Jordbær- og rabarbersyltetøj

Forfattere: Diverse forfattere

Info: Opskriften er udviklet af lærerstuderende fra undervisningsfaget madkundskab på UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole (Casper Greisen, Marie Elise Sofia Blichfeldt og Dalia Hendawi). Opskriften er udviklet i forbindelse med et forløb med fokus på konservering og mikroorganismer.

Faglige temaer: Sukkersyltning, Konservering

Introduktion:

Syltetøj er hele frugtstykker, som er kogt med sukker. Ved at sukkersylte frugter kan man forlænge frugternes holdbarhed. Denne syltetøj er med jordbær, rabarber og vanilje. Måske er det første gang, du smager på andet end den traditionelle jordbærsyltetøj, som de fleste kender?

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:

Jordbær- og rabarbersyltetøj.pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Jordbær- og rabarbersyltetøj med vanilje

Forfattere:
Lærerstuderende fra undervisningsfaget madkundskab på UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole *(Casper Greisen, Marie Elise Sofia Blichfeldt og Dalia Hendawi).*
Opskriften er udviklet i forbindelse med et forløb med fokus på konservering og mikroorganismer.

Introduktion:



Ved at følge denne opskrift kan du lære, hvordan man kan lave syltetøj.
Syltetøj er hele frugtstykker, som er kogt med sukker. Derfor kalder man processen for *sukkersyltning*.
Ved at sukkersylte frugter kan man forlænge frugternes holdbarhed. Det skyldes bl.a., at sukker er i stand til at binde væske og dermed hæmme mikroorganismernes vækst. Denne proces kaldes en *konservering*.
At konservere = at bevare.
Denne syltetøj er med jordbær, rabarber og vanilje. Måske er det første gang, du smager på andet end den traditionelle jordbærsyltetøj, som de fleste kender?

Ingredienser:

200 g rabarber
290 g jordbær
250 g sukker
1 tsk. vaniljesukker
½ dl atamon

**atamon er et konserveringsmiddel, som hverken påvirker smag eller lugt, men det er med til at hæmme mikroorganismernes vækst.*

Fremgangsmåde:

1. Kom jordbær og rabarber ned i en gryde og lad væden koge ud (ca. 7 minutter).
2. Tilsæt sukker og kog videre til massen er blevet tykkere og bærrene er kogt ud.
3. Tilsæt vaniljesukker.
4. Lad syltetøjet køle af i ca. 10 min.
5. Find et sylteglas og vask det inden brug.
6. Skyl glasset med 1 tsk. atamon*.
7. Fyld glasset op med den nu færdige syltetøj.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv