

Utrustning vid konservering. 2

Steriliseringsapparat. 2

Hela och rena. 2

Buteljlack 2

Experimentera själv 3

Syltning med socker 3

Inläggning i vatten. 4

Hermetisk inkokning. 4

 Bärkompott 5

 Fruktkompott 5

 Grönsaker 5

Konserveringens syfte är att oskadliggöra mikroorganismer. De försvagas eller dödas genom att de fråntas sina livsbetingelser: luft, värme eller fuktighet. De hämmas även i sin utveckling genom tillsats av socker, salt och vissa syror.

Utrustning vid konservering

Du behöver en stor gryta av rostfritt stål för syltning (5-10 liter). En träslev för omrörning och en skumslev av rostfritt eller emaljerat (går bra med en matsked också). Skålar och fat som behövs ska vara av porslin, lergods, stengods, rostfritt stål, glas eller emalj.

Du behöver också mått för 1 liter och 1 deciliter samt skärbrädor av bok eller björk. Hjälpmedel såsom skedar, gafflar, knivar, potatisskalare, äppelpipa, körsbärsurkärnare, rivjärn, tratt och korkapparat ska helst vara av rostfritt material. Till finfördelning kan du ha en köttkvarn eller en elektrisk kvarn.

Passering sker med hjälp av passervagga och kavel. En väl fungerande silställning gör du av en upp och ner vänd pall/stol, mellan vars ben du spänner en kökshandduk. En våg underlättar arbetet ibland.

Steriliseringsapparat

För beredning av hermetiskt inlagda konserver är en komplett steriliseringsapparat till stor hjälp. En sådan består av gryta med tätt lock, innerställning/nätkorg, termometer och stålfjädrar. Du kan hitta en sådan apparat billigt i en andra hands-affär eller i källare/på vindar i gamla hus, liksom konserveringsburkar av glas. Jag har dessutom under många av mina letarexpeditioner hittat inlagda konserver från 1940-talet som varit fullt ätbara! Lämpliga förvaringskärl till sylt och grönsaker är burkar av glas. De kan vara med skruvlock, konservglas, bygelglas eller av sorten franska glas. Saft har du i mörka flaskor, vinflaskor eller flaskor med patentkork. Nya gummiringar till konservglas och till patentkorkar köper du på varuhus eller i väl sorterade järnaffärer. Till sylt och ättiksinläggningar kan du också använda glaserade ler- eller stenkrukor och porslinskärl.

Hela och rena

Det är viktigt att glasburkar och flaskor är rena, felfria samt att lock och korkar sluter tätt. Du kan hälla ett lager fin, ren och värmd paraffin över sylt, gelé, mos och marmelad för att öka hållbarheten. Smält paraffinet i ett vattenbad (smältpunkt 52-56 grader) i en burk eller liknande med pip. Häll på i tunna lager i några omgångar och se till att paraffinet går upp en bit på kanten också. Paraffinet kan ersättas med rent vax. Det kan sparas, smältas om, rensas och användas om och om igen.

Om man ska korka flaskorna ska det göras omedelbart efter fyllning. För att få korkarna rena och mjuka kan du koka dem före användning. För att göra förslutningen ännu lufttätare använder du paraffin, vax eller buteljlack. Doppa flaskhalsen i smält paraffin eller vax i tre omgångar. Använder du buteljlack behövs bara en doppning (se recept). Förvara dina konserver och inläggningar mörkt, luftigt och svalt, helst mellan 2-10 grader.

Buteljlack

1. 320g terpentin, 400g shellack, 600g harts, 50g stearin och 80g talg smältes samman i ett vattenbad. Obs! Blandningen är eldfarlig!
2. Röd fast buteljlack får du genom att i vattenbad smälta samman 100g linolja, 50g terpentin, 50g shellack, 600g kolofonium samt 75g cinnober.

3. Ett lufttätt buteljlack gör du av 3 delar fast paraffin och 1 del bivax som smältes samman i vattenbad. De korkade flaskhalsarna doppas ett ögonblick i blandningen.

4. Smält i vattenbad samman 70g kolofonium, 150g tungspat, 5g bivax och 5g terpentin samt eventuellt färgämne. Till grönt lack tar du permanentgrönt, till rött engelskt rött eller cinnober och till blått lack berlinerblått.

Experimentera själv

Observera att recepten som följer är ungefärliga. För mer exakta mängder osv. hänvisas till befintlig litteratur på området. Mängden av t ex socker är ju beroende av sådana saker som bärs och frukters innehåll av vatten, kvalitén på förvaringskärl, renlighet och ditt förvaringsutrymme. Att experimentera och pröva olika varianter är alltid bra och en källa till kunskap.

Syltning med socker

Vill du inte använda det vita raffinerade sockret kan du ju pröva med rårorsocker. Skölj och rensa bär eller frukt och väg dem. Tag ungefär 1/2-1 kg socker per kilo bär/frukt. Koka upp på svag värme, rör ner sockret och låt koka svagt tills bär/frukt faller samman. Tillsätt vid behov lite vatten. Hårda bär såsom krusbär kan med fördel mixas eller skäras i små bitar före kokning. Du ska alltid skumma sylt noga, eftersom det bl a består av äggvita, som är utmärkt näring för bakterier.

Burkar med sylt kan med fördel kokas i konserveringsgryta eller i en annan stor gryta. Sylten håller sig bättre då.

Rönnbärssylt: Plocka 2 liter (ca 1 kg) rönnbär, helst av sötrönnbär och gärna frostbitna. Ta 3/4-1 kg socker, 4-5 dl vatten och vid behov 1 dl konjak.

Tranbärssylt: Plocka 2 kg tranbär (ca 4 liter), helst frostbitna. Tag 1,5 kg socker samt 5-7 dl vatten.

Saft med socker: Skölj och rensa bär eller frukt och koka dem sönder och samman. Slå "geggan" i en sil (tex. en kökshandduk spänd över en upp och nervänd pall) och låt saften rinna av. Tag ca 500-700 gram socker per liter avrunnen saft. Koka upp råsaft och socker. Skumma av. Slå sen den varma saften genom en trätt på varma flaskor. Sterilisera 15 min i 80 grader.

Flädersaft: Plocka en spann full med mogna fläderbär. De har då en svart färg. Skölj klasarna och koka dem sedan i en gryta. Sila och tillsätt socker. Koka upp igen. Skumma av och fyll på flaskor.

Rabarber: Rensa, skölj och skär rabarbern i bitar på 1-2 cm . Du behöver inte skala dem. Koka tills det blir en härlig sörja. Sila och tillsätt socker. Koka upp igen. Skumma av och häll på flaskor.

Mos med socker: Vid mosberedning kan gärna olika sorter blandas. Pektinhaltiga med pektinfattiga (vinbär med hallon), ohållbarare med hållbarare (äpplen med lingon) eller starkt smakande med milda (rönnbär med äpplen).

Tvätta frukt eller bär och ta bort dåliga bitar. Koka dem till de mosat sig i så lite vatten som möjligt. Passera därefter genast massan genom en passervagga eller en elektrisk passermaskin. Beräkna 1/2-3/4 kg socker per kg passerat mos. Koka till lagom konsistens. Fyll på burkar och sterilisera vid 80 grader i 20 min.

Äpplen och krusbär: Du behöver 4 kg äpplen och 4 liter (ca 2 kg) krusbär. Om du skalar äpplena och mixar krusbären underlättas kokning och passering. För övrigt som ovan.

Äpplen och rönnbär: Tag 3 kg äpplen och 4 liter (ca 2 kg) sötrönnbär som smakat på frosten. Lite vatten och ca 600-700 g socker.

Inläggning i vatten

Låt vatten koka en kort stund. Låt det kallna. Rensa bären noga. Skölj, skala och skär rabarber i små bitar. Tag bort fluga och stjälk på krusbär med en sax. Rensar bär gör du enkelt genom att lägga dem i en stor skål med vatten. Rör om försiktigt. Läg en handduk över och dra den över ytan. Då fastnar småskräp på den. Denna procedur kan upprepas några gånger.

Håll lite av det kokta vattnet i glasflaskor med vid hals (vanliga flaskor går också att använda men det är då svårare att få i och ur bären). Fyll på med bär/rabarber och därefter mer vatten så att bären täcks väl. Stöt flaskorna så att all luft går ur. Tillslut flaskorna genast och förvara dem svalt, torrt och mörkt.

Denna konserv kan ätas som den är, med eller utan socker eller kokas till kräm eller soppa. Lämpar sig för hjortron, krusbär, lingon och rabarber.

Hermetisk inkokning

Denna metod lämpar sig särskilt för grönsaker samt för frukt och bär som önskas hela. Har du ej tillgång till ett bra förvaringsrum är hermetisk in-kokning en bra metod. Mängden socker och salt har här ingen konserverande betydelse och kan uteslutas. Du behöver en steriliseringsapparat och du steriliserar i konserveringsburkar med gummiring, glasflaskor med kork/patentkork samt vanliga glasburkar. Kanterna på konserveringsburkarna och dess lock måste vara felfria. För att gummiringarna ska hålla längre förvarar du dem, utan att vika dem, i en burk med lock eller i potatismjöl. Fyll ej glaset för mycket och stryk av kanterna med ett rent finger innan tillslutning. Korkar fästes med apoteksknut (*se bild*). Bär och frukt steriliseras i 80 grader i ca 15-30 minuter och grönsaker steriliseras i 100 grader i ca 30-75 minuter. Läs mer om [inkokning](#).

Apoteksknut

Bärkompott

Bär ska vara felfria och nyplockade. Lägg dem råa på glasen och häll över kokt, kall sockerlag. Välj själv mängden socker. Du kan blanda olika bärsorter som du själv vill. Sterilisera.

Fruktkompott

Frukt ska vara felfri och nyskördad. Äpple och päron tvättas och skalas. Större frukter klyvs och urkärnas. För att inte frukten ska flyta upp till ytan och mörkna kan den förkokas. Lägg frukten i kokande sockerlag några minuter, ta upp den och låt rinna av. Frukten lägges sen i glasen och lagen frukten kokats i slås över. Vill du ha en ljus konserv kokar du en ny steriliseringslag. Pröva dig fram till lagom sockerhalt. Lagen ska täcka frukten väl. Plommon kan kokas in både med och utan skal.

Grönsaker

Lämpliga grönsaker för inkokning är framför allt brytböner, vaxböner, sockerärtor, morötter, späda rödbetor, tomater till puré och sparris. Men även andra sorter går. Pröva själv. De ska rensas och sköljas ytterst noga. Grönsakerna kan också förvällas lätt innan de lägges på glasen. Lagen görs av kokt vatten, i vilket lite salt och socker lösts. Ordna grönsakerna och slå på lag så att de täcks väl. Sterilisera.

Denna artikel skrevs först av Jan Gustafson-Berge och publicerades i den gamla handboken på alternativ.nu. Du kan läsa originalversionen [här](#).

Undersidor: