



Domowe przetwory

Letnie miesiące to czas gdy, warto pomyśleć, jak najlepiej wykorzystać obfitość ich darów. Owoce i warzywa, które zbierzemy i przetworzymy, będą nas cieszyły w trakcie jesieni i długiej zimy. Uważamy, że w dzisiejszych czasach nie ma potrzeby robienia zapasów, ponieważ sklepowe półki są pełne różnorodnych artykułów. Jednak własnoręcznie zrobione domowe przetwory nie zawierają sztucznych dodatków, od których tak gorliwie uciekamy we współczesnym, skażonym chemią świecie. Jeśli chcemy cieszyć się niepowtarzalnym smakiem lata, gdy za oknem pada śnieg, to wracajmy do sprawdzonych babczyńskich przepisów na konserwowane, marynowane, i pasteryzowane przetwory i zapełniamy spiżarnie kolorowymi słoikami.

Bogactwo jarzyn, ziół i aromatycznych przypraw to wyzwanie dla każdego, kto chce poświęcić trochę czasu na przyrządzanie domowych przetworów. To doskonały sposób, aby zawsze mieć pod ręką ulubione przysmaki, a także zadbać o zdrową dietę w okresie, kiedy w sklepach brakuje świeżych, pełnowartościowych jarzyn.

Przyrządzanie domowych przetworów pozwala na tworzenie najrozmaitszych kompozycji smakowych z warzyw i owoców powszechnie znanych, jak i tych rzadziej spotykanych na polskich stołach. Zadbajmy również o wygląd naszych słoików i butelek. Pięknie wyglądające przetwory, z wydrukowanymi etykietami i smacznym wnętrzem będą niepowtarzalnym prezentem na imieniny czy odwiedziny u znajomych. Nie musimy sami robić ozdób na słoiki, dostępne są [kreatory etykiet](http://portalkucharski.pl/labels/design), które same stworzą dla nas niepowtarzalną etykietę na przetwory.

Podsumowując, nic nie smakuje lepiej niż przetwory domowej produkcji. Niech domowe przetwory wrócą więc do łask i pozwolą zachować aromaty i smaki lata, wzbogacając codzienne menu i stając się wizytówką naszej kuchni.

