
O przechowaniu winogron

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1150 razy.

Winogrona można w ten sam sposób przechować co śliwki. Na zimowe przechowanie można używać tylko gatunków z grubą skórą i oddzielnie spadającymi jagodami. Zrywają się dojrzałe winogrona tak jednak, żeby przy każdym zostawić 6 cali drzewa, można ucinać i dłużej, gdy jedna gałązka nosi kilka gron na sobie; ogonek uciętego grona należy zamaczać w roztopionej smole i zanieść do suchej izby. Przez pierwsze 14 dni otwiera się okna w mieszkaniu, żeby grona dobrze wypociły się i pozbyły wilgoci, później już okien otwierać nie trzeba, zachowując jednostajną temperaturę, a gdyby zimno dochodziło do jednego stopnia mrozu, wtedy lekko palić w piecu. Każde grono zahacza się na haczyku zrobionym z drutu do sznura rozciągniętego w pokoju lub ram drewnianych o kilku szczeblach jednych nad drugimi.

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