



EFOP-1.4.2-16-2016-00012

Integrált térségi gyermekprogramok az Edelenyi járásban
Gyermekesély Iroda 3780 Edeleny, István király útja 63. efop@edeleny.hu

B E S Z Á M O L Ó

Az Edeleny Város Önkormányzata által támogatott EFOP-1.4.2-16-2016-00012 „Integrált térségi gyermekprogramok az edelenyi járásban” nevű projekt keretében megvalósult a Gazdasszonyképző nevű program utolsó alkalma.

Helyszín: Biztos Kezdet Gyerekház, 3780 Edeleny, Bányász u.

Időpont: 2019.09.23.

Téma: Befőzés, tartósítási lehetőségek /szilva dzsem befőzése/

Előadó: Id. Vékony István szakács

Befőzés tartósítás házilag:

A házi készítésű befőttek, lekvárok, savanyúságok, szörpök mellett, hogy változatosabbá és vitamin-gazdagabbá teszik étkezéseinket, még azt a pluszt is nyújtják, hogy különleges, sajátkészítésű, boltokban nem kapható finomságokkal lephetjük meg családunkat, barátainkat, különösen a téli hónapokban!

Mindig a minőségre törekedjünk!!!

Szilvadzsem készítés:

Csak egészséges, ép, nem túlrett gyümölcsöt dolgozzunk fel.

Gondosan átválogatni, szár, levél eltávolítása.

Folyóvizes mosás szűrőben 2-3szor

Magvalás turmixolás, de ügyeljünk, hogy fél gyümölcsök is maradjanak.

Rátesszük a kimért cukrot százalék szerint 30-50%. 10-15 perc pihentetés után, feltesszük főzni.

Forrástól számítva kb. 15-20 percig, a kimért mennyiségű dzsemfix-extrával tovább főzzük

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



EFOP-1.4.2-16-2016-00012

Integrált térségi gyermekprogramok az Edelényi járásban
Gyermekesély Iroda 3780 Edelény, István király útja 63. efop@edeleny.hu

3-5percig. Ha keletkezik hab leszedjük. Kóstoljuk és ha szükséges, utó ízesítjük.

Adhatunk hozzá rumot, fahéjat, szegfűszeget, vaníliacukrot stb.

Befőttesüvegek előkészítése:

Alapos mosás után az üveget és tetőt lefordítva rácson vagy tisztakendőn leszárítjuk.

Egy edénybe (tepsibe) kevés vizet teszünk, majd beleállítjuk az üvegeket és bekapcsoljuk a tűzhelyet alatta, forrósítjuk, kigőzöljük. (Sterilizáljuk)

Elrakás:

A felforrósított üvegbe szedjük a felső nyakáig, ügyelve ne hogy leforrázunk magunkat! Ezután a tetőt erősen rátekerjük, lefordítva 20-25percig, így vákum keletkezik, és nem romlik meg. Letakarva lassan kihűtjük és mehet a kamrába vagy másnap már fogyaszthatjuk!

Ezen alkalmon 7 fő vett részt. Új praktikákat ismerhettek meg. Elmondásuk alapján nem jellemző, hogy befőznének és télire eltennék az elkészített gyümölcsöt. Mindig az adott napra főznek, vagy hó elején vásárolnak be. Gyümölcsfát nem nagyon ültetnek, illetve befőzés céljára nem vesznek gyümölcsöt.



Vékony István

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE