



# Üvegek csavaros zárral

Cikkszám: 374 684 (6 db-os készlet) / 376 634 (24 db-os készlet)

 Termékismertető és recept

## Kedves Vásárlónk!

Új, csavaros fedelű üvegeiben lekvárokat és dzsemeket főzhet be, de fűszeresételt is készíthet bennük.

Sok örömet és még több sikert kívánunk Önnek.

## A Tchibo csapata



[www.tchibo.hu/utmutatok](http://www.tchibo.hu/utmutatok)

## Biztonság és tisztaság

- Ne használjon sérült üvegeket. Befőzés előtt ellenőrizze, hogy az üvegek és a fedelek sértetlenek-e. Ne használjon horpadt fedelet, mert az nem zár megfelelően. Az üvegek felnyitásához ne használjon olyan szerszámot, amely kárt okozhat a fedelek peremében.
- Az üvegek maximum 100 °C-ra melegíthetők fel. Ennek ellenére nem sokkállóak. Soha ne töltsön a még hideg üvegekbe forró lekvárt stb., hanem előtte mindig melegítse elő az üvegeket! Az előmelegítéshez semmiképpen ne helyezze az üvegeket forró sütőrácsra vagy forró tepsire. A fedelek maximum 120 °C-ra melegíthetők fel.
- **Előmelegítés:** Helyezze az üvegeket **fedél nélkül** a **hideg** sütőrácsra, majd tolja be a rácsot a **hideg** sütőbe. Ezután állítsa a sütőt kb. 70 °C-ra, majd hagyja az üvegeket kb. 20 percig melegedni. Így az üvegek lassan melegednek fel és ellenállnak a hőnek. Ki is lehet főzni az üvegeket - ehhez állítsa azokat egy nagy, hideg vízzel töltött edénybe, majd forralja fel a vizet az üvegekkel együtt.

- **Megtöltés:** **Mielőtt** forró, befőzött élelmiszert, pl. forró lekvárt tölt az üvegekbe, állítsa azokat egy meleg vízzel megnedvesített kendőre. Ezzel megakadályozza, hogy az üvegek elpattanjanak.
- A forró üvegeket nem szabad hirtelen lehűteni!
- Ügyeljen a tökéletes tisztaságra!
- Az üvegeket és a fedeleket mindig kézzel mosogassa el. Az üvegek és a fedelek mosogatógépben nem tisztíthatók.

**Annak érdekében, hogy saját készítésű lekvárja, stb. sokáig eltartható legyen, vegye figyelembe a következő szabályokat:**

- Az üvegeket közvetlenül használat előtt főzze ki, hogy csíramentesek legyenek. A gombok és a gombaspórák csak 100 °C-on pusztulnak el.
- Az üvegeket hagyja lefordítva egy frissen mosott konyharuhán megszáradni. Ezután már ne nyúljon kézzel az üvegbe vagy annak pereméhez.
- A fedeleket 2-3 percre tegye lobogó vízbe, és öntsön bele egy kis ecetet is. Ha a fedelek zsírosak, ragadósak vagy netán penészesek, hagyja azokat egy kicsit hosszabb ideig az ecetes vízben.

## Típek és trükkök

### Zselépróba

- A zselépróbaához főzés közben vegyen ki egy teáskanálnyi lekvárt vagy dzsemet az edényből, és tegye egy porcelántányérra. Amint a próbamennyiség lehűlt, ellenőrizze, hogy az állaga megfelel-e az elképzeléseinek. Ha a minta túl folyékony, akkor főzze tovább a lekvárt; szükség esetén tegyen bele még egy kevés befőzőcukrot. Ha a minta túl sűrű, adjon a lekvárhoz egy kevés folyadékot, és röviden forralja fel.

## Üvegek megtöltése

- Töltse a lekvárt közvetlenül főzés után nagyon forróan (88-95 °C) az előmelegített üvegekbe. Az üvegeket legfeljebb 5 mm-rel a perem alatti magasságig töltsé.  
Tipp: Használjon speciális tölcserát a betöltéshez.
- A betöltés után törölje tisztára az üveg peremét, mielőtt rácsavarná a fedelet az üvegekre, különben csökkenhet a befőzött étel eltarthatósági ideje.  
Tipp: Helyezzen a lekvár tetejére rummal átitatott papírt, ez állítólag távol tartja a káros csírákat.
- Az előmelegített fedeleket csavarja közvetlenül a betöltés után óvatosan, kézzel megszorítva az üvegekre.  
Figyelem: A fedeleket könnyedén túl lehet csavarni, ha túl erősen csavarja őket a megtöltött üvegre!

## Kihűlés

- Ha tisztán dolgozott, most már csak hagyja az üvegeket lassan, szobahőmérsékleten lehűlni. Semmiképp ne tegye őket hűtőszekrénybe, vagy túl hideg tárolóhelyiségekbe!  
Ha kétségei lennének forralja még egyszer a megtöltött üvegeket forró vízfürdőben kb. 5 percre, majd hagyja őket lassan lehűlni.
- A lehűlés során vákuum keletkezik az üvegekben, amely légmentesen lezárja a fedeleket.
- Ha később nehéz a fedelet kinyitni, emelje meg óvatosan a peremet egy kicsit egy kanál nyelével vagy hasonlóval, hogy levegő juthasson az üvegbe. Ezután már a szokott módon leveheti a fedelet. Ügyeljen rá, nehogy megsértse vagy eldeformálja közben a fedelet, mert különben a következő befőzésnél már nem fog légmentesen zárni!

## A befőtt

- Ha sikeres volt a befőzés, az üvegben vákuum keletkezik, amely a fedél közepét befelé húzza. Ha a fedelet később felnyitja, egyértelmű „plopp” hang hallható, és a fedél közepe visszaugrik az eredeti pozíciójába.
- Ha a befőzés nem volt sikeres, az üvegben az idő múltával erjedési gázok keletkeznek, amelyek a fedelet felfelé nyomják. Ha a fedél könnyen kinyílik, és nem hallatszik „plopp” hang, akkor az üveg tartalmát nem tanácsos elfogyasztani, mivel az nagy valószínűséggel megromlott.

## Recept

A következő receptben szereplő mennyiség 6 db 210 ml-es üveghez elegendő. Ha több üveggel szeretne készíteni, egyszerűen számolja át annak megfelelően a hozzávalók mennyiségét.

### Eperlekvár bodzával

6 db kb. 210 ml-es üveghez

Elkészítés: 30 perc | 40 kcal adagonként

### Hozzávalók

2 kg eper, 5 ek. citromlé, 1 kg befőző cukor 2:1,  
10 teljesen kinyílt bodzavirág

### Elkészítés

1. Mossa meg az epret, pucolja meg, csöpögtesse le, majd vágja apró darabokra. Egy edényben keverje össze a citromlével és a befőző cukorral, és egy krumplinyomóval alaposan nyomkodja szét.
2. Röviden öblítse le a bodzavirágokat, és jól rázza meg őket, így eltávolíthatja az esetlegesen bennük megbújó rovarokat. Tépkedje le a virágokat.
3. Az epret keverés közben lassan forralja fel, és kb. 4 percre főzze úgy, hogy a lekvár gyöngyözzön. Adja hozzá a virágokat, és még egyszer forralja fel. Azonnal töltsé a forróan kiöblített üvegekbe, majd zárja le őket.  
Hűvös helyen tárolja - így az eperlekvár kb. 1 évig eltartható.

Recept:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Minden jog fenntartva