

Kedves Vásárlónk!

Új, csavaros fedelű üvegeiben lekvárokat, dzsemeket és zseléket főzhet be.

Sok örömet és még több sikert kívánunk Önnek.

A Tchibo csapata



www.tchibo.hu/utmutatok

Biztonság és tisztaság

- Az üvegek és fedelek kifőzéséhez használjon egy arra alkalmas konyhai fogót, hogy elkerülje az égési és forrázási sérüléseket.
- Ne használjon sérült üvegeket. Befőzés előtt ellenőrizze, hogy az üvegek és a fedelek sértetlenek-e. Ne használjon horpadt fedelet, mert az nem zár megfelelően. Az üvegek felnyitásához ne használjon olyan szerszámot, amely kárt okozhat a fedelek peremében.
- Az üvegek maximum 100 °C-ra melegíthetők fel. Ennek ellenére nem sokkállóak, tehát nem szabad őket 50 °C-nál magasabb, hirtelen változó hőmérsékleteknek kitenni. Soha ne töltsön a még hideg üvegekbe forró lekvárt stb., hanem előtte mindig melegítse elő az üvegeket! Az előmelegítéshez semmiképpen ne helyezze az üvegeket forró sütőrácsra vagy forró tepsire. A fedelek maximum 100 °C-ra melegíthetők fel.
- **Megtöltés:** Mielőtt forró, befőzött élelmiszert, pl. forró lekvárt tölt az üvegekbe, állítsa azokat egy meleg vízzel megnedvesített kendőre. Ezzel megakadályozza, hogy az üvegek elpattanjanak.
- A forró üvegeket ne hűtse le nagyon hirtelen!
- Ügyeljen a tökéletes tisztaságra!

- Az üvegeket és a fedeleket mindig azonnal a használat előtt mosogassa el forró, mosogatószeres vízben, majd tiszta vízzel öblítse ki őket. Az üvegek és a fedelek mosogatógépben is tisztíthatók.

Annak érdekében, hogy saját készítésű lekvárja, stb. sokáig eltartható legyen, vegye figyelembe a következő szabályokat:

- **Kifőzés:** Az üvegeket közvetlenül használat előtt főzze ki, hogy csíramentesek legyenek. A gombák és a gombaspórák csak 100 °C-on pusztulnak el. Ehhez állítsa az üvegeket egy nagy, **hideg** vízzel megtöltött edénybe, majd forralja fel a vizet az üvegekkel együtt.
- A fedeleket is tegye kb. 15 percre forrásban lévő vízbe.
- Ehhez vegye ki az üvegeket az edényből, öntse ki a maradék főzővizet, és hagyja az üvegeket egy frissen mosott konyharuhán a nyílással felfelé megszáradni. Ne nyúljon bele pusztá kézzel az üvegbe vagy annak felső peremébe.

Tippek és trükkök

Zselépróba

- A zselépróbaához főzés közben vegyen ki egy teáskanálnyi lekvárt vagy dzsemet az edényből, és tegye egy hideg porcelántányérra. Amint a kóstolási mennyiség lehűlt, ellenőrizze, hogy az állaga megfelelő-e az elképzeléseinek. Ha a minta túl folyékony, akkor főzze tovább a lekvárt; szükség esetén tegyen bele még egy kevés befőzőcukrot. Ha a minta túl sűrű, adjon a lekvárhoz egy kevés folyadékot, és röviden forralja fel.

Üvegek megtöltése

- Állítsa az üvegeket egy nedves, meleg ruhára, és töltsa a lekvárt közvetlenül főzés után nagyon forróan (88-95 °C) a jól előmelegített üvegekbe. Az üvegeket legfeljebb az üveg csavaros pereméig, tehát kb. 15 mm-rel a perem alattig töltsa.

Tipp: Használjon speciális tölcseért a betöltéshez

- A betöltés után törölje tisztára az üveg peremét, csak ezután csavarja rá a fedeleket az üvegekre, különben csökkenhet a befőzött étel eltarthatósági ideje.
 - Az előmelegített fedeleket közvetlenül a betöltés után óvatosan, csak kézzel megszorítva csavarja az üvegekre.
- Figyelem: A fedeleket könnyedén túl lehet csavarni, ha túl erősen csavarja rá a megtöltött üvegekre!

Kihűlés

- Ha tisztán dolgozott, most már csak hagyja az üvegeket lassan, szobahőmérsékleten lehűlni. Semmiképp ne tegye őket hűtőszekrénybe, vagy túl hideg tárolóhelyiségekbe! Ha nem lenne teljesen biztos, akkor forralja fel még egyszer a megtöltött üvegeket forró vízfürdőben kb. 10 percre, majd hagyja őket lassan lehűlni.
- A lehűlés során vákuum keletkezik az üvegekben, amely légmentesen lezárja a fedeleket.

A befőtt

- Ha sikeres volt a befőzés, az üvegben vákuum keletkezik, amely a fedél közepét befelé húzza. Ha a fedél később felnyitja, egyértelmű szisszenés hallható, és a fedél közepe visszaugrik az eredeti pozíciójába.
- Ha nem volt sikeres a befőzés, az üvegben az idő múltával erjedési gázok keletkeznek, amelyek a fedél közepét felfelé nyomják. Ha a fedél könnyen kinyílik, és nem hallatszik „plopp” hang, akkor az üveg tartalmát nem tanácsos elfogyasztani, mivel az nagy valószínűséggel megromlott.

Recept

A következő receptben szereplő mennyiség 6 db 210 ml-es üveghez elegendő. Ha több üveggel szeretne készíteni, egyszerűen számolja át annak megfelelően a hozzávalók mennyiségét.

Eperlekvár bodzával

6 db kb. 210 ml-es üveghez

Elkészítés: 30 perc | 40 kcal adagonként

Hozzávalók

2 kg eper, 5 ek. citromlé, 1 kg befőző cukor 2:1,
10 teljesen kinyílt bodzavirág

Elkészítés

1. Mossa meg az epert, pucolja meg, csöpögtesse le, majd vágja apró darabokra. Egy edényben keverje össze a citromlével és a befőző cukorral, és egy krumplinyomóval alaposan nyomkodja szét.
2. Röviden öblítse le a bodzavirágokat, és jól rázza meg őket, így eltávolíthatja az esetlegesen bennük megbújó rovarokat. Tépkedje le a virágokat.
3. Az epert keverés közben lassan forralja fel, és kb. 4 percre főzze úgy, hogy a lekvár gyöngyözzön. Adja hozzá a virágokat, és még egyszer forralja fel. Azonnal töltsa a forróan kiöblített üvegekbe, majd zárja le őket.
Hűvös helyen tárolja - így az eperlekvár kb. 1 évig eltartható.

Recept:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára
© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Minden jog fenntartva

Cikkszám: 610 891

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