Słoiki twist-off z wieczkiem

pl Informacje o produkcie i przepis

Drodzy Klienci!

W Państwa nowych słoikach twist-off z wieczkiem można przyrządzić konfitury, dżemy i galaretki.

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

Zespół Tchibo

www.tchibo.pl/instrukcje

Bezpieczeństwo i czystość

- Podczas wyparzania słoików i wieczek należy używać odpowiedniego chwytaka do wyciągania gorących słoików, aby uniknąć poparzeń.
- Nie używać uszkodzonych słoików. Przed przystąpieniem do wekowania należy zawsze sprawdzić, czy słoiki i wieczka nie są uszkodzone. 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 brzeg wieczek.
- Słoiki mogą być nagrzewane maksymalnie do temperatury 100°C. Nie są one jednak odporne na nagłą zmianę temperatury, to znaczy nie wolno poddawać ich działaniu zmiany temperatury wynoszącej więcej niż 50°C. W żadnym razie nie umieszczać w jeszcze zimnych słoikach gorących konfitur itp. Należy zawsze uprzednio podgrzać słoiki! W żadnym razie nie stawiać słoików, które mają zostać podgrzane, na gorącym ruszcie lub gorącej blasze do pieczenia. Wieczka można nagrzewać maksymalnie do temperatury 100°C.
- **Napełnianie słoików: Przed** umieszczeniem w słoikach gorącej żywności do zawekowania, np. gorącego dżemu, należy postawić słoiki na ciepłej, wilgotnej ścierce. Zapobiega to pękaniu słoików.
- Gorących słoików nie wolno gwałtownie schładzać!
- Słoiki powinny być absolutnie czyste!
- Słoiki i pokrywki myć bezpośrednio przed użyciem w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, a następnie opłukać czystą wodą. Słoiki i pokrywki nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.

Aby domowy dżem lub inne przetwory jak najdłużej nadawały się do spożycia, należy przestrzegać kilku zasad:

- **Wyparzanie:** Bezpośrednio przed użyciem należy wyparzyć słoiki, aby były sterylne. Grzyby i ich zarodniki są zwalczane dopiero w temperaturze 100°C. Słoiki umieścić w garnku pełnym **zimnej** wody, a następnie zagotować wodę razem ze słoikami.
- Wieczka umieścić również w gorącej wodzie na około 15 minut.
- Wyjąć słoiki z garnka, wylać z nich gorącą wodę i postawić je otworem do góry na świeżo wypranej ściercе do naczyń i pozostawić tak do wyschnięcia. Nie dotykać gołymi rękoma wnętrza słoików lub ich górnego brzegu.

Porady i wskazówki

Sprawdzanie konsystencji

- Aby sprawdzić konsystencję, podczas gotowania należy wyłożyć jedną łyżeczkę dżemu lub konfitury na zimny porcelanowy talerzyk. Jak tylko próbka dżemu lub konfitury ostygnie, należy sprawdzić, czy ma ona odpowiednią konsystencję. Jeżeli próbka jest zbyt płynna, przetwór należy jeszcze przez pewien czas gotować, dodając w razie potrzeby niewielką ilość cukru żelującego. Jeżeli natomiast jest zbyt gęsta, należy dodać niewielką ilość cieczy i gotować ją już tylko przez krótki czas.

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 112788FV05X01XI · 2021-03

Napełnianie słoików

- Postawić słoiki na ciepłej, wilgotnej ściercie i przełożyć bardzo gorący dżem (88–95°C) bezpośrednio po gotowaniu do dobrze rozgrzanych słoików. Słoiki należy napełniać maksymalnie do poziomu gwintu słoika, czyli ok. 15 mm poniżej brzegu. **Rada:** Zaleca się używanie specjalnego lejka do napełniania słoików.
- Po napełnieniu słoików należy wytrzeć do czysta ich brzegi. Dopiero wówczas przykręcić wieczka. W przeciwnym razie zawekowana żywność może mieć krótszy okres przydatności do spożycia.
- Nagrzane wieczka należy zawsze ostrożnie zakręcać na słoikach bezpośrednio po ich napełnieniu. Wieczka należy zakręcać tylko siłą ręki. Uwaga: Wieczka można łatwo przekręcić, jeśli zostaną one zbyt mocne nakręcone na napełnione słoiki!

Schładzanie

- Jeżeli wszystko zostało wykonane pomyślnie, można odstawić słoiki do powolnego ostygnięcia w temperaturze pokojowej. W żadnym wypadku nie wolno umieszczać słoików w lodówce lub w zbyt zimnej spiżarni! W przypadku wątpliwości należy włożyć wypełnione słoiki do gorącej wody na ok. 10 minut i dopiero wtedy odstawić je do powolnego ostygnięcia.
- Podczas stygnięcia w słoikach tworzy się podciśnienie, dzięki czemu wieczka zostają hermetycznie zamknięte.

Przetwory

- Jeśli wekowanie zakończyło się sukcesem, w słoiku tworzy się próżnia, która powoduje wygięcie się środka wieczka do wewnątrz. Przy późniejszym odkręcaniu wieczka rozbrzmiewa wyraźne syczenie, a środek wieczka szybko powraca do pierwotnej pozycji.
- Jeżeli przetwór się nie udał, z czasem w słoiku wytwarzają się gazy fermentacyjne, które wypychają środek wieczka do góry. Jeżeli po pewnym czasie można łatwo odkręcić wieczko i nie słychać charakterystycznego kliknięcia, nie należy spożywać zawartości słoika, ponieważ najprawdopodobniej jest zepsuta.

Przepis

Poniższy przepis przewidziany jest na 6 słoików po 210 ml. Aby przyrządzić przetwory na większą liczbę słoików, należy odpowiednio przeliczyć ilość składników.

Konfitura truskawkowa z czarnym bzem
na 6 słoików po 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 baldachów rozkwitłych kwiatów bzu czarnego

Sposób przyrządzania

1. Truskawki umyć, oczyścić, odsączyć i pokroić na drobne kawałki. Wymieszać w garnku z sokiem z cytryny i cukrem żelującym, a następnie dokładnie rozgnieść tłuczkiem do ziemniaków.
2. Baldachy kwiatów bzu krótko opłukać i dobrze wytrząsnąć, aby usunąć ewentualne znajdujące się w nich owady. Oderwać pojedyncze kwiaty.
3. Powoli doprowadzić mieszankę truskawkową do wrzenia, cały czas mieszając, a następnie gotować przez ok. 4 minuty. Dodać kwiaty bzu i ponownie zagotować. Natychmiast przelać dżem do wyparzonych słoików i dokładnie zakręcić wieczka. Przechowywać w chłodnym miejscu – wówczas dżem truskawkowy zachowuje przydatność do spożycia przez mniej więcej rok.

Przepis:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH
© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Wszystkie prawa zastrzeżone

Numer artykułu: 610 891

Made exclusively for: Tchibo GmbH
Überseering 18
22297 Hamburg
Germany, www.tchibo.pl