

PRESERVERING

VRUGTESMEERROLLE

VEREISTES

Drie (3) gekookte vrugtesmeerrolle.

Enige vrugte mag gebruik word.

Dit moet ongeveer 100 mm lank wees met 'n deursnee van ± 30 mm.

Dit mag nie met suiker bestrooi of met heuning gesmeer word nie.

Dit moet styf opgerol word en 'n netjiese voorkoms hê.

WENKE

- Tekstuur is leeragtig, nie te droog of te nat nie.
- Smaak moet kenmerkend van die vrug/vrugte wees.
- Verwyder merke en slegte plekke, aangesien dit 'n verskil maak aan die kleur.
- Vrugte hoef nie geskil te word nie.

METODE

- Kook vrugte in 'n bietjie water; 500 ml water vir 5 kg vrugte (perskes).
- Voeg 250 ml suiker by elke 500 ml water as vrugte effe suur is.
- Kook vrugte net tot sag en haal uit die water. (Gebruik vloeistof vir koeldrank)
- Maal vrugte of verwerk in 'n voedselverwerker.
- Keer vrugte uit op plastiek wat liggies gespuit is met *Spray & Cook*.
- Moenie olie op plastiekbasis gebruik nie, aangesien dit 'n olierige smaak tot gevolg het.
- Sprei dun uit ($\pm 60-80$ mm).
- Droog in die son uit.
- Rol netjies op wanneer dit droog is.

AANBIEDING

Drie (3) vrugte smeerrulle, styf opgerol en verpak in 'n lugdigte houër en as volg gemerk:

VRUGTESMEERROLLE, jou naam, tak en area.

PUNTETOEKENNING

Voorkoms: 40% Smaak: 60%

Nie gekookte smeer nie: Diskwalifiseer

Grootte nie korrek nie: -5%

Met heuning gesmeer of met suiker bestrooi: -10%

Nie 3 vrugtesmeerrolle nie: -10%

PRESERVATION

FRUIT ROLL-UPS

REQUIREMENTS

Three (3) cooked fruit roll-ups.

Any fruit may be used.

It should be approximately 100 mm in length with a diameter of ± 30 mm.

It should not be sprinkled with sugar or smeared with honey.

It should be rolled up tightly and have a neat appearance.

TIPS

- Texture is leathery, not too dry or too wet.
- Taste should be characteristic of the fruit(s).
- Remove marks and bad spots, as they make a difference to the colour.
- Fruits do not need to be peeled.

METHOD

- Cook fruit in a little bit of water; 500 ml of water for 5 kg of fruit (peaches).
- Add 250 ml of sugar to every 500 ml of water if fruit is slightly acidic.
- Cook fruit only until soft and remove from the water. (Use liquid for cold drinks.)
- Mince fruit or process it in a food processor.
- Turn fruit out on plastic lightly sprayed with *Spray & Cook*.
- Do not use oil on a plastic basis, as this leaves an oily taste.
- Spread thinly (± 60 -80 mm).
- Dry out in the sun.
- Roll up neatly when dry.

PRESENTATION

Three (3) fruit roll-ups, tightly rolled up and packaged in an airtight container and marked as follows: FRUIT ROLL-UPS, your name, branch and area.

MARK ALLOCATION

Appearance: 40% Taste: 60%

Not a cooked spread/smear: Disqualify

Size not correct: -5%

Smeared with honey or sprinkled with sugar: -10%

Not 3 fruit rolls-ups (-10%)