Zavařování (sterilizace) ve sklenicích Omnia a ve sklenicích Twist-off

https://www.varimesmarcelou.cz/zavarovani-sterilizace-ve-sklenicich-omnia-a-ve-sklenicich-twist-off

Před samotným zavařováním (sterilizací) se musíme rozhodnout, zda použijeme sklenice Omnia nebo sklenice s uzávěrem Twist-off. Je to velmi důležité, protože nikdo nechceme, abychom místo zavařenin, které vydrží i dva roky, odnášeli během 14 dnů nepovedené „cosi“ na kompost.

Existuje velký rozdíl mezi zavařováním (sterilizací) ve sklenicích a víčkách Omnia proti zavařování ve sklenicích a víčkách Twist-off. Při zavařování citlivých surovin je nutné na tento rozdíl dávat pozor. Proces „exhaustace“ hraje velkou roli. Popíšeme si tyto rozdíly.

Zavařování ve sklenicích OMNIA

Čisté sklenice naplníme obsahem **1 cm pod okraj sklenice**. Okraje sklenice i víčko mohou být i mokré, protože při sterilizaci se zahřátím ve sklenici vytvoří vodní pára, která pod víčkem uniká ve formě drobných bublinek. Odborníci tomu říkají EXHAUSTACE. Já tomu říkám odfouknutí. Při pohledu na hladinu v zavařovacím hrnci jsou unikající bublinky zcela zřetelné.



Zavařování ve sklenicích s pevným uzávěrem TWIST-OFF

Pevný uzávěr Twist-off neumožňuje EXHAUSTACI (odfouknutí vodní páry a vzduchu ze sklenice). **Proto sklenice plníme teplým obsahem téměř po okraj.** Okraje sklenice i víčka pečlivě otřeme. Pořádně do sucha. Uzavřené sklenice vkládáme do teplé vody (40 °C) a sterilizujeme.

