

AJOS EN CONSERVA

Que sucede cuando los ajos comienzan a brotar, se vuelven un poco intolerantes al aparato digestivo, por lo que les dejo una opción de conserva muy simple, y además produce un aceite saborizado especial para ensaladas.

INGREDIENTES

6 cabezas ajos.

Aceite de girasol.

1 recipiente de vidrio con tapa nueva.

1 limón exprimido.

1 cucharada pequeña de vinagre de alcohol.



ACTIVIDAD PARA LA CASA

Cuando los ajos brotan o germinan, comienzan a desprender un pistilo o tallo color verde, es aquí donde se vuelve muy ácido, si lo dejamos así, en muy poco tiempo el brote crecerá, y el ajo se secará.



Pelamos los ajos, y con un cuchillo partimos al medio, quitamos el brote, y colocamos las mitades en un frasco de vidrio. Se agrega el jugo del limón y se rellena el frasco con agua (este proceso previene la oxidación verde del ajo) y se deja reposar de 24 a 48hs en la mezcla de limón y agua.



Transcurrido este tiempo lo ponemos a escurrir en un colador de fideo hasta que estén completamente secos. Es importante que ningún diente contenga el brote.

Cubrimos bien con aceite de girasol, se le agrega una cucharada chica de vinagre de alcohol (este ácido previene el desarrollo de la bacteria que produce el Botulismo) y se rellena, con aceite, hasta el borde del frasco.



Luego se tapa con una tapa a rosca. Ejerciendo una considerable presión a contra rosca (se debe ejercer presión hasta el tope) asegurando el correcto cierre. Para ello pondremos el o los frascos boca a bajo para asegurarnos que no tengan pérdidas de líquidos o entrada de aire

Una vez que ya tenemos el producto cerrado, se envuelve el frasco en papel diario u otro papel (esto previene que con los golpes del baño maría se abran o se parta el vidrio). Una vez que ya tenemos los frascos envueltos procedemos a colocarlo boca arriba en una olla, cubrimos con agua el frasco, sobrepasándolo con unos 3cm a 5cm de agua. Aplicamos calor hasta que rompa el hervor, cuando el agua comience a ebulir, ajustar la llama para que apenas hierva. Mantener en ebullición durante 30 a 45 minutos dependiendo el tamaño del frasco. Transcurrido este lapso, apagar el fuego y dejar que se atempere el agua para poder retirar el frasco.

ACTIVIDAD N°2

Diagrame un Excel con los costos de producción, desde su teléfono puede averiguar por internet los costos (no van a ser exactos, pero van a servir para fines prácticos) abajo en calidad de ejemplo, se pusieron valores al azar, incluya los siguientes ítems.

Materia Prima	Precio por Unidad	Costo para llenar un frasco	Total, Parcial para 1 frasco	Gancia del 25%, x unidad	Total, x unidad	Precio Sugerido de Comercio 40%
Aceite x 1Lt	800	90	1319	329,75	1648,75	2308,25
Vinagre x 1Lt	758	135				
Ajo x Kg	1650	650				
Limón x Kg	1354	354				
Frasco X 10 unid	650	65				
Tapa x 10 unid	250	25				
Totales de Producción	5462	1319				

CONSULTAS VÍA ON-LINE: arguelloenriqueventas@gmail.com