

Heimelaga rosiner

Har du tenkt over at rosiner er laga av tørka druer? Også andre frukter blir gode når du tørkar dei, sånn som eple og banan. Og tørkar du ei plomme, får du ei sviske. Her får du oppskrifta på heimelaga rosiner.

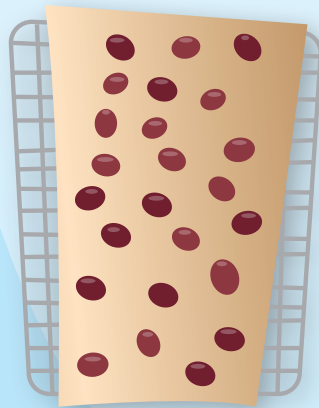


TEKST: GRØ WOLLEBÆK

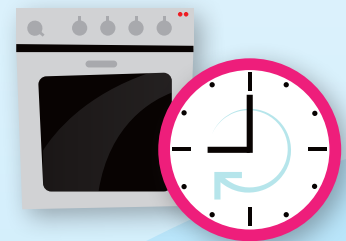


Du treng:
Druer utan frø/stein
Ein gaffel
Bakepapir
Steikjeomn

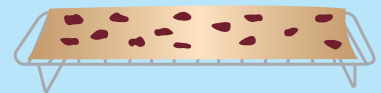
2. Legg eit matpapir på ei omnsrist.
Legg alle druene oppå.



4. La druene stå til tørk i omnen
i minst 12 timar.



5. Ta ut rosine og la dei avkjøle seg.

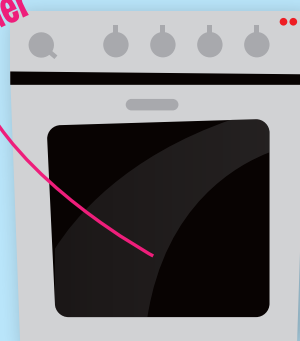


Slik gjer du:

1. Fjern alle stilkane på druene og stikk hol i dei med ein gaffel.

3. Set omnen på cirka 60 grader.
Varmluft er best.

60 grader



Kva skjer?

Når du stikk hol i druene, lagar du hol i skalet slik at fuktigheita kan fordampe. Vatn som blir oppvarma, blir til ein usynleg gass som stig til vørs. Vi kallar dette fordamping. All frukt har skal som skal hindre at fuktigheit slepp for fort ut av frukta. Lèt du ei frukt liggje lenge på benken, skrumpar ho etter kvart saman. Det er fordi skalet har ørsmå hol som vatnet slepp igjennom. Skalet vernar òg mot mugg.