Sposób robienia lodów

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1505 razy.

Do robienia lodów trzeba mieć ceber ze szpuntem, aby rozpuszczoną wodę wypuszczać . Puszka powinna być cynowa lub miedziana pobielana, a łopatka do rozbijania z twardego drzewa. Lód trzeba potłuc na drobne kawałki, wsypać na spód w ceber, mocno posolić , aby się prędko nie rozpuszczał; dopiero wstawić w puszkę, obłożyć lodem, nie zapomniawszy go posolić . Skoro płyn na lody jest gotowy, można próbować , nalewając cokolwiek z niego do wpuszczonej w lód puszki i kręcić , żeby zastygł. Jeżeli zamrożona masa wzięta w palce będzie się rozcierała jak masło, wtenczas dobra, jeżeli będzie śnieżkowata, to dowód, że za mało cukru; wtenczas dołożyć cukru w przygotowaną masę, rozgrzać , żeby się rozpuścił, ostudzić i dopiero wlać do puszki. Przygotowaną i ostudzoną masę na lody wlać w puszkę i kręcić pokrywką. Za kwadrans otworzyć puszkę ostrożnie żeby sól w nią nie wpadła, zeskrobać łopatką masę zastygającą z boków i na dnie, wymieszać dobrze z całą masą, nakryć pokrywą i znowu kręcić : za kwadrans znowu to powtórzyć , wybijając łopatką masę i to powtarzać kilka razy, dopóki nie będzie grupek i masa cała będzie wszędzie równa; natenczas jeszcze puszkę parę razy pokręcić , obsypać solą, obłożyć lodem i tak zostawić do chwili wydania.

Chcąc podać lody w słupach, trzeba wyjąć puszkę z lodu, obetrzeć serwetą umaczaną i wyciśniętą z gorącej wody, otworzyć puszkę i przewrócić ją do góry dnem na półmisek.

Robiąc dwojakie lody w jednej puszce, trzeba wpierw jedne robić , potem drugie. Jeżeli lód w czasie roboty topnieje; wypuścić wodę przez otwór i dołożyć świeżego lodu. Przede wszystkim nie żałować soli, gdyż ona tęgość lodów podtrzymuje. Sam lód ściąłby ją na masę śnieżną i prędko by się rozpuściły. Im mocniej lody łopatką się wybijają w czasie robienia, tym lepsze będą. Lody z soków lub jagód robione, więcej wymagają cukru jak śmietankowe. Daleko jest łatwiej zamrażać lody w maszynkach będących teraz w używaniu, przy których znajduje się obszerny opis, co do sposobu postępowania sobie z nimi. Wszelkie owoce aromatyczne używają się do lodów w czasie zimy zakonserwowane; sok smażony z cukrem nie odpowiada wymaganiom, gdyż nie zawiera w sobie tyle aromatu. Przygotowując więc konserwę do lodów z malin lub poziomek, należy świeży a zupełnie dojrzały owoc przetrzeć przez sito tak, aby żadna pestka nie przeszła, a jednak gąszcz owocowy został przetarty. Zaraz ponakładać w mocne flaszki, zostawiając u góry na 3 palce wolnego miejsca, gotować w kociołku od zagotowania minut 15. Zachować w suchy piasek i używać zimą. Takich konserwów używają cukiernicy do cukierków.

Nadesłał(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"