



## Pickled Blueberries

### INGREDIENTS

3 Cinnamon sticks (3 inches each)  
1 tsp. whole cloves  
1 tsp. ground allspice  
1 1/2 cups apple cider vinegar  
2 quarts fresh blueberries, washed and cleaned  
1 cup white sugar  
1 cup brown sugar

### PREPARATION

Place the cinnamon sticks and cloves in a square of cheesecloth (8 inch). Tie up the bundle with twine. Put spice sachet and allspice in vinegar in large saucepan. Bring to a simmer over medium heat, cook for 5 minutes. Stir blueberries into vinegar; cook until heated through, gently shaking pot (about 5 minutes). Do not stir to avoid breaking blueberries. Remove from heat, cover and let stand at room temperature for 8 to 12 hours.

Pour berries and liquid into a colander set over a bowl. Remove spice sachet. Transfer berries to hot sterilized canning jars if planning to store for a long period of time. **Otherwise, using clean jars will do.** Reserve liquid. Return liquid to saucepan and place over high heat. Stir in the white and brown sugars, bring to a boil. Boil until thickened, about 4 minutes.

Ladle syrup over berries, leaving about 1 cm headspace. Wipe the rims with moist paper towel. **For short term storage, keep in refrigerator.**

For long term storage, top with sterilized lids and screw on rings. Place a rack in the bottom of stockpot and fill halfway with water, bring to a boil over high heat and lower jars carefully into pot. Leave 5 cm between jars. Water should be 2.5 cm over tops of jars. Bring water to full boil and cover the pot. Boil for 15 minutes.

### Good with cheese!!

*Ann Vickers, Auberge le Vieux Presbytère Inn, Bouctouche, NB*

*Local ingredients at the Bouctouche Farmers' Market: blueberries from Wild Blueberry Meadows (Kouchibouguac) and cheese from La Fromagerie Aux Quatre Vents (Ste-Marie-de-Kent)*

## Bleuets marinés

### INGRÉDIENTS

3 bâtonnets de cannelle (3 pouces chaque)  
1 c. à thé clous de girofle entiers  
1 c. à thé de piment de la Jamaïque moulu  
1 1/2 tasse de vinaigre de cidre de pomme  
2 pintes de bleuets frais, lavés et nettoyés  
1 tasse de sucre blanc  
1 tasse de sucre brun

### PRÉPARATION

Placer les bâtonnets de cannelle et les clous de girofle dans un carré de toile mince (8 pouces). Attacher le paquet avec une corde. Placer ce sachet et le piment de la Jamaïque moulu dans le vinaigre dans un grand chaudron. Apporter à ébullition sous feu moyen pour 5 minutes. Placer les bleuets dans le vinaigre. Cuire pour 5 minutes en remuant doucement la casserole. Ne pas remuer les bleuets afin d'éviter de les écraser. Enlever du feu, couvrir et laisser à la température de la pièce pour 8 à 12 heures.

Verser les bleuets et le liquide dans une passoire placée au-dessus d'un bol. Enlever le sachet. Transférer les bleuets dans des pots chauds stérilisés si vous planifiez les garder pour une longue période de temps. **Pour utilisation à court terme, on peut utiliser des pots bien nettoyés.** Réserver le liquide. Remettre le liquide dans un chaudron and chauffer à feu vif. Ajouter le sucre blanc et le sucre brun, brasser et apporter à ébullition. Faire bouillir jusqu'à épaississement, à peu près 4 minutes.

Verser le sirop à la louche pardessus les bleuets qui sont dans les pots en laissant 1 cm d'espace au-dessus. Essuyer les bords avec un essuie-tout humide. **Pour utilisation à court terme, gardez au réfrigérateur.**

Pour stockage à long terme, placer les couvercles stérilisés sur les pots. Placer une grille dans le fond d'un gros chaudron et remplir à moitié d'eau. Apporter à ébullition sous feu vif et soigneusement placer les pots dans le chaudron. Laisser 5 cm entre chaque pot. L'eau devrait couvrir les pots de 2.5 cm au moins. Apporter à pleine ébullition et couvrir le chaudron. Faire bouillir pendant 15 minutes.

### Bon avec du fromage!!

*Ann Vickers, Auberge le Vieux Presbytère Inn, Bouctouche, NB*

*Ingrédients locaux au Marché des fermiers de Bouctouche: bleuets de Wild Blueberry Meadows (Kouchibouguac) et fromage de La Fromagerie Aux Quatre Vents (Ste-Marie-de-Kent)*