

Robimy domowe przetwory!

Muszę Wam się do czegoś przyznać. Ostatnio zakochałam się w robieniu domowych przetworów. Wcześniej nie sprawiało mi to takiej frajdy, wystarczyły jednak maliny, porzeczki, borówki i agrest zerwane prosto z krzaczka, by moje mieszkanie stało się prawdziwą fabryką weków. Smaki lata trzeba mieć w czym przechowywać. Pojechałam więc do IKEA, aby poszukać akcesoriów do moich wyrobów. I wiecie co? Jak zwykle się nie zawiodłam!

Letnie smaki zamknijcie w słoiku

Jeśli w tym roku planujesz robienie dżemów, ogórków kiszonych czy galaretek, to będziesz potrzebować słoików. Seria KORKEN jest dokładnie tym, czego szukasz. Znajdziesz tutaj naczynia w kilku pojemnościach – małe 130-mililitrowe oraz 0,5-, 1-, 1,8- i 2-litrowe. Wszystkie mają hermetyczne zamknięcie, które świetnie nadaje się do przechowywania domowych wyrobów i pozwala dłużej cieszyć się ich smakiem i aromatem. Słoiki są przezroczyste, dzięki czemu od razu będziesz wiedzieć, co w nich jest, a do tego bardzo ładnie wyglądają na półce. Mój dżem malinowy prezentuje się w nich świetnie i będzie doskonałym zimowym prezentem dla moich najbliższych.

Lato nabite w butelki

Mój dziadek co roku robi sok porzeczkowy. Soki, nalewki, syropy to świetny sposób na letnie przetwory. Wyobraźcie sobie zimową herbatę z domowym syropem malinowym. Brzmi pysznie, prawda? Wszelkie płynne przetwory możecie przechowywać w pięknych szklanych butelkach z serii SOMMAR 2017 (0,33- i 1-litrowe) oraz równie ładnych butelkach z serii KORKEN (0,5- i 1-litrowe). Ich szczelne zamknięcie zapobiega rozlaniu zawartości, a całość jest łatwa w utrzymaniu w czystości, bo można je myć w zmywarce.

Owocowy zawrót głowy

Lato to czas, kiedy owoce są zdecydowanie najpyszniejsze. Później, jesienią i zimą, takich smaków bardzo brakuje. Warto więc z wyprzedzeniem na to przygotować. Ja sporządzam gotowe mieszanki owoców, na przykład maliny, truskawki i borówki, i mrozi je w odmierzonych porcjach, by zimą

dodawa? je do koktajli czy jogurtów. ?wietnym sposobem jest tak?e suszenie owoców, dzi?ki temu mog? cieszy? nas swoim smakiem na d?ugo. Zarówno te mro?one, jak i suszone mo?esz przechowywa? w specjalnych zamykanych pojemnikach, a gwarantuj?, ?e przez wiele tygodni zachowaj? swój smak i aromat (np. serie JÄMKA, PRUTA, IKEA 365+, REDA).

A jakie s? Wasze ulubione przetwory?