

Rosiner

De fleste vet at rosiner er druer som tørkes, men få prøver selv å lage det. I utgangspunktet skal det soltørkes, men er man utålmodig (og det er jo barn oftest) kan man påskynde prosessen ved å bruke en ovn.



**Druer
Sollys
eller stekeovn
bakerpapir eller
nål og sytråd**

Slik gjør du:

Bruk en sytråd og “sy” druene på en lang snor, heng det i et vindu med mye sol, gjerne over en varmeovn eller en radiator. Er du utålmodig kan du gjerne legge dem i ovnen på et bakerpapir. Sett stekeovnen på svak varme (ca 50 grader). I løpet av noen timer vil druene bli til saftige søte rosiner.

Tips:

Det er en fordel å bruke steinfrie druer. Nå for tiden gjelder jo det de fleste druene du får kjøpt i butikken. Ved å bruke stekeovnstrikset sikrer du deg mot at druenes naturlige gjærsopp griper inn. Gjærsoppen dør ved ca 40 grader.