

-ESCUELA DE EDUCACION ESPECIAL ALFREDO FORTABAT

-DOCENTE: SIARES JORGE PABLO

-GRADO: TALLER DE AGROPECUARIA

-AÑO: 2020

-TURNO: TARDE

-ÁREA CURRICULAR: AGROPECUARIA

-TÍTULO: INDUSTRIALIZACION DE LOS ELEMENTOS

-CONTENIDO: CONSERVAS

-GUIA N° 10

CONSERVAS: ALIMENTO PREPARADO DE MODO CONVENIENTE Y ENVASADO HERMÉTICAMENTE PARA MANTENERLO COMESTIBLE DURANTE MUCHO TIEMPO.

DÍA 1

MATERIALES:

- 5 FRASCOS CON TAPA ROSCA (PUEDE SER DE DISTINTOS TAMAÑOS)
- CEBOLLAS PEQUEÑAS O ESCABECHERAS
- MANZANA
- VINAGRE BLANCO O DE ALCOHOL
- AZÚCAR
- CACEROLA
- BERENJENAS
- AJO, CONDIMENTOS, SAL
- ZAPALLO
- TABLA DE PICAR VERDURA
- TABLA DE PICAR FRUTAS
- CUCHARA DE MADERA
- COLADOR O ESCURRIDOR

DÍA 2 ESTERILIZACIÓN DE LOS FRASCOS

ANTES DE OCUPAR LOS FRASCOS CON ALIMENTOS, DEBEMOS ESTERILIZARLOS PARA EVITAR CONTAMINACIÓN.

PASO 1

SE DEBERÁ INTRODUCIR EN UNA CACEROLA CON AGUA LOS FRASCOS Y SE COLOCAN A HERVIR DE 10 A 15 MINUTOS.

PASO 2

DEJAR ENFRIAR Y RECIÉN SACAR LOS FRASCOS, ESCURRIR Y SECAR BIEN EL FRASCO POR FUERA SIN TOCAR LOS BORDES.



DIA 3: CEBOLLA EN ESCABECHE

INGREDIENTES:

5 CEBOLLAS PEQUEÑAS.

½ LITRO DE VINAGRE

PASO 1:

LIMPIAR LAS CEBOLLAS Y HACER UN CORTE EN CRUZ EN CADA UNO DE SUS EXTREMOS

PASO 2:

INTRODUCIR LAS CEBOLLAS EN UN FRASCO ESTERILIZADO, HASTA COMPLETAR SU CAPACIDAD.

PASO 3: VERTER EL VINAGRE EN EL FRASCO HASTA CUBRIR LAS CEBOLLAS

PASO 4: DEJAR REPOSAR TAPADO, EN UN LUGAR FRESCO, DURANTE 7 DÍAS Y CONSUMIR.



DÍA 4: BERENJENA EN ESCABECHE

INGREDIENTES:

3 BERENJENAS

1 PUÑADO DE SAL GRUESA

3 VASOS DE VINAGRE

CONDIMENTOS: AJÍ, PIMENTÓN, COMINO, ORÉGANO, SAL FINA.

3 VASOS DE AGUA

ACEITE: CANTIDAD NECESARIA

4 DIENTES DE AJO

PASO 1

LAVAR Y SECAR MUY BIEN LAS BERENJENAS, CORTARLAS EN RODAJAS DE 1 CENTÍMETRO APROXIMADAMENTE.

PASO 2

COLOCAR LAS RODAJAS DE BERENJENAS EN UN COLADOR DE FIDEOS, FORMANDO CAPAS E IR ALTERNANDO CON LA SAL GRUESA, PARA SACARLE EL AMARGO A LAS BERENJENAS.

EL COLADOR DE FIDEOS SE DEBE COLOCAR SOBRE UN RECIPIENTE O 'PLATO HONDO PARA QUE LA BERENJENA LARGUE EL LÍQUIDO AMARGO QUE CONTIENE.

PASO 3

DEJAR REPOSAR LAS BERENJENAS DE 3 A 4 HORAS APROXIMADAMENTE CON LA SAL.

PASO 4

LAVAR LAS BERENJENAS Y PONERLAS EN UNA CACEROLA CON AGUA, COCINARLAS HASTA QUE ESTÉN TIERNAS.

PASO 5

RETIRAR LAS BERENJENAS DEL FUEGO CON MUCHO CUIDADO, CON LA SUPERVISIÓN DE UN ADULTO Y PONERLAS A ESCURRIR, LUEGO PONERLAS EN UNA BANDEJA O FUENTE.

PASO 6

PELAR Y CORTAR CON MUCHO CUIDADO LOS DIENTES DE AJO EN RODAJAS.

PASOS 7

COMENZAR A COLOCAR LAS BERENJENAS DENTRO DEL FRASCO QUE DEBE ESTAR PREVIAMENTE ESTERILIZADO, CONDIMENTAR CON EL PIMENTÓN, AJÍ, ORÉGANO, PIMIENTA, COMINO, AJO, SAL, VOLVER A PONER BERENJENAS Y CONDIMENTAR NUEVAMENTE, ASÍ HASTA LLENAR EL RECIPIENTE.

PASO 8

MEZCLAR ACEITE CON VINAGRE PARA FORMAR UNA VINAGRETA Y VERTER EN EL FRASCO DE LAS BERENJENAS HASTA CUBRIRLAS.

PASO 9

TAPAR MUY BIEN EL RECIPIENTE Y COLOCARLO EN UNA CACEROLA CON AGUA PARA HACERLO HERVIR A BAÑO MARÍA DURANTE 10 MINUTOS, APAGAR EL FUEGO Y DEJAR EL FRASCO EN LA CACEROLA HASTA QUE ENFRÍE Y RECIÉN SACAR LOS FRASCOS.

GUARDAR EN LA HELADERA, DEJANDO MACERAR POR UNA SEMANA, ANTES DE CONSUMIR.



DÍA 5 MERMELADA DE MANZANA

INGREDIENTES:

1 KG DE MANZANAS

500G DE AZÚCAR

JUGO DE ½ LIMÓN

1 VASO DE AGUA

PASO1

LAVAR Y PELAR LAS MANZANAS, RETIRARLES EL CORAZÓN Y PARTIRLAS EN PEQUEÑOS CUBOS. PONERLAS EN UNA CACEROLA CON EL AZÚCAR, EL JUGO DE LIMÓN Y EL AGUA. DEJARLAS MACERAR POR UNA HORA APROXIMADAMENTE.

PASO 2

PON LA CACEROLA A FUEGO MEDIO Y DEJARLA COCINAR DURANTE 35 A 40 MINUTOS Y CON UNA CUCHARA DE MADERA REMOVIENDO DE VEZ EN CUANDO, HASTA QUE TENGA UNA CONSISTENCIA MÁS ESPESA, RECIÉN SE RETIRA DEL FUEGO.

PASO 3

LLENA UN VASO DE VIDRIO CON AGUA, EN EL MISMO LE AGREGO UNA GOTTA DE MERMELADA Y OBSERVAREMOS SI LA GOTTA DE MERMELADA BAJA HASTA EL FONDO DEL VASO SIN DESARMARSE.

SI LA GOTITA DE MERMELADA NO SE DESARMA QUIERE DECIR QUE LA MERMELADA ESTÁ EN SU PUNTO JUSTO DE COCCIÓN. Y SI ESTA SE DESARMA QUIERE DECIR QUE A LA MERMELADA LE FALTA COCCIÓN.

PASO 4

RELLENAR LOS FRASCOS PREVIAMENTE ESTERILIZADOS CON MERMELADA DE MANZANA Y TAPAR BIEN.

PASO 5

LLENA UNA CACEROLA CON AGUA Y PONER EL FRASCO A HERVIR A BAÑO MARÍA DURANTE 10 A 15 MINUTOS. DÉJALO ENFRIAR Y LUEGO ETIQUÉTALO.



DÍA 6 DULCE DE ZAPALLO

INGREDIENTES:

1KG DE ZAPALLO

800GR DE AZÚCAR

1 LIMÓN

PASO 1

PELAR EL ZAPALLO CON MUCHO CUIDADO Y CON LA SUPERVISIÓN DE UN ADULTO EN CUBITOS, PONERLO EN UNA CACEROLA CON EL AZÚCAR Y MEZCLAR BIEN. DEJAR REPOSAR TODA UNA NOCHE.

PASO 2

AL DÍA SIGUIENTE PONER LA CACEROLA A FUEGO LENTO Y AGREGAR EL JUGO DE LIMÓN O NARANJA, REVOLVIENDO CON CUCHARA DE MADERA, HASTA LOGRAR UNA CONSISTENCIA ESPESA, RETIRAR DEL FUEGO.

PASO 3

COMPROBAR SI LA COCCIÓN DEL DULCE ES LA ADECUADA, A TRAVÉS DE LA TÉCNICA DEL VASO CON AGUA.

SI NO ES LA ADECUADA SEGUIR COCINANDO EL DULCE, POR UNOS MINUTOS MÁS.

PASO 3

ENVASAR EN FRASCO PREVIAMENTE ESTERILIZADO, LUEGO TAPAR Y LLEVAR A BAÑO MARÍA EL FRASCO. DESPUÉS ETIQUETAR.



DIRECTORA: GIOVANNA MARINO