Porady - przetwory z owoców

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3380 razy.

- Jabłka w czasie transportu i przechowywania powinny być zabezpieczone przed zmarznięciem, zabrudzeniem, nadmiernym ogrzaniem i uszkodzeniami mechanicznymi.

- Gruszki znoszą gorzej transport niż jabłka i łatwiej ulegają uszkodzeniom mechanicznym. Powinny być zatem przewożone w stanie niezupełnej dojrzałości.

- Czereśnie odmian wczesnych są mało smaczne i bardzo wodniste. Pełnym smakiem odznaczają się czereśnie odmian średnich i póź nych.

- Jagody nie znoszą przesypywania, przepakowywania itp. Okres ich trwałości jest bardzo krótki, z wyjątkiem czarnej jagody, borówki brusznicy i żurawiny.

- Figi powinny odznaczać się jasnym odcieniem barwy, mięsistością i elastycznością. Nalot występujący na ich powierzchni jest wykrystalizowanym cukrem.

- Owoce cytrusowe należy dokładnie myć i szorować w ciepłej wodzie przed obraniem.

- Orzechy laskowe po wyłuskaniu najpierw należy przyrumienić w gorącym piekarniku, ponieważ proces ten zwiększa ich wartość smakową, a dopiero potem obrać je z cienkich łupin /skórek okrywających jądro/ najlepiej przez ocieranie czystą ściereczką.

- Jeżeli pokrojone jabłko i gruszki skropimy sokiem z cytryny, nie ściemnieją i zachowają jędrność .

- Cytryny stają się bardziej soczyste, jeśli przed wyciśnięciem włożymy je na 5 minut do gorącej wody.

- Cytryny można przechowywać długo i nie tracą wartości ani aromatu, jeżeli pokroi się je w plasterki, ułoży warstwami przesypie cukrem, słoik dobrze zamknie.

- Doskonałą przyprawą do ciast i wódek są skórki z cytryny obrane z białego miąższu, drobno posiekane i przesypane w słoiku warstwą cukru. Słoik należy dobrze zamknąć .

- Cytrynę przez około dwa tygodnie można przechowywać zawiniętą w papierową serwetkę i umieszczoną w chłodnym miejscu /najlepiej na najniższej półce w lodówce./

- Owoce z twardą skórką, np. niektóre odmiany jabłek lub gruszek, obiera się bardzo cienko bezpośrednio przed spożyciem.

- Owoce niedojrzałe, nie mające pełnego smaku, aromatu i zabarwienia, mogą być użyte na marmoladę wieloowocową.

- Należy pamiętać , że by ilość cukru w marmoladach nie była mniejsza niż 50 proc. masy gatowego produktu.

- Konfiturę gotuje się w płaskich naczyniach, z których woda prędzej wyparowuje niż z naczyń wyższych.

- Szybsze zagęszczenie przecieru i lepszą jakość marmolady uzyskuje się, gotując jednorazowo małe porcje marmolady.

- Aby przecierane żurawiny nie stały się niebieskie, do czynności tej nie należy używać sit żelaznych i aluminiowych.

- Najszybciej sporządza się konfiturę z owoców drobniejszych /maliny, pozimki, agrest, wiśnie, czereśnie/. Przyrządzanie konfitur z owoców większych /gruszki, węgierki/ wymagają więcej pracy. Z tych względów zamiast konfitur lepiej z owoców większych robić dżem.

- Ogólną zasadę sporządzania wszystkich konfitur jest możliwie powolne gotowanie, aby owoce mogły nasiąknąć cukrem bez zmiany kształtu. Zbyt forsowne gotowanie i wrzenie powoduje, że owoce rozpadają się lub oddają zbyt dużo soku, wskutek czego kurczą się, stają się twarde i niedostatecznie nasiąkają cukrem.

- W należycie ugotowanej konfiturze owoce nie wypływają ku górze, są zawieszone w syropie, szkliste i połyskujące. Po zdjęciu z ognia garnka z dobrze wysmażoną konfiturą i usunięciu pianki, tworzy się na jej

powierzchni cienki kożuszek, a po zalaniu do miski i całkowitym ostygnięciu owoce pozostają zawieszone w syropie.

- Aby konfitury nie scukrzyły się dodaje się do nich w czasie smażenia niewielką ilość syropu skrobiowego i kwasu spożywczego /np. sok z cytryny lub kwasek cytrynowy rozpuszczony w przygotowanej wodzie/.

- Aby konfitura nie scukrzyła się, należy przechowywać ją w temperaturze pokojowej /nie niższej/.

- Dobrym środkiem chroniącym konfitury przed sfermentowaniem jest imbir. Pokrojone małe kawałeczki imbiru wrzuca się do słoja w czasie wkładania doń konfitiury.

- W celu zachowęnia dobrej jakości soku wszystkie czynności związane z przetwarzaniem owoców należy wykonywać szybko, bez przerywania toku pracy, aby powietrze i światło działało najkrócej.

- Aby uzyskać przetwory warzywne lub owocowe o jak największej zawartości witamin, należy surowe lub zawierające mało kwasów przed gotowaniem lub pasteryzacją lekko zakwasić przez dodanie kwasu, jeżeli ze względów kulinarnych i smakowych jest to dopuszczalne /botwina, kapusta, ogórki, grzyby/.

- Podczas wykonywania przetworów z jarzyn lub owoców opakowania /słoiki/ należy wypełniać całkowicie przetworami. Butelki napełniać gorącym płynem aż do korka.

- Stwierdzono, że drobnoustroje szybciej giną w środowisku kwaśnym i dlatego owoce, które są bardziej kwaśne od warzyw, można łatwiej utrwalić przez pasteryzację niż warzywa.

- Susze owocowe poprawnie wykonane muszą być elastyczne, niełamliwe, nie kruszące się, nie zlepiające się przy nacisku, przy czym barwa, smak i zapach powinny być charakterystyczne dla poszczególnych surowców.

- Susz owocowy najlepiej przechowywać w tekturowych pudłach, wyłożonych papierem pergaminowym, w pomieszczeniu suchym i przewiewnym.

- Susz z owoców lub jarzyn przed gotowaniem należy namoczyć i w tej samej ciepłej wodzie gotować go. Wrzucony natomiast od razu do wrzącej wody staje się twardy, łykowaty i niesmaczny.