

BYGG UPP ETT SMAKKAFFERI

Så förvarar du din skörd!

Oavsett med vilken metod du väljer att förvara din matskatt, börja alltid med att rensa.

Skär eller plocka bort det som är skadat, rensa bort barr och mossa och skär bort jordiga delar.

FRYSA

Bär håller bra i frysen. Kan du inte sylta och safta nu – frys in och ta fram dem när du har tid. Frys bär i lufttåta påsar alternativt lådor, men tänk på att inte fylla lådorna helt då vätskan i bären expanderar när de fryser.

Svamp fryser du bäst efter att ha förkokat den. Den

rensade svampen skärs i bitar och värms upp utan smör och kryddor i en kastrull med lock till vätskan kokats av. Karljohan och andra soppar kan du styckfrysa om du först skivar dem.

TORKA

Rensade svampar sprids ut på tidningspapper under några dygn. Kompakta svampar som soppar skärs i tunna skivor.

Tunnare svampar, som trattkantareller och trumpetssvamp, kan delas eller torkas hela. Se till så att det är luft mellan svamparna. Blötlägg sedan svampen 1-3 timmar innan tillagning eller smula ner den torkad di-

Kompakta svampar skärs i tunna skivor innan de torkas!



Foto: MOSTPHOTOS



Sylt, marmelad och kompott är lätt att göra på höstens skörd.

Foto: MOSTPHOTOS

rekt i en soppa eller gryta.

Bär som lingon och blåbär går utmärkt att torka. Lägg dem glest på en plåt och sätt in i 7 timmar på 50 grader. Förvara i rena glasburkar. Underbart att ha till höstens müsli. Alternativt, investera i en eldriven svamp- och bærtork.

SYLTA

För att koka din egen sylt på lingon, blåbär eller björnbär behöver du 1 liter syltsocker

till 1 kilo färska bär. Blanda rensade och sköljda bär och socker i en kastrull, rör om och koka upp försiktigt, koka i 5 minuter på medelvärme. Avlägsna skummet som bildas på vätskeytan så att bakterier tas bort. Håll upp på rena glasburkar och förslut direkt. Förvara svalt och mörkt.

Öppnad burk förvaras i kylan.

PAULINE JOSEPHSON



Tips!

Var noga med att använda väl rengjorda glasburkar med tättslutande lock så kan du spara skörden länge. Kör burkar och flaskor av glas i diskmaskinen eller diska noga för hand med diskmedel, hett vatten och flaskdiskborste. Låt dem torka ordentligt. Lägg sedan in burkar, flaskor och lock i ugnen, uppvärmd till 100 grader i en kvart.

Bäst säljande boxen från Toscana*



- Fyra flaskor i en box
- För veckans alla rätter
- Hållbart producerat
- Låg sockerhalt

ART NR 4586, 3 LITER, 249 SEK

249 kr

Hållbarhetscertifierad från:



*Det mest sålda boxvinet från Toscana enligt Opis IQ försäljningsstatistik augusti 2019.

WWW.PERNOD-RICARD.COM

Alkohol kan skada din hälsa.