

נא לרשום

22



מכון וולקני לחקר החקלאות, רחובות

המחלקה לטכנולוגיה של מזון

דצמבר 1964

הוראות לכבישת זיתים ירוקים

ז' סמיש, ש' כהן

א) שיטה ספרדית

1. התמיסת: 1. בתר מאכל (NaOH) 1.8% (כמות הדרושה לכסוי הפרי)
2. פנולפתלאין 1.0% בכהל, בבקבוק טפטוף (כ-10 סמ"ק)
3. מי מלח (בכמות לכסוי הפרי) בין 7%-12% בהתאם לסעם ולזון הזיתים
1. מצב ההבשלה הרצוי של הזיתים לכבישה הוא כשצבעם צהוב-ירקרק.
2. ממינים את הזיתים לפי גדלם, מרחיקים את כל הפירות הנגועים, העלים וכל חמר זר.
3. שופכים על הזיתים תמיסת בתר מאכל (NaOH) ברכוז של 1.8% (3° Baume). להמתין עד שהבתר יחדור למחצית בשר הפרי בערך. אם תמיסת הבתר המאכל חמה יחסית (מעל ל-27° מ.צ.) מוסיפים לה כ-3% מלח כדי למנוע הוצרות שלפוחיות על גבי הזיתים.
4. את חדירת הבתר לתוך הזיתים מתחילים לבדוק כ-3 שעות לאחר השריתם בבתר מאכל כדלהלן: חותכים מספר זיתים לרוחב ומטפטפים טיפה של תמיסת פנול-פתלאין על החתך. האזור שלתוכו חדר הבתר נהפך לאדום-סגול. לרוב חודר הבתר למחצית הבשר תוך 6 - 4 שעות. יש להזהר שהנתר המאכל לא ישאר על הזיתים זמן בוסף על הדרוש כדי למנוע רכוך הפרי.
5. לאחר חדירת הבתר למחצית הפרי, מרחיקים את התמיסה, ממלאים מיד במים ומחליפים את המים שלש פעמים ברוחי זמן של כ- 5-10 דקות. אין להשאיר את הפרי ללא מים כדי למנוע השחרתו. כעבור כשעתיים מחליפים את המים וחרוזרים על הפעולה כעבור 4 - 3 שעות (ס"ה כ-6 שעות שטיפה).

6. לאחר השטיפות מעבירים את הזיתים לכלי התסיסה. מוסיפים את התבלינים הרצויים (פלפל, לימון, שום וכו') ומכסים את הזיתים בתמיסת מלח המכילה כ-0.3% חומצת חלב או חומצת חומץ. לזנים עשירים בשמן (כמו הסורי) רצוי אחוז גבוה של מלח (כ-12% - 10%) ולזיתים דלים בשמן רק כ-7% - 9%. ככל שרכוז המלח גבוה יותר ההתססה אטית יותר אולם מידת ההשתמרות טובה יותר. הזיתים יהיו מוכנים כעבור 4 - 2 חדשים.
7. מתסיסים בכלים שאפשר למלאם עד גדותיהם ולסגור כדי שכל הפרי יהא מכוסה במי מלח. בהתחלת התסיסה מתפתח גז בתוך הכלי ולכן משאירים פתח קל המאפשר יציאתו. סוגרים את הכלי סופית בסיומה של התסיסה העיקרית. יש ומתסיסים בפחים סגורים, אחרי תוספת לתמיסת המלח של כ-800 ח.ל.מ. בזואט (כ-0.8 גר' לליטר); ממלאים את הפח עד פיר וסוגרים מיד. כשמופיעים סימני התנפחות פותחים את המכסה ע"מ לשחרר את הגז שנוצר בזמן התסיסה, ממלאים היטב במי מלח וסוגרים שוב.
8. יש לשמור באופן קפדני שלא יוצר עובש על פני התמיסה. מונעים התפתחות עובש ע"י מניעת המצאות אויר בתוך הכלי.

#### (ב) כבישת זיתי סורי בשיטה מקומית

1. חובטים את הזיתים הנקיים והממוינים בפטיש עץ בקלות כדי לגרום למעיכה פנימית קלה של הזית בלי לבקעו.
2. משרים את הזיתים במים ובמשך 3 - 2 ימים מחליפים את המים מספר פעמים כדי להרחיק את המרירות.
3. מכסים את הזיתים במי מלח ומוסיפים את התבלינים הרצויים כמו לעיל.
4. הזיתים יהיו מוכנים רק כעבור כשנה.