
Przechowywanie masła na zimę

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1352 razy.

Najlepsze jest bez wątpienia masło majowe. Każda praktyczna gospodyni stara się o to, aby mieć jakiś zapasik na czas, kiedy krowy stoją na suchej paszy i nie być w potrzebie kupowania, kiedy jest drogie. Po wyjęciu z maślnicy wyciska się masło starannie, dodaje soli cokolwiek więcej niż zwykle i po dokładnym przerobieniu zostawia się do dnia następnego w chłodnej piwnicy. Kiedy masło już należycie stwardniało i sól roztopiła się wyciska się małą łyżką drewnianą tak długo, aż ani jednej kropli wody w nim nie pozostanie; od takiego wyciśnięcia zależy dobroć i trwałość masła. Naczynie, garnek lub korytko poprzednio wyparzyć, wytrzeć solą, aby masło nie przylegało, od razu ułożyć pełne i ustawić na górę, gdzie powietrze jest suche. Nie trzeba się obawiać upałów; chociaż stopnieje, pozostanie dobrym; w piwnicy od zbytniej wilgoci pleśnieje i nabiera goryczy.

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