Ogólne uwagi

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1946 razy.

Ogólną zasadą przy gotowaniu syropu jest: cukier porąbany w wielkie kawałki maczać w wodzie o tyle, o ile sam w siebie wody nabierze, lub też na 40 deka cukru nalać 1/4 litra wody, włożyć w rondel mosiężny lub tygiel kamienny, gdyż tylko w takich nie zmieniają owoce właściwego sobie koloru. Rondel powinien być ile możności jak najszerszy, aby konfitury miały dużo miejsca i nie pogniotły się. Cukier zagotować, a wyszumowawszy go dobrze szumownicą, dopiero włożyć w niego konfitury i smażyć na wolnym ogniu tak długo, jak potrzeba, stosownie do owocu. Konfitury trzeba także szumować, lecz tylko srebrną łyżką lekko z wierzchu zebrać szumowiny i nie mieszać ich, tylko rondlem wstrząsnąć, żeby się nie pogniotły. Skoro mają dosyć, wyjąć, a syrop jeszcze smażyć, aby był dostatecznie gęsty. Konfitury po ostudzeniu włożyć w słoik, nalać syropem, nakryć umaczaną w araku bibułką, zawiązać pęcherzyną lub papierem i wstawić w suche miejsce. Konfitury nie zawsze się usmażą od razu; często po niejakim czasie cukier zwodnieje, wtenczas go zlać, przegotować jeszcze raz, dopóki nie będzie zupełnie gęsty i wystudzonym zalać konfiturę. Jeżeli konfitura fermentuje, trzeba wlać ją w rondel, dołożyć cukru i smażyć dopóki nie przestanie się szumować. Jeżeli się zlukruje, najlepiej wstawić słoik w letnią wodę i gotować wodę dopóki cukier się nie rozpuści; wtenczas odstawić i dopiero po ostudzeniu wody słoik wyjąć. Tak odświeżone konfitury nie mogą jednak stać długo, bo znów zaczną się lukrować.

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