

תהנה להקר ההקלאות

מחלקת ההדרכה

עלון ע"ט

כיבוש הכרוב

(הוראות פרלימינריות)

מאת

ז. סמיש,

המעבדה לשימורים.

בעודפי הכרוב נוהגים להשתמש בעיקר להכנת „כרוב כבוש“ (Sauerkraut). עיקרון בהכנת הכרוב הכבוש הוא להתאים את תרכובת המלח והטמפרטורה בכרוב התוסס באופן שיסייע לגידולן של בקטריות חומצת החלב אשר מונעות, במידה מסוימת, בעד התפתחות גורמי קלקול.

הכנת הכרוב לכיבושים.

להכנת כרוב כבוש יש לבחור רק בראשים מוצקים ובריאים. את העלים הירוקים החיצוניים יש להסיר ולחתוך את הכרוב לפרוסות דקות. את הקלחים מרחיקים. במשך כל עבודות הכבישה יש לשמור על נקיון מוחלט, אם רוצים בתוצאות טובות.

את פרוסות הכרוב שוקלים וממליחים. תרכוזת המלח הטובה ביותר היא לערך 2.5% ז. א. 250 גרם מלח על כל 10 ק"ג כרוב. אפשר להוסיף את המלח שכבות-שכבות לסירוגין עם הכרוב ואז השכבה העליונה צריכה להיות מצופה שכבת מלח. אולם יותר רצוי לערבב יפה את המלח עם הכרוב, כדי להבטיח את הלוקתו השווה.

הכלים.

הכלים המתאימים ביותר לתסיסה הן חביות-עץ נקיות ומוצקות (אפשר גם להשתמש בסירות-חרס או בסירות-אמל). מהדקים את הכרוב היטב ומכסים אותו במכסה נקי, שקוטרו מעט קטן מקוטר הכלי ומתאים יפה אל פנים הכלי. על המכסה שמים משקל כבד (אולם אין להשתמש באבני-סיד או במתכת) כדי שהכרוב יהיה כולו שרוי במיצו.

תמיסת הכבישה תעלה ביום אחד מעל למכסה. אם מחזיקים את הכרוב בטמפרטורה מתאימה, התסיסה מתחילה מיד. רצויה מידת חום די גבוהה של 30° — 25° צ. ביחוד להתחלת התסיסה. במשך זמן התסיסה יש להסיר את שכבת העובש העולה אל פני התמיסה מדי ימים מספר. אם חלק מהתמיסה נפסד יש להוסיף תמיסה חדשה בכמות מתאימה, המכילה 25 גרם מלח על ליטר מים. חמיצות התמיסה תעלה מהרה עד גמר התסיסה. בטמפרטורה מתאימה התסיסה מסתימת כעבור 8—20 יום, אולם במזג אויר קריר היא יכולה להימשך עד 6 שבועות.

שמירת הכיבושים.

מחמת האקלים החם התוצרת עלולה להתקלקל מהר, אם לא ננקוט באמצעי זהירות מתאימים. במקרים שאין אפשרות להעביר את הכרוב לכלים יותר קטנים, אפשר למנוע בעד קלקול מהיר ע"י יציקת שכבת פרפין על פני תמיסת הכבישה, לאחר הסרת כל הקצף. כיבושין אלה יש לשמור במקומות קרירים במידת האפשרות. אולם כדי לקבל תוצרת שאפשר לשמרה לזמן ממושך יש להעביר את הכרוב לכלים יותר קטנים, מוטב כלי-זכוכית, לשם עיקור (פיסטור). את הכרוב הכבוש יחד עם המיץ מחממים עד כדי 85° — 82° צ. ומעבירים אותו מיד לתוך כלים נקיים יותר קטנים. יש לשים לב שהתמיסה תשרה את הכרוב כולו. סוגרים את הכלים היטב ושמים אותם למשך 20—30 רגע במים רותחים; הזמן המדויק תלוי בגודל הכלים. כרוב שכובשים אותו לפי שיטה זו ישתמר יפה במשך זמן רב.

שיטה מהירה של שימור הכרוב בלי תסיסה (תחליף לכרוב כבוש). מכינים וחותכים את הכרוב כנ"ל. על כל 5 ליטרים כרוב חתוך מוסיפים 2 כפיות מלח ומערבבים היטב, וממלאים אותו בהידוק לתוך כלים מתאימים. למחרת שופכים את תמיסת הכבישה העודפת. שמים כמות של $\frac{1}{4}$ ספל תבלין שונים ומעט זרעי חרדל בשקיק קטן ומבשלים זאת בשני ליטרים חומץ טוב במשך $\frac{1}{2}$ שעה, בכלי סגור. אח"כ מרחיקים את השקיק עם התבלין ומוסיפים $\frac{2}{2}$ ספל סוכר לחומץ החם ואת התמיסה החמה הזאת יוצקים על הכרוב. למחרת מעבירים את הכרוב יחד עם המיץ לתוך כלים נקיים, שסוגרים אותם ומחממים במשך 15 רגע במים חמים של 85° צ.

רחובות, פברואר 1939.