
Jak świeże śliwki przechować na zimę

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1590 razy.

Gdy już rosa zupełnie oschnie, ścinać śliwki z szypulek nożyczkami jak najostrożniej, żeby nie ocierać pyłku z owoców i zaraz je układać albo w słoje szklane, przesypując prosem, albo do baryłek dobrze osmolonych, przekładając je własnym liściem lub prosem; słoje owiázuje się pęcherzem, po wierzchu oblepia smołą i zakopuje na łokcieć gęboko w piwnicy, gdzie się przechowują aż do użycia. Baryłki zaś jak najlepiej osmolone zatapiają się do wody jak ogórki, trzeba tylko, aby obręcze były wskroś smołą zalane i oblepione, bo inaczej woda może się wkraść do baryłki, przez szparki, których pod obręczami zalepić nie można.

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