

S. ANASTAZJA
PUSTELNIK FDC

152
PRZETWORY
I DANIA MIĘSNE

SIOSTRY ANASTAZJI

Wydawnictwo WAM

SIOSTRA ANASTAZJI RADZI:

1. Na przetwory należy dobrać owoce i warzywa zdrowe, jędrne, nieprzejrzałe, najlepiej świeżo zebrane.
2. Wszystkie warzywa i owoce przeznaczone na przetwory koniecznie dokładnie oczyścić i umyć pod bieżącą wodą. Do mycia stosować naczynia nieuszkodzone, nieobite, bez odprysków i śladów rdzy.
3. Do przechowywania przetworów należy używać słoików bez pęknięć i wyszczerbień z zakręcanymi, nieuszkodzonymi wieczkami.
4. Słoje, słoiki, butelki przeznaczone do przechowywania przetworów koniecznie muszą być dokładnie umyte i wyparzone.
5. Na dżemy i konfitury wybieramy małe słoiki i napełniamy gotowym przetworem do ok. $\frac{1}{2}$ cm od jego górnej krawędzi.

6. Jednorazowo na przygotowanie dżemu lub konfitury stosujemy nie więcej niż 2 ½ kg owoców.
7. Konsystencję dżemu (lub konfitur) sprawdzamy, wykładając na zimny spodeczek jego niewielką ilość. Jeżeli krzepnie, to znaczy, że jest dobrze odparowany i jest gotowy do przełożenia do słoików. Jeżeli się rozlewa i jest rzadki – należy przedłużyć proces smażenia, aż do uzyskania pożądanej gęstości.
8. Słoiki z przetworami pasteryzuje się przez ich gotowanie w dużym garnku, którego dno wyłożone jest płótnem lub specjalną dziurkowaną wkładką. Słoiki ustawia się w odstępach, aby gorąca woda między nimi swobodnie przepływała. Słoiki ustawia się w garnku z gorącą wodą tak, by były zanurzone w wodzie do $\frac{3}{4}$ ich wysokości. Po skończonej pasteryzacji ostrożnie wyjmujemy słoiki i stawiamy luźno na ście-

reczce do czasu przestygnięcia. Szczelność sprawdzamy na drugi dzień.

9. Gotowe przetwory należy przechowywać w miejscach suchych i przewiewnych (spizarnia, piwnica). Co pewien czas należy sprawdzać, czy na powierzchni przetworu nie pojawił się nalot lub banieczki gazu, świadczące o fermentacji. Wtedy przetwory, jeżeli to możliwe, należy przeznaczyć do jak najszybszego spożycia.
10. Z grzybów przeznaczonych do marynowania zbieramy tylko te, co do których mamy pewność, że są jadalne!
11. Nie kupujemy grzybów będących mieszanką różnych gatunków i trudnych do odróżnienia.
12. Podczas przygotowywania posiłków z użyciem surowych jaj – bezwzględnie należy pamiętać o ich dokładnym wymyciu, a nawet sparzeniu skorupki.

13. W rozdziale poświęconym przygotowaniu posiłków, kilka przepisów zaleca użycie masła klarowanego, które nie przypala się nawet w bardzo wysokiej temperaturze, nadaje się do zup, smażenia warzyw, ryb, delikatnych mięs, naleśników czy placków. Również nadaje się do wypieków ciast z dodatkiem masła. Potrawy z użyciem masła klarowanego uzyskują wyjątkowy smak i aromat. Poza tym masło klarowane jest bardzo zdrowe i odżywcze.
14. W przepisach na marynaty do sporządzenia zalewy podano ocet winny 6% lub 10%. Jednak wybór stężenia octu oraz jego gatunku należy do Czytelnika i jego upodobań smakowych.
15. Jak domowym sposobem uzyskać masło klarowane – patrz poniżej. Najlepiej przygotować jego większą ilość, ponieważ przechowywane w lodówce – nawet przez kilkanaście tygodni – nie psuje się i nie jełczeje.

MASŁO KLAROWANE

Kilka kostek masła (najlepiej świeżego, o jak najmniejszej zawartości oleju roślinnego) włożyć do dużego garnka i wolno podgrzewać. Gdy całkowicie się rozpuści – zmniejszyć temperaturę. Na jego powierzchni utworzy się piana (zawiesina z białka), którą należy pracowicie i dokładnie zbierać łyżką cedzakową dotąd, dopóki nie uzyskamy prawie czystego płynu o żółtym zabarwieniu. Następnie odstawiamy na chwilę płynne masło do czasu, aż pozostałe „zanieczyszczenia” opadną na dno. Wtedy ostrożnie zlewamy płyn do szerokiego naczynia (najlepiej miski) uważając, by nie przelać części zanieczyszczonej. Tak otrzymane czyste masło schładzamy w lodówce i dzielimy nożem na porcje, wykorzystując w miarę potrzeby.