

Michigan
Fresh



أستعمال , خزن وتعليب الخيار

الخيار المزروع في ولاية ميشيكان يكون متوفر بين شهري تموز وآب

معد من قبل: ليسا تريبيرر محاضرة في جامعة و



الأصناف المفضلة

للحصول على أفضل جودة، دائما استخدم أذ من الخيار لعمل المخلل، مثل "خيار بوش" يفضل اكل أصناف متنوعة من الخيار وهي اختر الخيار الطازج، المتين والغير مشمع. في كثير من الأحيان يكون الخيار الذي يتم شرائه من محلات البقالة مشمع وهذا سو يمنع المحلول الملحي من اختراق الخيار ويتلف المخلل.

طريقة الخزن والمحافظة على الأغذية:

- للحصول على أعلى مستوى من الجودة في عمل المخلل، يفضل التخليل خلال 24 ساعة من مدة القطف.
- استخدام فقط الخيار الخالي من العيوب والطازج.
- اغسل الخيار جيدا تحت الماء الجاري. ولا تستخدم الصابون.

- استخدام الوصفات الحديثة باستخدام وصفات غير مجربة، ومكونات ذات نوعية رديئة، أو أساليب تعليب غير صحيحة قد يؤدي إلى تلف المخلل.
- استخدم الخيار النقي، المحبب، وملح غير معالج باليود وخل عالي الجودة فيه 5 بالمئة من الحموضة وتوابل طازجة.
- حافظ على الخيار بعيدا عن اللحوم النيئة وعصائر اللحوم لمنع التلوث.
- ضع المخللات في مكان بارد جاف ومظلم.
- للحصول على أفضل جودة وقيمة غذائية، لا تحتفظ بأكثر ما تستهلك عائلتك في غضون 12 شهرا.

الإنتاجية

- 1 إلى 1 1/6 باوند من الخيار الطازج يساوي 1 باينت خيار محلى و معلب (1 1/2 أنج أو أقل).
- 1 1/2 إلى 2 باوند من الخيار الطازج يساوي 1 كورت خيار معلب (معدل 4 أنج) .
- سلة واحدة (48 باوند) تساوي 16 24 كورت (معدل 2 باوند لكل كورت) .
- 14 باوند من الخيار الطازج يساوي 7 كورت من الخيار المعلب.
- 9 باوند من الخيار الطازج يساوي 9 باينت من الخيار المعلب.

للأستفسار عن البستنة والحدائق؟
زورو موقعنا الإلكتروني
migarden.msu.edu
أو اتصل بالرقم المجاني
1-888-678-3464

طريقة التعليب

التوابل: استخدم التوابل الطازجة للحصول على أفضل جودة ونكهة في المخللات. إذا تم استخدام مسحوق التوابل يجب أن نضع في اعتبارنا انها قد تتسبب في النتيجة النهائية ليصبح المحلول مظلم أو غائم. أشتري التوابل بكميات صغيرة و خزنها في مكان بارد وجاف. التوابل تميل الى فقدان حدتها عندما يحتفظ بها لفترات طويلة، خصوصا في الطقس الحار والرطب. للحد من تضلل المحلول ضع التوابل في كيس مصنوع من عدة طبقات من قماش قطني نظيف، ثم أضف الكيس إلى محلول ملحي خلال الطبخ والتخمير. إزل الكيس قبل التعليب.

الأعداد: يغسل الخيار جيدا" خصوصا حول منطقة الجذع، حيث ينحصر التراب. البكتيريا الموجوده في التربة غالبا ما تكون سببا في تليين الخيار. أقطع الخيار الطازج بحوالي 1/16 أنج من نهايته. الزهرة تحتوي على انزيم يسبب تليين الخيار. صنف الخيار حسب الحجم استخدام الخيار الذي ليس أكثر من 1 ½ أنج لعمل الجركنس والذي هو بطول 4 أنج لعمل الدلز. استخدام الخيار ذوالشكل الغريب والأكثر نضجا لعمل المخللات الأخرى. اغسل جميع الحاويات والأواني بالماء الحار وأشطف الأواني بعدها بالماء الشديد الحرارة.

عوامل التثبيت: إذا تم استخدام مكونات ذات نوعية جيدة والطرق

المكونات الأساسية:

الحديثة

في التخليل ليست هناك حاجة لأستخدام عوامل للتثبيت. ينقع الخيار في ماء مثلج أرمي الرواسب. الماء يكون بعدها جاهز للاستخدام. ويمكن لمدة 4 إلى 5 ساعات قبل التخليل وهي طريقة أكثر أمانا لعمل المخللات. عوامل التثبيت لا تتفاعل مع عملية التخليل السريع. الكالسيوم في الليمون لا يحسن من عملية التخليل وإذا اخترت استخدام الليمون أستخدم الليمون من محلات البقالة وليس من المزارع. الليمون المستخدم للأكل يمكن استخدامه كمحلل للماء لتنقيع الخيار الطازج قبل 12 إلى 24 ساعة من تخليله لأزالة الليمون الزائد، يفرغ الماء والليمون ثم يغسل بالماء العذب لمدة ساعة واحدة. تكرر عملية الشطف والتنشيف و تكرر الخطوات مرتين أخريين. إذا لا يتم إزالة الليمون بشكل دقيق سيزيد ذلك من خطر التسمم الغذائي.

الماء: الماء العسر يمكن أن يتعارض مع عملية التخليل ويمنع من اكمالها بالشكل الصحيح. إذا كان الماء اليسر غير متوفر، يمكن تخفيف الماء العسر بواسطة الغليان لمدة 15 دقيقة وتركه مغطى لمدة 24 ساعة. إزل الرواسب من الماء إذا ظهرت. صب الماء ببطء من الحاوية لمنع الرواسب من الخلط به. أيضا استخدام الماء المقطر.

الملح (كلوريد الصوديوم): يجب أستعمال ملح خاص بالتخليل والتعليب في عملية تخليل الخيار وهو متوفر في محلات البقالة. أستعمال أنواع من الأملاح التي تحتوي على مواد مانعة للتكتل قد تؤدي الى محلول ملحي غير صافي. من المهم جدا" أن لا يغير تركيز الملح في المخللات المخمرة أو مخلل الملفوف. التخمر السليم يعتمد على نسب دقيقة من الملح وغيرها من المكونات.

المعدات: لتسخين سوائل التخليل، استخدم الفولاذ المقاوم للصدأ، والألمنيوم أو غلايات من الزجاج. لا تستخدم الحديد والنحاس أو غلايات وأوعية مكفنة، التي من الممكن أن تسبب بتغيير الألوان والنكهات، والتي يمكن أن تتفاعل مع المكونات لتشكل مركبات سامة محتملة.

الخل: استخدام عصير التفاح أو الخل الأبيض المكون من 5 في المئة من الحموضة (50 حبة). نسبة الحموضة الصحيحة مهمة جدا". يجب عدم أنقاص، حذف أو تنقيص كمية الخل ما لم يتم ذكره بالوصفة. لا تستخدم الخل المصنوع في البيت أو الخل الغير معروفة نسبة الحموضة فيه. يفضل شراء الخل المنتج حديثا" لعمل المخللات. الخل المصنوع من عصير التفاح لديه نكهة ورائحة طيبة ولكن قد يغمق لون الفواكه والخضار ذات الألوان الفاتحة، وكثيرا ما يستخدم الخل الأبيض للبصل والقرنبيط والعرموط. إذا كان يفضل ان يكون المخلل أقل حموضة، يضاف السكر بدلا من تقليل كمية الخل.

السكر: استخدم السكر الأبيض ما لم يدعو للسكر البني في الوصفة. عند القياس، حزمة من السكر البني. ومثل خل التفاح ، يمكن للسكر البني أن يسبب تلون المحلول ولكن نكهته تكون مفضلة. استخدام السكر الأبيض عندما يفضل أن يكون لون المحلول فاتح. ذا كنت تخطط لاستخدام بديل للسكر، اتبع وصفات وضعت لهذه المنتجات. لا ينصح ببدائل السكر عادة في التخليل لأن الحرارة و / أو التخزين قد يسبب المرارة أو فقدان النكهة. بدائل السكر أيضا لا تحتفظ بقوة الخضار كما يفعل السكر.

أنواع المخلاتات:

المخلات المخمرة

المخلات المخمرة تخمر لعدة أيام إلى بضعة أسابيع، وخلال هذه المدة تنتج البكتيريا النكهة المميزة لحمض اللبنيك. عند عمل المخلاتات المخمرة، سوف تحتاج الى وعاء 1 غالون لكل 5 باوندات من الخيار الطازج. وعاء بحجم 5 غالون من الفخار هو الحجم المثالي لتخمير حوالي 25 باوند من الخيار. حاويات من البلاستيك والزجاج هي بدائل ممتازة للأوعية الحجرية. إذا لم تكن متأكدًا أن الوعاء آمن، أقرأ الملصق، أو اتصل بالشركة المصنعة له. من الممكن استخدام 1 3 غالون حاوية بلاستيكية إذا كانت موضوعة داخل كيس نظيف من البلاستيك. أكياس الفريزر المباعة لتعبئة الديك الرومي هي مناسبة للاستخدام مع حاويات بحجم 5 غالون. تنبيه: أن الأطعمة تتفاعل مع البلاستيك لذلك لا تستخدم أكياس القمامة، وسله المهملات أو علب القمامة المكلفه أو العلب البلاستيكية. يجب أن يبقى الخيار 1 2 أنج تحت سطح الماء المالح عندما يخمر. بعد إضافة الخيار والمحلل الملحي، اصف صحن زجاجي مناسب الحجم داخل الوعاء ويضغط على الخضار في الماء الملحي. يجب أن يكون الصحن أصغر قليلا من فتحة الوعاء وبما يكفي لتغطية معظم الخيار. للحفاظ على الصحن والخيار تحت سطح الماء المالح، أملى 2 3 كورت أو عية نظيفة بالماء، ووضع عليها الأغشية وضعها على الصحن. يغطى الوعاء بمنشفة ثقيلة لمنع التلوث من الحشرات والعفن اثناء عملية تخمير الخيار.

محرار للتأكد من أن درجة حرارة الماء لانقل عن 180 درجة فهرنهايت خلال مدى 30 دقيقة. درجات حرارة أعلى من 185 درجة قد تسبب تليين المخلاتات. تحذير: أستخدم فقط عندما يشار إلى ذلك كخيار.

المصادر

أندريس أي سي و جي اي هاريسون (نيدس). 2006. من السهل جدا الحفاظ عليها. نشرة 989 (الطبعة الخامسة). الخدمة التعاونية , جامعة جورجيا، أثينا. تم التعليق بواسطة جامعة ولاية ميشيغان المحاضرين لوري ميسنغ و ليندا هايك.

تم استخراج هذه الوثيقة من "الدليل الكامل لتعليب في المنزل"، نشرة المعلومات رقم 539 الزراعة، وزارة الزراعة (طبعة 2009)

لمعرفة المزيد عن الزراعة في ميشيغان زوروا الموقع:

msue.anr.msu.edu/program/info/mi_fresh.

المخلل المعمول من الخيار الطازج:

يوضع الخيار الطازج في محلول ملحي لعدة ساعات أو بين عشية وضحاها، يصفى ويخلط مع محلول الخل المغلي مع التوابل، حمض الخليك الموجود في الخل ينتج النكهة الحامضة.

التحميض:

جامعة ولاية

جميع المنتجات المخلفة هي منتجات ذات حموضة عالية. هذه الحموضة قد تأتي من كمية كبيرة من الخل مضافة إليها أو من عملية التخمير. بغض النظر عن هذه العملية، يجب أن تتم معاملة المنتج في حمام الماء المغلي المعب. المعاملة ضرورية للقضاء على البكتيريا والعفونة التي قد تسبب تلف المنتجات، وأيضا لإبطال نشاط الانزيمات التي يمكن أن تؤثر على اللون والنكهة وأنسجة المنتج المخلل. من الضروري غلق الوعاء جيدا" لمنع الكائنات الأخرى من الدخول.

عمليات بديلة لتخليل الخيار: البسترة بدرجات الحرارة المنخفضة.

تحذير: لا تستخدم هذه الطريقة مع الخيار الذي لا يحتوي على نسبة عالية من الصوديوم. العمليات التالية في نسيج أفضل ولكن بعناية لتجنب احتمال التلف. ضع الأوعية في معلب نصف مملوء بالماء الدافئ (120 درجة إلى 140 درجة فهرنهايت). ثم إصف الماء الساخن لغرض رفع مستوى الماء إلى 1 أنج فوق مستوى الوعاء. سخن الماء للحفاظ على درجة حرارة 180 درجة إلى 185 درجة فهرنهايت لمدة 30 دقيقة. تحقق من ذلك باستخدام