***Warzywa w zalewie***

5 kg warzyw ( papryka, cukinia, kalafior, brokuł cebula, marchewka itp.)

***Przyprawy***

Koper, chrzan, liście laurowe, ziele angielskie, pieprz w ziarnach, gorczyca.

***Zalewa***

5 szklanek wody , 1 szklanka octu 10 %

Na 1 litr zalewy wsypać 1 łyżkę soli i 10 łyżek cukru

***Przygotowanie:***

1. Warzywa oczyścić i umyć. Pokroić na niewielkie kawałki, brokuł i kalafior na małe różyczki, paprykę w paski.
2. Wodę z octem zagotować, dodać sól i cukier oraz przyprawy.
3. Gorącą zalewą zalać przygotowane warzywa i pozostawić na 6 godzin.
4. Przygotować w miedzy czasie słoiki. Napełnić je warzywami i zalać zalewą.
5. Pasteryzować 5 minut w kąpieli wodnej wyjąć z wody i odwrócić do góry dnem.

***Ogórki w Curry- Pikle***

***Zalewa:*** 1 litr wody, 1 szklanka octu, 1 ½ szklanki cukru, 2 cebule,1 ½ łyżki soli, 1 przyprawa Curry. Wszystko razem zagotować.

Na słoik - ½ łyżeczki gorczycy, 1 liść selera.

Ogórki obrać ze skórki. Pokroić na paski i usunąć nasiona. Pikle z ogórków układać w słoikach dodać gorczycę i liść selera. Zalać gorącą zalewą. Pasteryzować 5 minut w kąpieli wodnej, wyjąć z wody i odwrócić do góry dnem.

**Śliwki i gruszki w syropie**

Zalewa - 1 kg cukru, 1 szklanka octu, 1 szklanka wody.

 Do syropu na gruszki dodać 1 płaską łyżeczkę kwasku cytrynowego.

Przyprawy ; goździki , (kora cynamonu -nie koniecznie).

Zagotować syrop z cukru wody i octu i zalać nim owoce lekko przycisnąć i pozostawić do wystudzenia. Wyjąć owoce z syropu i znów zagotować . Czynność tą powtórzyć kilka razy. Jak już owoce będą szkliste to wtedy zagotować wszystko razem z owocami i gorące włożyć do wyparzonych i wysuszonych słoików. Zakręcić i odwrócić do góry dnem przykryć ręcznikiem.

**Dynia w occie z kardamonem**

2 kg oczyszczonej dyni

½ litra wody

2 szklanki cukru

1 szklanka octu

1 łyżeczka soli

5 szt. owoców kardamonu

5 szt. goździków

***Sposób przygotowania***

1. Oczyszczoną dynie pokroić na kostkę
2. Wodę zagotować z octem cukrem i przyprawami’
3. Do gotującego syropu włożyć dynie i gotować przez 3 minuty. Po tym czasie dynię wyjąć z syropu i włożyć do słoików.
4. Syrop ponownie zagotować, zalać dynię, zakręcić i wstawić do piekarnika.
5. Pasteryzować w temperaturze 130 °C około 15 minut.
6. Przechowywać w chłodnym i ciemny miejscu.

 **Dynia w zalewie**

3 ½ kg dyni

3 litry przegotowanej wody

7 łyżeczek kwasku cytrynowego

1 ½ kg cukru

15 goździków

2 cukry waniliowe

2 galaretki cytrynowe

Sposób przygotowania- (postępować według przepisu na cukinię).

**Cukinia w zalewie**

2 kg cukinii

1 ½ litra wody

3 łyżeczki kwasku cytrynowego

2 galaretki ananasowe

3 szklanki cukru

2 szt. cukier waniliowy

***Przygotowanie***

1. Cukinię obrać i pokroić w kostkę.
2. Przegotowaną wodę wymieszać z kwaskiem dodać cukinię i zostawić na 24 godz.
3. Po 24 godz. Cukinię odcedzić. Wodę z kwaskiem ponownie zagotować dodać cukier , cukier waniliowy i galaretkę. Dodać cukinię do gorącej zalewy i gotować 3 minuty.
4. Po tym czasie cukinię wyjąć z syropu i włożyć do słoików.
5. Syrop ponownie zagotować, zalać cukinię, zakręcić słoiki i wstawić do piekarnika. Pasteryzować w temperaturze 130 °C około 15 minut.
6. Przechowywać w chłodnym i ciemny miejscu. Wyśmienite do deserów i ciast.