

EXPERIMENTO: EL ENCURTIDO DE PIMIENTOS

La elaboración de encurtidos es bien sencilla y rápida. La podemos emplear en una gran variedad de hortalizas como: cebollas, coliflor, zanahoria, apio, pimiento, tomate verde, brócoli etc. En nuestro caso aprovechamos el cultivo de pimientos de campanilla.

¿Qué necesitamos?

1. Pimientos de campanilla
2. Agua
3. Sal
4. Vinagre
5. Huevo
6. Cuchillo
7. Tarro de cristal desechable
8. Papel
9. Lápices y colores
10. Cuenco de plástico
11. Varilla de madera
12. Hilo
13. Pegamento

¿Cómo lo hacemos?

1. Se cosechan en el huerto los pimientos de campanilla y se escogen.
2. Con el cuchillo cortamos el pedúnculo que une a los pimientos con el tallo de la planta.
3. Hacemos un corte con el cuchillo en la base del pimiento.
4. Introducimos todos los pimientos en un cuenco con agua y los lavamos muy bien.
5. En un tarro grande hacemos una solución de agua y sal. La cantidad de sal la averiguamos introduciendo un huevo en la solución de aguasal. Cuando observemos que la densidad de aguasal es mayor que la del huevo y por tanto, el huevo flota, entonces estará la solución de aguasal en su punto.
6. Se van introduciendo los pimientos en los tarros de cristal y procurando que queden perfectamente apretados y dejando el menor espacio del tarro de cristal libre.
7. Añadimos un poco de vinagre en el tarro.
8. Completamos hasta el borde del tarro de cristal con la solución de aguasal.
9. Añadiremos vinagre cuando baje el nivel de aguasal en el tarro.
10. Dejamos los tarros durante varios días en un lugar oscuro y fresco.
11. Revisaremos periódicamente el nivel de la solución y si ha bajado el nivel, añadimos vinagre.
12. Finalmente, colocamos la tapa y apretamos bien.
13. Se elaboran las etiquetas con el nombre de la conserva, ingredientes, tipo de producto, fecha de realización y quién los elaboró.
14. Se realizan y se decoran las cubiertas que se pondrán sobre la tapa del tarro.
15. Se colocan las cubiertas sobre la tapa del tarro y se sujeta con hilo.
16. Se colocan con pegamento las etiquetas en el tarro.
17. Dejamos pasar un tiempo y abrimos para hacer la cata del producto.