

Κονσερβοποίηση ντομάτας

...σε 10 απλά στάδια:

- Αποστειρώνουμε τα βάζα-καπάκια για 5'-10' σε νερό που βράζει.
- Βαπτίζουμε τις ντομάτες σε νερό που βράζει (για 30"-60") για να διευκολυνθεί η αποφλοιώσή τους
- Αποφλοιώνουμε και τεμαχίζουμε τις ντομάτες.
- Ρίχνουμε χυμό λεμονιού (2 κουταλιές σούπας) στον πάτο του αποστειρωμένου βάζου για να βοηθήσει στη συντήρηση των ντοματών (αυξάνοντας την οξύτητά τους).
- Γεμίζουμε το βάζο με τεμαχισμένες αποφλοιωμένες ντομάτες και στο τέλος βραστό νερό.
- Ρίχνουμε 1 (ένα) κουταλάκι τσαγιού αλάτι πριν γεμίσει τελείως το βάζο (στη μέση).
- Απομακρύνουμε όλες τις φυσαλίδες και τα κενά ανάμεσα στις ντομάτες με ένα αποστειρωμένο ξυλάκι (τσοπ) ή καλαμάκι.
- Τοποθετούμε ερμητικά το καπάκι.
- Βάζουμε το βάζο σκεπασμένο με 2+ εκατοστά νερό σε νερό που βράζει για 45'.
- Βγάζουμε το βάζο από την κατσαρόλα και το αφήνουμε σε ένα μέρος σκεπασμένο με μια πετσέτα για να κρυώσει αργά.

Το υλικό θα συντηρηθεί πλέον για τουλάχιστον 1 χρόνο σε σκοτεινό μέρος (ακόμη και για 6 χρόνια!)

Οικιακή κονσερβοποίηση



Οικιακή κονσερβοποίηση

