

Heimelaga rosiner

Har du tenkt over at rosiner er laga av tørka druer? Også andre frukter blir gode når du tørkar dei, sånn som eple og banan. Og tørkar ei plomme, får du ei sviske. Her får du oppskrifta på heimelaga rosiner.

AV GRO WOLLEBÆK | PUBLISERT 27. NOV. 2015 | OPPDATERT 31. MARS 2020

En liten gutt holder opp en drueklase

Foto: Shutterstock

Du treng:

- Druer utan frø/stein
- Ein gaffel
- Bakepapir
- Steikjomn

Slik gjer du:

1. Fjern alle stilkane på druene og stikk hol i dei med ein gaffel.
2. Legg eit matpapir på ei omnsrist. Legg alle druene oppå.
3. Set omnen på cirka 60 grader. Varmluft er best.
4. La druene stå til tørk i omnen i minst 12 timar.
5. Ta ut rosine og la dei avkjøle seg.

Kva skjer?

Når du stikk hol i druene, lagar du hol i skalet slik at fuktigheita kan fordampe. Vatn som blir oppvarma, blir til ein usynleg damp som stig til vêrs. Vi kallar dette fordamping. All frukt har skal som skal hindre at fuktigheit slepp for fort ut av frukta. Lèt du frukt liggje lenge på benken, skrumpar ho etter kvart saman. Det er fordi skalet har ørsmå hol som vatnet slepp igjennom. Skalet vernar òg mot mugg.

MAT OG HELSE MAT EKSPERIMENT

Meldinger ved utskriftstidspunkt 12. mars 2025, kl. 21.47 CET

Det ble ikke vist noen globale meldinger eller andre viktige meldinger da dette dokumentet ble skrevet ut.