



TEHNOLOŠKI POSTOPKI PRIPRAVE JEDI

Mehanski postopki priprave živil

VRSTA POSTOPKA	NAMEN POSTOPKA
<p>Suho čiščenje živil</p> 	<p>Odstranjevanje ovenelih in olesenelih delov vrtnin in neuporabnih delov živila.</p>
<p>Mokro čiščenje živil – umivanje</p> 	<p>Priporočljivo je hitro spiranje pod tekočo vodo, brez namakanja, da ohranimo čim več hranilnih snovi.</p>
<p>Različno rezanje</p> 	<p>Rezanje na manjše koščke je najprimernejše neposredno pred pripravo jedi. Čebula se pri rezanju razdeli na kolobarje, podobno tudi por in komarček. Od drugih živil pa režemo na kolobarje trdo kuhana jajca, kisle kumarice in papriko, če z njimi okrasimo jedi.</p> <p>Na rezine režemo kruh, sladice, meso in mesne izdelke. Velikost in debelost rezin se ravnata po jedi oziroma vrsti živila, ki ga režemo. Surovo, kuhano ali pečeno meso režemo vedno le pravokotno na mesna vlakna. Samo tako rezine obdržijo svojo obliko.</p>
<p>Ribanje – strganje</p> 	<p>Na drobno ribamo hren, testo za kašo in razne začimbe. Na rezance ribamo zelje, repo, redkev, na ploščice pa krompir, kumare in jabolka.</p>
<p>Dresiranje in dekorativno rezanje sadja in zelenjave</p> 	<p>Z dresiranjem živilo oblikujemo v želeno obliko. Na primer, ko paradižnik narežemo tako, da ima okrasno obliko. S tem paradižnikom nato dekoriramo (okrasimo) solato na krožniku – jo okrasimo.</p>

<p>Gnetenje</p> 	<p>Poznamo ročno gnetenje z dlanmi in strojno gnetenje. Z gnetenjem povežemo sestavine in vnetemo zrak, ki testo med peko rahlja.</p>
<p>Lupljenje</p> 	<p>Lupimo nekatere vrtnine in krompir.</p>
<p>Mešanje z mešalnikom</p> 	<p>Primerno za surova ali kuhana živila in jedi. Pri tem se gosta snov živila homogeno povezuje s tekočino, kar daje jedi gladek in vezan videz.</p>
<p>Mletje</p> 	<p>Meljemo sproti z mlinčkom in tik pred uporabo. Živila meljemo fino kot moko ali na zelo majhne drobce, kar je odvisno od rezilnih ploščic. Meljemo meso, orehe, mak, kruh (za drobtine), kavo itd.</p>
<p>Obrezovanje in luščenje</p> 	<p>Obrezujemo fižolovo in grahovo stročje. Zrelo stročje tudi luščimo.</p>
<p>Pretlačevanje</p> 	<p>Priprave za pretlačevanje so raznih oblik in velikosti. Imajo tudi po več vložkov, da živila različno debelo pretlačimo. S pretlačevanjem odstranimo živilom lupinice, semenje, olesenele oziroma celulozne dele. Pretlačeno živilo je kašasto, njegova prebavljivost lažja. Jed se zgosti, ker se sestavine dobro vežejo.</p>

<p>Pretikanje</p> 	<p>Pretikamo divjačino, drobnico, govedino, teletino in ribe s suho slanino, kislimi kumaricami, korenasto zelenjavo, gobami in sardelami. Slanino in zelenjavo narežemo na tanke rezance; rezance vtaknemo v pretikovalno iglo in jo povlečemo skozi mišičje v smeri vlaken.</p>
<p>Sekljanje</p> 	<p>Razlikujemo drobno ali fino in grobo sekljanje. Drobno sesekljamo aromatična zelišča, čebulo in česen. Grobo pa čebulo (za prilogo k jedem na žaru) in razno zelenjavo, ki jo dodajamo juham ali enolončnicam. Na kocke režemo krompir, zelenjavo, sadje, kruh, slanino in sir.</p>
<p>Stepanje</p> 	<p>Stepamo beljake v sneg (drobno razpredeno beljakovo omrežje, napolnjeno z zračnimi mehurčki, ki smo jih vtepli vanj), smetano, itd.</p>
<p>Tolčenje</p> 	<p>Potolčemo s kladivom predvsem surovo meso, da se zmeščajo mišične vezi (zrezki, goveji jezik, zarebrnice itd.). Mišične vezi pa zrahlja tudi poseben stroj steaker (izg. steker).</p>
<p>Trebljenje</p> 	<p>Trebimo listno zelenjavo, kot so vse vrste zelenih solat, špinača, blitva, brstični ohrovt itd. S trebljenjem odstranimo slabe dele.</p>
<p>Vmešavanje</p> 	<p>Z vmešavanjem vnesemo v zmes zrak, ki zrahlja že surovo maso, pri peki ali kuhi pa se zaradi raztezanja zraka masa še bolj zrahlja. Mešati moramo hitro in enakomerno, da postane čim rahlejša in penasta. Največkrat vmešavamo cela jajca in sladkor, maščobe, jajčne rumenjake in olje (po kapljicah) za majonezo, maslo za razne nadeve itd.</p>

<p>Valjanje</p> 	<p>Valjamo z valjarjem. Pri tem stanjšamo testene hlebčke na različne debeline; da se testo ne prijemlje podlage in valjarja, ga večkrat malo potresemo z moko.</p>
<p>Žvrkljanje</p> 	<p>Žvrkljamo z žvrklo ali šibo. Z žvrkljanjem združimo dve ali več različnih sestavin v gladko tekočo maso. Žvrkljamo jajca (združimo beljak in rumenjaki); jajca, moko in tekočino; moko in vodo za podmet in podobno.</p>

Temeljna pravila mehanske obdelave:

- umijemo na hitro, če je le mogoče, v celem kosu (meso, nenarezano sadje in zelenjavo);
- živil, posebno narezanih, ne puščamo v vodi ali na zraku;
- zavarujemo jih pred sončnimi žarki;
- opustimo blanširanje, kjer ni nujno;
- vode od namakanja stročnic, suhe zelenjave, sadja itd. ne zavržemo, temveč v njej kuhamo (vodo, v kateri smo namakali sojo, odstranimo, saj vsebuje grenke snovi);
- pri čiščenju in trebljenju moramo biti natančni: zdrave odpadke oziroma dele zelenjave uporabimo za kuhanje juh, fondov, omak itd.

DEKORATIVNO REZANJE

Na spodnjih slikah si oglejte nekaj dekorativnega rezanja in ustvarjanja.

Na spodnjih povezavah pa si lahko ogledate, kako lepo narezati jabolka, da izgledajo kot lep dekor pri jedi.

- https://www.youtube.com/watch?v=F6xCMWhqKGI&feature=emb_logo
- <https://www.youtube.com/watch?v=oycD-3JbLZw>
- <https://www.youtube.com/watch?v=uLXEiMIIF5E>

