

Αποστείρωση βάζων και μπουκαλιών

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



photo: selfsufficientme.com

της Κικής Τριανταφύλλη

Η διαδικασία της αποστείρωσης βάζων και μπουκαλιών είναι απαραίτητη για να διατηρηθούν τα γλυκά, οι μαρμελάδες, τα τσάντι, οι σάλτσες και τα τουρσιά ή το γιαούρτι, επίσης τα λικέρ και γενικά ό,τι θέλουμε να συντηρήσουμε για μεγάλο χρονικό διάστημα, δηλαδή να κάνουμε κονσερβοποίηση στο σπίτι. Αν τα γυάλινα σκεύη δεν είναι αποστειρωμένα, αφήνουμε να κρυώσει το περιεχόμενό τους, τα φυλάμε στο ψυγείο και φροντίζουμε να καταναλωθούν σε σχετικά σύντομο χρονικό διάστημα. Στο ψυγείο βάζουμε επίσης αποστειρωμένα βάζα από τη στιγμή που έχουν ανοιχτεί.

Πριν από την αποστείρωση τα γυάλινα δοχεία πρέπει να καθαριστούν σχολαστικά.

Σαπουνίζουμε πολύ καλά τα μπουκάλια, τα βάζα και τα καπάκια τους. Τα

ξεπλύνουμε με ζεστό νερό και τα βουτάμε σε νερό που βράζει πιάνοντάς τα με μια καθαρή λαβίδα για να μην καούμε. Αν τα βάζα είναι χρησιμοποιημένα, καθαρίζουμε προσεκτικά τα υπολείμματα από παλιά μαρμελάδα ή σάλτσα που πιθανόν υπάρχει γύρω από το χείλος τους.



photo: alpack.ie

Αν υπάρχουν οσμές, μπορούμε να τις αφαιρέσουμε ρίχνοντας στο βάζο ή στο μπουκάλι λίγο καθαρό οινόπνευμα. Βιδώνουμε το καπάκι και το αφήνουμε να μείνει για λίγη ώρα ανάποδα ανακινώντας το κάθε τόσο. Κατόπιν το ξεπλύνουμε και συνεχίζουμε τη διαδικασία της αποστείρωσης.

Με τον ίδιο τρόπο πλένουμε βάζα με γυάλινο καπάκι και λάστιχο το οποίο εφαρμόζει γύρω από το στόμιο. Ελέγχουμε μήπως το λάστιχο δεν εφαρμόζει σωστά ή έχει σχιστεί.



photo: innerpickle.com.au

Στεγνή αποστείρωση στο φούρνο

Σε λαμαρίνα στρώνουμε μια καθαρή βαμβακερή πετσέτα διπλωμένη στα δύο. Τοποθετούμε τα βάζα και τα καπάκια τους ανάποδα, με το στόμιο να ακουμπάει επάνω στην πετσέτα, και βάζουμε τη λαμαρίνα σε προθερμασμένο φούρνο στους 100° C, για 15 - 30 λεπτά.

Με γάντι σιλικόνης βγάζουμε τα βάζα από τον φούρνο κρατώντας τα απ' έξω και προσέχοντας να μην αγγίξουμε το αποστειρωμένο εσωτερικό τους. Τα γεμίζουμε αμέσως όπως είναι ζεστά μέχρι επάνω με τη ζεστή μαρμελάδα ή το γλυκό του κουταλιού, χρησιμοποιώντας ένα φαρδύ χωνί, που δεν πρέπει να ακουμπάει στο βάζο. Έτσι θα αποφύγουμε τις πιτσιλιές και δεν θα λερώσουμε το στόμιο. Για να μη σπάσει το βάζο από τη διαφορά θερμοκρασίας, θα πρέπει να είναι ζεστό όπως και το γλυκό.



photo: Answers.com

Κλείνουμε αμέσως τα βάζα, πολύ σφιχτά. Τα γυρίζουμε ανάποδα, με το καπάκι προς τα κάτω, και τα αφήνουμε μέχρι να κρυώσουν. Με αυτό τον τρόπο πετυχαίνουμε πολύ καλή κονσερβοποίηση.



photo: tasteforlife.com

Η κονσερβοποίηση είναι πετυχημένη όταν στο κέντρο του καπακιού υπάρχει ελαφρύ βαθύλωμα (αφαλός) προς τα μέσα. Χαρακτηριστικός είναι επίσης ο ήχος που ακούγεται όταν ανοίγουμε για πρώτη φορά το βάζο και ο οποίος επιβεβαιώνει την ύπαρξη κενού αέρος. Αν ο αφαλός δεν έχει μπει προς τα μέσα, βάζουμε το βάζο στο ψυγείο.

Αποστείρωση και κονσερβοποίηση σε νερό που βράζει

Πλένουμε τα βαζάκια με ζεστό νερό και απορρυπαντικό, τα ξεπλένουμε καλά με ζεστό νερό και τα αφήνουμε να στεγνώσουν εντελώς.

Σε μεγάλη κατσαρόλα με βαρύ πάτο στρώνουμε μια βαμβακερή πετσέτα. Αυτό είναι απαραίτητο για να μη σπάσουν τα βάζα όταν έρθουν σε επαφή με τον πάτο. Προσθέτουμε νερό και βάζουμε να βράσει.



photo: signalmountainfarm.com

Γεμίζουμε τα βάζα με το καυτό γλυκό, τα κλείνουμε και τα βάζουμε στην κατσαρόλα. Τα βαζάκια θα πρέπει να στέκονται όρθια και το νερό να τα σκεπάζει εντελώς. Τα αφήνουμε μέσα στο νερό που βράζει για 10 λεπτά, τα βγάζουμε με λαβίδες και πιαστράκια από σιλικόνη, αφήνουμε να κρυώσουν εντελώς σε θερμοκρασία δωματίου και τα αποθηκεύουμε σε δροσερό, σκοτεινό και ξηρό μέρος.



photo: rurification.blogspot.gr

Πηγή: bostanistas.gr