
Suszenie jabłek i gruszek

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 952 razy.

Sam proces suszenia jabłek i gruszek jest bardzo łatwy. Zanim się wstawi pierwsze lasy lub sitka z owocem do suszarki, trzeba pierw unormować i zbadać jej temperaturę. W tym celu kładzie się na najwyższym sicie termometr na 5-10 minut. Ciepłota dla jabłek i gruszek powinna wynosić 90 do 100°C. (82?-80? R.) Z chwilą, gdy suszarka jest dostatecznie ogrzana, wkładamy lasy jedne po drugich, a zaczynając od dolnego piętra, wsuwamy kolejno wszystkie. W gospodarskiej suszarce jabłka wyschną w przeciągu 2 godzin. Czas, potrzebny do suszenia, zależy jest również od sposobu umieszczenia owocu na lasach. Jabłka, pokrajane w krążki, układa się stroną płaską w ten sposób, aby jeden krążek opierał się na krawędzi drugiego: całe jabłka drylowane ustawia się jedno obok drugiego, środkami wydrążonymi do góry zwrócone, aby gorące powietrze swobodnie przez te otwory mogło przechodzić. Jabłka uznamy za dostatecznie ususzone, jeżeli wyjęte, po przełamaniu i ściśnięciu w palcach, nie będą miały żadnej wilgoci. Gruszki ustawia się na lasach ogonkiem do góry, stroną wypukłą na dół. Suszy się je w takiej samej ciepłocie, jak jabłka; czas suszenia gruszek trwa od 2-4 godzin, zależy nie od gatunku. Ususzone są gruszki wtedy, gdy nie mają wilgoci, a powierzchnia ich jest spoistości skóry, używanej na podeszwy. Gruszki dobrze jest, gdy trochę podeschną w suszarni, wyjąć na powietrze i ścisnąć w palcach albo lepiej spłaszczyć w wyżej opisanym przyrządzie, składającym się z 2 deseczek; przez to spłaszczenie nabierają ładnego kształtu. Potem dopiero wsadzić je na powrót do suszarni, aż wyschną należycie. Po ususzeniu, należy gruszki i jabłka wynieść w miejsce chłodne, suche a przewiewne, zabezpieczone od much, a dopiero gdy zupełnie oziębną i przywiędną, można je na dobre zapakować w skrzynie z wiekiem dziurkowanym lub w worki. Gdyby po pewnym czasie owoc zaczął pleśnieć, to należy go przebrać i ponownie przesuszyć.

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