# Owoce na zimę - jagody

Barbara Strużyna

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 10 porcji

## Składniki:

jagody - 1 kg
cukier - 10 łyżka
małe słoiczki - 10 szt.

## Dodatkowe info:

Przepis ten jest autorstwa mojej mamy. Były to pierwsze przetwory, które w życiu zrobiłam. Z kilku powodów nadal je robię: jagody, to panaceum na wszelkie bóle brzucha w mojej rodzinie, wzmacniacz organizmu, dodatek do deserów, koktajli i podstawowy składnik zupy jagodowej.
Łatwość przygotowania powoduje, że robię ok 60-80 słoiczków rocznie.
Podobnie postępuję z innymi owocami, których stanę się właścicielką a nie jestem w stanie przejeść ich z rodziną w sezonie. Dobrze w tej roli spisują się wiśnie, brzoskwinie, maliny (choć te tracą kolor) i królowa witaminy C czarna porzeczka, która jest wyjadana przez moją córkę prosto ze słoiczka.

Z 1 kg jagód mamy ok 10 małych słoiczków.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Słoiczki myjemy, wyparzamy wraz z pokrywkami. Dodatkowo przecieram nakrętki spirytusem. Ja to potrafię znaleźć zastosowanie dla wysokoprocentowego alkoholu.

*KROK 2:* Jagody myjemy kilka razy w zimnej wodzie. Przekładając je z miski do miski kilka razy. Chwilkę pozwalamy ociec jagodom na durszlaku lub sitku.

*KROK 3:* Napełniamy słoiczki owocami prawie do pełna. Zasypujemy cukrem i mocno zakręcamy. Jeśli zakrętka się kręci w kółko należy ją odrzucić, bo słoiczek się nie zamknie.

*KROK 4:* Do garnka wkładamy papier kuchenny lub ręcznik i wkładamy słoiczki, zalewamy do 3/4 wysokości słoiczków. Gotujemy do 15 minut od chwili zagotowania się wody. Uwaga!! Garnek podgrzewamy bardzo powoli aby słoiczki nie popękały.

*KROK 5:* Po pasteryzacji słoiczki zostawiamy

w garnku do ostygnięcia. Można również je wyciągnąć i postawić na blacie do góry nogami. Czekamy do ich całkowitego ostygnięcia i przechowujemy w ciemnym, suchym miejscu.

Smacznego!!