

## Borcanele - povesti si sfaturi

In colaborare cu Andreea  
30.09.2008

Candva, borcanele dintr-o casa reprezentau o adevarata bogatie. Ele erau cam asa: borcanele clasice, de 420 si 800 de grame (practic, ml), borcanele de muraturi, de 1, 1,5, 3, 5 si 8 kg (sau litri) si cele speciale: fie triunghiulare, fie patrate, hexagonale sau cu gat, mai rare. In afara de asta, se mai distingeau dupa o trasatura fundamentala: pentru capac (cu gura rotunjita) sau cu filet, motiv pentru care unele erau preferate, iar altele, nu.

Borcanele erau folosite la pus provizii in beci sau pe oriunde era loc de depozitare, uscat, la intuneric si ferit de degete si priviri pofticioase. In acele vremuri, oricata bogatie era intr- casa, mancarea se facea in casa, foarte rar se iese la restaurant (unde, de obicei, se manca mai rau ca acasa, moda piureului cu friptura sau a mititeilor si a ciorbei de burta persistand inca un deceniu si ceva pe acele meleaguri). Pregatirea camarii pentru iarna a ramas un obicei pentru fiecare gospodina, iar pentru a avea conserve sanatoase, care sa se pastreze bine si un timp mai indelungat, gospodinele pot alege metoda legarii borcanelor cu celofan. Sfaturi utile:

- Legarea borcanelor cu celofan este una dintre cele mai vechi metode de sterilizare.
- Celofanul se pune in doua straturi suprapuse.
- Celofanul se masoara sa fie cu 2-3 cm mai lat decat gura borcanului.
- Straturile de celofan se uda cu apa rece, se netezesc pe gura borcanului, ca sa se elimine tot aerul dintre ele si se potrivesc pe borcan, tinandu-le strans cu o mana, iar cu cealalta trecand sfoara peste celofan, ca sa-l fixeze.
- Cele mai bune sfori, pentru legarea borcanelor, sunt cele din canepa, pentru ca odata stranse nu se mai desfac.
- Sfoara se uda inainte de legare, ca sa fie mai elastica la legare, iar atunci cand se va usca, se va strange mai bine de gatul borcanelor.
- Celofanul se va aseza fara cute, nu se va intinde, pentru ca se va subtia si va plesni in timpul fierberii borcanelor.
- Muraturile pot fi ferite de mucegai daca se pune in borcan un saculet din panza cu tesatura rara umplut cu boabe de mustar (se gasesc la plafar), care sa acopere bine suprafata muraturilor, pana la marginea borcanului;
- Pentru a feri gemul de mucegai, este bine ca inainte de legare sa se aseze pe suprafata borcanului o hartie alba, curata, inmuata in rom, spirt alb sau tuica tare.
- Borcanele in care vrei sa pui dulceata, se spala inainte cu o zi cu apa calda si detergent, iar apoi se baga in cuptorul infierbintat de la aragaz si se lasa acolo 20-30 min.
- Cand pui gemul in borcane, acestea trebuie sa fie calde, iar apoi dupa ce ai pus gemul, le capsezi sau le legi cu celofane si le acoperi cu o patura de ex. pt a sta la aceasta temperatura pana se racesc.
- Dulceata din borcanele cu filet, se intoarce cu gura in jos si se pastreaza pe rafturi pana la folosire, astfel dulceata nu va mai face mucegai.

Latul pentru legarea borcanelor:

- Ca sa se obtina latul cu care se prinde celofanul, se indoaie capatul sforii, formand o bucla de 30-40 cm, sau mai lunga, in functie de grosimea, la gat, a borcanului.
- Se prinde cu mana stanga in locul unde se termina capatul indoit al sforii, se introduce mana dreapta prin bucla formata, ca sa se traga sfoara indoita numai atat, cat sa se formeze latul, care se trece peste gura borcanului, astfel fixand celofanul.
- Se strange latul, dar nu foarte tare, pana se aranjeaza celofanul, ca sa nu formeze cute pe marginea de la gatul borcanului.