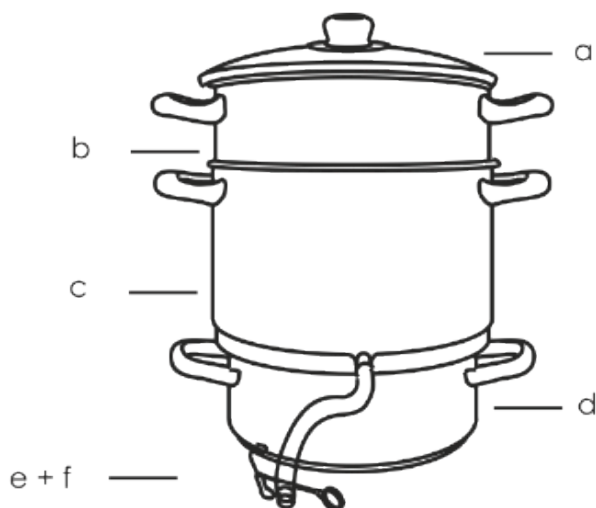


COOK & BAKER

SKABT AF IMERCO TIL HVERDAGEN



SAFTKOGER

- a. Glaslåg
- b. Frugtkurv
- c. Saftbeholder
- d. Vandbeholder
- e. Tang
- f. Rør

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Før dampning

Vask frugterne grundigt, og anbring dem i saftbeholderen (b). Tilsæt gradvist den rette mængde sukker. Vi anbefaler, at du ikke renser sarte frugter (hindbær, jordbær...) for ikke at miste saft. Fjern stilken fra bærrerne, så saften ikke bliver bitter.

Æbler, rabarber osv. skal skæres ud. Hvis du vil lave marmelade af svesker, kirsebær osv., skal du først fjerne stenen fra frugten, så du kan bruge frugtkødet senere. Hvis du ikke vil lave marmelade, skal du anbringe frugterne i beholderen uden at fjerne stenene.

Dampning

Fyld vandbeholderen (d) med vand, og kontroller (efter ca. 30 min.), om beholderen stadig har nok vand (min. +/- 3 cm). Afhængig af den anvendte type frugt kan udtrækningen tage mellem 35 og 70 min. Kontroller, om tangen forsegler røret ordentligt (e og f) for ikke at miste saft. En flaske fyldes med saft, ved at du holder flasken med en våd klud og bruger den anden hånd til at åbne tangen på røret, så flasken kan fyldes. Flasken lukkes derefter straks med gummilåget. Gummilåget danner vakuum, når saften køler ned. Hvis du lukker flasken med en prop, skal du sørge for, at proppen er forsegllet ordentligt med flydende voks eller paraffin. Flasker, der er lukket med et gummilåg, skal opbevares stående. Flasker, der er lukket med en prop, skal opbevares liggende.

Hvis du vælger at lave marmelade, syltetøj eller gelé efter udtrækning af frugtsaften, skal du koge saft og sukker i en stor kasserolle eller anden beholder (mængden af sukker varierer afhængig af saften). Du kan også trække saft ud af andre typer grøntsager (f.eks. tomat, gulerødder, selleri og rødbeder). Tilføj salt og peber efter smag.

Pleje

- Rengør presseren i håndvasken eller opvaskemaskinen, dog må saftbeholderen (c) ikke komme i opvaskemaskine, men skal altid vaskes i hånden.
- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder klor eller blegemidler.
- Brug ikke ståluld eller skarpe genstande til at rengøre saftpresseren, da dette vil ridse overfladen.

Opskrifter

- Abrikosgelé: 1 kg abrikossaft, 1 kg sukker, pektin, 1 tsk. citrønsaft
Hæld saften i en stor kasserolle, og tilsæt sukker, pektin og citrønsaft. Bring i kog under omrøring. Kontroller fastheden*, og hæld i krusker.
- Hindbærgelé: 1,5 kg hindbær, 1 kg sukker, pektin, 1 tsk. citrønsaft
Hæld saften i en stor kasserolle, og tilsæt sukker, pektin og citrønsaft. Bring i kog under omrøring. Kontroller fastheden*, fjern eventuelt skum, og hæld i krusker.
- Ribs/solbær-vaniljegelé: 1,5 kg bær (ribs, solbær eller hvidribs), 1 kg sukker, pektin, 1 tsk. citrønsaft og 1 vaniljestang (4 cm).

Hæld saften i en stor kasserolle, og tilsæt sukker, pektin og citrønsaft samt vaniljestangen, skåret på langs, i blandingen. Bring i kog under omrøring. Kontroller fastheden*, fjern vaniljestangen, og hæld i krusker.

*Du kan kontrollere geléens fasthed ved at hælde en teske gelé på en kold tallerken. Vent 1 minut. Hvis geléen er fast, kan den hældes i en kruske.

Spørgsmål/svar

- Frugt-/grøntsagsrester i gryden/røret (f), som er svære at fjerne: Sæt indersiden af gryden/røret i blød i kogende vand med lidt opvaskemiddel, og brug derefter en nylonspatel, der ikke ridser.
- Lysegul eller -brun misfarvning på inder- og yderside: Brug Beka-rengøringsmiddel, som du kan få i en Beka-butik.
- Regnbuefarver i dine køkkenredskaber: Forsvinder, når gryden har været brugt et par gange. Du kan også blande lidt eddike og vand og koge det i gryden.
- Små grå/hvide pletter på flader af rustfrit stål: Kog lidt vand og eddike i gryden, skyl, og tør grundigt.

COOK & BAKER