

Krótki przewodnik: przetwory

- Bezpieczeństwo i czystość
- Porady i wskazówki
- Przepis na konfiturę truskawkową z czarnym bzem

Made exclusively for:

Tchibo GmbH,
Überseering 18,
22297 Hamburg,
Germany
www.tchibo.pl



www.tchibo.pl/instrukcje

Numer artykułu: 338 325

Drodzy Klienci!

Nowe słoiki na przetwory zostały wyposażone w specjalne wieczka, dzięki którym mogą Państwo zobaczyć i usłyszeć, czy słoiki są szczelnie zamknięte, a ich zawartość nadaje się do spożycia.

Życzymy Państwu wiele radości i satysfakcji z użytkowania tego produktu, a także udanych przetworów.

Zespół Tchibo

Bezpieczeństwo i czystość

- Nie należy używać uszkodzonych słoików. Przed przystąpieniem do wekowania należy sprawdzić, czy słoiki i wieczka są w nienaruszonym stanie. Nie należy używać wieczek, na których są wgniecenia, ponieważ nie ma pewności, że słoiki zostaną szczelnie zamknięte. Do otwierania słoików nie należy używać narzędzi, które mogą uszkodzić brzegi wieczek.
- Słoiki można nagrzewać maksymalnie do temperatury 100°C. Gorących słoików nie należy raptownie studzić!
- Słoiki nie są odporne na nagłe zmiany temperatury, dlatego nie należy stawiać ich na gorącym ruszcie lub gorącej blasze do pieczenia. W razie potrzeby słoiki należy umieścić na **zimnym** ruszcie i wszystko razem włożyć do rozgrzanego piekarnika. W ten sposób słoiki będą powoli się nagrzewać i nie ulegną uszkodzeniu.
- PRZED umieszczeniem w słoikach gorących przetworów do zawekowania, np. dżemu, należy postawić słoiki na ciepłej, wilgotnej ścierece. Dzięki temu można uniknąć ich pęknięcia.
- Należy pamiętać o zapewnieniu właściwej czystości słoików!

Aby domowe dżemy i inne przetwory nadawały się jak najdłużej do spożycia, należy przestrzegać kilku zasad:

- Bezpośrednio przed użyciem należy wygotować słoiki, aby były sterylne. Grzyby i ich zarodniki giną dopiero w temperaturze 100°C. Większość zmywarek osiąga temperaturę ok. 60°C, a więc nie jest ona wystarczająca!
- Należy postawić słoiki otworem do dołu na świeżo wypranej ścierece do naczyń i pozostawić tak do wyschnięcia. Nie należy gołymi rękoma dotykać wnętrza ani brzegów słoików.
- Wieczka wrzucić na 2-3 minuty do gotującej się wody i dodać odrobinę octu. Jeżeli wewnętrzna strona wieczek jest tłusta, klei się lub wykazuje ślady pleśni, należy je potrzymać we wrzącej wodzie z octem nieco dłużej.

Porady i wskazówki

- Sprawdzanie konsystencji: aby sprawdzić konsystencję dżemu lub konfitury, podczas gotowania należy wyłożyć jedną łyżeczkę przetworu na porcelanowy talerzyk. Kiedy próbka ostygnie, należy sprawdzić, czy ma ona pożądaną konsystencję. Jeżeli próbka jest zbyt płynna, dżem należy jeszcze pogotować; w razie potrzeby można dodać trochę cukru żelującego. Jeżeli natomiast próbka jest zbyt gęsta, należy do dżemu dodać nieco cieczy i krótko gotować.
- Sposób postępowania: Bardzo gorący dżem (88-95°C) przełożyć bezpośrednio po gotowaniu do dobrze rozgrzanych słoików. Zostawić ok. 5 mm odstępu od wieczka. Od razu zakręcić rękoma rozgrzane wieczka na słoikach.
Jeżeli wszystko zostało wykonane pomyślnie, można odstawić słoiki do powolnego ostygnięcia. W przypadku wątpliwości należy włożyć wypełnione słoiki do gorącej kąpielii wodnej, gotować ok. 5 minut i dopiero wtedy odstawić je do powolnego ostygnięcia. Podczas studzenia w słoikach tworzy się podciśnienie, dzięki czemu wieczka zostają hermetycznie zamknięte.
- Należy pamiętać o właściwym poziomie napełnienia słoików: należy wypełnić słoiki maksymalnie do wysokości 5 mm od górnego brzegu.
- Po napełnieniu obetrzeć krawędzie słoików do czysta - zaniedbanie tej czynności może negatywnie wpłynąć na trwałość przetworów. Nasza rada: zaleca się używanie specjalnego lejka do napełniania słoików.
- Niektórzy kładą na wierzch dżemu kawałek papieru nasączony rumem, aby zapobiec powstawaniu pleśni.
- W wyniku zbyt mocnego zakręcania wieczek na napełnionych słoikach może łatwo dojść do przekręcenia się wieczek. Dlatego należy je zawsze zakręcać ostrożnie wyłącznie **siłą ręki**.
W przypadku problemów z odkręceniem wieczka należy delikatnie podważyć jego krawędź za pomocą trzonka łyżki lub podobnego przyrządu, aby do słoika dostało się powietrze. Po takim zabiegu wieczko będzie można normalnie otworzyć.
- Słoiki należy pozostawić do powolnego ostygnięcia w normalnej temperaturze pokojowej. Nie należy umieszczać ich w lodówce ani zbyt chłodnych pomieszczeniach!
- Dzięki inteligentnie zaprojektowanej konstrukcji zamknięte słoiki można ustawiać jeden na drugim.

- Zaweakowane przetwory:
- **Jeśli proces wekowania zakończył się powodzeniem**, w słoiku utworzyło się podciśnienie, poprzez które **środek wieczka wygina się do środka**. Przy późniejszym odkręcaniu wieczka słychać wyraźny odgłos przypominający kliknięcie, a środek wieczka szybko powraca do pierwotnej pozycji.
- **Jeżeli wekowanie się nie udało**, z czasem w słoiku wytwarzają się gazy fermentacyjne, które **wypychają środek wieczka do góry**. Jeśli po pewnym czasie można łatwo odkręcić wieczko i nie słychać charakterystycznego kliknięcia, oznacza to, że zawartość słoika nie nadaje się do spożycia, ponieważ najprawdopodobniej jest zepsuta.

Konfitura truskawkowa z czarnym bzem

Na 6 słoików o pojemności ok. 210 ml

Przyrządzanie: 30 min | 40 kcal na porcję

Składniki

2 kg truskawek

5 łyżek soku z cytryny

1 kg cukru żelującego (2:1)

10 świeżych, w pełni rozkwitłych baldachów czarnego bzu

Sposób przyrządzania

1. Truskawki umyć, usunąć z nich szypułki, odsączyć i drobno pokroić. W garnku wymieszać je z sokiem z cytryny oraz cukrem żelującym i dokładnie rozgnieść tłuczkiem do ziemniaków.
2. Czarny bez krótko opłukać i bardzo dokładnie otrzepać z wody - w ten sposób zostaną usunięte znajdujące się ewentualnie w kwiatach owady. Oderwać poszczególne kwiaty od łodyżek.
3. Ciągle mieszając, doprowadzić truskawki z sokiem i cukrem do wrzenia. Gotować bulgoczącą masę przez ok. 4 minuty. Dodać kwiaty czarnego bzu i jeszcze raz zagotować. Szybko przełożyć do wyparzonych słoików i zakręcić wieczka. Przechowywać w chłodnym miejscu - konfitura będzie wówczas nadawać się do spożycia przez około rok.

Przepis:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2017 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Wszystkie prawa zastrzeżone