



Malina pastilasi

Yaxshi yetilgan va yangi terilgan malina mevalarini ezib emalli idishga joylanadi va gaz pechiga qo'yiladi. Yaxshilab isitilgan va ezilgan mevalar elakdan yoki g'alvirdan o'tkaziladi va shakar bilan aralashtiriladi (1 kg pyurega 400-500 g shakar kerak bo'ladi). Shakarli pyure aralashmasi qaynatib olinadi, tayyor bo'lgan massa gaz pechining patnislariga joylanadi va massa quriguncha gaz pechiga qo'yiladi. Tayyor bo'lgan pastilani o'sha idishda saqlash mumkin.



Ushbu buklet Bioversity/UNEP-GEF «O'zbekistonning qishloq xo'jalik ishlab chiqarish tizimlarida ekosistemalarni boshqarish va qo'llab-quvvatlash funksiyalarini yaxshilash uchun qishloq xo'jalik ekinlari bioxilma-xilligini saqlash va undan barqaror foydalanish» loyihasi doirasida tayyorlandi va nashr etildi.

Taklif va mulohazalar uchun kontaktlar:

Akademik Mahmud Mirzayev nomidagi bog'dorchilik, uzumchilik va vinochilik ilmiy-tadqiqot instituti (M.Mirzayev nom. BUvaV ITI)

Manzil: 111116, Toshkent viloyati, Toshkent tumani, Guliston qishlog'i, Chimkent yo'li ko'chasi
Tel.: (+99871) 220-24-42, (+99871) 220-26-82
Faks: (+99871) 220-26-48
El. pochta: buviti@mail.ru

Tuzuvchilar: Ye.A. Doroxova, G.M. Karaxodjayeveva
A.Q. Qayimov umumiy tahriri ostida.

PASTILA TAYYORLASH TEKNOLOGIYASI



Pastila tayyorlash

Pastila – bu yupqa qilib yoyib quritilgan meva pyuresidir. Pastila meva va rezavorlarning pyuresidan tayyorlanadi. Meva va rezavorlardan pyure tayyorlash uchun mevalar kesilib to'g'raladi va qozonga yoki tog'oraga solib, ozroq suv bilan aralashtiriladi va qaynatiladi. Qopqog'i yopilib barcha masalliq pyurega aylanguncha past olovda qaynatish davom ettiriladi, vaqti-vaqti bilan aralashtirib turiladi. Tayyor bo'lgan qorishma tiniq ranga kirguncha qo'lda qoriladi va zichlanadi. Ushbu massaga shakar kukuni qo'shilib 20 daqiqa davomida qo'lda qorish davom ettiriladi. Keyin tovaga pergament qog'oz yoki folga to'shalib, pastki va yon tomonlari yopiladi. Unga ozroq o'simlik yog'i surkaladi va qorilgan meva massasi joylanadi, tekislanadi va quritish uchun gaz pechiga qo'yiladi (turli shakl beruvchi qoliplardan ham foydalanish mumkin). Pastila qurib, yopishqoqligi yo'qolgandan so'ng ajratib olinadi, shakar kukuni sepilib, saqlash uchun o'rab qo'yiladi. Pastila karton qog'ozli idishlarda salqin va quruq joyda saqlanadi.



Shakarsiz olma pastilasi

Olmaning barcha darajadagi pishgan mevalari tozalanib, bo'laklarga bo'linadi, kostryulkaga solinib ozroq suv qo'shiladi va qopqog'i yopilib, past olovda qaynatiladi. Keyin tindiriladi va g'alvirdan o'tkaziladi. Oshxona taxtasining ustiga ozroq yog' surilib,



quruq doka bilan yaxshilab artib olinadi. Olma pyuresi taxta ustiga tekis qatlamda yoyiladi (qalinligi 0,8 mm bo'ladi, aks holda uzoq muddatda quriydi) va quyoshli joyga yoki yengil shabada esib turgan joyga qo'yiladi. Ikkinchi kun pyure biroz qurigach, taxtani qiya qilib joylashtirish mumkin. Uch kundan so'ng qurigan pastilani pichoq yordamida taxtadan ajratib olinadi va ikki kun ipga osib qo'yiladi. Pastilani uzoq muddat saqlash uchun ozroq shakar kukuni sepilib, qavat-qavat qilib taxlash yoki rulon shaklida o'rab polietilen paketda muzlatkichga qo'yish mumkin.