



Konserveringsmetoder



Forskjellige konserveringsmetoder

- Tørking
- Frysing
- Fermentering
- Sylting
- Infusering
- Kandisering
- Råsaft
- Sirup
- Géle
- Syltetøy



Laget av Jenny Dølvik

Tørking

- I ovn, tørkemaskin, inne over varmeovn, på loftet eller ute
- Tørk ikke over 50 grader
- Snu litt på det du tørker
- Bevarer næringsinnholdet godt
- Alger reduseres med 70-80%
- Riktig tørking av alger gir en salt og frisk lukt
- Oppbevares tørt, kjølig og mørkt, på glass eller i papirposer



Frysing

- Det som skal fryses kan puttes i poser eller isbitformer
- Forvellet
- Ferskt
- Kraft
- Pesto



Fermentering

- Flere måter å fermentere på
- Spontan fermentering:
gni inn salt, putt i glass, trykk sammen, sett noe oppå og dekk over med et klede
- Fermenteringslake:
2,5% salt på den totale mengden



Sylting

- Desinfiserte glass
- 1-2-3 Lake
- 1 del sukker – 2 deler eddik – 3 deler vann
- Vann kan byttes ut med juice
- Laken kan krydres med for eksempel, hvitløk, chili eller ingefær



Infusering

- Trekke ut smaken av noe
- Olje
- Vann
- Eddik
- Alkohol
- Melk/fløte



Kandisering

- For å bevare blomster og pynt
- Dypp blomsten i eggehvite, så i sukker/melis
- Oppbevares på glass



Råsafting

- Mange måter å gjøre dette på
- Bland blader og sitronskiver – hell over varm sukkerlake
- La stå 3-7 dager, sil av
- Kan bruke vinsyre eller sitronsyre
- Kan fryses ned