

BOŻONARODZENIOWE KONFITURY Z POMARAŃCZY

KONFITURA POMARAŃCZOWA Z IMBIREM

składniki: 1 kg pomarańczy, 1 grejpfrut, kawałek korzenia imbiru (około 10 dag, może być mniej wedle upodobania), 1 kg cukru żelującego 1:1

Owoce myjemy i sparzamy, z pomarańczy obieramy cienką, pomarańczową skórę, którą siekamy. Następnie obieramy z białej części skóry, grejpfruta obieramy do miąższu, rozdzielamy na części, które kroimy na pół lub trzy części wedle uznania. Wrzucamy do sporego rondla i zasypujemy cukrem żelującym. Dodajemy obrany i posiekany drobno w kosteczkę lub w słupki imbir i podgrzewamy na ogniu doprowadzając do wrzenia. Cukier powinien dokładnie się rozpuścić. Gotujemy 4 minuty. Gorącą konfiturę wlewamy do ciepłych słoików, zakręcamy i stawiamy do góry nogami, tak pozostawiamy do wystygnięcia.

KONFITURA POMARAŃCZOWA Z FIGAMI

składniki: 1 kg pomarańczy, paczka suszonych fig (wedle upodobania), 1 kg cukru żelującego 1:1

Figi namaczamy w wodzie, kiedy napęcznieją siekamy na nieduże kawałki. Pomarańcze myjemy i sparzamy. Obieramy cienką, pomarańczową skórę, którą siekamy, następnie obieramy owoce z białej części skóry, rozdzielamy na części, które kroimy na pół lub trzy części wedle uznania. Wszystko wrzucamy do sporego rondla i zasypujemy cukrem żelującym. Podgrzewamy na ogniu doprowadzając do wrzenia. Cukier powinien dokładnie się rozpuścić. Gotujemy 4 minuty. Gorącą konfiturę wlewamy do ciepłych słoików, zakręcamy i stawiamy do góry nogami, tak pozostawiamy do wystygnięcia.

UWAGI:

Przed napełnieniem konfiturami słoiki można podgrzać w piekarniku w temperaturze około 60° C.