

Till skillnad från grönsaker och då särskilt rotfrukter, är det inte många av våra bär och frukter som kan lagras som de är. Äpplen är ett undantag och den som planerat sin äppelträdgård noga kan nästan äta äpplen året runt.

Övriga frukter och bär måste konserveras på olika sätt, ofta med socker i sylter, marmelader och inläggningar. Den som inte vill använda sig av så mycket socker kan prova inkokning och torkning.



#### Undersidor:

- [Chutney](#)
- [Lagring av äpplen](#)
- [Marmelad](#)
- [Mos och rasp](#)
- [Saft](#)
- [Sylt](#)
- [Torkning](#)
- [Äppelmust](#)
  - [Cider](#)
  - [Äppeldricka](#)