
Groszek zielony suszony

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1755 razy.

W lipcu, gdy groch jeszcze zupełnie młody, wyłuskać go, odkładając starszy do drugiego gatunku. Tak wyłuskany, jeszcze zupełnie wilgotny, kłaść na czyste prześcieradło, rozłożone na strychu, gdzie dobrze dochodzi słońce. Po 24 godzinach przesypać groch na inne płótno, dlatego, aby każde ziarnko zostało przewrócone i wszystko schły równo. Należy tego pilnować bardzo ściśle, bo od tego zależy równość koloru i pozór całego grochu, gdy słońce dobrze dochodzi i przeschnie, przykryć go drugim prześcieradłem, niech dosycha pod nim. Gdy się okaże już suchy, przesiać go z kurzu i piasku, przebrać, jeżeli się okazały plamki na wierzchu, i sypać w suche słoje, pudła lub worki płócienne do przechowania.

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