

## KASTRULL FÖR KOKKONSERVERING

GjordNära  
Telefon 0581 499 990  
Epost [info@gjordnara.se](mailto:info@gjordnara.se)

# MANUAL OCH SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Det här är en kastrull för kokkonservering. Du kan även använda den som en vanlig matlagningskastrull i hemmet eller som en ångkonserveringskastrull.

## GENERELLA SÄKERHETSÅD & GARANTI

- Den här kastrullen är avsedd för privat bruk. Garantin täcker ej kommersiell användning.
- Vid användning på gasspis bör lågans storlek ej överskrida botten diameter. En för stor låga riskerar att bränna handtagen. Vid användning på vedspis bör värmen vid handtagen inte vara för hög. Det är mycket svårt att bibehålla korrekt värme på vedspis, använd hellre en el eller gasplatta.
- Läs på om kok-konservering och tryckkonservering. All mat passar inte bra att kok-konservera. Guider och recept finns på [www.gjordnara.se](http://www.gjordnara.se)
- Det här är en stor och tung kastrull. Kontrollera att hällen/spisen tål vikten av en välfylld kastrull. Dra inte kastrullen på glas eller keramikhällar då den tunga kastrullen lätt kan repa den känsliga ytan. Lyft den istället.
- När du öppnar locket så vänd det från dig så att du inte bränner dig på den varma ångan.
- Håll kastrullen under uppsikt medans du använder den.
- Se alltid till att ha tillräckligt med vatten i botten på kastrullen. Om den kokat torrt bör den inte längre användas.
- Får ej användas tom.

## GALLER FUNKTIONER

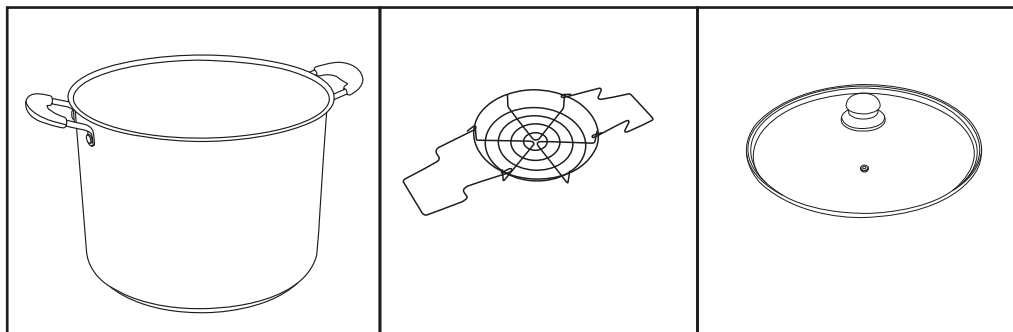
Gallret kan användas på 3 olika sätt.

- Hängande på kanten
- Nere på botten av kastrullen
- Vikt i botten

Använd det hängande på kanten här du staplar i burkar i kastrullen. Använd handtagen för att sänka ner alla burkar samtidigt i kastrullen. Trava inte för fullt med burkar, då får inte handtagen plats när gallret viks ner.



## I PAKETET



Kastrull

Galler

Lock

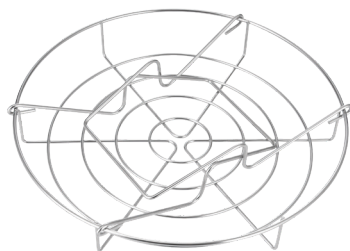
### MONTERA KNOPPEN

Montera knoppen med medföljande skruv och packning. Dra åt lagom hårt så att du inte knäcker glaset på locket.



### ÅNGKONSERVERING

Vid ångkonservering vik in gallret som på bilden och lägg det uppochner i kastrullen. Ställ därefter burkar på gallret och fyll upp med ca 3 liter vatten så att gallret precis inte täcks.



### KOK KONSERVERING

Sänk ner burkarna så de är helt täckta av vatten. Koka därefter enligt receptets koktid och plocka upp burkarna när de är klara.



## Matsäkerhet

För att kunna konservera på ett säkert sätt så bör man känna till lite grundläggande fakta om matsäkerhet och de metoder som finns för konservering. De flesta av de här säkra metoderna och recepten är utvecklade av amerikanska myndigheter eftersom de har en längre tradition av att göra sina egna konserver. Metoderna är framtagna av forskare för att ge så säkra recept som möjligt. Genom att följa dessa riktlinjer så säkerställer man att det garanterat blir bra produkter som håller länge i skafferi och inte gör dig sjuk.

Den stora faran med att göra egna konserver hemma är botulism som orsakas av bakterien *Clostridium botulinum*. Det är inte själva bakterien i sig som är farlig utan giftet som det utsöndrar när den lever. Detta gift är mycket farligt och redan en mycket liten dos kan vara dödlig. Som tur är så är det väldigt få som drabbas och följer man de här säkra metoderna så kan man känna sig helt säker på att inte bli en av dem.

## Inkokning med vattenbad

Går ut på att man sänker ner hela burken i kokande vatten och skapar ett vakuum som håller fast locket. Den här metoden passar bra för allt innehåll som på något sätt är surt. Till exempel Tomatsås, Äppelmos Alla olika typer av Sylt & marmelad, Vinägerinlagda grönsaker (till exempel paprika & chili)

Chilisåser med mycket vinäger i, Ketchup Listan kan göras mycket längre - men det viktiga med alla dessa är att de är tillräckligt syra för att sporena av *Clostridium botulinum* inte ska kunna utvecklas till bakterier.

## Tryckkonservering

Passar för råvaror som inte är naturligt sura eller där det inte passar att lägga till syra. Exempel på saker man kan konservera med tryckkonservering är: Majs, Bönor Kött, Fågel & fisk Hela maträtter Buljong

## Följ ett säkert recept!

Oavsett om du vattenbadskonserverar eller tryckkonserverar så är det mycket viktigt att följa ett säkert recept. Recepten är utvecklade och testade för att garanterat ge säkra konserver. Du kan hitta säkra recept på flera ställen på nätet. Många av recepten är på engelska, men det är ganska enkelt att översätta de amerikanska måtten till svenska. Här är några bra länkar till sidor som har säkra recept.

<https://nchfp.uga.edu/>

<https://www.healthycanning.com/>

<https://konservgeek.se/>

<https://www.ballmasonjars.com/recipes?fdid=recipes>

<https://www.konservklubben.se/>

Vi har även många filmer på vår kanal.

<https://www.youtube.com/gjordnara>

