
Suszenie jarzyn

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 696 razy.

Przeznaczone do suszenia jarzyny muszą być najpierw należycie przygotowane tak, jak do gotowania, a więc opłukane, obrane z twardych i nieużytecznych części, pokrajane ręcznie lub też stosowną do tego maszynką. Większa część jarzyn wymaga przed suszeniem sparzenia we wrzącej wodzie przez 5-7 minut, lub w tak zwanym parniku, na parze, w tym celu, aby białko roślinne, zostało ścięte i zatrzymało cały sok. Przy parzeniu zielonych jarzyn dodaje się małą ilość sody sproszkowanej dla zatrzymania naturalnej barwy. Sparzone jarzyny osącza się z wody, układa na sitach i wstawia zaraz do suszarki, trzymając w średniej ciepłocie od 75-80°C, tylko ziemniaki i korzeniowe można suszyć przy wyższej temperaturze, dochodzącej do 100°C (90°F.). Warzywo suszy się bardzo szybko, od 1-2 godzin. Po ususzeniu w piecu, wystawia się je na powietrze, w miejscu chłodnym a przewiewnym, a dopiero po upływie dwóch lub trzech dni, gdy się przekonamy, że jest dostatecznie wysuszone, można przystąpić do pakowania; w przeciwnym razie trzeba albo dłużej na powietrzu zostawić, albo jeszcze raz do pieca wstawić.

Suszone jarzyny należy przechowywać w miejscu suchym a przewiewnym; w małej ilości w garnkach kamiennych lub glinianych, słojach, pudełkach metalowych papierem wyłożonych lub w woreczkach; wszędzie atoli szczelnie nakryte i zamknięte, aby ani powietrze i kurz, ani owady nie miały dostępu. Przed użyciem należy każdą jarzynę namoczyć w zimnej lub letniej wodzie na 2-3 godziny, poczym je gotować, jak świeże, wkładając do wrzącej osolonej wody.

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