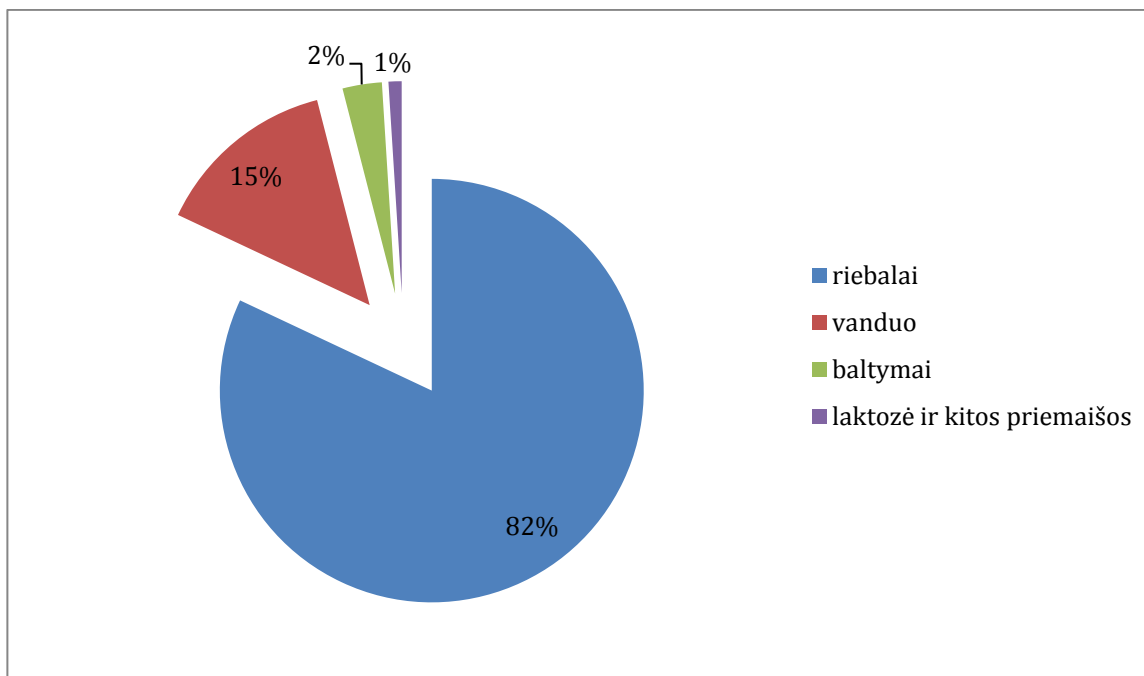




SVEIKATAI PALANKUS

Lydyto sviesto (Ghi) gamybos technologija



Kaitinant sviestą, vanduo išgaruoja, pieno baltymai, angliavandeniai (pieno cukrus laktozė) ir kt. priemaišos iškrenta ant puodo dugno (rudos spalvos), paskleisdamos lengva riešutu aromata – tokiu būdu atsiskiria lydytas sviestas Ghi.

Vanduo išgaruoja (100 °C temperatūroje, per tam tikrą laiką), baltymai denatūruoja (apie 110-130 °C temperatūroje, per tam tikrą laiką) t.y. suyra negrįžtamais ryšiais, o pieno cukrus laktozė (apie 110-130 °C temperatūroje) karamelizuoja. Dėl to jaučiamas malonus riešutų aromatas, ruda spalva rodo susidariusius melanoidinius junginius (jungtys tarp baltymų, laktozės ir kitų medžiagų). Įvykus šiems procesams gauname faktiškai vienkomponentį produktą – lydytą sviestą Ghi (pieno riebalai daugiau nei 99,8 %, mažiau nei 0,2 % likęs vanduo).

SPALVOS PIEŠINYJE TURĖTŲ BŪTI: riebalai – rudai geltona, vanduo – mėlynas, baltymai – balkšva, laktozė ir kitos priemaišos – šviesiai rusva.

Ar ilgai kaitinant, galima sukurti sveiką produktą?

Pašalinus baltymus, angliavandenius ir kt. priemaišas, apdorojant (verdant, kepant) maistą su lydytu sviestu aukštose temperatūrose – jį tik praturtinam geru ir skaniu riebalu, bet nesugadiname kenksmingomis medžiagomis (sudegusiais, negrįžtamai denatūravusiais baltymais). Taip pat pašaliname saugiu technologiniu procesu (virimu) pieno cukrų laktozė ir pieno baltymus, kurių netoleruoja kas trečias planetos žmogus.



SVEIKATAI PALANKUS

Ko mums reikės?

1. Kokybiško sviesto 82 % ar didesnio riebumo, (rekomenduojama saldžios grietinėlės sviestas)
2. Storasienio puodo (paprastame ploname puode gali prisvilti), šaukšto
3. Merlinio audinio
4. Stiklainio ar uždaro indo ghi laikymui



Putų susidarymas paviršiuje

jei negraibome putų tik pamaišome – gaunasi didesnė išeiga – putos išgaruoja gamybos eigoje

- **Virimo laikas priklauso** nuo paimto sviesto kiekio, puodo dydžio, temperatūros.
- Putų nugraibymas nesutrumpina sviesto virimo laiko, jos šiek tiek pavirus ir išsprogintus oro/vandens burbuliukams - išnyksta. Jei virimo metu graibome putas, jose lieka šiek tiek baltymų, riebalų ir kitų priemaišų, tačiau jas galima sunaudoti - sudėjus į košes, sriubas ir troškinius. Rekomendacija: **negraibyti putų dėl didesnės išeigos**, jei norite nepervirti, laiku pastebėti iškritusias nuosėdas, patogiausiu būdu nušalinti.
- Ghi pagaminimo požymiai: iškrito rudos nuosėdos ant puodo dugno, putų labai sumažėjo, jų spalva lengvai rusva. Kai **Ghi spalva šviesiai gintarinė, įpilame šaukštelį vandens (atsargiai)**, kad putos išsisklaidytų, dar truputį pavardame. Tuomet **galime įmerkinti popieriaus lapą ir uždegti**. Jei dega. Ghi pagamintas (vandeniu išgaravo), bet jei popierius „sprogina“, neužsidega – pilnai neišgaravęs vanduo. Nosį turėtų kutenti malonus riešutų aromatas.
- Ghi pilamas per merlinį audinį, į švarų stiklainį, kad nepapultų nuosėdų (merlėje nuosėdų susirenka vaikiško kumščio dydžio gabalėlis). Sustingsta kambario temperatūroje per 12 val. Spalva – gelsva.
- Laikymo sąlygos pagal teisinę bazę: tinka vartoti 3 mėnesius nuo pagaminimo, ant pagaminto Ghi parduotuvėje taip pat rašoma - galioja 3 mėnesius. Visgi praktiškai iki metų Ghi galima išlaikyti laikant kambario temperatūroje, tačiau būtina neužteršti – imti iš indo tik su švariu įrankiu. Galima laikyti šaldytuve, tačiau jo konsistencija bus kietesnė.
- Jei sviestas **ataušęs tampa tamsus, pilkas, rudas ar net juodas - sviestą perkaitinote, susidarė kenksmingos medžiagos** ir tokio maistui nenaudokite. Net ir puodą su sviestu nukėlus nuo viryklės, jis verda toliau. Todėl jį reikia atvėsinti kuo greičiau, pavyzdžiui, įstatyti į kriauklę su šaltu vandeniu.

© VŠĮ „Sveikatai palankus“ ©Raminta Bogušienė