

Kiszone gruszki z miodem



Autor: **hajduczek-naturalnie**
Przepisów: **309** Ocena: **3336**



> 6 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 kg niezbyt dużych, dojrzałych, ale twardych gruszek
- dwie garści dowolnych orzechów, ale jesienią najlepsze są świeże orzechy włoskie (oczywiście wyłuskane)
- 2 litry wody przegotowanej
- 4 łyżeczki soli kamiennej (40 g)
- 8 łyżek miodu
- opcjonalnie – dowolne przyprawy, np. laska cynamonu, kilka goździków albo świeże zioła, ale ja nie dodawałam żadnych przypraw

Sposób przygotowania:

- 1 Gruszki powinny być dość małe, bo takie lepiej układa się w słoju. Nie mogą być uszkodzone ani obite. Powinny też być raczej twarde, by pod wpływem fermentacji nie zmieniły się w miękka, nieapetyczną paciaję. Miód i sól rozpuszczamy w dość ciepłej wodzie (około 60 stopni), by unieczynnić obecne w miodzie enzymy i jego własną florę bakteryjną. Być może z surowym miodem kiszonka też by się udała, ale nie chciałam ryzykować. I taką dobrze ciepłą zalewę należy wlać do słoika. Ale może opowiem wszystko po kolei.



- 2 Weź duży słoć (mój ma nieco ponad 4 litry pojemności), umyj go bardzo dokładnie gorącą wodą, warto go też wyparzyć wraz z zakrętką.

- 3 Gruszki umyj, ułóż w słoju dość ciasno, ale tak, by ich nie uszkodzić. Gruszki w słoju przesypuj orzechami.



- 4 Przygotuj zalewę. Weź jeden litr wrzątku i jeden litr wody przegotowanej, ale wystudzonej albo wody z filtra odwróconej osmozy.. W dobrze ciepłej wodzie rozpuść sól i miód, a następnie wlej wciąż ciepły płyn do słoja z gruszkami i orzechami. Zalewy będzie prawdopodobnie nieco za dużo, ale nie da się określić z góry potrzebnej ilości, bo to zależy od wielkości gruszek i wolnych przestrzeni pomiędzy nimi. Słoik koniecznie zakręć, warto go też postawić na talerzu lub tacy – na wypadek, gdyby spod zakrętki wyciekło trochę solanki.



- 5 Słoj pozostaw w temperaturze pokojowej na około tydzień, a następnie przenieś w chłodne miejsce – piwnica, spiżarnia, ewentualnie lodówka – ale kto ma w lodówce miejsce na tak wielki słoik? W chłodniejszym miejscu kiszonka stopniowo dojrzewa. Myślę, że można zacząć próbować kiszone gruszki po tygodniu w chłodnym miejscu (czyli dwa tygodnie od nastawienia kiszonki), ale jeśli postoją dłużej, rozwiną bardziej złożony aromat.



- 6 Do czego zużyłam resztę miodowej solanki?
Nie mogłam jej wylać, przecież był w niej cenny miód. Napełniłam więc słoik śliwkami węgierkami, które kupiłam z myślą o zrobieniu knedli. Na szczęście kupiłam więcej, niż potrzeba do klusek, więc mogłam część zakisić z laską cynamonu i garścią migdałów. Więc dziś nie tylko kiszone gruszki, ale i kiszone śliwki – w słojach królują jesienne owoce. Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: