

## Tabela peklowania ryb wg Andyandy:

Solenie / h	Zawartość % solanki - 1l / 1kg ryb													
6				12			11			10			9	
7				12			11			10			9	
8			12				11			10			9	8
9			12				11			10			9	8
10		12					11			10			9	8
11				11			10			9			8	7
12			11				10			9			8	7
13			11				10			9			8	7
14			10				9			8			7	
15			10				9			8			7	
16		10					9			8			7	
17				9			8			7				
18			9				8			7				
19			9				8			7				
20			8				7							
21			8				7							
22		8					7							
23				7										
24				7										

Ryby robimy troszkę inaczej – najpierw wstępnie wycieramy ręcznikiem papierowym ile się da potem zakładamy je na haczyki i rozchylamy brzuchy, na wolnym powietrzu osuszamy (skórka robi się pergaminowa) następnie do wędzarni 50-55st około 1,5-2h i następnie na końcówkę wędzenia zwiększamy temperaturę do 95st C aż do pojawienia się smakowitego zapachu około 30-40 min (po pierwszym wędzeniu pstrąga czy makreli każdy się orientuje)

Łososia i pstrąga na zimno solimy na sucho po osuszeniu ręcznikiem i wstępnym na powietrzu ja wędzę „na jeden raz” 10-12h można dłużej.

## Kielbasy:

Ok. 50-80ml wody (1/4 ; 1/3 szklanki) na 1kg farszu w wodzie rozpuszczamy przyprawy+czosnek i dodajemy do masy wiążącej. Dodatek wrzątku do masy podczas wyrabiania powoduje, że gotowa kielbasa jest „krucha” proponuję kiedyś spróbować na części farszu.

**Przyprawy orientacyjne dawkowanie na 10kg farszu kielbasianego** : – rodzaj przypraw zależne od przepisu

1. Pieprz naturalny – 1-2dkg (łyżka to 7g) – 2-3 łyżki na 10kg
2. Majeranek – 7-10g
3. Cukier – 2dkg (łyżka to 12g) – 1,5-2 łyżki
4. Gałka muszk. – 3-8g
5. Kminek – 3-9g
6. Kolendra – 3-7g
7. Kardamon – 2-4g
8. Gorczyca – 5-6g w Mortadeli nawet 2dkg
9. Papryka słodka – 8-15g (łyżka to 8,5g)
10. Ziele angielskie – 3-5g
11. Czosnek świeży – 2dkg – (dwie średnie główki)
12. Jałowiec – 10-12g

## Przeliczanie wagowe:

1kg = 100dkg

1dkg = 10g

10dkg = 100g

100dkg = 1000g

## Normy zużycia osłonek na 1 kg farszu.

1. **Szynka wieprzowa gotowana**  
Siatki kurczliwe - 0,195 m /kg
2. **Szynka wieprzowa wędzona**  
Siatki kurczliwe - 0,178 m /kg
3. **Baleron gotowany**  
Kątnice bydlęce - 0,18 szt/kg., pęcherze bydlęce - 0,63 szt/kg., pęcherze wp - 0,87 szt/kg  
Osłonki białkowe 85-120 mm - 0,235 m/kg, siatki kurczliwe - 0,217 m/kg
4. **Polędwica wędzona**  
Kątnice bydlęce - 0,225 szt/kg., osłonki białkowe fi 65-85 mm - 0,588 m/kg
5. **Salami - batony o długości -35-40 cm**  
Jelita środkowe bydlęce fi 50 mm - 0,693 m/kg, krzyżówki o większej średnicy - 0,264 kg/kg  
Osłonki białkowe fi 60-65 mm - 0,756 m/kg
6. **Kabanosy - batony o długości 30-35 cm**  
Jelita cienkie baranie 4,16 m/kg, osłonki białkowe fi 22 mm - 3,904 m/kg
7. **Kielbasa myśliwska sucha odkręcana w odcinki 18-20 cm**  
Kielbaśnice o fi do 32 mm - 1,65 m/kg
8. **Kielbasa krakowska sucha batony o długości 35-40 cm**  
Jelita środkowe bydlęce fi 50-60 mm- 0,732 m/kg, osłonki białkowe fi 65 mm - 0,547 m/kg  
Przełyki bydlęce 0,858 szt/kg
9. **Kielbasa bielska - batony o długości 35-45 cm**  
Jelita środkowe bydlęce wszystkich kalibrów - 0,782 m/kg, osłonki białkowe fi 65 mm-0,486 m/kg, przełyki bydlęce - 0,850 m/kg
10. **Frankfurterki - batony o długości 15-18 cm**  
Jelita cienkie baranie o fi do 22 mm - 4,657 m/kg , osłonki białkowe fi 22 mm - 4,05 m/kg
11. **Kielbasa jałowcowa - batony o dług. zewnętrznej 50-70 cm**  
Jelita wiankowe bydlęce o fi powyżej 36 mm - 1.326 m/kg
12. **Kielbasa piwna**  
Pęcherze małe - 1,156 szt/kg
13. **Kielbasa polska wędzona - batony o długości 30-35 cm**  
Kielbaśnice fi 32-36 mm - 1,461 m/kg, osłonki białkowe fi 32 do 40 mm - 1,176 m/kg
14. **Kielbasa bydgoska surowa - dług. batonu 20-30 cm**  
Kielbaśnice fi 32-36 mm - 1,512 m/kg, osłonki wiskozowe fi 32 do 40 mm - 1,26 m/kg
15. **Kielbasa rzeszowska - dług. batonu 18-20 cm**  
Kielbaśnice fi 32-36 mm - 1,548 m/kg
16. **Serwolotka - dług. batonu - 20-25 cm**  
Osłonki białkowe lub celofanowe fi 60 - 65 mm - 0,54 m/kg
17. **Serwolotka półtrwała - dług. batonu 20-25 cm**  
Osłonki białkowe fi 60 mm - 0,72 m/kg
18. **Kielbasa - żywiecka dług. batonu 35-45 cm**  
Jelita środkowe bydlęce wszystkie kalibry - 0,780 m/kg, przełyki bydlęce - 0,861szt/kg
19. **Kielbasa bełzka - dług. batonu 35-45 cm**  
Jelita środkowe bydlęce wszystkich rozmiarów - 0,870 m/kg, przełyki bydlęce - 0,820 m/kg
20. **Kielbasa głogowska - dług. batonu 45-50cm**  
Kielbaśnice fi 32 - 36 mm - 1,264 m/kg
21. **Kielbasa podhalańska - batony o dług 30-35 cm**  
Kielbaśnice fi 32 - 36 mm - 1,411 m/kg
22. **Kielbasa białostocka**  
Jelita wiankowe bydlęce fi do 40 mm - 1,232 m/kg. osłonki białkowe lub wiskozowe fi 32-40 mm - 1,320 m/kg
23. **Mortadela - batony o dług. 35-40 cm**  
Osłonki białkowe fi 85 - 100 mm - 0,317 m/kg
24. **Metka dług. w jelitach wiankowych 45-70 cm na zewnętrznym obwodzie w osłonkach sztucznych - dług. batonu 20 - 25 cm**  
Jelita wiankowe fi 36 - 40 mm - 1,116 m/kg osłonki wiskozowe fi 32 - 40 mm - 1,069 m/kg
25. **Parówki - dług. batonu 12-14 cm**  
Jelita cienkie baranie fi do 24 mm - 4,480 m/kg, osłonki białkowe lub wiskozowe fi do 24 mm - 4,256 m/kg
26. **Kielbasa parówkowa - dług. batonu 14-16 cm**  
Kielbaśnice fi 32 - 36 mm - 1,711 m/kg

27. **Serdelki - dług. batonu 6-8 cm**  
Osłonki białkowe fi 35 mm - 1,627 m/kg, jelita wiankowe bydłące fi 36 mm - 1,680 m/kg, kielbaśnice fi 32 - 36 mm - 1,680 m/kg
28. **Kielbasa serdelowa - dług. batonu 25-30cm**  
Kielbaśnice fi 32 - 36 mm - 1,851 m/kg, osłonki celofanowe, wiskozowe lub białkowe fi 32-40 mm - 1,870 m/kg
29. **Biała surowa - dług. batonu dowolna**  
Kielbaśnice fi 32 - 36 mm - 1,780 m/kg
30. **Kielbasa mielona - długość batonu 40-50cm**  
Osłonki białkowe fi 80 - 85 mm - 0,360 m/kg
31. **Kielbasa zwyczajna - dług batonu 35-40cm**  
Kielbaśnice fi wszystkie kalibry - 1,650 m/kg
32. **Kielbasa śląska - długość batonu 12-14 cm**  
Kielbaśnice fi do 32 mm - 1,764 m/kg
33. **Kielbasa podlaska - dług batonu 25-30 cm**  
Kielbaśnice fi 32 - 36 mm - 1,617 m/kg

#### Średnica sitek maszynek do mięsa :

- maszynka 5 - 54 mm
- maszynka 8 - 62 mm
- maszynka 10 - 70 mm
- maszynka 22 - 81 mm
- maszynka 32 - 100 mm

#### Orientacyjny przelicznik na gramy produktów spożywczych:

Objętość na gramaturę			
Produkt	Łyżeczka płaska	Łyżka płaska	szklanka (250ml)
sól kuchenna	5,1	15,3	244,8
sól morska	4,1	12,3	194,4
cukier	4,1	12,3	194,4
cukier puder	2,7	8,2	130,4
mąka pszenna	2,8	8,3	132
mąka żytnia	1,9	5,7	91,2
mąka ziemniaczana	3,6	10,8	172,8
mąka kukurydziana	3,2	9,6	153,6
mąka ryżowa	3,2	9,6	153,6
mleko w proszku	2,4	7,2	117,6
soda oczyszczona	4,3	12,9	208,8
proszek do pieczenia	4,5	13,5	216
drożdże aktywne	6,1	18,3	295,2
ryż	3	9	144
kasza	3,6	10,8	172,8
masło	4,8	14,4	232,8
smalec	4,6	13,8	223,2
majonez	4,6	13,8	223,2
musztarda	5,3	15,9	254,4
przecier pomidorowy	5,4	16,2	259,2
ziola (suszone - waga uśredniona)	0,5	1,5	24
ziola (mielone - waga uśredniona)	0,6	1,8	28,8
przyprawy - nasiona i korzenie (suszone / granulata - waga uśredniona)	2	6	96
przyprawy - nasiona i korzenie (mielone - waga uśredniona)	2,5	7,5	120
szafran	0,64	1,92	30,72

*Ziola i przyprawy suszone i mielone mają bardziej intensywny smak i zapach, - 1 łyżka posiekanych ziół świeżych odpowiada 1 łyżeczce ziół i przypraw suszonych i 1/2 łyżeczki mielonych dla uzyskania 1 kg szafranu, potrzeba 200 tys. kwiatów krokusa*

## Wyroby alkoholowe:

### Tabela rozrabiania spirytusu:

		Tyle % chcemy mieć															
		90	85	80	75	70	65	60	55	50	45	40	35	30	25	20	
Tyle % mamy	100																
	95	0,056	0,118	0,188	0,267	0,357	0,462	0,583	0,727	0,900	1,111	1,375	1,714	2,167	2,800	3,750	
	90	x	0,059	0,125	0,200	0,286	0,385	0,500	0,636	0,800	1,000	1,250	1,571	2,000	2,600	3,500	
	85	x	x	0,063	0,133	0,214	0,308	0,417	0,545	0,700	0,889	1,125	1,429	1,833	2,400	3,250	
	80	x	x	x	0,067	0,143	0,231	0,333	0,455	0,600	0,778	1,000	1,286	1,667	2,200	3,000	
	75	x	x	x	x	0,071	0,154	0,250	0,364	0,500	0,667	0,875	1,143	1,500	2,000	2,750	
	70	x	x	x	x	x	0,077	0,167	0,273	0,400	0,556	0,750	1,000	1,333	1,800	2,500	
	65	x	x	x	x	x	x	0,083	0,182	0,300	0,444	0,625	0,857	1,167	1,600	2,250	
	60	x	x	x	x	x	x	x	0,091	0,200	0,333	0,500	0,714	1,000	1,400	2,000	
	55	x	x	x	x	x	x	x	x	0,100	0,222	0,375	0,571	0,833	1,200	1,750	
	50	x	x	x	x	x	x	x	x	x	0,111	0,250	0,429	0,667	1,000	1,500	
	45	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	0,125	0,286	0,500	0,800	1,250	
	40	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	0,143	17,462	0,600	1,000	
	35	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	16,500	0,400	0,750
	30	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	0,200	0,500
	25	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	0,250
20	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	

Prosta tabelka przeliczeniowa, która mam nadzieję przyda się każdemu „Nalewkarzowi”, określa ilość dolewanej wody do różnego % destylatu w celu uzyskania konkretnego stężenia alkoholu, w większości przypadków interesuje nas moc wyjściowa 40%, ograniczyłem przeliczanie do tolerancji 5%.

Drugi sposób:

zawartość alkoholu dzielimy przez procent jaki chcemy uzyskać i od wyniku odejmujemy „1”. Jednostką przeliczeniową jest 1 liter. I wychodzi Nam ile mamy dolać wody do spirytusu- przykład:

Litr spirytusu 85%, musimy rozrobić na 40%:

$85 / 40 = 2,125 - 1 = 1,125$  litra i to jest ilość wody, którą należy dolać.

Dalej już prosto zakładając, że mieliśmy takiego spirytusu 4,6l :

$4,6 \times 1,125 = 5,175$  litra wody na całość.

### Nalewki:

Owoce zalewamy alkoholem o stężeniu maks 70% ja stosuję 55-60% - w tym stężeniu najlepiej macerują się / ługują smaki , kolory i aromaty, wyciągamy tak całą dobroć z owoców. Zalanie 95% spirytusem rektyfikowanym powoduje natychmiastowe zakonserwowanie i „zamknięcie/sparzenie” się owoców. Myślę, że ten często popełniany błąd nawet w starych przepisach wynika z „zaszłości historycznych” kiedyś spirytusem produkowanym czy to w małych gorzelniach czy „chałupniczo” nazywano już destylaty powyżej 60% . Dlaczego najpierw alkoholem a nie cukrem ? ano dlatego, że cukier + owoce to prędzej czy później fermentacja a o to chyba nie chodzi.

Po maceracji owoców alkoholem trwającej w zależności od rodzaju nalewki od kilku dni do kilku miesięcy zlewamy nalew a owoce zasypujemy cukrem żeby „wyciągnąć” z nich alkohol, po całkowitym rozpuszczeniu się cukru zlewamy nalew odciedzając owoce i albo je odciskamy albo przetwarzamy, ale to za chwilę. Następnie łączymy nalew wytrawny z sokiem alkoholowym i „dosmaczamy” naleweczkę „pod siebie” dosładzamy (miode, syropem cukrowym) lub wzmacniamy dodając spirytusu. Następnie nalewki odstawiamy, klarujemy i butelkujemy opisując, co butelka zawiera.

Gotowe nalewki muszą dojrzewać łącząc bukiety i harmonizując smak generalną zasadą jest – im starsze tym lepsze nie udało mi się uchować starszych niż 5-6 lat. Nalewki słodzone mają tendencje do ciemnienia, więc na długie leżenie lepiej przeznaczać nalewki wytrawne przygotowując część do bieżącego spożycia odpowiednio wcześniej. Pestki owoców powodują przy zbyt długiej maceracji goryczkę a te duże powodują wytrącanie kwasu pruskiego więc ostrożnie z wiśniówkami np i czasem. Nalewki ziołowe robimy albo wytrawne albo dosładzamy je miodem już podczas macerowania. Dalej jest tak samo zlewanie, filtrowanie, klarowanie, dojrzewanie.

Do nalewek owocowych stosuję następujące proporcje:

**Owoce / alkohol 1:1 – 1kg owoców 1 litr alkoholu 60%**

**Owoce / cukier 2:1 – 1kg owoców ½ kg cukru**

Owoców cytrusowych używamy bez albedo (biała część skórki) i bez pestek, bo wprowadzają goryczkę. Ja skórkę ścinam z wyparzonych owoców obieraczką do jarzyn (maceruję ją maksymalnie 2-3 dni często oddzielnie), następnie owoce obieram dokładnie z albedo przed zalaniem alkoholem.

### Syrop cukrowy:

Syrop taki jest prosto zrobić samemu i ma tą zaletę, że łatwo nim dosłodzić każdy alkohol i nie powoduje jego mętnienia tak jak dodatek cukru krystalicznego słabo rozpuszczającego się w alkoholu.

1kg cukru

0,5l wody – klasycznie powinno być 420ml wtedy w litrze będziemy mieli 1kg cukru ale tak mi prościej było zapamiętać i tak robię ☺

Wodę doprowadzamy do wrzenia wsypujemy cukier i rozpuszczamy, gotujemy lekko całość około 10 min szumując powstającą pianę. Aby uniknąć późniejszej krystalizacji syropu przed gotowaniem dodajemy kwas cytrynowy 0,7-0,8gr na kg cukru lub sok z cytryny. Po przestygnięciu przelewamy w butelkę.

Syrop cukrowy jest też często wykorzystywany jako dodatek do drinków wtedy przy jego wykonywaniu stosujemy proporcję 1:1 - czyli 1 litr wody /1kg cukru.

### Owoce po maceracji nalewek:

W zależności od tego jakie to owoce albo zasypuję je raz jeszcze cukrem a następnie przesmażam dodając cukier żelujący i dosmaczam np. sokiem z cytryny wtedy wychodzi mi smaczna alkoholowo-kwaśna „przekładka” do ciasta czy toru lub polewa do deserów (tak przetwarzam przeważnie wiśnie, czarną porzeczkę i żurawinę) albo robię Chutney czyli słodko-kwaśno-pikantny dodatek do wędlin i mięs. Tu jest pole do popisu dla eksperymentatorów super są dodatki warzywne typu pomidory czerwone czy zielone, cebula, czosnek etc – wszystkie chwytły dozwolone poniżej dwa przykładowe zestawienia składników.

### Chutney ze śliwek:

2kg śliwek węgerek

1 główka czosnku

1 szklanka octu

3 dkg świeżego tartego imbiru lub 2 łyżeczki mielonego imbiru

10 straczków czerwonej ostrej papryki lub 2 łyżeczki sproszkowanej

2 łyżki stołowe soli

ok. 25 dkg cukru – ¼ szklanki

Do dużego naczynia włożyć umyte śliwki (bez pestek) i podgrzewać na małym ogniu.

Cukier wymieszać z octem i pozostałymi składnikami(czosnek, imbir, papryka drobno posiekana)

Zalać śliwki kiedy puszczą sok. Smażyć na bardzo małym ogniu, często mieszając, aż wytworzy się jednolita gęsta masa, co może potrwać kilka godzin, przełożyć do słoików, zapasteryzować. Nie spożywać przed upływem tygodnia, bo chutney musi dojrzeć.

Dobrze zakonserwowany chutney można przechowywać przez kilka lat.

### **Chutney z mirabelek**

1 - 2 kg wydrylowanych mirabelek

1 duża cebula

1 duże kwaśne i soczyste jabłko

3 duże ząbki czosnku przecięte przez praskę

2 czubate łyżeczki startego świeżego imbiru

1 duża świeża papryczka chili

250 ml białego octu winnego

1 mała łyżeczka soli

18 łyżek cukru

2 łyżki oleju słonecznikowego

1/2 łyżeczki cynamonu