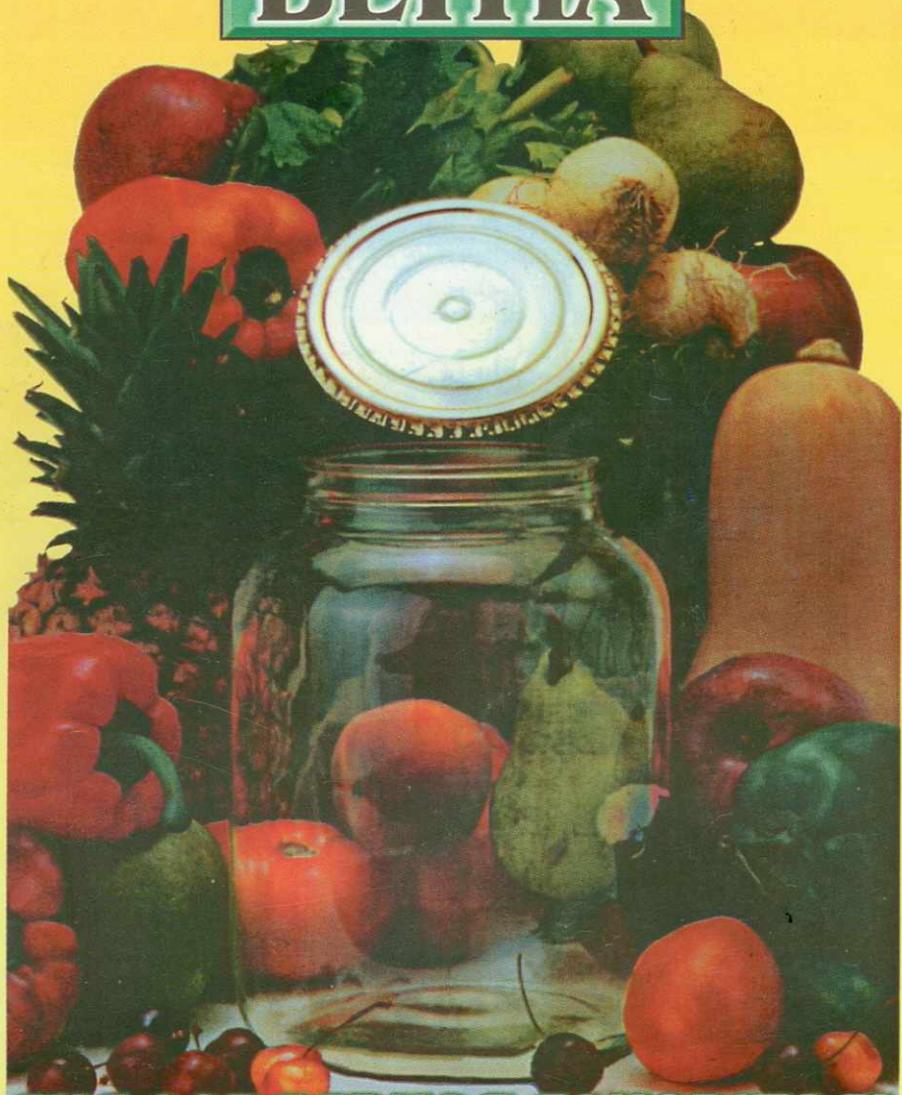


**SEMILLERIA  
BEITIA**



**SUS CONSERVAS FAVORITAS!**



**SEMILLERIA  
BEITIA**

## Consejos y Recetas para Conservas Caseras

---

ANTE CUALQUIER DUDA CONSULTE EL CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

---

Avda. San Juan 1322 - Tel.: (02941) 432511 - (R8332DQB) General Roca - R. Negro  
www.semilleria.com.ar - E-mail: info@semilleria.com.ar

1 Visite nuestra página web: [www.semilleria.com.ar](http://www.semilleria.com.ar)

## ¡ VISTE ! ...

*Así quedamos por ser envasados en frío*



*Que no le  
ocurra a  
Ud. también*

*Tenga el  
100/100 de  
Seguridad*



*Ayude al frasco a expulsar parte de la presión interna.  
Siga las siguientes instrucciones:*

- 1) Luego de haber lavado y esterilizado frasco y tapa, téngalos sumergidos en agua bien caliente, retirándolos a medida que los llene.
- 2) El producto a envasar debe estar aproximadamente a la temperatura del frasco (Si se trata de almibar, debe agregarse hirviendo) dejando 2 cm libres entre tapa y contenido.
- 3) Tapar rápidamente antes de que se enfríe el producto y no trate de girar las tapas ANTES Y DESPUES de hervidas.
- 4) Colocar los envases PARADOS en un recipiente con falso fondo que contenga agua caliente (NO HIRVIENDO) de acuerdo a la temperatura aproximada de los envases.
- 5) El agua debe cubrir los frascos sobrepasándolos de 5 a 10 cms. (Cuando el nivel baje por evaporación, agregue agua hirviendo para mantenerlo).
- 6) Procese de acuerdo al tiempo que requieran los distintos productos. RECUERDE es muy importante el fuego lento para que la temperatura del agua penetre al centro del frasco y asegure la ESTERILIZACION, al romper el hervor cuente el tiempo y retire el fuego.
- 7) Deje reposar unos 15 minutos y luego extraiga el agua del recipiente con un grifo o una manguera haciendo sifón, deje los envases en el recipiente hasta que se enfríen o si los saca evite corriente de aire colocándolos sobre una mesa de madera.

- 8) Al enfriarse los frascos, las tapas deben quedar unidas. **IMPORTANTE:** Si cuando empieza a hervir el agua, el frasco comienza a despedir burbujas es señal de buen proceso.

### **TODO SU TRABAJO PUEDE ECHARSE A PERDER SI...**

- a) Usa frascos deteriorados.
- b) Deja partículas de alimento en la superficie del cierre.
- c) Trata de GIRAR o MOVER las tapas antes o después de hervir.
- d) Se hierven los frascos ACOSTADOS, en cuyo caso saldrá el líquido contenido y **NO EL AIRE.**
- e) Invierte los envases, cuando aún están calientes.
- f) Pone los frascos demasiado juntos y/o demasiado llenos y no usa falso fondo.
- g) Procesa durante menos tiempo que el aconsejado.
- h) Hierve los frascos a fuego muy fuerte.
- i) Las tapas al día siguiente están hinchadas.
- j) El frasco ha perdido líquido.

### **MANEJO DE LA MAQUINA TAPADORA**

- Es importante para el buen manejo de la máquina, fijarla en una mesa, cajón o tabla de base amplia con tornillos, utilizando los agujeros que la misma posee en su base.
- De una luz de 1 cm. entre la boca del frasco y el mandril. Apriete la palanca que ajusta el cabezal en la columna. Debe centrar bien el frasco antes de ceñirle la tapa, para ello posicione con una mano el envase con su tapa bajo el mandril y con la otra baje despacio la palanca hasta hacer tope en la goma de la base, retire la mano del envase y oprima luego. Extraiga el frasco del mandril **MOVIENDOLO** (No girándolo).
- Lubrique permanentemente el mandril en la parte interior, (así cerrará con facilidad y al retirar el frasco lo hará sin resistencia y evitará roturas).
- No olvide limpiar y lubricar después de utilizado, evitará corrosión y deterioro. Mantenga siempre limpia y seca la columna de la máquina.

## TAPAS

- No utilizar tapas ya usadas o viejas.
- Almacénelas en lugar fresco y seco.
- Si consume tapas de la temporada anterior, es necesario, que antes de usarlas sean puestas en agua a una temperatura no mayor de 40° C. Proceda solamente con las que utilizará.

**PARA CONSERVAS DE PESCADO, CARNES O EN ACEITE, SOLICITE TAPAS ESPECIALES, PREPARADAS PARA TALES EFECTOS.**

## LLENADO DE FRASCOS

Cuando se envasan frutas de carozo, primero se agrega un poco de almibar en el frasco para que a medida que se va acomodando la fruta con la cavidad hacia abajo, penetre el almibar, caso contrario, puede quedar aire y cuando esteriliza baja el nivel del líquido, dejando en descubierto la fruta, que después se pondrá obscura. Para ayudar a extraer el aire se aconseja introducir un elemento fino, como puede ser una aguja de tejer, en varios sitios y luego completar con el líquido, o bien calentar en agua a 80° C los frascos llenos y abiertos y tapar en forma inmediata. (Este método otorga una seguridad del 100 % en el proceso).

**NO LLENE LOS FRASCOS EN EXCESO  
EL CUELLO DEL ENVASE DEBE QUEDAR LIBRE DE TODO CONTENIDO, dejando de 1,5 a 2 cm. de distancia entre TAPA y PRODUCTO.**

ES DE VITAL IMPORTANCIA LA ELECCION DEL LUGAR DONDE VA A REALIZAR SUS CONSERVAS.

ELIJA ESPACIOS FRESCOS, MUY LIMPIOS, LIBRES DE TODA CONTAMINACION POSIBLE.

LAVE CONSCIENTEMENTE CON ABUNDANTE AGUA LAS HORTALIZAS Y FRUTOS A CONSERVAR, PREVIO A TODO, MANIPULEO DE MANUFACTURA.

UNA VEZ COMENZADA LA PREPARACION DE LOS PRODUCTOS, NO SE DEMORE EN CUMPLIR LOS PASOS A SEGUIR, ENVASE Y ESTERILICE RAPIDAMENTE DESPUES DE CADA ELABORACION.

**PRECAUCION**

Los productos envasados y tapados deben esterilizarse (hervirse) rápidamente después de procesados.

Al consumir cualquier alimento de los conservados, observe antes de destapar si la tapa se encuentra hinchada, si esto ocurre es porque el producto se encuentra en malas condiciones. Observe si el líquido se halla turbio, ya que todos los alimentos tienen que conservar el mismo estado que cuando se los envasó. Controle si el olor es natural, que su fragancia sea de acuerdo al aroma que cada especie debe tener.

**FRUTA EN ALMIBAR**

Los porcentajes de azúcar por litro de agua que aconsejamos en la preparación del almibar son valores orientativos, pudiéndose modificar a gusto y paladar.

Usualmente para la preparación de ALMIBAR se emplea:

Concentración	Azúcar por Litro de Agua
20%	200 grs.
25%	330 grs.
30%	430 grs.
35%	540 grs.

Para su preparación debe hervirse el agua y el azúcar durante 5 minutos.

**DURAZNOS AL NATURAL:**

Pélelos con una solución de soda cáustica (20 gramos por litro) hirviendo. (Se colocan en una bolsa rejilla y se introduce en la solución durante 1 minuto removiendo continuamente para facilitar el ataque de la soda).

Retire los frutos y páselos por abundante agua fría repetidas veces hasta eliminar los restos de lejía. Corte en mitades y extraiga el carozo, una vez llenos los frascos, con un cucharón agregue el almibar hirviendo, quite el aire, tape rápidamente antes que se enfríen y ponga a Baño María lento (esterilice).

FRUTA: La madurez de ésta debe ser uniforme y no verde.

ALMIBAR: 400 a 430 grs. de azúcar en un litro de agua.

Procese ...	1/2 kg 1 kg 2 kg de producto		
Durante ...	15'	20'	30' de ebullición

**CIRUELAS AL NATURAL:**

Lavar bien y con un tenedor puntiagudo se van haciendo dos pinchazos a cada fruto y llenando los frascos, una vez realizado esto, agregar el almibar hirviendo, extraer el aire (aguja), tapar y esterilizar.

FRUTA: Madurez uniforme.

ALMIBAR: 430 grs. de azúcar en 1 litro de agua.

Procese ...	1/2 kg	1 kg	2 kg de producto
Durante ...	15'	20'	30' de ebullición

**PERAS AL NATURAL:**

Pélelas, corte por la mitad y extraiga las semillas y partes fibrosas, mientras se pelan se van echando al agua fría (con hielo) o al agua y sal (una cucharadita por litro) para que no se manchen. Envase colocando la cavidad hacia abajo (hacia dentro). Prepare almibar (430 grs. de azúcar por 1 litro de agua), cubra las peras con el almibar caliente, expulse el aire, tape y esterilice.

FRUTA: Emplee cualquier variedad, deben estar maduras. Lave bien para eliminar restos de insecticidas, polvo y otras suciedades.

Procese ...	1/2 kg	1 kg	2 kg de producto
Durante ...	15'	20'	30' de ebullición

**CEREZAS AL NATURAL:**

Coséchelas perfectamente maduras y en el momento que las va a elaborar. Saque los pedúnculos (cabitos). Haga un lavado bien intenso y envase directamente cubriendo con almibar caliente (540 grs. de azúcar por litro de agua). Un frasco de 1 kg debe contener 500 grs. de cerezas. Expulse el aire, tape y esterilice.

Procese ...	1/2 kg	1 kg	2 kg de producto
Durante ...	20'	25'	35' de ebullición

Las cerezas, luego de elaboradas pierden parte del color que pasa al almibar.

