

ORIGINAL

SAFT-MAJA[®]

Bärkorgen rymmer ca 3 kg
Saftkitteln rymmer 5 liter saft



Oy ALU Ab

04400 JÄRVENPÄÄ, FINLAND

® Reg. varumärke

Soft-Maja

Bruksanvisning

Bra att veta

- Saffrika bär går bra att ånga till saft. Även rabarber och frukt, t.ex. äpplen, päron, plommon, körsbär. Välj helst syrliga fruktsorter.
- Till ångad saft bör **endast förstklassig råvara** användas. Bär och frukt ska vara prima, så nyskördade som möjligt och lagom mogna. Detta är särskilt viktigt för den ångade saftens hållbarhet.
- Bär och frukt rensas från blad, men behöver ej sköljas, om det inte är nödvändigt för att avlägsna jord och dylikt.

Vinbär:

Bären behöver inte snoppas eller repas. Låt stjälkarna vara kvar.

Äpplen, rabarber m.m.

Tag bort ev. skadade delar. Blomfnas och dylikt kan vara kvar. Skär rabarber och frukt i mindre bitar, skal och kärnhus ska vara kvar. Rabarber behöver ej skalas.

Körsbär, plommon, m.m.

Kärnorna avlägsnas inte. Låt stjälkarna vara kvar.

- Ångningen ska ske på kraftig värme och bör ej ta för lång tid. En del av vattnet kondenseras och blandas med fruktsaften, mera vid långsammare kokning och längre koktid.
- Den heta saften ska tappas i rena, varma flaskor.
- Är förvaringsplatsen för varm bör konserveringsmedel först tillsättas. I så fall måste man före tappningen lyfta av bärkorgen. Tillsätt natriumbensoat som först rörts ut i lite av saften. Beräkna ca 1 kryddmått (1/2 g) natriumbensoat per l saft.
- Värm flaskorna på en långpanna i ugnen i 75°—100°C. Geléglas kan värmas på samma sätt.
- Ställ den heta flaskan i en kanna, bunke eller kastrull, det underlättar hanteringen och det går lättare att tappa den heta saften i flaskan. **Håller man direkt i flaskan finns stor risk att man bränner sig.**
- Flaskorna fylls så fulla som möjligt.
- Flaskorna försluts med skruvlock, plastkapsyl, gummikapsyl eller kork.

- Korkarna bör kokas före användningen. Låt dem ligga i hett vatten minst 1/2 tim, och sedan rinna av på hushållspapper. De blir då mjuka och det går lättare att korka flaskorna.
- Skruvlock som ej sluter tätt och korkade flaskor bör paraffineras. Smält **paraffinet i vattenbad** och doppa flaskmynningen i paraffinet när saften är kall. Gör om proceduren när paraffinet stelnat.
- Förvaringsutrymmet bör helst vara mörkt och svalt.



Gör så här:

Ångad saft

- Koka upp ca 3,5 liter vatten i vattenkitteln eller så mycket vatten att det når till nivåstrecket.
- Montera munstycke och slangklämma mot tappslangen och fäst den i saftkitteln.

- Förbered bär eller frukt enligt anvisning, se "Bra att veta".

- Varva bär eller finfördelad frukt och socker i bärkorgen, med bär eller frukt i botten och på toppen.

- Beräkna 2,5—3,5 dl (300—400 g) socker per kg bär eller frukt. Sockret kan uteslutas.

- Sätt ner bärkorgen i saftkitteln och placera apparaten över vattenkitteln. Lägga på locket.

- Vattnet ska koka kraftigt hela tiden så att det bildas kraftigt med ånga. Fyll på nytt **kokande** vatten, om så skulle behövas.

- Ångningstid:
Bär 3/4—1 tim. eller tills de ser hopfallna ut. Frukt 1—1 1/2 tim.

- Tappa av ca 1 l saft under saftningen och häll tillbaka den över bären eller frukten, så blir saften jämnare.

- Tappa saften direkt på varma, ytterst väl rengjorda flaskor.

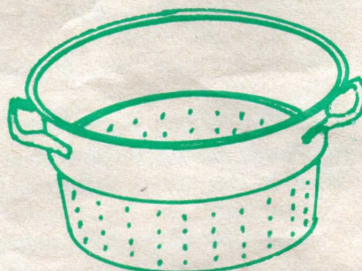
- Förslut flaskorna omedelbart.

- Förvara dem mörkt och svalt.

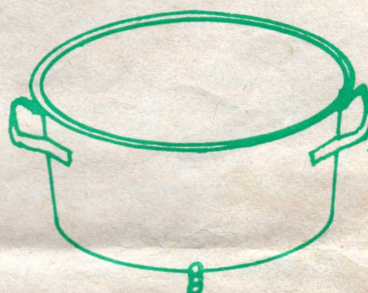
- Är förvaringsplatsen för varm bör konserveringsmedel blandas i saften. Se "Bra att veta".



Lock



Bärkorg



Saftkittel med tappningsrör



Tappningsrör +
munstycke och
slangklämma.



Vattenkittel

Gelé

För att det ska bli gelé måste det vara ett visst förhållande mellan geléämnet pektin, syra och socker.

Bär och frukt bör vara knappt mogna. Lämpliga sorter för geléberedning är t.ex. röda eller svarta vinbär, syrliga äpplen, paradisäpplen, som är pektinrika.

Pektinfattiga är t.ex. hallon, jordgubbar och blåbär.

Gör så här:

- Ånga bären utan socker, tills de ser hopfallna ut, $\frac{3}{4}$ —1 tim.
- Mät den sura saften och häll den i en gryta. Koka saften 5—10 minuter.
Rör eller vispa ner sockret lite i sänder. Beräkna 9—12 dl ($\frac{3}{4}$ —1 kg) socker per liter sur saft.
Koka sedan på svag värme utan omrörning 10—15 minuter eller tills saften håller geléprovet:
- Prova med en sked. Faller dropparna tunga och sega är geléet färdigt.
- Låt geléet stå 5 minuter och skumma sedan.
- Häll geléet på rena, varma och torra geléglass eller mindre burkar.
- Fyll glasen till brädden.
- När geléet är kallt, paraffineras det.
- Tillslut burkarna. Förvara dem mörkt och svalt.

Ångatoch passerat äppelmos

- Äpplena bör vara lösa och syrliga, blanda gärna olika sorter. Skölj frukten, tag bort skadade delar. Skär äpplena i klyftor eller mindre bitar, skål och kärnhus ska vara kvar.
- Förbered ångapparaten, koka upp vatten i vattenkitteln, se "Ångad saft".
- Lägg frukten, skuren i mindre bitar i bärkorgen. Ånga ej mer än 3 kg per gång.
- Ånga under lock på kraftig värme tills frukten är lös och mosig, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ tim. beroende på fruktsort.
Rör gärna i fruktmassan då och då så att den blir jämnt genomångad.
- Tag upp och passera den färdigångade frukten medan den är varm. Fyll under tiden på mer frukt och även nytt kokande vatten när så behövs, det ska koka kraftigt hela tiden.
- Blanda det passerade moset med äppelsaften till önskad konsistens. (Eventuellt överbliven saft blir en god bordsdryck). För att äppelmoset ska behålla den ljusa färgen tillsätt askorbinsyra, som först rörs ut i lite av moset. Beräkna till varje l eller kg passerat mos: $\frac{3}{4}$ —1 g = drygt 1 kryddmått askorbinsyra eller "askorbinsyra med socker" (dosering, se förpackning). Tillsätt socker efter smak om moset ska djupfrysas eller hermetiseras.

Skötselråd för Saft-Maja

- Före första användningen av Saft-Maja, diska (använd gärna syntetiskt diskmedel), skölj och torka kärlen.
- Efter varje användning, diska Saft-Maja omedelbart. Saftkitteln, bärkorgen och vattenkitteln kan annars få punktformiga frät-skador av vatten och bär. Diska även vattenkitteln botten utvändigt, då leds värmen bättre.
- Torka alltid kärlen efter diskning.
- Missfärgningar kan putsas bort med fin stålull eller mjukt skurmedel. Undvik grov stålull och skurpulver med slipmedel som repar ytan.

Anteckningar:

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The paper appears aged or used, as there are several dark, irregular smudges and stains scattered across its surface. Notable marks include a small dark spot near the top left, a larger, fainter stain along the top edge, and two distinct dark spots in the lower right quadrant. The overall texture of the paper looks slightly grainy.