

 Chercher

Page courante - Jaboticaba Jam

Imprimer cette page

Fermer la fenêtre

Home
Book Release
In My Garden
What's Bugging You?
Vegetable Growing
Planting Calendar
Events Meet & Greet
What's New?
Feature Item
Plant Lists
Talkback Audio Files
Food Recipes
Bookings
List Event/Contact Us
Site Map
Privacy Policy
Links
Archives

Dernières mises à jour

Il n'y a aucune excuse pour la laideur

Jardinaaq
Talkback
Écouter en ligneBCC Bibliothèque
SéminairesLCC Bibliothèque
Séminaires**pH** Annonce

Salade d'été Thai

Jaboticaba sauce

Remarques propagation

Native Plants
notes d'atelier

Nouveau livre pour Noël

Seed Saving Sacs

Nouveaux Produits

Nouvelles plantes
disponibles

infos Water Garden

Rose phyllodie

Cycad Blue Butterfly

Atelier Lawn Résumé

Ginçer cristallisation

Guide de Citrus

Faire Oriqami Pots (vidéo)

Weed identification

jaboticaba JAM

Nous avons trois grands buissons de jaboticaba. Ils ont fleurs et de fruits plusieurs fois par an. Nous les mangeons comme un fruit frais, mais avec une telle récolte abondante que je devais commencer à expérimenter avec d'autres façons de les utiliser. Je fais de la confiture et je suis toujours très heureux du résultat. La confiture est une couleur marron foncé. Je l'ai goûté un port jaboticaba commercialement fait, donc il n'y a évidemment beaucoup de possibilités pour de nouvelles expérimentations!

Ingrédients

- ◆ Fraîchement récolté les fruits de jaboticaba
- ◆ Sucre
- ◆ Jam setter (en option)

Méthode:

Lavez les fruits de jaboticaba et la placer dans une grande casserole.

Softly bouillir le fruit, en remuant régulièrement pour qu'il ne colle pas à la casserole. Lorsque le fruit commence à se ramollir, utilisez un pilon pour écraser le fruit. Cela encouragera la coloration riche de la peau pour colorer la confiture. Continuer à faire bouillir doucement le fruit jusqu'à ce que la chair, la peau et les graines sont bien séparées.

Poussez le mélange à travers une passoire ou un tamis. J'utilise le dos d'une louche pour pousser la pâte à travers. Jeter les graines et la peau dans le compost ou nourrir les volailles si vous les gardez.

Mesurer le liquide tendu dans une casserole plus petite et ajouter une tasse de sucre pour chaque tasse de pulpe de fruits (ou la quantité appropriée d'agent édulcorant alternatif). Re-faire bouillir les fruits et le sucre jusqu'à ce que le mélange de sucre est dissous et les ensembles de confiture.

Ajouter la confiture setter si nécessaire. Placer dans des bocaux propres et sceller encore chaud.

Haut de la page

[Plan du site] [Politique de confidentialité] [Contactez - nous]

© Copyright Annette McFarlane 2007-2016 Tous droits réservés

Goinq Troppo
Liste des plantes
d'intérieur
Amoureux de pelouse de
l'atelier Remarques
Low Cost jardinage Liens
Épinards, feta et pistaches
colis
New Pest & Disease
images disponibles
Plantes Pour étroites
espaces Voir Listes de
plantes
Guide de plantation
scolaire
fichier pdf (51kb)
Events-Meet & Greet
détails -Ces sont
régulièrement mis à jour