
Konserwy owocowe w araku lub spirytusie

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1643 razy.

?Chasse-café? czyli owoce w araku lub spirytusie, podają najwięcej we Francji, po sutym śniadaniu. Konserwy te przyrządzają tam w następujący sposób: Zaraz z początkiem lata, gdy tylko pierwszy owoc się pokaże, zaczynając od poziomek wsypuje się 1/2 kilo świeżych poziomek w kamienny garnek, przesypuje 40 deka cukru i zalewa arakiem, rumem, lub koniakiem, w takiej ilości, aby owoc nakryć. Potem następują czereśnie lub wiśnie, które znów przesypać równą ilością cukru i zalać rumem, gdy się świeży owoc dokłada, należy go przesypać równą ilością cukru i zalać arakiem tak, aby był całkowicie pokryty. Poczym garnek obwiązać papierem pergaminowym lub pęcherzem i trzymać w chłodnym miejscu. Od czasu do czasu owoce wymieszać: można brać częściowo bez obawy zepsucia konserwy.

Na taką konserwę nadają się tylko owoce delikatne, takie, jak wyżej wymieniłam, mniej zaś jabłka i gruszki.

Konserwy te można jeszcze przyrządzać w ten sposób, że owoc, oczyszczony i obrany z pestek, zalewa się na misce syropem, przygotowanym z równej ilości cukru (1/2 kilo owocu, 1/2 kilo cukru, szklanka wody); nazajutrz syrop się odlewa, przegotowuje i znów owoc zalewa. Trzeciego dnia należy owoc ułotić w słoje, syropem znów przegotowanym zalać, do którego dodaje się dobrego araku, koniaku, rumu lub spirytusu, licząc na słoje litrowy 1/4 litra spirytualiów.

Truskawki i wiśnie są wyborne nalane - wiśniówkę; melon najlepszy z arakiem.

?Chasse-café? podaje się w płaskich a szerokich kieliszkach, przy czarnej kawie lub herbacie.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"