

WECKEN OF STERILISEREN

Onze informatiebladen geven uitvoerige technische-informatie en tips over specifieke onderwerpen, welke direct in relatie staan met zaden en zaaien.

Wecken is een geschikte conserveermethode voor fruit en minder geschikt voor groenten. Het langdurig verhitten maakt de meeste bacteriën onwerkzaam. Zodoende worden de groente en fruit en de lucht in de potten tijdens het wecken steriel gemaakt.

Bij het afkoelen wordt het deksel door de sterke onderdruk in de potten vastgedrukt. Er kunnen dan geen levende bacteriën tot het groente en fruit doordringen.

Het snel bederven van groente en fruit is te wijten aan bacteriën, die zich daarin of daarop en in de buitenlucht bevinden. Door verhitting van groenten in weckpotten bij 100 C gedurende een zekere tijd (0,5-1,0 uur) worden de meeste bacteriën gedood. Een aantal bacteriën kan zich inkapselen en zogenoemde sporen vormen die pas worden gedood bij een temperatuur boven de 120 graden. Zulke sporen overleven de temperatuur van kokend water tijdens het wecken, die niet boven de 100 graden komt.

Colstridium botulinum is zo'n sporenvormende bacterie. Zij komt overal in de natuur voor en is bestand tegen koken. De bacterie groeit goed in een omgeving waar geen lucht aanwezig is, zoals in een weckpot. De bacterie groeit snel en tijdens de groei wordt een gifstof, botuline, gevormd die voedselvergiftiging kan veroorzaken. Wanneer een weckpot is aangetast dan is dit meestal te ruiken aan de zure lucht zodra de pot geopend is.

Het is van belang regelmatig de potten te controleren, zowel de eerste dagen als de weken daarna.

Als een pot toch een los deksel heeft kan dat komen door:

1. Bemesting met kunstmest of met teveel onrijpe dierlijke mest.
2. Ongunstige invloeden tijdens de groei, te snel rijpen door hitte of veel regen of anderszins opjagen.
3. Te lang bewaard vóór het wecken.
4. Beschadiging van pot of deksel of te oude rubberring.



Als een deksel pas na een paar weken los zit is de inhoud ongeschikt voor consumptie.

1. Netheid is voor het slagen van de inmaak de allerbelangrijkste factor.
2. Inmaakglazen en deksels, ook nieuwe, moeten met een glazenborstel in warm sodawater of in een ander, gelijksoortig afwasmiddel worden afgewassen, daarna in schoon water nagespoeld en omgekeerd op een schone doek die niet pluist, gezet.
3. Men moet voorzichtig met de vingertoppen (met de nagel gaat beter) over de rand van de glazen en de deksels strijken om zich er van te overtuigen dat er geen scherfjes af zijn. Beschadigde glazen en deksels kunnen in geen geval voor het steriliseren gebruikt worden.
4. Inmaakingen moet men enkele minuten onder bijvoeging van soda of een gelijksoortig reinigingsmiddel uitkoken en tot het gebruik in fris water leggen.
5. Inmaakingen, die al vaker gebruikt zijn, moeten zorgvuldig nagekeken worden. Scheurtjes en breuken ontdekt men het best door de ring tussen beide duimen en wijsvingers te nemen en al rondgaande telkens iets uit te rekken. Als men de buitenrand van boven bekijkt, kan men ongelijke dikten constateren. Alleen met een gave en gelijkmatig gesneden gummiring wordt een doelmatige afsluiting van het inmaakglas gewaarborgd.
6. De glazen vullen met behulp van de praktische vultrechter van doorzichtig plastic. die u ook kan maken door een plastic maatkannetje van de bodem te ontdoen.
7. Als u warm inmaakgoed in de glazen doet, zet ze dan op een natte doek.
8. Tot welke hoogte moet men de glazen vullen?
 - a. Rauw inmaakgoed tot onmiddellijk onder de rand.
 - b. Voorgekookt inmaakgoed tot 2 cm onder de glasrand.
 - c. Brijachtig inmaakgoed tot 4 cm onder de glasrand.
 - d. Alle vloeistoffen tot 2 cm onder de glasrand.
 - e. Nadat de glazen in de ketel zijn geplaatst op het draadrooster of met behulp van een stanghouder giet men water in de ketel tot ongeveer 3/4 van de hoogte van de glazen. Als 2 lagen glazen op elkaar worden gezet of kleine glazen naast grotere gezet worden moet men het nivo van het water regelen naar het bovenste of het grootste glas. Het feit dat sommige glazen dan helemaal onder water staan geeft geen moeilijkheden omdat de beugels de glazen volkomen gesloten houden. Zie ook opmerkingen over potten met schroefdeksel.
 - f. De temperatuur van het water in de ketel moet bij het begin steeds gelijk zijn aan die in de glazen.
 - g. Onmiddellijk na afloop van de inmaaktijd neemt men de glazen uit de inmaakketel. Men mag de glazen nooit in water laten afkoelen, omdat daardoor de inmaaktijd nutteloos verlengd wordt. Om dezelfde redenen moet men de uit de ketel gehaalde glazen niet met een doek afdekken. Men moet echter de glazen niet in de tocht of op een koude onderlaag zetten.
 - h. De uit de ketel genomen glazen moeten om volledig af te koelen onder veerdruk in de glazenhouders of met de beugel afgesloten blijven.
 - i. De bewaarruimte moet zo mogelijk koel maar vorstvrij en zonlicht vrij zijn.
 - j. De eerste dagen na het wekken is het van groot belang te controleren of de glazen goed gesloten blijven.



Welke groenten?

Voor de inmaak gebruikt men alleen jonge, zachte groenten, die als zij uit eigen tuin gehaald worden, het best 's morgens vroeg geoogst en nog dezelfde dag verwerkt kunnen worden. Verbouwt men de groeten niet zelf, dan is het zeer belangrijk de groenten van een betrouwbare kwekerij te betrekken, want voor de inmaak bestemde groenten behoren noch met gier, nog met fecaliën bemest te zijn. Ook kunstmest is schadelijk, wanneer deze kort voor de oogst gebruikt wordt en de plant tot nieuwe groei aanzet.

Moeten de voor conservering bestemde groenten tot de volgende dag bewaard worden, dan legt men ze 's nachts uit elkaar gespreid op een koele plaats. Te warm bewaarde of op elkaar gelegde groenten gaan gemakkelijk tot gisting over, die na het inmaken in het glas voortgaat.

Troebele vloeistof, die men dadelijk na de inmaak ziet, behoeft geen aanleiding tot bezorgdheid te zijn, daar ze bestanddeel van de groenten kan zijn. Wordt de heldere vloeistof later troebel of vertoont zich witte aanslag op de bodem dan is dat meestal het teken van beginnend bederf. De inhoud van deze glazen mag in geen geval gebruikt worden.

Rauw of voorgekookt

Volgens het boekje van Weck kunnen groenten zowel rauw als voorgekookt geweekt worden. Het grootste verschil zit in de tijd, rauw 90-120 minuten, voorgekookt 60-90 minuten. Bij voorkoken eerst het water aan de kook brengen, dan de groenten toevoegen en die na 5 minuten met een schuimspaan uit het kookwater scheppen en in de potten doen, dit noemt wel ook blancheren. De potten aanvullen met schoon water. Het kookwater weggieten, daarin zit wellicht vuil en enzymen. Zelf verder uitproberen lijkt zinvol.

Schoonmaken.

Glazen en deksels gedurende enige tijd in heet sodawater laten liggen, met behulp van een speciale flessenborstel schoonmaken, met warm water naspoelen en omgekeerd op een schone doek zetten. Nieuwe ringen 10 min. in sodawater uitkoken; oude ringen 5 min. in water uitkoken; in warm water naspoelen, op een schone, niet pluizende doek leggen en goed afdrogen. Voorbereiden van de te S. producten: zie hiervoor onder de betrokken trefwoorden.

