13
jul 2016

Hur tar man bäst hand om hallonen?

Skribent: **Vin & Matguiden**

Njut av svenska hallon ? nu och hela hösten! Den svenska hallonsäsongen är i full gång och det finns gott om ljuvliga, söta sommarhallon på marknaden.

Svenska konsumenter vill äta färska bär en stor del av året, inte bara på sommaren så därför har hallonodlarna utvecklat sin produktion och fortsätter skörda till november. Hurra för det tycker vi!
Nu på sommaren, från juni till augusti, är det högsäsong för de friska och söta sommarhallonen. Hösthallon skördas från juli till november. De har lite fastare fruktkött, något mörkare färg och en extra fyllig och fruktig arom.

Hantering: Tänk på att hallon inte ska sköljas. De blir mosiga av vattnet och det finns heller ingen anledning att skölja svenskodlade hallon. Odlingsföretagen och deras plockare följer strikta hygieniska regler för livsmedelshantering. Förvaring: Färska hallon mår bäst i kyl, 6-8 grader är perfekt. Vid obruten kylförvaring håller bären sig fina i upp till en vecka.
Infrysning: Hallon är lätta att frysa. Lägg bären ett och ett på fat eller plåt och sätt in i frysen. När bären är styckfrysta lägger du dem i en burk eller påse och stoppar in i frysen igen. Sedan är det bara att ta upp precis så mycket som du behöver för stunden. Fryser du bären i klump får du ta upp allt på en gång och bären blir mosiga när de tinar.
Källa: Bärfrämjandet