

---

# Śliwki

Dodano: 2009-07-28 11:19:14  
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00  
Język: Polski  
Odwiedzono: 561 razy.

Śliwki, po oberwaniu ogonków, ustawia się na lasach jedną przy drugiej, stroną od ogonka do góry. Zanim się suszarkę ogrzeje, dobrze jest śliwki pierwszej 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 ciepłość 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 ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"