
Maliny

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1494 razy.

Jest to jedna z najsmaczniejszych i najdelikatniejszych konfitur, lecz trudna do smażenia. Trzeba wybrać gatunek dużych malin, obrać je czysto igłą z korzonków i robaszków, ułożyć jedną malinę obok drugiej, aby się nie pogniotły i wynieść do piwnicy, żeby zupełnie owiędły, tak, że jeżeli maliny są świeże, można je trzymać 24-36 godzin. Do 1/2 kilo malin wziąć kilo cukru, ugotować syrop zwyczajnym sposobem, szumować starannie i na zupełnie gęsty wrzucić maliny, zagotować je 3 razy, zdejmując za każdym razem z ognia potem smażyć je jeszcze 20 minut dopóki pestki na wierzch nie wypłyną, wtedy trzeba je wybrać starannie z syropu. Szumowanie malin trzeba odbywać w ten sposób: wziąć czystej zwyczajnej bibuły, przykryć nią całą powierzchnię smażących się malin, zostawić tak sekundę potem zdjąć bibułę, a szumowiny pozostaną na niej. Działanie to powtarzać póki szumowiny pokazywać się będą; następnie wlać ostrożnie maliny na salaterkę i zostawić je przez 24 godziny do ostudzenia.

Nadesła(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"