

Lektion 10

Torkning av bär/frukt

När man plockar bär, så är torkning en mycket bra förvaringsmetod. På en varm och torr plats, t ex ovanför ett kylskåp eller i närheten av ett element, är bra ställen att torka på, ca en vecka tar set att torka på detta sätt. Torkar du frukt/bär i ugnen vid en temperatur på ca 50-75 grader så tar det omkring 7-12 timmar. Man måste röra om bland bär/frukten ofta när torkningen pågår i ugnen. De bör där efter ligga luftigt i ytterligare något dygn.

Det material som du vill torka, ska du skära i tunna skivor om det gäller frukt. Frukten kan du även trä upp på snöre för att torkas. Gäller det bär så behöver du bara sprid ut dessa på en plåt med bakplåtspapper. Att torka blåbär kan vara lite svåre. Blåbäret omges av en tunn vaxhinna som just är till för att hindra bäret från att torka, men det går om du rör om ofta, och att bären inte är övermogna.

När du sedan ska brygga vin, är dom torkade bären en stor tillgång för att få fram smaknyanser. Om du nu vill använda färdiga vinsatser så kan jag varmt rekommendera de vinsatser som enbart innehåller torkade produkter. Druvjosen kan variera ordentligt i kvalitet, och det är inte roligt att få en druvjos, som tillverkats av övermogna druvor och där med få en besvärlig klarning mm. Dessutom blir smaken inte den bästa.

