Wrzesień to czas obfitości warzyw i owoców. Czas marynowat i powideł. Na straganach piętrzą się stosy papryki, czerwonej, zielonej, żółtej, malutkiej, ostrej czuszki, niedużej słodkiej pomidorowej. Pomidory duże i małe, czerwone i zielone. Kabaczki, bakłażany, buraki, cebula, kapusta. Winogrona, śliwki, jabłka! To wszystko można zapakować do słoików, mimo że będą w sklepach przez cały rok, ale nie tak dobre jak właśnie we wrześniu.



Marynaty, kompoty, powidła, dżemy, kiszonki, susz. Mnóstwo sposobów na zachowanie zapachu, smaku i wartości lata. Pakuję do octowych zapraw paprykę w różnym towarzystwie. Bez innych warzyw, tylko różnokolorowe strąki w różnych zalewach, albo jako sałatki z selerem, kalafiorem, cebulą. Pomidory przecierane, krojone w kawałki bez skóry i zalewane przecierem. Sałatki z zielonych pomidorów i kapusty. Mnóstwo pomysłów i możliwości. Ze słodkości to przede wszystkim śliwki. W słoikach zasypuję cukrem połówki śliwek, gotuję kompory i samżę powidła. Ostatnio dorzuciłam do małej partii usmażonych już powideł czuszkę bez pestek, przesmżyłam kilka minut i usunęłam strączek. Powidła nabrały ostrości, choć nie przeszły smakiem papryki. Jabłka smaże w kawałka albo przecieram na musy. Do słodkich marynat wędrują śliwki, gruszki, a także winogrona, które służą zimą za ozdobę półmisków. Wybieram niewielkie grona drobnych winogron zielonych i czerwonych (z przydomowych winorośli) i marynuję w całości. Może nie są zbyt smaczne, ale jakie piękne! Zioła suszę, choć część znakomicie znosi zamrażanie.
Pracowicie zamykam wrześniowe lato w słoikach, żeby rozkoszować się nim w jesienne i zimowe dni.
{mxc}