

Gruszki szaruszki w syropie

Składniki:

- gruszki

„Gruszki szaruszki” - owoce starej odmiany gruszy Salisbury, potocznie zwanej „szaruszką” ze względu na szary kolor owoców. Owoce średniej wielkości (o wadze 100-180 gram), o zielonkawożółtej, prawie w całości ordzawionej, chropowatej skórce, z białym, drobnoziarnistym, soczystym, słodkim, korzennym, aromatycznym, smacznym miąższem. Owoce zrywane pod koniec sierpnia-początek września, kiedy są „na wpół” dojrzałe – muszą być twarde. Wykorzystywane są przede wszystkim jako gruszki deserowe.

- cukier
- ocet 10%
- goździki
- cynamon

Wykonanie:

Zebrane ręcznie owoce (gruszki) na pół dojrzałe myjemy, strużemy (obieramy ze skórki), kroimy na pół (nie drażymy), zostawiając ogonki.

Obrane połówki owoców zasypujemy cukrem. Zostawiamy na 24 godziny w chłodnym miejscu, aby puściły sok.

Smażymy 2-3 godziny do uzyskania odpowiedniego koloru - złocistobrazowego.

Po 24 godzinach zlewamy powstały syrop do płaskiego, szerokiego, aluminiowego garnka. Do zlanego soku dodajemy 1 litr octu, zagotowujemy. Do wrzącego syropu wrzucamy owoce, dodajemy kilka goździków i szczyptę cynamonu.

Gorące owoce wraz z syropem zlewamy do uprzednio umytych i wysuszonych słoików.