




Słoiki twist-off z wieczkiem

Numer artykułu: 374 684 (6 słoików w zestawie) / 376 634 (24 słoiki w zestawie)

 Informacje o produkcie i przepis

Drodzy Klienci!

W nowych słoikach twist-off z wieczkiem można przechowywać zarówno konfitury i dżemy, jak i pikantne przetwory.

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

Zespół Tchibo



www.tchibo.pl/instrukcje

Bezpieczeństwo i czystość

- Nie należy używać uszkodzonych słoików. Przed przystąpieniem do wekowania należy zawsze sprawdzić, czy słoiki i wieczka są w dobrym stanie. Nie należy używać wieczek, na których są wgnięcia, 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. W żadnym razie nie umieszczają 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 120°C.
- **Podgrzewanie:** Umieścić słoiki **bez wieczek** na **zimnym** ruszcie i wsunąć go do **zimnego** piekarnika. Następnie nastawić piekarnik na temperaturę ok. 70°C i podgrzewać słoiki przez ok. 20 minut. W ten sposób słoiki będą powoli nagrzewać się i nie ulegną uszkodzeniu w wyniku działania wysokiej temperatury. Słoiki można również wyparzyć - w tym celu umieścić je w dużym garnku z zimną wodą, a następnie podgrzać wodę wraz ze słoikami.

- **Napełnianie słoików:** **Przed** umieszczeniem w słoikach gorącej żywności do zawekowania, np. gorącego dżemu, należy postawić słoiki na ciepłej, wilgotnej ścierece. Zapobiega to pękaniu słoików.
- Gorących słoików nie wolno gwałtownie schładzać!
- Słoiki powinny być absolutnie czyste!
- Słoiki i pokrywy myć zawsze ręcznie. Nie nadają się one do mycia w zmywarce.

Aby domowy dżem itp. jak najdłużej nadawał się do spożycia, należy przestrzegać kilku zasad:

- Bezpośrednio przed użyciem należy wygotować słoiki, aby były sterylne. Grzyby i ich zarodniki są zwalczane dopiero w temperaturze 100°C.
- Należy postawić słoiki otworem do dołu na świeżo wypranej ścierece do naczyń i pozostawić tak do wyschnięcia. Nie należy gołymi rękoma dotykać wnętrza słoików lub ich górnego brzegu.
- Umieścić wieczka na 2-3 minuty we wrzącej wodzie i dodać odrobinę octu. Jeżeli wewnętrzna strona wieczek jest tłusta, klei się lub wykazuje ślady pleśni, wieczka należy potrzymać we wrzącej wodzie z octem nieco dłużej.

Porady i wskazówki

Sprawdzanie konsystencji

- Aby sprawdzić konsystencję, podczas gotowania należy wyłożyć jedną łyżeczkę dżemu lub konfitury na 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.

Napełnianie słoików

- Bardzo gorący dżem (88-95°C) przełożyć bezpośrednio po gotowaniu do dobrze rozgrzanych słoików. Słoiki należy napełniać do poziomu maks. 5 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. Rada: Na wierzchu dżemu położyć nasączony rumem kawałek papieru, aby zapobiec powstawaniu zarazków.
- 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 mocno 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. 5 minut i dopiero wtedy odstawić je do powolnego ostygnięcia.
- Podczas stygnięcia w słoikach tworzy się podciśnienie, dzięki czemu wieczka zostają hermetycznie zamknięte.
- W przypadku trudności z odkręceniem wieczka należy ostrożnie podważyć krawędź wieczka trzonkiem łyżki lub podobnym narzędziem, tak aby do wnętrza słoika dostało się powietrze. Następnie można odkręcić wieczko w tradycyjny sposób. Należy uważać, aby nie uszkodzić lub nie wypaczyć wieczka - w przeciwnym razie nie zamknie się ono szczelnie podczas kolejnego wekowania!

Przetwory

- Jeśli wekowanie zakończyło się sukcesem, w słoiku tworzy się próżnia, która powoduje wygięcie się środka wieczka do wewnątrz. Przy późniejszym odkręcaniu wieczka rozbrzmiewa wyraźny odgłos przypominający kliknięcie, 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.

Dżem truskawkowy 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 przyrządzenia

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 mieszanekę 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
© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Wszystkie prawa zastrzeżone