Sposób gotowania konserw z różnych owoców

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1604 razy.

Konserwy z owoców robią się wszystkie w jeden sposób. Bierze się owoc świeży, dojrzały, ociera z wilgoci, obiera z szypułek, kto chce drąży ostrożnie i kładzie do słojów, tak zwanych kompotierów, do puszek blaszanych lutowanych lub też hermetycznie zamkniętych, bo na dobrem zamknięciu puszek głównie zależy udanie się konserw.

Owoc zalewa się zimnym syropem nagotowanym w ten sam sposób: kilo cukru nalewa się 1/4 litrem wody i gotuje; gdy syrop zaczyna się robić gęściejszy, wystawić go, żeby się nie lukrował, po ostudzeniu nalewa się nim owoce. Do kwaśniejszych owoców bierze się mocniejszy syrop, do słodkich mniej mocny, cukier bowiem konserwuje owoce. Przeciętnie bierze się do małej puszki 20 deka cukru, do średniej 30 deka, do dużej 40 deka; mniej nie można brać, więcej nie szkodzi.

Po zalaniu owoców syropem, puszki blaszane lutują się szczelnie, żeby nie było najmniejszego otworu, co się poznaje po tym, że jeżeli puszka stoi w wodzie i robią się z niej perełki, to musi mieć otwór, który należy zaraz zalać. Kompotiery zawiązują się mocno poprzednio zmaczaną pęcherzyną, ustawia je się w kotle, wyłożonym sianem; kompotiery również sianem przełożyć, zalać zimną wodą i gotować dość długo, godzinę lub półtorej, od chwili zagotowania się. Długość gotowania zależy od jakości owoców, jedne muszą się gotować dłużej od drugich. W szklanych kompotierach można gotować krócej. Po zdjęciu z ognia nie wyjmuje się kompotierów z wody, dopóki nie ostygną. Puszki blaszane można zaraz wyjąć i parę razy w zimnej wodzie umaczać, żeby prędzej wystygły. Stawia się je w suche miejsce, najlepiej latem w piec przy otwartym lufcie, a zimą w spiżarni.

W czasie przechowywania konserw, jeżeli pokrywa wzniosła się w górę jest to oznaką, że zaczynają fermentować; dobrze jest co parę tygodni przewracać kilkakrotnie puszkę do góry dnem, aby syrop się pomieszał.

Jeżeli się osadzi pleśń, nic to konserwie nie szkodzi, lecz jeżeli zaczyna się burzyć, wtenczas słoik trzeba wstawić w gorącą wodę i raz zagotować.

Używając zimą konserwy, trzeba poprzednio zlać z nich sok, bo jest za rzadki, wlać go do rondla, dołożyć trochę cukru przegotować i po wystudzeniu polać nim konserwę. Lutując puszki trzeba uważać, żeby przy otworze były suche bo inaczej lutowanie się nie trzyma.

Czarne jagody i agrest można gotować w butelkach bez syropu: napełnić dobrze butelki, ubić mocno, zakorkować długim korkiem, przewiązać go na krzyż szpagatem, lepiej zalać pakiem i gotować jak inne konserwy, lecz od zagotowania tylko 15 minut najwyżej. Po ostudzeniu wyjąć z wody, opieczętować korek i poukładać butelki w pudło, przesypując wysuszonym piaskiem tak, żeby było całe przykryte. Zimą jest z nich doskonały kompot.

Podając na stół, polać agrest lub jagody przegotowanym i wystudzonym syropem.

Konserwy muszą być konieczne przechowywane w suchym miejscu.

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