
Konfitury z pigwy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5297 razy.

* Dojrzałe owoce rozcinamy na ć wiartki. Nie obieramy ze skórki. Dokładnie natomiast usuwamy ziarenka oraz gniazda nasienne.

* Ponieważ owoce pigwy są twarde poddajemy je długiemu obgotowaniu w niewielkiej ilości wody, aż staną się miękkie i przez roczyste.

* Z wody, w której były obgotowywane owoce i cukru sporządzamy syrop. (Proporcje:2 szklanki wody i 1,5 kg cukru na 1 kg owoców)

* Na wrzący syrop sypimy owoce.Krótko obgotowujemy. Odstawiamy na noc.

* Na drugi dzień gotujemy konfiturę na dużym ogniu przez 10-15 minut i ponownie odstawiamy.Czynność tę powtarzamy kilkakrotnie. Gorącą konfiturę zlewamy do słoików. Zamykamy je po całkowitym ostudzeniu masy.

* Owoce pigwy zawierają dużo kwasów. Dlatego też woda, w której owoce były obgotowane jest bardzo smaczyna.Jeżeli nam pozostanie po przyrządzeniu konfitury, należy ją dosłodzić . Można ją używać jako dodatek do herbaty.