Przygotowanie owoców do suszenia

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3762 razy.

Wszelki owoc wymaga przed suszeniem pewnego przygotowania; musi być obrany i oczyszczony, a potem podzielony na drobne cząstki, aby przez to szybciej sechł i zatrzymał możliwie swą naturalną barwę.

Jabłka, przeznaczone do suszenia, należy starannie ostrugać nożem rogowym lub kuchennym albo też specjalną maszynką ?Unirum?. Owoc ostrugany trzeba pokrajać w równe średniej grubości krążki i gniazdko nasienne usunąć . Do krajania na większą skalę służą różne maszynki pomocnicze, a do wykrawania gniazda dłutko specjalne. Mniejsze jabłka można suszyć w całości, przy czym, gdy nieco przy suszeniu przywiędną, ściskamy je palcami tak, aby przybrały kształt grubego pierścienia; czynność tę można wykonać za pomocą przyrządu, składającego się z dwóch deszczułek, złączonych ze sobą zawiaskami lub skórką: w środek wkłada się owoc i lekko ściska. Przy wyrobie na większą skalę, chcąc, aby jabłka miały piękny biały kolor po suszeniu, używają niektóre zakłady fabryczne do bielenia roztworu z chemicznie czystego dwusiarczku wapna, biorąc np. 1/2 litra tego płynu na 25 litrów wody czystej, i w tym rozczynie moczą się krajane jabłka przez 5-10 minut. Następnie wrzuca się je do czystej wody, przepłukuje i lekko wyjmuje, a osączywszy, układa na lasach do suszenia. Do domowego użytku, gdzie nie chodzi o kolor, tylko o dobry produkt, bielić owoców nie potrzeba. Do suszenia najlepsze są gatunki jabłek słodko winnych, jak renety, sztetyny itp.; również wybierać trzeba jabłka kształtu płaskiego, a nie wysokie gdyż są korzystniejsze.

Gruszki nie wymagają tyle zachodu, co jabłka; ponieważ gniazdka nasienne są strawne, więc nie potrzeba ich wykrawać . Drobne gruszki można suszyć w całości, nie obierając takowych; większe zaś koniecznie równo i starannie obrać należy nożykiem lub też maszynką, pozostawiając część ogonka; potem je przekrajać na 2 lub 4 części. Gruszki do suszenia bierze się zupełnie świeże, po starannym zebraniu z drzewa i dobrze dojrzałe; niektóre tylko odmiany, jak bergamoty i bery, muszą czas jakiś poleżeć na słomie, aby trochę przemiękły, lecz niezadługo. Jeżeli gruszki są niezupełnie dojrzałe, należy je przed suszeniem sparzyć , gdyż owoc sparzony schnie szybciej i nabiera potem pięknego połysku. Parzyć można w specjalnym przyrządzie, tzw. parniku lub zwyczajnie na durszlaku, który się wraz z owocem wstawia w rondel z wrzącą wodą, lecz tak, aby dno durszlaka nie dotykało powierzchni wody, poczym rondel nakrywa się szczelnie, aby para nie ulotniła się i trzyma tam gruszki dopóty, aż zupełnie zmiękną, Zależnie od gatunku owocu, parzenie takie trwa od 15 do 30 minut. Na potrzeby domowe można brać do suszenia wszelkie gatunki gruszek, nawet leśne (ulęgałki); do handlu zaś tylko najlepszy gatunek wybierać należy, o smaku słodko-winnym.

Śliwki, wiśnie i czereśnie suszy się dla domowego użytku z pestkami, do handlu pestki się wyjmuje czyli dryluje, a ze śliwek ściąga skórkę, parząc je i pestkę wyjmuje specjalną maszynką. Śliwki do suszenia brać należy wtedy dopiero, gdy zwiędną na drzewie tak, że skórka około korzonka już się dobrze zmarszczy; dlatego dobrze je pozostawić jak najdłużej na drzewie. Przy zbieraniu trzeba śliwki od razu gatunkować do suszenia największe i najpiękniejsze, gdyż także najwięcej popłacają i rozkładać zaraz na słomie tak, aby jedna nie leżała na drugiej. Najodpowiedniejsze do suszenia są śliwki węgierki i duże śliwki włoskie.

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