Konfitury

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3052 razy.

- powidła od marmolady różnią się tym, że dodaje się do nich mało cukru lub wcale, a pożądaną gęstość osiąga się przez silne wygotowanie. Ze względu na małą wydajność (25-30% ciężaru surowca) opłaca się je robić tylko wtedy, kiedy owoce są tanie.

- należy pamiętać , by ilość cukru w marmoladach nie była mniejsza niż 50% masy gotowego wyrobu.

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

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

- przyrządzanie konfitur z owoców większych (renklody, gruszki, węgierki) wymaga więcej pracy. Z tych też względów zamiast konfitur lepiej robić z nich dżemy.

- konfiturę gotuje się w płaskich naczyniach, z których woda wyparowuje prędzej niż z naczyń wyższych. Najlepsze są płytkie rondle wykonane z aluminium lub ze stali nierdzewnej.

- ogólną zasadą sporządzania wszystkich konfitur jest możliwie powolne gotowanie, aby owoce mogły nasiąknąć cukrem bez zmiany swojego kształtu. Zbyt forsowne gotowanie i wrzenie powoduje, że owoce rozpadają się lub oddają zbyt dużo soku, 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 zlaniu do miski i całkowitym ostygnięcił owoce pozostają zawieszone w syropie.

- aby konfitury nie uległy krystalizacji dodaje sie do nich w czasie smażenia niewielką ilość syropu skrobiowego i kwasu spożywcź ego (np. sok z cytryny lub kwasek cytrynowy rozpuszczony w prź egotowanej wodzie).

Konfiturę należy przechowywać w temperaturze pokojowej (nie niższej).

- scukrzone konfitury lub miód można doprowadzić do pierwotnego stanu, wstawiając słoik do garnka z zimną wodą (do pół wysokości) i ogrzewając na małym ogniu, aż zawartość słoika się rozpuści.

- ważnym warunkiem, aby konfitury się nie psuły jest czystość naczyń, w których mają być smażone.

- w celu zachowania dobrej jakości soku wszystkie czynności związane z przetwarzaniem owoców należy wykonywać szybko, bez przerywania toku pracy, aby powietrź e i światło działało jak najkrócej.

- podczas wykonywania prztworów z jarzyn lub owoców opakowania (słoiki) należy wypełniać całkowicie prź etworami. Ułożone w słoikach owoce i warzywa zalewać zalewą, aby usunąć powietrze.

Konfitury można przyrządzać prawie ze wszystkich owoców, ale najsmaczniejsze są z wiśni, malin, zielonego agrestu, moreli, poziomek, porzeczek i gruszek. Owoce powinny być najwyższej jakości /duże należy pokroić /. Według klasycznych receptur do przyrządzenia konfitur należy wziąć tyle cukru, ile owoców /np. po 2 kilogramy/. Tak przygotowane konfitury można bez obaw przechowywać całą zimę/. Jeżeli zakładamy, że konfitury zjemy dość szybko, możemy je przyrządzić metodą 2:1, czyli na dwie części owoców bierzemy jedną część cukru. Do konfitur niskosłodzonych można dodać specjalny cukier żelujący zapobiegnie on, ich zepsuciu się. Bardzo ważny jest sposób gotowania konfitur i dobór właściwego naczynia. Konfitury przygotowuje się w naczyniach płytkich i szerokich. /Naczynie jeśli jest emaliowane nie powinno być poobijane/. Najlepiej jest przygotowywać konfitury z dwóch kilogramów owoców. Większa ich ilość niepotrzebnie przedłuży czas gotowania i obniży jakość bo owoce mogą się rozpaść i zniekształcić . Cukier należy wsypywać porcjami zapobiegnie to pomorszczeniu się owoców podczas gotowania. W mniej stężonym syropie, podczas pierwszego gotowania owoce zmiękną, a dopiero w powtórnym nasycą się cukrem.