

KONZERVACE

Rudolf Hauschka

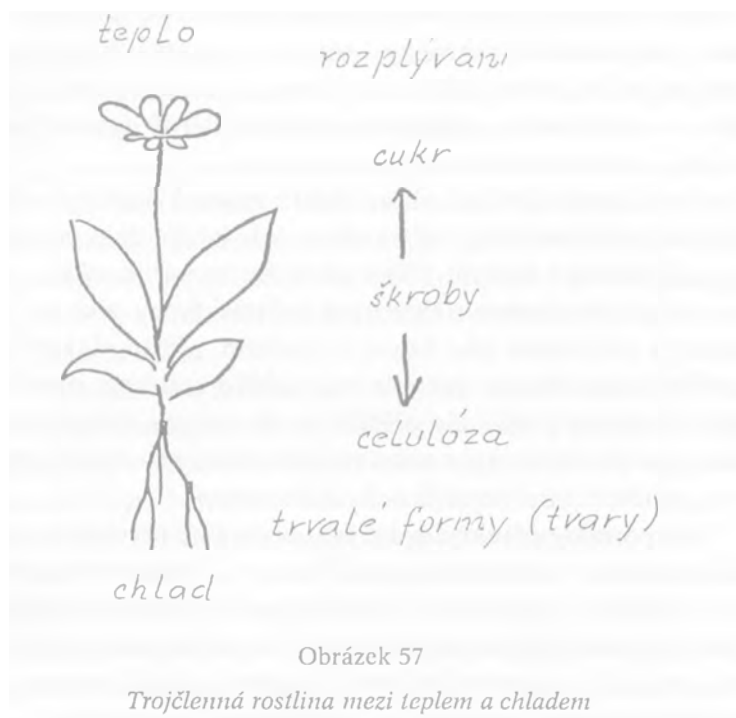
Skladování, nakládání, nasolování, zavařování

Jen v nejpříznivějším klimatu je stůl prostřen natolik bohatě, že je možné vyjít i bez určitého vytváření zásob. Obecně však bude třeba dbát na konzervaci potravin pro období nedostatku. Tato činnost je však jedním z poslání kuchyně a přijdeme na to, že pochopení pozadí opravdové a správné konzervace bude podnětem pro konání hospodyně.

Nyní se můžeme zamyslet nad otázkou, zda můžeme podniknout něco, co odpovídá tvorbě kořene, který představuje trvalou formu eventuálně i pro dlouhá časová období. Abychom to pochopili a mohli na tuto otázku odpovědět, musíme se ještě jednou vrátit k naší rostlině, která nám ve své trojčlenné podstatě ukazuje, jak se ze svého středu přes květ rozplývá, avšak směrem ke svému kořenovému pólu hutní.

Co se děje v tomto procesu, kdy rostlina získává charakter země? Nejen že se substance stávají hutnějšími, ale celý organismus získává na trvanlivosti. Směrem ke kořeni se tedy vyvíjejí trvalé formy. Nadzemní rostlina zanikne a shoří na podzim, kořen však přečká léto i zimu.

Stejně jako jsme viděli, že teplo vede ke kvetení a zrání, tak můžeme přijít na to, že shora dolů vede chlad do trvalých forem kořene. Připomeňme si jen pochody konzervování, ať už je to nasolování, nakládání, zamrazování nebo používání ji stejně jako kořen blíží minerálnímu stavu. Už jen pouhé skladování - a nemusí to být ani v ledničce - jde tímto směrem.



Poměry, které je přitom třeba vzít v úvahu, si opět popíšeme na praktickém příkladu: V rámci již zmíněných výzkumných prací na kapilárně dynamickém poli byly po jeden celý rok studovány vnitřní proměny uskladněných jablek. Úroda jednoho stromu byla uložena na otepích slámy a vždy po týdnu bylo vylisováno jedno jablko, jehož šťáva pak byla kapilárních konzervačních prostředků - vždy se kýžená trvalá forma ně dynamicky vyšetřena. Čerstvá jablka dala při dodržení určitých pokusných podmínek plápolající květové tvary, ale již po Vánocích se tvary začaly krystalicky drobit a na jaře se uprostřed krystalických degenerací objevily tvary vysloveně kořenové. Mezitím byla jablka také navenek svraskatá a stařeckého vzhledu a to, co lze v rytmu ročních období čekat od plodu jako semenné schránky - totiž úsilí o návrat k zemi, aby mohl zapustit kořeny a dát ze sebe vyrašit nové rostlině - ukázalo se v jeho postupném odcházení v kapilárně dynamickém obraze, a sice již o Vánocích.

A také uspokojivě byl obraz těchto procesů doplněn následujícím pokusem: Když se v květnu, kdy jablka dala popsané krystalické tvary kořenů, šťáva pět minut povařila, ukázaly se na stoupavém obraze náhle opět květové tvary, sice ne tak krásné a plápolající jako kdysi na podzim, přesto však blížící se tehdejšímu habitu. Jakmile tedy jablko zestárne, nemá už plně charakter plodu, ale přiblíží se charakteru kořenovému. Potom je takový kompot nebo pečené jablko pro dietní stravu rekonvalescenta vhodnější než jablko syrové. Tyto pochody při skladování jsou podstatně urychlovány použitím chladu. Chladničky, chladicí vozy i chladírny se tak starají o uchování naší potravy. Uvědomíme-li si však výše popsané pochody, pak přijdeme na to, že takto konzervované potraviny vyžadují opět nejprve rozvolnění v kuchyni. Jako všude není na pováženou postup samotný, ale jeho nadměrné používání.

Od uchovávání v chladírnách až k zamrazení je jen malý krůček, přesto nebudeme používat mražené potraviny bez jistých pochybností. Rostliny si sice během zmrazení uchovávají své fyzikální a chemické vlastnosti, avšak zanedlouho po rozmrazení začíná urychlený rozklad. Materiál se rozpadá a stává se nevzhledným (Kollath). Každý, kdo už jedl např. mražené ovoce, nemohl se jistě ubránit zvláštnímu pocitu. Nejen, že se takové ovoce musí okamžitě po rozmrazení zkonsumovat - každý si asi všiml, jak prudce se mění - ale i skutečnost, že člověk jí v lednu „čerstvý“ chřest a třešně, je přece jen podivná a nepřirozená. Nemáme pražádný zdravotní či jiný obstojný důvod, abychom to považovali za žádoucí.

Mléko se při uchovávání mění během několika málo hodin. Na to se zde už jednou poukázalo. Malyoth ukázal, že mléko, které opustí mateřský organismus, obsahuje cukr ve formě beta-laktózy. Tato beta-laktóza je opticky aktivní formou cukru a je výrazem vitality substance. Za několik málo hodin přechází tato beta-laktóza v inaktivní racemickou sloučeninu alfa a beta-laktózy. To znamená, že mléko „zakořenilo“. Uvařením však nemůže být přeměněno zpět do své živé podoby, ale zůstává mrtvé a dokonce se rozpadá na své součásti tuk, bílkovinu*, cukr a soli.

Nakládání je u mnoha potravin dobrou a levnou metodou, jak na zimu uchovat zboží podléhající zkáze. Kysané zelí nebo tuřiny jsou v zimě vskutku oblíbenou zeleninou. Kysání vyvolané mléčným kvašením zde působí společně se solí, která se ve vrstvách přidává do nakrouhané syrové zeleniny.

Rovněž čisté nasolování je zdrojem dobrých trvanlivých forem, jako jsou nasolené okurky nebo boby.

Podobně lze chápat konzervaci sušením. Švestky, jablka a sušená zelenina mohou, je-li postupováno mírně a s rozumem - přímému slunečnímu světlu se u všech metod sušení zásadně vyhýbáme - být zdrojem dobrých trvanlivých forem. U všech těchto postupů je zde samozřejmě vždy přítomné nebezpečí, že při vehementním provedení nastane zhutnění do trvalých forem natolik rychle, že aromatické látky a jemnější součásti se takřikajíc vytěsní a uniknou.

Nakládání v oleji, octě, cukrovém sirupu a podobně je tím nejnevinnějším ze všech postupů a vede k dobrým výsledkům.

Nejčastěji se však používá konzervace horkem. Ta se od doposud uvedených postupů zásadně liší, neboť nedochází k zakořenění, nýbrž k téměř totálnímu odkvetení, rozplynutí. Takto získané trvanlivé produkty jsou proto více méně struskou, není-li u těchto postupů napodoben proces zpětného záření jako při tvorbě semene u rostliny. Tak tomu je např. u veškerého pražení a pečení (suchary). Tímto směrem se ubírají také postupy pro sušené mléko a sušená vejce.

Střední pozici zaujímá v kuchyni často používaná metoda zavařování. Zahřátí je přitom velmi mírné (75 - 80 stupňů), takže zavařená zelenina snadno „rozkvete“. Víko nasazené na gumový kroužek způsobí při ochlazování mírné vakuum. Tím je nejenom pevně přichyceno víko, ale podpoří se tím i směřování ke stavu kořene. Vakuum je savá síla (viz *Nauka o substancích*), která je příbuzná kohezním savým silám země. Budeme-li studovat kořen v jeho funkci, ukáže nám skutečně zemské gesto sání.

Velmi na pováženou naproti tomu je, pokud jsou popsané postupy posilovány přidáváním jedů. Kyselina borová, benzoová, salicylová a jejich soli, alkohol, formaldehyd a peroxid vodíku se dnes objevují dokonce už i v kuchyni. Ve větší míře se však začínají používat teprve v konzervářenském průmyslu.