



ÉLELMISZEREK TARTÓSÍTÁSA

ÉLELMISZEREK TARTÓSÍTÁSA

Mélyhűtés

Az előkészített, tisztított, megmosott, ha kell előre feldarabolt zöldségfélét szűrőkanálba forrásban lévő vízbe helyezzük, 1-2 percig benne tartjuk, majd kivéve hűlni hagyjuk. Adagokra osztva polietilén, jól kezelt zacskóban, jól lezárva a mélyhűtőbe tesszük.

Befőzés

Gyümölcsök /cseresznye, meggy, kajszibarack, őszibarack, ribizli, köszméte, málna, alma/

A gyümölcsöt, ha kell kimagozzuk, kettévágjuk, alaposan megmossuk, jól lecsorgatjuk. Tiszta, száraz üvegbe lazán berakjuk / egy ½ l-es üvegbe maggal 40 dkg, mag nélkül 45 dkg gyümölcs fér /.

Az üveg szájától kétujjnyira a gyümölcsöt felöntjük hidegvízzel. Teszünk bele 4-5 szem polysette-t, egy késhegynyi szalicilt, vagy nátrium-benzoátot, majd légmentesen zárjuk le az üveget.

vízben dunsztoljuk meg az üvegeket / a víz forrásától számított 15 percig főzzük a gyümölcsöt takaréklángon, majd a tűzről levéve a vízben hagyjuk kihűlni /.

Gyümölcsíz / őszibarack, kajszibarack, eper, meggy /

A gyümölcsöt jól megmossuk, ha kell kimagozzuk, feldaraboljuk, egy lábasba feltesszük főzni. Ha a levét elfőtte és sűrűsödni kezd, akkor kg-onként 4-8 szem polysette-vel édesítjük. Mielőtt levesszük a tűzről késhegynyi szalicilt teszünk hozzá és még egyszer elkeverjük.

Még melegen tisztára mosott, előmelegített üvegekbe rakjuk és légmentesen lezárjuk. Száraz dunsztban fél napig hagyjuk kihűlni.

Gyümölcsszörp

A megtisztított, feldarabolt, jól megmosott gyümölcsöt áttörjük.

1-1 arányban vizet teszünk hozzá, majd dl-enként 1 szem polysette-t és összeforraljuk. Késhegynyi szalicilt szórunk a tetejére és elkeverjük.

Tisztára mosott üvegekbe töltjük, légmentesen lezárjuk.

Száraz dunsztban hagyjuk kihűlni.

Rostos ivólé

A gondosan kiválogatott gyümölcsöt megmossuk, hámozás után felaprítjuk, majd ledaráljuk. (Az apró magvasat lehet turmixolni /eper, málna, egres, ribizli/, majd megsűrjük).

A friss gyümölcslebe keverünk kilogrammonként 1,5 g nátrium-benzoátot és ízlés szerint vízben feloldott polysette-t.

Egy lábasba beleállítjuk az alaposan kimosott üvegeket és az üveg nyakáig töltjük gyümölcslel. Az edényt annyi hideg vízzel töltjük fel, hogy a palackok biztonságosan álljanak benne. Lefedve lassan addig melegítjük, amíg az üvegekben lévő présnedv eléri a 75-80 C-t, majd ezen a hőfokon tartjuk 25 percig.

Tűztől levéve légmentesen lezárjuk, majd száraz dunsztban hagyjuk kihűlni.

Tök eltéve télre

A meghámozott tököt legyaluljuk, enyhén besózzuk. Meglocsoljuk ecettel és kb. fél napig állni hagyjuk, miközben többször megforgatjuk. Ép zománcú lábasban kevergetve addig főzzük, míg az egész átforrósodik. Üvegbe rakjuk úgy, hogy minden üvegbe lé is jusson. Tetejükre késhegynyi szalicilt teszünk, légmentesen lezárjuk.

Száraz dunsztban egy napig állni hagyjuk.

Paradicsomlé

5 kg teljesen érett paradicsomot alaposan mossunk meg. A hibás részeket távolítsuk el. Daraboljuk fel és passzírozzuk át. Nagy lábasban addig főzzük, míg a habját el nem forrja. Tisztára mosott, előmelegített üvegbe öntsük bele, tetejére késhegynyi szalicilt szórjunk és légmentesen zárjuk le. Kihűlésig száraz dunsztban tartjuk.

Zöldbab télre

Zsenge vajbab két végét levágjuk. Langyos vízben megmossuk, 2 liter vízbe 2 dkg sót teszünk, felforraljuk. Addig főzzük benne a babot, míg rugalmas lesz. Ezután szűrőben lecsepegtetjük, üvegekbe rakjuk, ráöntjük a kihűlt főzőlevet, a tetejére késhegynyi nátrium-benzoátot szórunk és

légmentesen lezárjuk az üvegeket.

Az üvegeket lábasba téve 15 percig takaréklángon főzzük, majd száraz dunsztban hagyjuk kihűlni.

Savanyítás

Ecetes uborka

Egyforma, apró uborkákat veszünk, alaposan megmossuk, majd sós vízben (3 liter vízhez 5 dkg só) 2-3 órán át áztatjuk. A vízből kivett uborkákat áttöltögetjük. Tiszta széles szájú üveg aljára kevés kaprot rakunk, erre kerülnek a sorba rakott uborkák. Tehetünk közé szeletelt tormát is.

Ecetes vizet forralunk, melyet egész borssal, sóval ízesítünk. Forrón az uborkára öntjük és azonnal légmentesen lezárjuk.

Száraz dunsztban hagyjuk kihűlni.

Ecetes almapaprika

Kifejlett, hibátlan almapaprikát megmossuk, szárait levágjuk. Enyhén ecetes, sós vizet forralunk, majd lehűtve az üvegekbe elhelyezett paprikára öntjük. Tetejére késhegynyi nátrium-benzoátot teszünk, légmentesen lezárjuk.