

Matlaging: Sylting

Syltet mat har lang holdbarhetstid og er lett tilgjengelig hvis du har lyst på noe godt!



VANSKELIGHETSGRAD
Lett



KATEGORI
Helse



TIDSBruk
Kort



FARGE
Gul



Les mer på
4h.no

Beskrivelse av oppdraget

Oppdraget er en del av serien "Matlaging" og passer godt sammen med andre oppdrag i denne serien. Du finner flere oppdrag i lenker under.

Sylting er en konserveringsmetode for matvarer og øker holdbarhetstiden til maten.

Det meste som vokser på trær og busker kan syltes. Eksempler er agurk, rødløk, eple, rødbeter og bær. Det finnes ulike måter å sylte matvarer, blant annet råsylting og sursylting. Syltingen påvirker matens utseende og smak.

Velg deg ut en eller flere matvarer du har lyst og sylte.

Fremgangsmåte på syltet rødløk:

1. Kok opp eddik, sukker, salt og vann. Kok til sukkeret er helt oppløst. Du velger selv hvor søtt og syrlig det skal være.
2. Kutt rødløken i tynne skiver.
3. Legg den kuttete rødløken i et glass og hell eddikkblandingen over.
4. La blandingen bli kald før du setter den i kjøleskapet. Den skal stå minst i 2 timer.

Husk! Det er viktig at glassene du bruker til sylting er helt rene, ellers kan det oppstå bakterier og maten kan mugne. Det er også viktig at du bruker glass som er helt tett slik at ikke maten får oksygen og blir dårlig.

Tips: Syltet mat er veldig godt som tilbehør til mange ulike middagsretter.

Forslag til andre oppdrag:

[Matlaging: vegansk mat](#)

Matlaging: suppe

Matlaging: salater

Matlaging: middag med kjøtt

Matlaging: middag med fisk

Matlaging: dessert