

Bania w zalewie

Składniki:

bania (dynia) z własnego warzywnika

cukier, goździki, ocet – z zakupu w lokalnym sklepie

woda

Metoda produkcji:

Dynię obrać ze skórki, wydrążyć nasiona, pokroić w kostkę o boku ok. 1-1,5 cm.

Przygotować składniki do zalewy z zachowaniem proporcji: 3 szklanki wody, 1 szklanka octu, 1 kg cukru. Pokrojoną dynię zasypać częścią cukru (z przygotowanego 1 kg) w ilości, „na oko” i zostawić na noc.

Syrop, który powstanie z zasypanej cukrem dyni zlać, zmierzyć ilość i połączyć z wodą by powstało tyle płynu, aby kawałki dyni były w słoikach zalane w całości. Zalewy nie może być za mało, jeżeli brakuje dorobić kolejną porcję. Do zalewy dodać kilka goździków, zagotować w garnku.

Do zagotowanej zalewy włożyć pokrojoną w kostkę dynię. Całość gotować tak długo, aby dynia nie była za miękka.

Po zagotowaniu dyni wyjąć goździki,. Gorącą dynię z zalewą wkładać do słoików. Odwracać słoiki z dynią i zalewą do góry dnem, przykryć kocem aby się pasteryzowały.

Anna Patyk, Koło Gospodyń Wiejskich w Bronisławiu, powiat radziejowski