

Jak mrozić świeże zioła domowym sposobem



Opis wskazówki

Najlepszym momentem na mrożenie jest wtedy, gdy na dany owoc, warzywo, czy właśnie zioło, jest sezon. Pęczek pietruszki latem jest znacznie większy i tańszy niż zimą. Jest też o wiele zdrowszy, gdyż rośnie na słońcu, a nie w szklarni.

Zioła można mrozić na kilka sposobów. Ja mrozę zioła w woreczkach strunowych nadających się do przetrzymywania w niskich temperaturach. Zioła ścinaj do mrożenia w suchy i słoneczny dzień, by łatwiej było Ci je oczyścić i podzielić w woreczki. W razie potrzeby przepłucz zioło z piasku, wybierz zepsute, czy suche liście. Osusz na czystym ręczniku kuchennym. Tak przygotowane zioło możesz pociąć na najwygodniejsze dla Ciebie kawałki. Używaj nożytek kuchennych, lub małego sekatora ogrodowego. Podpisz wszystkie zioła, byś wiedziała co potem wyjąć. Po zamrożeniu niektóre zioła mogą Ci się wydać podobne. Dobrze jest też napisać datę mrożenia, gdyż lepiej nie przechowywać ich dłużej niż jeden sezon. Postaraj się zamykając woreczki pozbyć się z nich powietrza. Moje zamrożone zioła: Dwie odmiany tymianku, szałwia, kolendra, oregano, rozmaryn, curry, kolendra. Zioła można też mrozić w kostkach lodu. Taka metoda dobrze się sprawdza przy delikatnych ziołach, jak bazylia, mięta lub oregano. Pocięte zioła szybko umieszcza się w pojemniczkach z wodą lub specjalnych kostkarkach i wkłada do zamrażarki. Gdy już się zamrożą wyjmuj kostki z pojemniczków i przesypuj do podpisanego woreczka. Takie kostki wyglądają bardzo efektownie a zioła zachowują świeży wygląd po dodaniu ich do potrawy, czy napojów.