



A gyümölcsök tartósításának számos módja akad, ami éghajlatonként változik, így ismerhetjük az aszalást és a kandírozást. Lássuk, hogy mi a különbség a kettő között, azaz hogyan készülnek az aszalt és milyen technikával a kandírozott finomságok!

Aszalás

Az aszalás meglehetősen egyszerű módja a tartósításnak. Nem kell más hozzá, mint alacsony páratartalom, meleg és persze egy nagyjából árnyékos hely, hogy ne legyenek a gyümölcsök a tűző napon. Az aszalás során a gyümölcsöket többnyire egy zsinórra fűzik fel, vagy egy rácson terítik szét, hogy mindet megfelelően érje a meleg. Arra nagyon kell figyelni, hogy a közvetlen napsütés károsító hatással van a gyümölcsre, sőt, még a vitamintartalma is csökken általa.

Persze az aszalás nem csak a forró vidékek privilégiuma, hanem akár hűvösebb területen is kivitelezhető. Ilyenkor padláson vagy a kályha tetején történik a művelet, ami ugyanolyan jó, csak kicsit körülményesebb. Ennek az eljárásnak a során a gyümölcs megőrzi az összes jótékony hatását, a vitamintartalmát, így kifejezetten előnyös tartósítási mód.

A tökéletes eredményt mégis általában sütőben vagy aszalóberendezésben érhetjük el, azt is megmondjuk, hogy miért. Mivel ezekben biztosítható a levegő cirkulációja és az, hogy ne érje por a gyümölcsöt, hiszen az kifejezetten árt a minőségének. A legjobb a 40-50 Celsius-fok közötti hőmérséklet az aszaláshoz!

[A Magzsolánál kapható aszalványok](#) között mindenki találhat magának finomságot, érdemes körülnézni a kínálatban!

Kandírozás

Ki ne hallott volna már a kandírozott narancshéjról? Na ugye! Ha előtted van az íze, akkor könnyen rájössz, hogy miben rejlik a titok. Segítünk.

Ez is egy elterjedt tartósítási mód, de itt a cukor kap főszerepet. Ennek a lényege az, hogy a gyümölcs nedvességtartalmát cukorral, vagyis egy erőteljesen édesített oldattal helyettesítjük. Többféle módon történhet a kandírozás, attól függően, hogy mennyi időnk és helyünk van. Egy hosszabb módszer alapján akár 2 héten keresztül is foglalkozhatunk a gyümölcsökkel, míg a másik összesen 4 napot vesz igénybe.

Mindkét eljárás első lépése, hogy alaposan megtisztítjuk a gyümölcsöt vagy a héjat. Az első verziónál 2 héten keresztül minden nap felfőzzük cukros vízben a héjakat, majd megszáritjuk és másnap előlről kezdjük. Végül 14 nap után 60 fokon megszáritjuk őket.

A második lehetőségénél 3 napig áztatjuk sima vízben a gyümölcsöket, majd a 4. napon cukros vízben felfőzzük és végül 60 fokon szárítjuk. Az eredmény ugyanaz: szépen csillogó édes finomságok.

Rengeteg gyümölcsöt lehet szárítani és kandírozni egyaránt, hiszen így megőrzik a vitamin- és rosttartalmukat. Arra azért vigyázni kell, hogy a kandírozás során nagyobb mennyiségű cukor kerül a gyümölcsbe, így az arra érzékenyek csak mértékkel fogyasszák!/X/