
Wiśnie i czereśnie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 642 razy.

Do suszenia można brać wszelkie odmiany wisien i czereśni, najlepsze wszakże duże czarne; suszą się bez ogonków i najczęściej z pestkami. Można też, jeżeli chodzi o piękne okazy, pestki wyjąć, co najlepiej i najkorzystniej czynić wtedy, gdy już trochę przeschną w suszarce, pestka wtenczas za naciśnięciem palca łatwo wychodzi i owoc soku nie utraci. Wiśnie i czereśnie suszą się tak, jak śliwki, w średniej temperaturze i bardzo powoli; zależnie od gatunku, proces suszenia trwa od 4-9 godzin. Suszenie można przyspieszyć i ułatwić sobie, zostawiając owoce, ułożone jedną tylko warstwą na sitach lub lasach, na słońcu tak długo, dopóki nie przywiedną.

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