

Verschiedene Arten der Vorratshaltung

Aufgabe: Ihr habt inzwischen zahlreiche Methoden der Vorratshaltung kennengelernt. Nun soll es darum gehen, dass ihr euch selbst einmal an einigen solcher Methoden versucht. Für die Durchführung habt ihr 45 Minuten Zeit.

1. Pökeln – so geht es

250g Pökelsalz
1EL Zucker und
1 L Wasser (1/4 L für ein kleines Stück Fleisch)

Das Wasser wird mit dem Zucker und dem Salz aufgekocht und bleibt stehen, bis es ganz abgekühlt ist.

Das Fleisch gibt man in einen ausreichend großen Gefrierbeutel und gießt die Salzlake über das Fleisch, so dass es bedeckt ist. Gut mit einer Klammer verschlossen und so im Gemüsefach des Kühlschranks je nach Größe des Fleischstückes 4-14 Tage aufbewahrt zieht das Fleisch durch.

In den folgenden Tagen wird das Fleisch häufiger gewendet, bis sich eine Lake gebildet hat, die das Fleisch knapp bedeckt. Klappt das nicht ausreichend, gießt man am 3. Tag Salzlake nach.

Einwecken – so geht es

Einweckgläser	Einkochthermometer
Gummis	frisches Obst
Klammern	Zucker (auf 1L Wasser etwa 400g)
Einmachtopf	

1. Alle benötigten Gefäße mit heißem Wasser ordentlich sterilisieren
2. Frische Früchte bzw. Obst ordentlich waschen und ggf. klein schneiden
3. Eine Zuckerlösung aus 1L Wasser und 400g herstellen (löst sich der Zucker nicht gut im kalten Wasser, dann sollte die Zuckerlösung kurz auf der Herdplatte erhitzt werden)
4. Früchte in die Gläser füllen (2cm zum oberen Rand Platz lassen)
5. Zuckerlösung vorsichtig in die Gläser füllen
6. Einmachgläser verschließen
7. Die Einmachgläser so in einen Einkochtopf stellen, dass sich diese nicht berühren; anschließend wird der Topf mit Wasser aufgefüllt
8. Topf auf die Herdplatte stellen und das Ganze vorsichtig erhitzen; benutzt das Einmachthermometer zur Überprüfung der Temperatur
Achtung: Das Wasser nicht zum Kochen bringen!
9. Bei möglichst konstant 90°C das Obst etwa 30 Minuten auf der Herdplatte stehen lassen
10. Anschließend die Gläser aus dem Einmachtopf entfernen und Abkühlen lassen
11. Die Gläser sollten möglichst an einem kühlen und dunklen Ort gelagert werden

(<http://www.meinehaushaltstipps.de/einwecken-einkochen-einmachen-von-obst/>)