

AUGĻU un ŪGU
KONSERVĒŠANA

AUGĻU un OĢU KONSERVĒŠANA



Sastādījusi GUNDEGA ANŠANCE

Mākslinieks DAINIS LAPSA

ISBN 978-9984-859-35-4

© «Izdevniecība Avots», 2011
© G. Anšance, 2011
© D. Lapsa, 2011

krāsa. Saistījumā ar augu zaļo krāsvielu – hlorofilu karotīna oranžā krāsa nav redzama, taču tas ievērojamā daudzumā sastopams zaļajos augļos.

A vitamīns ir diezgan izturīgs pret karsēšanu. Gaisā tas sašķeļas. Hermētiski noslēgtos traukos saglabājas ļoti labi.

Cilvēkam diennaktī jāpatērē 2–3 mg A vitamīna. Šis vitamīns ir ļoti nepieciešams. Tas sekmē brūču, apdegumu, augoņu dzīšanu, kuņģa slimību ārstēšanu, nostiprina organisma spēju cīnīties pret saaukstēšanos un lipīgām slimībām. Ja uzturā trūkst A vitamīna, pasliktinās redze, organisms vispār novājē.

K vitamīns palīdz apturēt asiņošanu, dziedēt brūces.

AUGĻU UN OGU NOVĀKŠANA

Augļi un ogas jānovāc pareizi. Priekšlaicīga vai novēlota augļu novākšana pasliktina ne vien to izskatu, bet arī garšas īpašības un uzglabāšanas kvalitāti. Gatavības pakāpes rādītāji, piemēram,

āboliem, ir šādi: mainās pamatkrāsa, nobrūnē sēklas, augļa piestiprinājums pie zara, izveidojas katrai šķirnei raksturīgā garša, aromāts un dažreiz arī mīkstuma konsistence. Vasaras un rudens ābolus var turēt kokā, līdz sāk krist lielie un nobriedušie augļi. Ziemas šķirņu ābolus novāc laikus, kamēr vēl nav iestājusies gatavības pakāpe. Vairāku šķirņu bumbieru augļus uzglabāšanai novāc cietus, kad sāk dzeltēt pamatkrāsa. Zemenes, upenes, jānogas, ķiršus, avenes, plūmes un dažas citas ogas novāc pilnīgi gatavas vairākos paņēmienos.

Mazdārziņa apstākļos tās ābolu šķirnes, kuras paredzētas uzglabāšanai, vēlams novākt 2–3 paņēmienos pēc augļu gatavības pakāpes.

Ābolus, tāpat arī citus augļus, no koka novāc uzmanīgi, cenšoties tos neiebojāt. Kad augļi ir gatavības pakāpē, tas viegli atdalās no koka. Novākšanu sāk no vainaga zemākās daļas un pakāpeniski pāriet uz augšējiem zariem. Augļus no nepieejamajiem augstajiem zariem novāc, izmantojot dažādas ierīces un inventāru. Lai samazinātu augļu iebojāšanu, grozus un spaiņus nepieciešams apšūt ar mīkstu materiālu. Novākšanai ērta ir brezenta soma ar atvelkamu dibenu. Šajā gadījumā ne tikai samazina zudumus, bet arī atvieglo novācējam darbu, jo abas rokas viņam ir brīvas.

Katras šķirnes augļus novāc atsevišķi, šķirojot pēc lieluma un ienākšanās pakāpes.

Augļus liekot tarā, tos šķiro pēc šķirnes un gatavības pakāpes.

Lai saglabātu augļu kvalitāti un paildzinātu uzglabāšanas laiku, tūlīt pēc novākšanas tos novieto vēsākā vietā.

Augļus un ogas ilgstoši uzglabāt svaigus ir ļoti grūti; izņēmums šajā ziņā ir ziemas šķirņu āboli un bumbieri.

Āboli. Ābolu ilgstošu uzglabāšanu veicina gan pareiza agrotehnika, gan labvēlīgi augšanas apstākļi. Labas kvalitātes un uzglabāšanai derīgus ābolus audzē dārzos, kur augļu kokus pareizi apgriež, augsni apstrādā un mēslo, apkaro slimības un kaitēkļus.

Tā, piemēram, pārmēslotu ābeļu augļi pēc novākšanas intensīvāk elpo, vairāk izdala mitrumu un rezultātā – žūst un pūst. Ja trūkst fosfora, augļi kļūst koksaināki, rupjāki. Ābolu krāsu nosaka kālija mēslojums. Pārmērīgi lieli vienas un tās pašas šķirnes augļi uzglabājas sliktāk nekā vidēji un sīki.

Pirms uzglabāšanas ābolus pārlasa, atlasa slimību un kaitēkļu bojātos un ar sīkiem mehāniskiem

bojājumiem. Atlasītos ābolus var pārstrādāt sulai un kompotiem.

Ja ir iespējams, ābolus kalibrē. Pēc lieluma un šķirnes šķiroti āboli labāk uzglabājas. Jo lielāks auglis, jo ātrāk tas nogatavojas, spēcīgāk elpo, vairāk izdala vielas, kas savukārt iedarbojas uz apkārtējiem augļiem un sekmē to nogatavošanos. Tādēļ pirms uzglabāšanas vienas šķirnes augļus sašķiro lielos, vidējos un mazos. Šādam darbam parocīgs ir kalibrēšanas dēlis, kuru var izgatavot jebkurš.

Pirms salikšanas ābolus nav vēlams mazgāt un noslaucīt – var tikt bojāta vaska kārtā, bet tā ir vienīgā aizsardzība pret sēņu ierosinātām slimībām. Tāpēc augļus vislabāk novākt sausā, vēsā laikā no rīta, pēc rasas nožūšanas.

Ja ābolus vēlas uzglabāt kastēs, tos saliek kārtām. Kārtas pārber ar sausām skaidām, izklāj ar papīru, kūdru vai – vislabāk – katru augli ietin papīra salvetē. Ābolus nevajadzētu pārbert ar salmiem – paaugstinātā mitrumā tie pelē un rada āboliem nepatīkamu smaržu.

Vislabākais iesaiņošanas materiāls ir eļļots papīrs.

Temperatūru ieteicams paaugstināt pakāpeniski (2–3 paņēmienu) – no sākuma ienes telpā, kur

temperatūra ir līdz 10 °C, bet pēc tam – siltākā telpā. Profilaktiskā nolūkā ābolus vēlams novākt samērā vēlu un uzglabāt labi vēdinātā telpā.

Bumbieri. Ilgstošai un kvalitatīvai bumbieru uzglabāšanai pasākumi ir gandrīz tādi paši kā āboliem.

Šo augļu uzglabāšanas laiks neatdzesētās telpās nav liels, tā ka bumbierus nepieciešams uzglabāt diezgan zemā temperatūrā – no –0,5 °C līdz 0,5 °C. Dažu šķirņu bumbieri paaugstinātā temperatūrā uzglabājas tikai dažas nedēļas, toties 0 °C temperatūrā – dažus mēnešus.

Nav vēlams bumbierus novākt pārmērīgi agri. Maksimālais uzglabāšanas ilgums ir atkarīgs ne tikai no augļu gatavības pakāpes novākšanas brīdī, bet arī no šķirnes, temperatūras, intervāla starp novākšanu un augļu novietošanu uzglabāšanai. Ja tomēr novākti ļoti zaļi, negatavi bumbieri, tad tos labāk uzglabāt paaugstinātā temperatūrā, t. i., 2–4 °C.

Citrusaugļi. Citroni un apelsīni ilgi saglabājas svaigi, ja tos apziež ar eļļu, ieliek celofāna maisiņā vai slēgtā traukā un noliek vēsumā. Citronus veik-

smīgi var uzglabāt vairākus mēnešus, ja katru augli ietin pergamenta papīrā un ievieto sausās smiltīs.

Ķirši. Šīs ogas ir ļoti grūti ilgi uzglabāt svaigas. Parasti pat ledusskapī tās uzglabājas ne ilgāk par 2 nedēļām, jo ļoti ātri zaudē aromātu un svaigo izskatu. Ķiršus nolasa agri no rīta, kad tiem ir blīva mīkstuma konsistence. Optimālā uzglabāšanas temperatūra ir no – 0,5 līdz 0 °C un gaisa relatīvais mitrums – 80–85%. Dažreiz, ja uzglabā pārāk zemā temperatūrā, tie nobrūnē.

Izmantojot augstu ogļskābās gāzes koncentrāciju (no 10 līdz 50%), pat 1 °C temperatūrā ķiršus var uzglabāt mēnesi. Diemžēl mājas apstākļos nodrošināt šādu režīmu ir grūti.

Plūmes. Uzglabā neilgi – 2–4 nedēļas – un tikai dažas šķirnes.

Augļus novāc, kad tie ir sasnieguši optimālo novākšanas gatavību (izmērs, krāsa, vaska kārtā – tipiski attiecīgajai šķirnei). Novāc uzmanīgi. Plūmes novāc ar augļkātiņiem un novieto kastēs uzglabāšanai. Tās nekavējoties liek iepriekš sagatavotā uzglabāšanas telpā.

Augļus labvēlīgi ietekmē temperatūras izmaiņas uzglabāšanas laikā. Pirmās 2–3 nedēļas plūmes

uzglabā 0 °C, pēc tam temperatūru paaugstina līdz 5–6 °C. Gaisa relatīvais mitrums vēlams 85–90%, jo ļoti sausā gaisā plūmes vīst. Bieži vien krasu temperatūras svārstību rezultātā plūmēm izmaiņās mīkstuma konsistence (kļūst želejveidīga, kad zūd sula), kas saistīts ar pektīnvielu noārdīšanos. Ilgstoša uzglabāšana 0 °C vai –0,5 °C temperatūrā izraisa mīkstuma brūnēšanu. Lai no tā izvairītos, uzglabāšanas laika vidū, t. i., pēc 10–15 dienām, augļus 4–5 dienas patur 18–20 °C temperatūrā. Uzglabāšanas laikā plūmes bieži vien pelē, it īpaši ap augļkātiņu.

Upenes. Tās vislabāk uzglabāt hermētiskās polietilēna paketēs. Šādā iesaiņojumā upenes 0 °C temperatūrā var uzglabāt līdz 2 mēnešiem. Ogas nolasa ar ķekariem, taču ogām ķekarā jābūt vienlīdz gatavām.

Vinogas. Vīnogu uzglabāšanu apgrūtina divas to īpatnības: ogas ātri kalst, un uz tām ļoti ātri attīstās pelējumi.

Vīnogu ķekarus kopā ar zara daļu uzglabā traukā ar ūdeni. Traukus var piestiprināt pie vertikāliem balstiem, kas izvietoti glabātavā. No 0,5 līdz 1 °C

Kaltēti āboli kļūst pelēkbrūni. Ja kaltētos ābolus vēlas gaišus, vāji iedzeltenu, tie īpaši jāapstrādā. Tūlīt pēc sagriešanas ābolus uz 2–3 minūtēm iegremdē 1–1,5% sālsūdenī vai uz 1–2 minūtēm 0,1–0,2% sērskābes šķīdumā. Gaišu kaltēto produkciju iegūst, ja sagrieztos ābolus 3 minūtes plaucē verdošā ūdenī.

Nelielā daudzumā ābolus var kaltēt, savērtus uz auklas. Auklu ar āboliem pakarina siltā vietā virs plīts vai kurinātas krāsns. Āboli izžūst 2–3 dienās. Kaltētos ābolus uzglabā sausā vietā.

Lai iegūtu 1 kg kaltētu ābolu, nepieciešami 6,5 kg svaigu ābolu.

Kaltēti āboli ar cukuru

1 kg sagrieztu ābolu, 100 g cukura.

Āboliem izņem serdi un sagriež tos plānās šķēlītēs vai ripiņās, apber ar cukuru un samaisa, pārklāj pāri baltu drānu un uzliek slogu, lai izdalītos sula. Kad sula ir izdalījusies, to nolej. Ābolu šķēlītes uzliek uz plātes un ieliek cepeškrāsnī. Kaltē ne vairāk kā 60 °C temperatūrā. Apkaltētas ābolu šķēlītes saliek sausās stikla burkā vai drānas maisiņā un uzglabā sausā vietā istabas temperatūrā. Iegūto sulu vai nu pasterizē un aizvāko, vai arī

pagatavo no tās kādu dzērienu. Ābolus izmanto pīrāgu pildījumiem.

Ābolu etiķis

*1 kg sasmalcinātu ābolu, 50–100 g cukura,
20 g rudzu maizes sausiņu.*

Ābolu etiķa pagatavošanai izmanto pārgatavojušos, kritušus ābolus, kā arī pārpalikumus pēc ievārījuma, sulas vai sīrupa gatavošanas.

Ābolus rūpīgi nomazgā trijos ūdeņos. Mīkstos un sulīgos augļus saspiež, cietos sasmalcina. Liek platā emaljētā traukā, pārlej ar 65–70 °C karstu ūdeni, pieliek rudzu maizes sausiņus un cukuru – saldajiem āboliem mazāk, skābajiem – vairāk. Ūdenim jāpārsedz āboli par 3–4 cm. Trauku noliek siltā vietā (18–22 °C), bet ne saulē. Bieži apmaisā, lai no virspuses neapkalstu. Labāk pārsegt ar koka vāku, kuru noslogo. Pēc 2 nedēļām šķidrumu izkāš caur divām kārtām saliktu marli un pārlej rūgšanai 3–5 litru burkā, atstājot brīvus 5–7 cm no burku augšmalas. Šajos traukos šķidrumu uzglabā vēl 2 nedēļas, pēc tam etiķis ir gatavs. Nesamaisot uzmanīgi to pilda pudelēs, atstājot brīvus 3–4 cm. Nogulsnes izkāš caur blīvu audumu. Pudeles noslēdz ar novārītiem aizbāžņiem. Ilgstošai gla-

Brūklenes savā sulā II

1 kg brūkleņu, 450 g cukura.

Nomazgātas un sausas ogas samaisa ar cukuru un uzsilda cepeškrāsnī, līdz atsulojas. Kad ogas kļūst caurspīdīgas, tās pilda burkās. Sīrupu uzvāra un pārlej ogām. Burkas aizvāko, apgāž ar vāciņu uz leju un atdzesē.

Brūklenes savā sulā III

1 kg brūkleņu, 500 g cukura.

Nomazgātas un sausas brūklenes karsē katlā, pielejot dažas karotes ūdens, līdz parādās sula. Nepārtraukti maisot, ievāra. Pa daļām pievieno cukuru un vāra vēl 10 minūtes. Nosmeļ putas. Ogas izņem no sīrupa un pilda burkās. Sīrupu uzvāra un pārlej ogām. Burkas tūlīt aizvāko, apgāž ar vāciņu uz leju un atdzesē.

Brūklenes savā sulā IV

Nogatavojušās ogas pārlasa, nomazgā, sausas pilda tīrās stikla burkās, sablīvē, līdz parādās sula, tad pieber vēl ogas. Pilda, līdz burkas ir pilnas. Burkas aizvāko un uzglabā vēsā vietā.

Satura rādītājs

Āboli.....	53
Apelsīni	89
Aprikozes	95
Arbūzi.....	109
Aronijas	113
Avenes	121
Bārbeles	137
Brūklenes	149
Bumbieri	175
Cidonijas	187
Citroni	195
Dzērvenes	201
Ērkšķogas.....	221
Jānogas	233
Kazenes	243
Korintes	253
Ķirši	261
Lācenes	279
Mellenes	287
Persiki	303
Pilādži	307

Plūmes	331
Rabarberi.....	351
Ēdamais sausserdis	357
Smiltsērkšķi.....	361
Upenes	369
Vinogas.....	379
Zemenes	383
Zilenes	427
