
Przechowywanie owoców suszonych

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 668 razy.

Wszystkie owoce suszone należy przez kilka dni (5-6) pozostawić rozłożone na stołach lub na czystej słomie, w miejscu chłodnym, suchym a przewiewnym, wolnym od owadów i myszy, potem je dopiero zapakować . Dla domowego użytku najlepiej suszony owoc pakować w worki lub w paki z wiekiem dziurkowanym dla przewiewu. Dla handlu zaś musi owoc być starannie i równo ułożony w skrzynki lub pudełka drewniane, białym papierem wyłożone. Okazy zbytkowe układają się w małe ozdobne pudełeczka wysłane koronką z papieru.

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