

Dziś 1 godzina gospodarstwa domowego. Zajmiemy się tym, jak cieszyć się truskawkami zimą?

Temat: Przetwory z truskawek

Sezon truskawkowy trwa zdecydowanie za krótko, ale może dzięki temu tak lubimy truskawki. Gdyby były dostępne na co dzień, jak jabłka, spowszedniałyby, a my nie mielibyśmy na co czekać wiosną.

Zaczął się już sezon więc przygotowujemy przetwory z truskawek.

Można przygotować:

- dżemy i konfitury
- kompoty
- mrożone truskawki

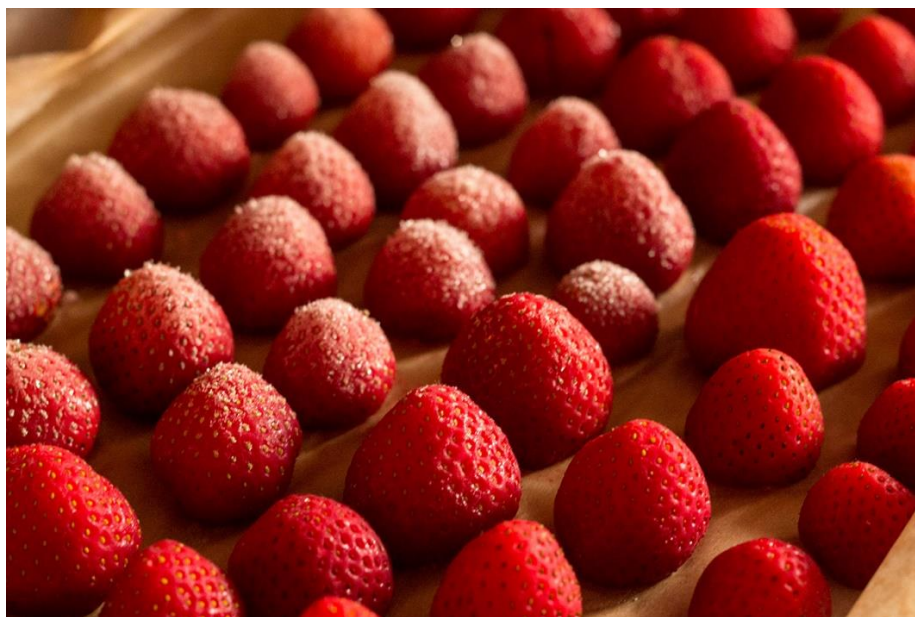
1. Kompot truskawkowy



Bardzo prosty i szybki w przygotowaniu.

Truskawki myję, usuwam szypułki i napełniam nimi wyparzone litrowe słoiki. Mniej więcej do połowy. Zasypuję 4 łyżkami cukru i zalewam wrzątkiem. Potrząsam delikatnie, by cukier się rozpuścił. Następnie pasteryzuję gotując je w garnku z wodą przez około 20 min. Kompot truskawkowy gotowy.

2. Mrożone truskawki



Truskawki myję i usuwam szypułki. Pamiętajcie o tej kolejności, inaczej naciągną za dużo wody. Im mniej są mokre, tym lepiej. Układam na tacce wyłożonej papierem do pieczenia, tak by się nie stykały i wkładam do zamrażalnika. Następnego dnia przesypuję do woreczków. Zimą cieszę się **koktajlem truskawkowym** i ciastem z truskawkami.

3. Dżem truskawkowy

Składniki: 1 kg truskawek, 300 gram cukru, sok z 1/2 cytryny

Sposób przygotowania

Truskawki myję i usuwam szypułki. Wrzucam do dużego garnka, zasypuję cukrem i odstawiam na 1-2 godziny, by puściły sok. Następnie gotuję w garnku na wolnym ogniu przez około 3 godziny, w trakcie zdejmuję utworzoną pianę. Dodaję także sok z cytryny. Generalnie gotuję do momentu, aż syrop zgęstnieje. Miksuję za pomocą blendera, jeśli chcę by dżem miał bardziej gładką konsystencję zostawiam całe owoce. Możemy sobie regulować długość gotowania i tym samym gęstość syropu, jeśli będzie rzadszy powstanie konfitura, z gęstszego zrobimy dżem.

Czasem gotowanie truskawek rozkładam na dwa dni i gotuję po półtorej godziny dziennie.

Przelewam dżem do wyparzonych słoików, szczelnie zakręcam suchymi nakrętkami, odwracam do góry dnem i owijam ręcznikiem na całą dobę.



Na przetwory najlepiej kupować truskawki, gdy sezon się kończy, są wtedy najśłodsze. Dobrze jest też pilnować by zakup poprzedzony był słonecznymi dniami, nie deszczem. Truskawki nie będą nasiąknięte wodą.

Może i Wy spróbujecie coś dobrego zrobić z truskawek na zimę?

Powodzenia!

M. Szerszeń

Przepisy i zdjęcia zaczerpnięto ze strony: <https://kameralna.com.pl/przetwory-z-truskawek/>