



EINKOCHEN



1. Lege folgende Proben von Selbsteingemachtem vor:
 - a) 6 Gläser eingemachtes Obst, mindestens 2 Sorten.
 - b) 3 Gläser Gelee, Konfitüre oder Orangenmarmelade.
2. Welche wesentliche Dinge müssen beachtet werden, wenn man Obst zum Einmachen oder zum Marmelade- bzw. Geleekochen auswählt?
3. Gib die allgemeinen Regeln für die Vorbereitung von Obst und Gemüse zum Einmachen an.
4. Welche Gefäße eignen sich am besten zum Einmachen? Welche Materialien, außer Glas, werden für Behälter verwendet? Wie sollten alle Geräte und Gefäße, Gläser und Gummiringe vor Gebrauch vorbereitet werden?
5. Was muss man bezüglich der Hitze wissen?
6. Wie lauten die allgemeinen Regeln für das Einkochen von Obst?
Gib Proportionen an für Portion oder Gewicht, Kochzeit, Zuckermenge, die Zugabe von Wasser und alle anderen Zutaten für das Obst, das du eingemacht hast und für mindestens 2 andere Sorten.
7. Wie lauten die entsprechenden Regeln für Marmeladen, Orangenmarmelade und Gelees?
8. Gib Anweisungen für das Füllen und Verschließen von Gefäßen.
9. Wie kann man die Gefäße innerhalb 24 Stunden nach dem Füllen testen? Was sollte man tun, falls sie nicht luftdicht verschlossen sind?
10. Was sollte man vor dem Lagern mit allen Gefäßen, Gläsern usw. tun? Wie wird Eingemachtes am besten gelagert?

