

ÄRA RAISKA TOITU!

Erinevaid toiduaineid on mugav ja otstarbekas säilitada vaakumpakendatult. Enne jahihooaja kõrgaega räägivad sellest lähemalt Arke lihatööstuse tehnoloog ja Võrumaa jahimees Raul Soome ning Vaakumipoe esindaja ja Virumaa jahimees Peeter Hussar.

Milline on vaakumpakendamise eelis võrreldes teiste säilitamisviisidega?

Raul Soome: Eelis on suhteline odavus, lihtsus ja kiirus. Samuti see, et säilivad värsked liha loomulikud omadused, kui pidada teiste säilitamisviiside all silmas näiteks suitsutamist, soolamist, kuivatamist jne. Peamine, mida vaakumpakendamisega saavutatakse, on see, et toiduaines olevatel mikroorganismidelt võetakse ära eluks ja paljunemiseks oluline komponent – õhk. Teiseks, kõik mikroobid, mis on liha sees, on sees, väljast midagi lisanduda ei saa. Loomulikult ei tee vaakumpakendamine imet juba eelnevalt saastunud lihaga. Riknemine on pöördumatu protsess, mikroobiderikast liha pakendamine enam heaks ei muuda. Mida vähem liha enne vaakumpakendamist puutuda või erinevatesse anumatesse panna, seda parem. Liha peaks pakendama võimalikult kiiresti pärast lõikamist.

Peeter Hussar: Vaakumpakendamise juures on kõige olulisem vähendada toote kuivamist. Sellele lisaks on kile

imetud võimalikult kompaktsesse mõõtu. Kui edaspidi on vaja pakendeid mõne kindla toote otsimiseks sorteerida, siis on väiksem võimalus, et pakendid võiksid puruneda vastu mõne teise pakendi teravamast nurka.

Miks peaks eelistama sügavkülmutamisel vaakumpakendit tavalise kilekoti asemel?

Raul Soome: Tavalises kilekotist ei saa me kätte kogu õhku, samuti jääb see avatuks väliskeskkonnale. Vaakum peab olema võimalikult sügav. Laagerdamiseks pakendatud liha peab olema pakendatud nii, et seal ei oleks isegi tilkupea suurust õhumulli. Seda saab kontrollida pärast pakendamist, tõmmates-venitades vaakumkotti lihast eemale. Sügavkülmutamisel avatud kilekotti kasutades jääb võimalus, et liha saab külmakahjustusi: muutub välispinnalt heledamaks ja kuivaks. Samuti säilib rasvade rääsumise oht.

Millised on teised alternatiivid vaakumpakendamisele?

Raul Soome: Tavaline kilekott võib

olla parem kui mitte midagi. Soovitan tavalist kilekotti kasutades suruda võimalikult palju õhku välja ja kerida kott ümber liha nii, et õhk sinna tagasi liikuda ei saa. Võib kasutada kas või teipi. Samuti on olemas mitmekordseks kasutamiseks mõeldud minigripkotid, mis ei lase õhul tagasi kotti liikuda. Liibuv toidukile on samuti üks võimalikke alternatiive.

Peeter Hussar: Ega muid alternatiive toiduaineid sügavkülmas n-õ värskelt säilitada olegi. Külmutatult säilitamine annab laiema võimaluse kasutada toiduaineid hiljem toiduks. Näiteks suitsutatud lihatooteid on võimalik just vaakumpakendatult sügavkülmas kvaliteetsena säilitada.

Kui kaua võiks ulukiliha külmi- kus või sügavkülmas hoida?

Peeter Hussar: Kuigi ametlikud soovitusused erinevate toiduainete sügavkülmutatult säilitamiseks vaakumpakendis on oluliselt pikemad kui tavalises pakendis, on praktilised kogemused veel paremad. Aeg-ajalt juhtub ikka, et suuremate koguste puhul jääb mõni pakk



Fotod pärinevad vaakumpakendajate kasutamise videost, mille on teinud Baltictrophy, vaata siit: www.youtube.com/watch?v=p5qef91dhy0

külmikusse pikemaks ajaks (kaks-kolm aastat). Rasvane kala, näiteks forell on ka aasta pärast täiesti värskes olemisega. Tavapakendis oleks selline kala ära kuivanud, rääsunud maitsega, kott härmatis täis. Sama juhtuks kahe-kolme aastaga rasvase metssealihaga tavapakendis. Vaakumpakendis on sama kaua säilitatud liha igati kasutamiskõlblik.

Täiesti eraldi võimalused annab vaakumpakendamine liha laagerdades. See tähendab, et lihasisesed ensüümid muudavad koed pehmemaks, n-ö toorküpsetavad. Eriti hästi mõjub see suuremate ja just vanemate ulukite liha puhul. Laagerdumiseks on vajalik temperatuur 0 °C kuni maksimaalselt 6 °C. Mida lähemale 0 °C-le, seda kindlam. Lisaks tekitab vaakumpakendamine võimalikult bakterivaba keskkonna, vähendades roiskumise tekkimise võimalust. Sellistes tingimustes võib liha laagerduda nädala või paar. Vajaduse korral säilitatakse liha samas pakendis edasi juba sügavkülmas.

Raul Soome: Iga liha on erinev. Mõnda võib 0–2 °C juures vaakumi all hoida mitu nädalat. Teist ei tohiks üldse värsket lihana hoida ja peaks kohe vorsi tegema vms. On kaks äärmust. Uluk tabatakse näiteks varitsusjahist või hiilimisjahist täpse lasuga, veri tuleb hästi välja, õues on jahe (alla 10 °C), uluk saab 10–15 minutiga rippu, sisikond võetakse välja 40 minuti jooksul pärast tabamist, nahk kohe maha, rümp jahutatakse kiiresti 0–2 °C juures. Liha lõigatakse alles siis, kui kõige paksemas kohas on sisetemperatuur vähemalt 6 °C või vähem. See on parim variant. Teine halb äärmus on, kui ulukit haavatakse, aetakse pool päeva taga, tabatakse kuskil kaugel, nii et sisikond on mitu tundi sees. Siis lastakse sisikond kohapeal välja. Ulukit

veetakse läbi metsa välja, nii et pinnas puutub lihaga kokku. Siis pannakse nahaga loom autosse ja peetakse jahti edasi. Väljas on temperatuur 20 °C, õhtul võetakse nahk maha. Liha lõigatakse kohe soojalt ära ja pannakse kilekottidesse. Öösel koju minnes pannakse koos kilekotiga “jahedasse” keldrisse, kus temperatuur on näiteks 16 °C.

Mina olen siiani hakkama saanud nii, et hea lasu ja ideaalsete olude korral lasen rümbal seista kolm-neli päeva, kui väljas on temperatuuri 6 °C või vähem. Samuti olen rümba kolmeks osaks tükeldanud ja siis suures külmikus 6 °C juures hoidnud. Siis olen liha lõiganud. Kvaliteetlikud jätan suureks ja võimalikult terviklikuks, kehvemad, kuid taised lõiked teen guljašiks ning väiksed ja rasvasemad lõiked teen hakklihakaks. Suured lihad panen kilekotti ja 0–2 °C juurde umbes nädalaks kuni kümneks päevaks. Kindel peaks olema oma külmkapi temperatuur. On suur vahe, kas hoida liha 2 °C või 6 °C juures. Pärast seda kas tarbin, lõikan viiludeks, portsudeks jne. Sügavkülma panen portsud, mis kuluvad ära ühe toidukorraga.

Liha laagerdamisel ei lisata soola, suhkrut ega midagi muud. Liha peab olema perfektselt puhas. Paljud ei tea, et patogeenid ehk haigustekitavad mikroobid ei anna endast väliste tunnustega märku ning liha välimus, lõhn ja maitse vastavad värsketele lihale. Õnneks käivad haigustekitajatega tihti kaasas roisubakterid, kes annavad patogeenidele märku. Seda ei pruugi aga alati juhtuda. Sügavkülmas ei hoia ma liha üle aasta. Samuti on oluline, et sügavkülma temperatuur oleks –18 °C, mitte soojem.

Milliseid vaakumpakendajaid eelistada? Milline on nende eluiga?

Peeter Hussar: Kui on vaja paken-

dada väikeseid koguseid korraga, siis ajavad asja ära ka lihtsamad ja seega odavamad pakendajad. Tavakasutuses ilmneb odavamatel pakendajatel probleeme juba kahe-kolme kasutusaasta järel. Kvaliteetsematele, kuid hinnalt kaks-kolm korda kallimatele masinatele annavad tootjad kuni kümneaastase garantii. Selliste pakendajate kasutuseaks võib arvestada 15 aastat. Lisaks on kvaliteetsem ka koti sulgemise keevisõmblus. Üldjuhul on kallimatel mudelitel ka tekitatava alarõhu reguleerimise võimalus. See on oluline marjade pakendamisel.

Kuidas vaakumpakendada seeni ja marju?

Raul Soome: Marju on parim külmutada kiirelt umbes –40 °C juures, nii et marja sees ei tekkiks kude lõhkuvaid kristalle. Siis on mari pärast sulatamist oluliselt maitsev ega lase mahla lahti.

Poes müüdatavate sügavkülmutatud marjade kohta on öelnud professor Mati Roasto, et neid peaks lapsed ja rasedad vältima. Kui palju te näete maasikapõldude ääres korjajatele mõeldud kätepesuvõimalusega tualette?

Peeter Hussar: Marjade vaakumpakendis külmutamisel on samad eelised, mis liha ja kala puhul. Kuna marjadest ei aura vesi välja, siis säilivad need oluliselt kauem värskena. Arvestama peab aga, et vaakumpakendajates tavaliselt veidi alla ühe atmosfääri tekitatav alarõhk litsub marjad üldjuhul puruks. Selle tagajärjel kotti valguv mahl ei lase keevisõmblustel kotti kvaliteetselt sulgeda. Marjade pakendamiseks sobivad sellised pakendajad, kus tekitatava alarõhu tugevust on võimalik reguleerida. Seente vaakumpakendis säilitamise kogemus mul puudub. Aga analoogia põhjal liha või kalaga peaks õhuvaene keskkond ka siin säilivusaega pikendama. ☞