

Wskazówki ogólne

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 715 razy.

Suszone owoce zabierają nadzwyczaj mało miejsca, a odpowiednio przyrządzone nie ustępują w smaku i wartości pożywej świeżym: Przez suszenie nie tracą owoce i jarzyny nic zgoła ze swej wartości, jedynie odbieramy im nadmiar wody, który przez zamoczenie może im być każdej chwili przywrócony.

Suszone owoce i jarzyny są zwykle tak przygotowane; że nie mają żadnych odpadków, więc używający ich zyskuje na czasie, a przecież ?czas to pieniądz?, bo otrzymuje towar już gotowy do użytku kuchennego.

Najprostszym i najdawniejszym przyrządem do suszenia jest niewątpliwie nić . Okazy, do suszenia przeznaczone, podzielone na odpowiednie kawałki i na nić nanizane, rozwieszają się czy to na słońcu, czy przy ognisku, czy też w miejscu ocienionym, lecz przewiewnym. Tym sposobem suszy lud nasz po dziś dzień owoce, karpiele czyli brukiew, a przede wszystkim grzyby. Atoli suszenie na niciach nie zawsze jest odpowiednie, gdyż przedmioty suszone nieraz źle i nierówno wysychają, często nawet się psują, dlatego wprowadzono już od dawnych czasów w użycie, przy suszeniu, tak zwane ?lasy?. Lasami nazywamy ramę czworoboczną, zbitą z 4 listew, na które, przybijają się, tworząc jakby dno, gładkie, równe pręty laskowe, tj. leszczynowe (stąd nazwa), w takiej odległości od siebie, aż aby przedmioty, do suszenia przeznaczone, przelecieć między nimi nie mogły. Z biegiem czasu zostały i ?lasy? ulepszone, to też dziś w racjonalnie prowadzonych gospodarstwach używa się dosuszenia, zamiast prętów laskowych, listewki trójkątne gładko strugane, lub też siatki druciane z białego drutu.

Suszyć można na słońcu i na wietrze lub w piecach. Suszenie na słońcu, jakkolwiek przedstawiałoby najprostszy i najtańszy sposób suszenia, da się wszakże w naszym klimacie zastosować tylko w porze letniej i pogodnej. W piecu po chlebie można z korzyścią suszyć w małej ilości owoce i jarzyny, należy jednak dbać o to, aby susz układać na ?lasach?, a nie sypać go bezpośrednio do pieca, gdyżby się zanieczyścił. Piece piekarskie i rury kuchenne przedstawiają przy suszeniu i tę ważną niedogodność, że susze przez niedopilnowanie albo się spala, albo też z wierzchu ulegają zwęgleniu, a w środku pozostają surowe i mokre. Pochodzi to z utrudnionego odpływu wydzielającej się pary. To też racjonalne suszenie da się wykonać tylko za pomocą specjalnie do tego zbudowanych przyrządów, zwanych suszarniami, które mają za zadanie, za pomocą sztucznie wywiązanej ciepłoty, o oznaczonym stopniu wysokości, możliwie szybko odprowadzić wodę, zawartą w owocach i jarzynach. Im szybciej się suszenie odbywa, tym więcej wzmagają się przemiana skrobi w cukier, o tyle też suszony produkt będzie piękniejszym i smaczniejszym.

Dobra suszarnia powinna posiadać następujące warunki:

Powinna być co do budowy jak najprostszą i najtańszą, powinna opałać jak najlepiej wyzyskiwać i dawać możliwość suszenia w czystym, ogrzonym i ciągle odświeżanym powietrzu. Najprostsze w swym systemie i łatwe do użycia, w małym nawet gospodarstwie, gdyż można je ustawić na kuchni, są suszarnie:

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