Śliwki

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 623 razy.

Śliwki, po oberwaniu ogonków, ustawia się na lasach jedną przy drugiej, stroną od ogonka do góry. Zanim się suszarkę ogrzeje, dobrze jest śliwki pierwej w piecu kuchennym zagrzać , dopóki skórka na nich nie nabierze połysku. Ponieważ śliwki o wiele dłużej potrzebują wysychać , niż inny owoc, bo 15-18 godzin, przeto suszarkę nie od razu mocno ogrzewamy, lecz najpierw tylko do 60?C. Dopiero po upływie 4-5 godzin należy ciepłotę podnieść do 70-80?C. Chcąc otrzymać owoc piękniejszy i połyskujący, nie można go bez przerwy do końca trzymać w suszarce, lecz po upływie 2-2 1/2 godzin, wystawić na 6-10 godzin na chłodne powietrze, przez co owoc dużo swej wilgoci wyparuje i prędzej potem w piecu dosycha. Wolno suszone i kilka razy studzone na powietrzu śliwki są piękniejsze ?i smaczniejsze, czego dowodem śliwki suszone, które pochodzą z Francji i które tam więcej na słońcu i na powietrzu, niż w suszarni, się suszą.

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