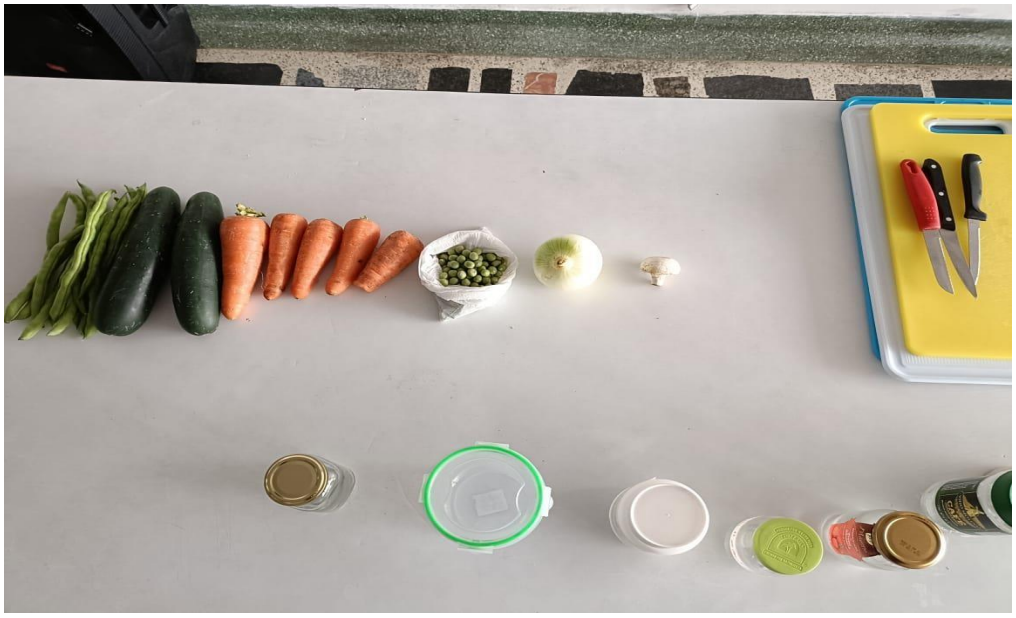
ELABORACIÓN DE ENCURTIDOS Y CONSERVAS DE FRUTAS Y VERDURAS



Se le pidio a referentes familiares que enviaran: verduras de su preferencia y un frasco de vidrio preferiblemente con tapa o plastico, tablas, cuchillos



Se invitaron algunos participantes al frente y se realizo la explicación de la elaboración de los encurtidos:
primer paso cortar las verduras en julianas o rodajas
2. se realiza una solución de agua y vinagre, posteriormente se hierve durante 20 minutos
3. se esterilizan los frascos enviados con agua hirviendo durante 30 minutos
4. en los frascos se empacan las verduras y posteriormente se llenan con la solución de agua y vinagre y se cierran.




Vanyplas

