

## Szoiki na przetwory

Na przełomie lata i jesieni zawsze robię trochę smakołyków na chłodniejsze pory roku. I tak w mojej domowej spiżarni, oprócz ulubionych kiszonych ogórków, znalazły się jabłkowe przetwory idealne na szarlotkę i smakowita domowa wiśniówka. Dla mnie zapach jesieni kojarzy się także z suszonymi grzybami i jabłkami. Te ostatnie można podjadać wieczorami porządkując ulubioną lekturę. :)

I w końcu z okazji jesiennych przetworów pozwoliłam sobie na zakup kilku słoików z serii KORKEN. Przyznam się – skusił mnie ich wygląd. Od razu wiedziałam, że moje kulinarne dzieła sztuki będą się w nich dużo lepiej prezentować. Niektóre ozdobiłam naturalnym sznurkiem, a inne kokardką... i wrzuciłam domową nalewkę i dżem malinowy mojej babci. Prezent pierwsza klasa. ;)

Słoik KORKEN ma hermetyczne zamknięcie, co pozwala na dłuższe przechowywanie potraw, a także utrzymuje smak i aromat. :) Przy nakładaniu gotowanych jabłek moja matka siostra, która pomaga mi w tym roku przy przygotowaniach przetworów, upuściła słoik na ziemi! Oczywiście, nie próbujcie tego – ale mój się nie zbił. :) Teraz na moim blacie kuchennym stoi także kolekcja słoików KORKEN – w jednym kurawina, w innym płatki owsiane, orzechy i soczewica – niestety, brak miejsca w szafkach zmusił mnie na chwilę wystawki. Ale powiem Wam, że w słoikach KORKEN wygląda to całkiem miło. :)

