

ÄKTASYLT™

Kunskapsprov 2010 i syltningskunskap

För godkänt kunskapsprov skall följande produkter och moment klaras

Teoretisk del

Ett skriftligt prov skall genomföras under sammankomsten. Som förberedelse inför provet rekommenderas genomläsning av Jan Hedhs nya bok "Sylt och Marmelad"

Praktiska del

Medtag färdig produkt

- Frukt syltat i 6 dagar och kanderad
- Kanderade rosenblad eller violer
- 3 innovativa produkter
 - Marmelad
 - Sylt
 - Gelé
- Kompott på päron, äpple. Konserverad i 20 min på 80 grader C.

Recept och tillverkningsprocess skall presenteras för varje produkt skriftligt. Det skriftliga produktbladet skall även omfatta förslag på vad varje produkt speciellt passar till och förslag till hur den kan användas

Produkter att tillverka under sammankomst

- En sats äppelpektin (egentillverkad)
- Skuren fruktarmelad med eget tillverkat pektin
- Jordgubbssylt med demi-confit på hela jordgubb
- Marmelad med kanderade rosenblad alt violer
- Svartvinbärgelé
- Äppelgelé med kanderade rosenblad
- Engelsk bitter citrusarmelad Grape/Citron/apelsin
- Chutney på äpple och/eller päron

Under arbetsprovet kommer även arbetsrutiner följas och bedömas. Det gäller i första hand ordning och hygien. Vikt kommer även läggas vid produktionsförmåga och kontroll.