

11 Ιουνίου 2016

Πως να προετοιμάσετε τα βάζα για τη μαρμελάδα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Για να

διατηρήσετε τη σπιτική μαρμελάδα, βεβαιωθείτε ότι τα δοχεία έχουν αποστειρωθεί σωστά πριν από τη χρήση.

Πλύνετε τα βάζα σε ζεστό νερό και σαπούνι, στη συνέχεια αφαιρέστε τα από το νερό και στεγνώστε τα με μια καθαρή πετσέτα.

Μεταφέρετε τα βάζα σε δροσερό φούρνο (60 βαθμούς Κελσίου) για 10 λεπτά πριν από τα γεμίσετε με τη ζεστή μαρμελάδα.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ειδικό κερί στην επιφάνεια της μαρμελάδας ώστε να μειώσει την έκθεση της μαρμελάδας στον αέρα.

Μπορείτε επίσης να ρίξετε ένα λεπτό στρώμα ενός αλκοολούχου ποτού (π.χ. ούισκι), πάνω στην επιφάνεια της μαρμελάδας, ώστε να μειώσετε την πιθανότητα της αλλοίωσης της μαρμελάδα, αν και αυτή η μέθοδος μπορεί να μην είναι κατάλληλη για όλους.

Οι σπιτικές μαρμελάδες θα πρέπει να φυλάσσονται σε δροσερό, ξηρό μέρος μακριά από το άμεσο φως και να χρησιμοποιούνται εντός 12 μηνών από την λήψη. Μόλις ανοιχθεί το βάζο θα πρέπει να αποθηκεύεται στο ψυγείο και να καταναλώνετε μέσα σε ένα μήνα.

Πετάξτε τα βάζα που έχουν ήδη παρουσιάσει μούχλα στην κορυφή!

Πηγή: nadiatrofis.gr