



LEROYMERLIN

Domowe przetwory z jabłek – porady i przepisy Tomka Czajkowskiego z bloga „Magiczny Składnik”

Jesień z Leroy Merlin

Domowa, pachnąca konfitura z jabłek, jabłkowe chipsy albo grzany cydr własnej roboty? To ostatni dzwonek, by przygotować się do czasu chłodów i krótszych dni, zamykając w słoikach jabłkowe aromaty i smaki lata. Jeden dzień w kuchni wystarczy, byśmy mogli w jesienne weekendy rozsiąść się wygodnie w fotelu, otulić kocem i w blasku kominka (lub świec) delektować się jabłkowymi przetworami. O tym jak przygotować smakołyki z jabłek i jakie produkty są niezbędne do przetworów, opowiada ekspert kulinarny, autor strony „Magiczny składnik” - Tomek Czajkowski.



„Jabłka, czyli owoce, które kończą sezon letniej wegetacji, idealnie nadają się do zamknięcia ich smaku w słoikach na później. Wysiłek włożony w stworzenie jabłkowych przetworów docenimy szczególnie w mroźne, zimowe wieczory” – mówi Tomek. Rozgrzewający nastrój możemy stworzyć przygotowując gorący, aromatyczny napar na bazie domowego cydru – przekonuje autor Magicznego Składnika. Tomek proponuje też prosty, ale ciekawy przepis na jabłkową konfiturę i radzi jak

przerobić jabłka na jabłkowy susz, który przyda się zimą, szczególnie w okresie Bożego Narodzenia. „Oczywiście wszystkie przetwory możemy kupić w sklepie, jednak zrobienie ich samodzielnie od zera dostarczy o wiele więcej frajdy. Szczególnie, że słoiki i butelki z jabłkowymi przetworami idealnie nadają się na drobne prezenty” – dodaje kulinarny ekspert.

Wybór odpowiednich jabłek

„Na rynku detalicznym możemy naliczyć przynajmniej kilkanaście odmian jabłek. Największe bogactwo i wybór mamy jesienią i zimą. Jednak nie każde jabłko nadaje się do konkretnej obróbki. Jedne są bardziej kruche i oddają za mało soku, inne za szybko ciemnieją i podczas suszenia zmieniają barwę na mało estetyczną. Znajdziemy też jabłka, które za szybko lub za wolno rozpadają się podczas obróbki termicznej. Ostatecznie nasze porady i przepisy sprawdzą się z każdym rodzajem jabłka, spróbujcie jednak poszukać odmian idealnych” – mówi Tomek Czajkowski.



Każda odmiana jabłek nadaje się na inny rodzaj przetworów. Od lewej: Szara Reneta, Gala i Lobo. Na sok i cydr najlepszymi odmianami są Lobo, Szampion, Antonówka. Na musy i konfitury polecamy Delikates, Cortland i Szarą Renetę, a Malinówka, Szara Reneta, Jonagold, i Gala będą dobre do suszenia.

Konfitura z jabłek

Do konfitury najlepiej sprawdzają się jabłka twarde i kwaśne, ponieważ i tak zostaną skąpane w cukrze, a zależy nam na tym, żeby zbyt szybko się nie rozpadły. Do sporządzenia konfitury, czyli „smażenia” jabłek w cukrze, korzystamy z solidnej patelni z grubym dnem. Jabłka obieramy, wycinamy gniazda nasienne i kroimy na kilkucentymetrowe części. Na 1,5 kilograma jabłek wykorzystujemy 400-500 gramów cukru. Cukier wysypujemy na patelnię i kiedy zacznie się topić, dodajemy jabłka. Staramy się delikatnie mieszać, aż pieniący się od temperatury cukier sprawi, że jabłka zaczną robić się półprzezroczyste i delikatnie się rozpadną. To znak, że trzeba przerwać proces i zamknąć konfiturę w wyparzonych słoikach. Słoiki następnie pasteryzujemy. Pasteryzacja oznacza podgrzewanie do 72 stopni przez około godzinę. Najlepiej zrobić to w dużym garnku z wodą (warto na dno włożyć uprzednio ścierkę by słoiki nie pękały) lub w piekarniku „na sucho”. Poddanie procesowi pasteryzacji zabezpiecza przetwory w słoikach przed nieoczekiwaną fermentacją i zepsuciem.



1.



2.



Na zdjęciu: 1. [Słój na przetwory 0.9l 6szt. z zakrętką, Browin](#), 2. [Lejek plastikowy śr.12.6 cm Browin](#).

Jabłka suszone / chipsy jabłkowe

Jabłka można suszyć w domowym piekarniku z termoobiegiem, ale jest to proces wybitnie energochłonny. Lepiej sprawdzi się wielopoziomowa suszarka do owoców, warzyw i grzybów. To bardzo uniwersalny zakup, który pozwoli nam cieszyć się własnymi chipsami z jabłek. Wybieramy odpowiednią odmianę jabłek, które nie ciemnieją, i kroimy owoce za pomocą ostrego noża lub tzw. kuchennej mandoliny. Idealne plasterki będą miały ok. 4mm. Jabłka możemy obierać lub nie. Obrane będą na pewno łatwiejsze do zjedzenia, ponieważ suszona skórka twardnieje. Plastry układamy na piętrach suszarki i włączamy suszenie. Jeśli mamy możliwość wyboru temperatury, ustawiamy 60 stopni. Czas suszenia zależy od wielu czynników, w tym soczystości jabłek, ale minimum to zazwyczaj kilka godzin. Gotowe chipsy powinny być kruche, bez miękkich części. Jeśli zostawimy takie suszone jabłka na blacie kuchennym, szybko stracą swoją kruchość. Żeby temu zapobiec, powinno się trzymać je w szczelnie zamkniętej plastikowej torebce lub pojemniku na żywność. Dodatkowo możemy na dno wsypać nieco ryżu, który będzie służył jako pochłaniacz wilgoci.



1.



Na zdjęciu: 1. [Suszarka do grzybów i żywności 240W Browin](#)

Sok / cydr jabłkowy

Sok jabłkowy to najprostszy przetw6r, jednak do wykonania go b6dziemy potrzebowali sokowir6wki albo specjalnej prasy do jabł6ek. Na rynku jest jednak coraz wi6cej sok6w tł6czonych i niepasteryzowanych dost6pnych w specjalnych workach z kranikiem lub w kartonach. Jeřli wycisn6liśmy sw6j wlasny sok jabłkowy, b6dziemy musieli przelać go do butelek na zakr6tkę lub korek i zapasteryzować podobnie jak w przypadku słoików z konfiturami. Jeřli jesteřmy fanami fermentacji, mořemy pokusić si6 o sporządzenie bardzo prostego cydru jabłkowego czyli domowego wina jabłkowego.

Najprostszym przepisem na domowy cydr b6dzie przelanie odpowiedniej ilořci niepasteryzowanego soku jabłkowego do balonu czy fermentora i zaszczepienie go specjalnym szczepem drořdży do cydru lub do wina. Nie potrzeba řadnego dodatkowego cukru. Taki balon szklany lub plastikowy fermentor zamykamy specjaln6 rurk6. Fermentacja zacznie si6 juř nast6pnego dnia. Na pocz6tku b6dzie bardzo burzliwa i zobaczymy mn6stwo piany, a po ok. tygodniu czy dw6ch drořdze przestann6 pracować i osi6d6 na dno. Woda w rurce fermentacyjnej powinna pozostać nieruchoma. To znak, że cydr jest prawie gotowy. Przelewamy taki młody nap6j do butelek, dodajemy ½ łyżeczki cukru i zakr6camy lub zamykamy korkiem butelk6. Pozostałe w řywym cydrze drořdze delikatnie nasyc6 nam jabł6cznik dwutlenkiem w6gla. Korek mořemy dodatkowo zabezpieczyć drutem zawi6zanym wok6ł szyjki i skr6conym nad korkiem.



Na zdjeciu: 1. [Butelka na wino 0.75l 8szt.](#) 2. [Balon/ g6sior do wina 15l w koszu plastikowym 45x38 cm,](#) 3. [Rurka fermentacyjna 6-komorowa Browin,](#) 4. [Drořdze do cydru wytrawnego 5g Browin](#)

Grzany cydr bezalkoholowy z konfitur6 jabłkow6 oraz suszonymi jabłkami

Grzany cydr mořemy zrobić r6wnieř w bezalkoholowej wersji, uřywaj6c po prostu soku jabłkowego. Cał6 butelk6 cydru (750 ml) wlewamy do rondla i zaczynamy ogrzewać. Dodajemy 2-3 kory cynamonu, łyżeczk6 gořdzik6w, kilka ziaren ziela angielskiego oraz kilka ziaren kardamonu. Ogrzewamy tak plyn przez ok. 10 minut, ale nie doprowadzamy do wrzenia. Zaleřy nam na wyci6gni6ciu esencji z przypraw. Nast6pnie do szklanek dodajemy 1-2 łyřki konfitury jabłkowej, kilka plastr6w suszonych jabł6ek oraz po plasterku pomarańczu oraz cytryny. Wszystko to zalewamy gor6cym cydrem, który wczeřniej precedzamy. Jeřli nap6j okaře si6 zbyt mało sładki, mořemy dodać nieco wi6cej konfitury lub łyżeczk6 miodu. Wypijamy od razu, jeszcze gor6cy.



„Grzany cydr możemy zrobić również w bezalkoholowej wersji, używając po prostu soku jabłkowego” – zachęca do kuchennych eksperymentów Tomek Czajkowski, prowadzący blog „Magiczny Składnik”.



Tomek Czajkowski

Autor bloga Magiczny Składnik. Pisze i tworzy przepisy z miłości do gotowania i odkrywania niesamowitych produktów. W swoim kulinarnym stylu poszukuje “Magicznych Składników”, a także stara się wydobyć prawdziwą naturę i czysty smak wybranego produktu. Wielki fan kuchni polskich regionów. Lubi łączyć kulinarne tradycje i techniki różnych kuchni świata z rodzimymi produktami i smakami. Jest twórcą kulinarnych konceptów, konsultantem kulinarnym, fotografem, filmowcem. Prowadzi warsztaty na temat gotowania, a także kulinarny pop-up na warszawskim Nocnym Markecie.

Link do zdjęć: <https://doLM.pl/ux3>

Dodatkowe informacje:

Pola Madej-Lubera

tel. +48 786 978 021

pmadejlubera@leroymerlin.pl