BEOORDELAARSWERKBOEK

GEPRESERVEERDE PRODUKTE

NAAM :

RIGLYNE VIR BEOORDELING.

1. GEBAK EN GEBOTTEL:

Algemene voorkoms:	1. Aanbieding	10
	2. Vorm	10
	3. Kleur	10
	Totaal	30
Tekstuur:	1. Grootte en egaligheid van selletjies	15
	2. Vulsels en/of versiersels	10
	3. Bakproses/Stroopdikte	10
	Totaal	35
Smaak:	Tipies van produk	35
	Groot Totaal	100

2. MASJIENWERK:

Algemene voorkoms	1. Oorspronklikheid	10
	2. Styl	5
	3. Verhoudings	5
	4. Tekstielstof en garing	5
	5. Kleur	5
	6. Voorkoms van stikwerk en afwerking	5
	7. Draadrigting,pas van motiewe en tooisels	5
	8. Parswerk,frisheid en skoonheid	10
	Totaal	50
Werkgehalte:	1. Krimp en was van artikels	5
	2. Uitknip:draadrigting en pas van motiewe	10
	3. Stikwerk: steeklengte,spanning en egaligheid	10
	4. Konstruksiemetodes	10
	5. Handwerk(some, knope, ens.)	5
	6. Afwerking	10
	Totaal	50
	Groot Totaal	100

3. BREI- EN HEKELWERK:

Algemene voorkoms:	1 Oorspronklikheid	10
	2. Styl en passing	5
	3. Verhoudings	5
	4. Patroonsteke,motief-en patroonsteek-spanning	5
	5. Garing	5
	6. Kleur en tooisels	10
	7. Parsing	5
	8. Frisheid en skoonheid	5
	Totaal	50
Werkgehalte:	1. Spanning	15
	2. Konstruksiemetodes	
	a.Aanhegting	5
	b.Afhegting	5
	c.Vermeerdering en vermindering	5
	d.Nate,rande en/of skouernate	5
	e.Vasmakers	5
	3. Afwerking	10
	Totaal	50
	Groot Totaal	100

Handvlyt:		
Algemene voorkoms:	1. Algemene ontwerp en grootte	10
	2. Geskiktheid	10
	3. Oorspronklikheid	10
	4. Duursaamheid van materiaal	10
	5. Kleur:geskiktheid,balans en variasie	5
	6. Algemene aantreklikheid	5
	7. Bruikbaarheid	10
	Totaal	60
Werkgehalte:	1. Netheid	10
	2. Vaardigheid t.o.v. konstruksie	10
	3. Korrektheid en duursaamheid van konstruksie	10
	4. Algemene afwerking	10
	Totaal	40
	Groot Totaal	100

3. BORDUURWERK:		
Algemene voorkoms:	1. Oorspronklikheid	10
	2. Ontwerp	10
	3. Grootte	5
	4. Kleurgebruik	5
	5. Borduurstof en garing	5
	6. Voorkoms van gebruik van borduursteke	10
	7. Spanning van borduurstuk	10
	8. Voorkoms van klaar artikel	5
	Totaal	60
Afwerking:	1. Wegwerk van garingpunte	5
	2. Nagaan van stekewerk en spanning	10
	3. Spanproses	5
	4. Korrekte steekgebruik	10
	5. Pars en afwerking	10
	Totaal	40
	Groot Totaal	100

HANTERING VAN 'N DISKWALIFIKASIE

'n Artikel wat gediskwalifiseer word tel 3 punte

1 Punt vir die feit dat die artikel gediskwalifiseer is

1 Punt vir die rede vir die diskwalifikasie

1 Punt wanneer 0% en geen prystoekenning gemeld is nie

GEPRESERVEERDE PRODUKTE

(1.) ALGEMENE INLIGTING

(2.) KLASSE VAN PRODUKTE

(3.) PRESERVERING DEUR DROGING

(4.) MARMELADE EN JELLIES

(5.) KLASSE VAN SOUS, BLAJANG, ASYN EN PIEKELS

(6.) MAYONNAISE, ATJARSMEER EN SLAAI-SOUS

(7.) VRUGTESTROOP, -HEUNING EN -PASTA

(1.) GEPRESERVEERDE PRODUKTE

1. KLASSIFIKASIE VAN METODES VAN PRESERVERING

1.1 OORSAKE VAN BEDERF EN AFNAME IN GEHALTE

1.1.1 Ensieme

Ensieme is in alle voedsel teenwoordig. Dit veroorsaak rypwording van vrugte, groente en vleis en bevorder dus geur en kwaliteit.

Oormatige ensiemwerking is nadelig :

Bruinwording van gekneusde vrugte
Verkleuring van geskilde en opgesnyde vrugte
Verlies van geur en kleur
Tekstuur word pap

1.1.2 Giste

Giste is altyd in die lug teenwoordig.

Dit veroorsaak dat die produk suur word en gas vorm.

Dit is gewoonlik nie skadelik vir die gesondheid hoewel dit 'n produk oneetbaar kan maak.

Word vernietig by kookpunt. Produkte moet vir 20 - 60 minute verhit word teen 71 - 82 C.

Ontwikkel nie in 'n produk met 'n hoë suiker-, suur- of soutkonsentrasie nie. By stukkonfyt, fynkonfyt en stroop ontwikkel dit slegs as die stroop of konfyt te dun is.

Kry toegang tot en ontwikkel in gesteriliseerde flesse wat nie behoorlik verseël is nie.

1.1.3 Skimmelswamme

Is altyd in die lug teenwoordig.

Veroorsaak 'n laag kim op enige gebottelde medium tensy dit suur is of wanneer 'n metode vir die voorkoming daarvan gevolg is. Blatjang en piekels ontwikkel dus geen kim nie.

Dit is nie skadelik vir die gesondheid nie, maar bring vermorsing mee en benadeel die smaaklikheid van die produk.

Word vernietig by kookunt. Produkte moet vir een uur vehrit word teen 71 - 82 C, indien nie tot kookpunt verhit nie.

1.1.4 Bakterië

Daar is verskeie tipes wat aodelike gifstowwe vorm terywl ander siektetoestande soos disentrie veroorsaak.

Die gevaar van vergiftiging lê daarin dat daar dikwels geen opvallende veranderinge ten opsigte van voorkoms, reuk of geur is nie.

Voedsel ryk aan proteïen en met 'n lae suurgehalte is goeie media vir hulle bakterieë bv. vleis, vis en groentes soos ertjies, boontjies en mielies.

Voorsorg teen vergiftiging :

Steriliseer genoegsaam, dit wil sê lank genoeg en as nodig, onder druk.

Moet nooit voedsel wat onder verdenking staan, gebruik nie.

Deur sommige voedsels weer te kook voor gebruik word die gifstowwe vernietig bv, vleis, mielies en spinasie vir 20 minute en ander groentes vir 10 minute.

1.1.5 Oksidasie

Oksidasie veroorsaak afname in gehalte. Die produk is egter veilig vir gebruik.

Oksidasie vind plaas wanneer die suurstof in die lug in aanraking kom met 'n produk. Dele of oppervlaktes wat blootgestel is, oksideer.

Verkleuring is die algemene verskynsel bv. ingelegde vrugte wat nie deur stroop bedek is nie, die bolaag van blatjang, ens. Dit vertoon onaantreklik en by ingemaakte vrugte kan dit die smaak beïnvloed.

1.1.6 Kristalvorming

Kristalvorming by konfyte veroorsaak vermorsing en die produk verloor sy smaaklikheid veral omdat die tekstuur korrelrig en suikerig word.

Dit kom voor wanneer die suikergehalte hoog is onder die volgende omstandighede:

- Te lank gekook
- Swak metodes bv. reëls van suikerkokery nie nagekom nie
- Te min suur in die mengsel
- Te veel suiker bygevoeg.

1.2 KLASSIFIKASIE VOLGENS METODES WAT BEDERF TEëGAAN

Basies beteken preservering dat omstandighede geskep word wat nie bevorderlik is vir die faktore in par. 1.1 genoem nie.

1.2.1 Gesteriliseerde produkte

Die produk word genoegsaam verhit om alle skadelike organismes te vernietig.

Dit word in 'n steriele houer verseël en sal vir jare goed hou.

As die houer oopgemaak word of as daar 'n lekkasie is sal bederf intree.

1.2.2 Produkte wat met suiker bewaar word

Wanneer die konsentrasie van suiker hoog genoeg is sal skadelike organismes nie ontwikkel nie. Beskerming teen kim is nodig.

Voorbeelde :

Bewaring in suikerstroop : Alle heel- en strukkekonfyt

Bewaring van vrugte-en-suikermengsel : Fynkonfyt, vrugtepasta ens.

Bewaring van vrugte ekstraksie met suiker, bv. jellie, vrugtestroop, ens.

1.2.3 Produkte wat met asyn bewaar word :

Ander bestanddele soos sout, suiker en kruie speel ook 'n rol.

Die konsentrasie van die asyn moet hoog genoeg wees. Asyn wat flou is of te lank gekook het (asynsuur is vlugtig) is nie effektief nie.

Bv. Blatjang, piekels, ens.

1.2.4 **Produkte wat met sout bewaar word :**

Kyk par. 1.2.3.

Produkte soos gepekelde vleis, boontjies wat in sout bewaar word, is voorbeelde.

Kyk voedselpreservering

1.2.5 **Gedroogde Produkte**

Alle organismes het water nodig om te groei en as voedsel droog is, kan bederf nie plaasvind nie.

Bv. Gedroogde vrugte en groente, vrugtesmeer en meebos.

1.2.6 **Bevrore produkte**

Teen 18 C (die normale stoortemperatuur van 'n vrieskas) word die groei van mikro-organismes stopgesit en ensiemwerking word vertraag.

2. PUNTE WAARNA OPGELET WORD

2.1 HOUERS

Verwys Handleiding bl. 32 vir die volgende bespreking :

Verskil tussen 'n fles en 'n bottel.

Keuse van flesse en bottels.

Deksels.

Eenvormigheid van flesse : Die afdeling vertoon baie aantrekliker as 'n eenvormige grootte en tipe fles gebruik word. Pryslyste skryf dus graag die soort fles of bottel voor.

Indien die voorgeskerwe houer nie gebruik word nie, word 10 punte afgetrek.

Skougenootskappe moet dit oorweeg om sover dit prakties moontlik is, liewer klein as middelslag houers voor te skryf. Gesinne is vandag kleiner met die gevolg dat kleiner houers graag gebruik word. 'n Kleiner houer bring ook minder vermorsing mee. 'n Produk soos heel lemoenkonfyt sal egter beswaarlik in 'n klein houer pas.

By klasse soos piekels en blatjang is dit die beste om 'n "geskikte" houer voor te skryf. Dit werk nie eenvormigheid in die hand nie maar voorkom ten minste dat 'n deelnemer blatjang gaan koop net om die bottel in die hande te kry!

1. Flesse vir inmaak, konfyt ens.

1.1 **Kapasiteit** : Die monimale inhoud van die huidige reeks Consolinmaakflesse word soos volg geïdentifiseer :

Klein (small zsuate) : boordenstevol 500 ml
Koniese (tapered) : boordenstevol 450 ml
Middelslag (meduim) : boordenstevol 900 ml
Groot (large) : boordenstevol 1800 ml

1.2 **Metaalringe** moet netjies en skoon vertoon.

Smeer petroleumjellie (nb. Vaseline) dun aan om roes te voorkom.

By gesteriliseerde produkte kan die ring (met veiligheid) verwyder en skoongemaak word, aangesien die deksel tog vassuig.

Moenie die kop van die fles met baie warm water afwas nie, aangesien dit kan veroorsaak dat die lug binne-in die fles uitsit en die deksel losgaan.

1.3 **Flesse vir jellie en marmelade**

Klein inmaakflesse is geskik en word diksels gebruik, (veral die koniese fles).

Heuningflesse is populêr. Die inhoud is soos volg:

Klein (small) : 175 ml (regop tipe)
Groot (large) : 375 ml (regop tipe)
"Skep" (Skep) : 375 ml (vaatjie-tipe)

Vir eenvormigheid word aanbeveel dat die groot (375 ml) regop tipe voorgeskryf word wanneer heuningflesse gebruik word.

Die deksel MOET 'n waskarton of stywe papier (bv tekenpapier) binne-in hê.

Bladaliminuim word nie aanbeveel nie.

1.4 **Bottels vir vrugtedranke**

Enige bottel is geskik bv. wyn-, asyn-, bierbottels ens.

Inmaakflesse kan gebruik word.

Om die bottels te sluit, is enige van die volgende geskik :

Kurkprop : Kook vir 10 minute om te steriliseer.
Skroefprop : Mits die stukkie kurk en die wit plastiek binne-in die kop nog ongeskonde is.

1.5 Flesse of bottels vir blatjang en piekels

Ou blatjang- en piekelbottels of -flesse is baie geskik.

Inmaakflesse kan vir piekels gebruik word. Die rubberring verbrokkel mettertyd van die asyn.

Heuningflesse is baie geskik. As 'n kunshars-deksel beskikbaar is, is dit uitstekend. Die metaaldeksel moet 'n lagie kurk of waskarton binne-in hê - bladaliminium is ongeskik, aangesien dit deur suur geaffekteer word. Blatjang kan met 'n laag kerswas bedek word wanneer 'n metaaldeksel gebruik word.

2. Netheid van aanbieding

Houer moet netjies en skoon wees.

Reëlmatige verpakking, geen onsuiwerheide, afsaksel, lugblase, ens. nie.

'n Etiket is slegs 'n aanbeveling en is nie verpligtend nie.

Kyk of enige versiering wat gebruik is, geslaagd is. Blare is selde 'n aanbeveling, maar stele soms soos by pere en groenvyekonfyt. 'n Rooi kersie vlek maklik.

3. Vorm en grootte

Stukke moet 'n reëlmatige fatsoen hê. Die grootte moet volgens die aanvaarde begrip (bv. heelkonfyt) of geskik vir praktiese hantering wees.

Sierfatsoene word nie aanbeveel nie.

4. Kleur

'n Natuurlike kleur word verlang. Sommige produkte verkleur met preservering bv. kwepers word pienk of rooi, droë vrugte verbruin, groen groente word vaalgroen ens.

Sintetiese kleursel word nie toegelaat nie.

Die kleur moet egalig wees. Verskillende variëteit en graad van rypheid sal bv. kleurverskille by ingemaakte perskes of koejawels veroorsaak.

Verkleuring wat deur oksidasie veroorsaak is, word gestraf.

VERSAMELINGS

Verskeidenheid kan soos volg verkry word :

Produk : Bv. verskillende soorte vrugte vir 'n versameling van ingemaakte of droëvrugte.

Metodes bv. in 'n groep van ses gebottelde produkte kan dit ingemaak, stukkonfyt, fynkonfyt, ens. wees.

Artikels waarvoor daar reeds 'n klas in die pryslys bestaan bv. ingemaakte halwe geelperskes, mag by 'n versameling ingeskryf word.

Die keurse van die groente is belangrik. Geelwortels wat deur die jaar verkrygbaar is, is bv. swakker keurse as ertjies of blomkool.

Dit is nie nodig om in 'n klas vir "ses gebottelde produkte", al die flesse oop te maak nie. Probeer om van die verskillende inskrywings een soortgelyke fles oop te maak soos perskes of boontjies. Enige fles wat onder verdenking staan, moet oopgemaak word. Toets of alle flesse behoorlik verseël is.

2.2 VERSEëLING

Verseëling van flesse en bottels

Verseëling is die finale en baie belangrike stap in die proses van preservering. Die doel is om te verseker dat die inhoud van flesse en bottels sal goed hou. Nieteenstaande die hoë suikerinhoud van konfytsoorte is hierdie produkte nie bestand teen kimbesmetting nie, veral nie in die klam klimate nie. Dit is onbetwisbaar waar dat konfytflesse wat net toegeskroef is, goed hou, maar die voorkoms van kimbesmetting en kristalvomring is nie uitgesluit nie tensy flesse behoorlik verseël is.

Daadwerklike pogings in voorligting en veral deur middel van beoordeling moet aangewend word om 'n korrekte benadering tot die proses van preservering in alle vertakkinge te bevorder en veral die noodsaaklikheid en die voordele verbonde aan verseëling van flesse te beklemtoon.

2.2.1 'n Fles word lugdig verseël der middel van sterilisasie of die gesteriliseerde fles word warm toegeskroef.

Die deksel suig vas en 'n lugdigte verseëling word verkry.

Hierdie tipe verseëling word verlang by alle ingemaakte vrugte, groente, vleis, vis. Dit word ook verlang by heel- of stukkonfyt wat stroperigis. Met ander woorde by alle konfyt waar 'n waslaag maklik kan losgaan.

2.2.2 Die bo-oppervlak kan deur middel van 'n waslaag verseël word. Die waslaag moet aan die kante van die fles vassit, anders is die oppervlak nie behoorlik lugdig verseël nie.

Sit 2 - 3 lae was op en skommel die fles sodat dit aan die kante vassit.

Dit word gebruik by jellie, marmelade en jellieagtige fynkonfyt. Dit kan by blatjang gebruik word om die inhoud van 'n metaaldeksel te stei en oksidasie te voorkom.

'n Brandewynpapier word afgekeur.

2.2.3 Die kop van 'n bottel met vrugtesap ens. word in gesmelte was gedoop vir verseëling van die prop. Doop dit 2 of 3 maal.

2.2.4 Diskwalifikasie of die aftrek van punte volg op onvoldoende verseëling.

Diskwalifikasie(s)

Gebottelde produkte word slegs op grond van die volgende gediskwalifiseer :

1. Wanneer dit nie vir menlike gebruik geskik is nie, of na verdere vordering van 'n onwenslike toestand, nie meer sal wees nie bv. die vookoms van gisting of kimvorming;

2. Voorkoming van kristalvorming in die vroeë of gevorderde stadium;

3. gebrek aan lugdigte verseëling by ingemaakte produkte soos vrugte, vrugtesappe, groente, vleis, vis ens.

Opmerkings

1. Beoordelaars word nie verwag om aan produkte waarin bogenoemde toestande voorkom te proe nie, maar kritiek oor algemene voorkoms, verdienstelik of andersins, is altyd van waarde.

2. Die uitdrukking diskwalifikasie klink baie kras, veral as dit al is wat oor 'n produk gesê word en daarom word dit van 'n beoordelaar verwag om bevindings te bevestig en tegelykertyd ook baie kortliks oorsake en wenke in die kritiek ter inligting van die tentoonsteller aan die hand te doen.

   By beoordeling word daar liewer punte afgetrek as om te diskwalifiseer met uitsondering natuurlik van besliste redes vr diskwalifikasie soos genoem.

   Aftrek van punte in afdelings vir gebottelde produkte

	Punte
Verkeerde grootte of tipe fles	-10
Geen verseëling waar lugdigte verseëling vereis word	0

Geen verseëling by heel-, stuk-, of fyn-konfyt, konserf ens en vrugtedranke	0
'n Poging tot verseëling alhoewel nie heeltemal geslaagd nie bv. wasverseëling nie stewig aan fles nie	-5
Wasverseëling op stroperige konfytsoorte nie doeltreffend nie	-5
Brandewynpapiertjies heeltemal ongewens	-5

N.S. 'n Beoordelaar moet haarself tevrede stel dat flesse wel verseël is, deur die oopmaak daarvan onder haar toesig te laat geskied. Nadat metaalringe losgedraai is, behoort die deksels nog dig te seël.

<u>Voorgestelde skryfwyse vir aftrek van punte</u>

Die punte wat vir die fout afgetrek word moet opvallend gestel word, sodat 'n tentoonsteller kan sien hoe 'n puik produk, wat 'n goeie toekenning verdien, onnodig geskaad word. By punttoekenning bv, 87% - 10% = 77%

'n Eersteprysgehalte produk kry dus slegs 'n Tweede prys.

Indien punte as sulks nie toegeken word nie, maar slegs 'n toekenning volgens gehalte, word dit soos volg aangedui :

bv. Eersteprysgehalte -10% wat aan die produk dan slegs 'n Tweedeprys besorg.

2.3 TEKSTUUR

Tekstuur word bepaal deur :

a. Die aard of eienskappe van die massa of stof. In die geval van gepreserveerde produkte speel die selstruktuur (vesel) en selinhoud (sap) van die vrugte en groente 'n groot rol, beide in die rou produk en in die uitwerking wat die proses van preservering daarop het.

b. Die fisies bou (vorm) en die manier waarop die deeljies van die voedsel of produk saamgestel is. Dit kan moontlik as volg beskryf word :

Fyn of grof
Glad of veselrig, klonterig, stukkiesrig, ens.
Sappig of droog
Sag of hard
Bros of pap

By gepreserveerde produkte word die tekstuur deur die volgende bepaal :

- Keuse van vrug of groente :

  Variëteit bv, 'n veselagtige tekstuur, 'n selstruktuur wat na prosesseing pap of stewig sal wees, ens.

  Graad van rypheid bv. stewig as groen, sag as ryp, pap as oorryp.

- Metode van bewerking beïnvloed tekstuur as volg :

  Blansjering - stroop trek beter in by ingemaakte vrugte.
  Week in kalk- of koeksodawater - tekstuur bly bros (stukkonfyt).
  Regte stroopdikte bring mee dat stukkonfyt goed deur konfyt is en 'n stewige, sappige tekstuur het.
  Lengte van kookperiode - rou en hard wanneer te kort en pap of taai wanneer te lank gekook.

  Ooreenkomstig die produk, sal die tekstuur sag, styf, stewig, bros, klam, goed deurtrek, glad, ens. wees. Swak tekstuur mag as volg wees :

  pap, te sag, hard, taai, droog, krummelrig, veselrig, waterig, rou, ens.

2.4 KONSISTENSIE :

Konsistensie het betrekking op 'n vloeistof of op 'n loperige of sagte massa en dui die graad van vloeibaarheid en digtheid van massa aan.

Grade van konsistensie word aangegee as dun, matig, dik en baie dik.

Stroopdikte : Die dikte is onbelangrik by ingemaakte vurgte.

By heel- en strukkonfyt is dit egter baie belangrik, aangesien dit die goedhouvermoë en smaak van die produk bepaal.

Die konsistensie moet reg wees by fynkonfyt, blatjang en souse. As dit te dun is, sal dit nie hou nie.

'n Goeie jellie verdien lof, aangesien dit selde by kompetisies aangetref word.

Omdat tekstuur en goedhouvermoë by gebottelde produkte verband hou, moet baie aandag daaraan gegee word.

2.5 SMAAK EN GEUR :

Die natuurlike smaak en geur van die produk moet behoue bly. Die proses van preservering kan die natuurlike smaak in die volgende opsigte nadelig verander :

Te soet, suur, laf, waterig, karamelagtig, kooksmaak, ens.

'n Goeie smaak kan as volg beskryf word :

Geurig, aangenaam, prikkelend, smaaklik, pikant ens.

By elke persoon bestaan daar 'n standaard van soetheid, suurheid, pikantheid, ens. waarteen elke smaak gemeet word. Die standaard word deur ervaring en persoonlike smaak gevorm.

In baie gevalle word die kommersiël produk as standaard gebruik. Hier moet onthou word dat kommersieel ingemaakte vrugte besonder soet is.

Bysmake is ontoelaatbaar. By gepreserveerde produkte is 'n gomlastiekring dikwels die sondebok. Geur is 'n waarneming van smaak plus reuk. Kyk Handleiding.

Dit is 'n belangrike waarneming by gepreserveerde produkte. As die produk bv. blatjang, in die donker geëet word, behoort u te kan sê waarvan dit gemaak is. Die geur mag nie oorheers word deur byvoegings soos kruie, speserye en ander geurmiddels nie. Suiker help om die geur van ingemaakte vrugte na vore te bring.

2.6 VEROUDERING

Gepreserveerde produkte is veronderstel om lank te hou. Piekels verbeter met veroudering.

Die suiker trek geleidelik in by ingemaagte vrugte en stukkonfyt. Veroudering kan uiteindelik nadelige gevolge hê veral as produkte nie in 'n donker plek gestoor is nie, bv :

- Verkleuring as gevolg van olsidasie.
- Bysmake ontwikkel as gevolg van ensiemwerkings, gomlastiekring, was, ens.
- Tekstuur verswak, word pap, droog ens.

3. BESTANDDELE

3.1 KEURSE VAN PRODUKTE

3.1.1 Vleis en Vis

Slegs produkte van goeie gehalte regverdig die belegging in apparaat, asook die tyd en moeite wat preservering verg.

Bewerk die produkte so vars as moontlik, veral vis.

3.1.2 Vrugte

- Gebruik vrugte met die regte graad van rypheid bv.

  Groen, sekere konfytsoorte soos tamaties, vy en sitroen.

  Vrugte wat net ryp maar nog stewig is vir inmaak en stukkonfyt.

  Pap, gekneusde of oorryp vrugte kan vir fynkonfyt ens gebruik word maar nie vir jellie nie.

- Grootte : Geskik vir die produk bv. ingemaak, stukkonfyt, ens.

3.1.3 Groente

Kies goeie gehalte en bewerk so spoedig moontlik.

3.2 BYKOMSTIGE BESTANDDELE :

Suiker : Goeie gehalte fyn korrelsuiker is die beste keuse. Dit gee 'n kleurlose stroop en bevat die minimum onsuiwerhede.

Ander bestanddele : Geurmiddels soos kruie, speserye, sout, asyn en diesmeer.

Was vir verseëling : Gebruik goeie gehalte parafienwas wat nie bysmake sal veroorsaak nie. Kerswas word algemeen gebruik.

4. DIE NEEM VAN MONSTERS

1. Die volgende benodigdhede moet gereed wees :

   Genoeg pierings en teelepels.

   'n Paar koppies met water waarin die teelepel afgespoel kan word na een monster geproe is en voor die volgende monster getoets word.

   'n Klam doek.

2. Maak seker dat die deksels van alle flesse, waar lugdigte verseëling 'n vereiste is, vasgesuig is, bv. ingemaakte prdukte, heel- of stukkonfyt en stroperige konfyt.

3. Die helpsters rangskik die flesse in 'n ry op die tafel, maak die flesse oop en plaas elke deksel direk agter die fles. Deelnemers voel baie ontevrede as hulle nie hul eie deksels weer terug kry nie.

   Maak seker dat waar was gebruik is, dit aan die kante van die fles vassit.

Verwyder was en plaas in die deksel.

Maak seker dat heuninglesse 'n waskarton of stywe papier in die deksel het.

Artikels wat dadelik gediskwalifiseer word : Gee die kritiek en laat dit wegneem.

4. Neem die monsters

Skep 'n bietjie op 'n piering. Ongeveer vier monsters kan op een piering geskep word. Hou dieselfde volgorde soos wat die flesse op die tafel staan.

'n Goeie metode om 'n geheel beeld van die klas te kry is as volg : wanneer vir tekstuur, smaak, ens. getoets word, word flesse van goeie gehalte effe na voor getrek. Flesse van swak gehalte word effe terug gestoor. Almal behou hul posisie in die ry, anders weet mens later nie meer watter monsters met watter fles ooreenkom nie.

In 'n groot klas is dit moeilik om op alle aspekte tegelyk te konsentreer. Gee dus eers die kritiek op voorkoms en tekstuur van al die inskrywings en doen daarna die smaak.

METODES VAN TOETS

1. Ingemaakte produkte en piekels : Toets die stewigheid van die tekstuur. Gebruik 'n lepel of mes, of byt daaraan.

2. Heel- of stukkonfyt : Toets die tekstuur soos in par. 6.3.1.

   Dikte van stroop : Skep 'n teelepelvol en laat val terug in die fles, of skep 'n bietjie op 'n piering, hou die piering skuins en kyk of dit lui afloop.

   Toets of die vrug deur konfyt is : sny deur die stuk en toets die binnekant.

3. Fynkonfyt : Die tekstuur word getoets deur die monster verder oop te breek met die teelepel en te kyk of dit vanself sprei.

4. Jellie en marmelade : Sny die jelliemonster met die teeleel of mes. Dit moet skoon sny en sy skerp rante behou.

   Die snippers van marmelade moet sag voel wanneer dit met die teelepel gesny word.

5. Moeserige produkte soos vrugtebotter, blatjang en tamatiesous. Kyk par. 6.3.3.

(2.) BESPREKING VAN KLASSE, INGEMAAKTE PRODUKTE

1. VLEIS, HOENDER EN VIS

Vereiste standaarde :

Daar is nie 'n spesiale bespreking van hierdie klas in die Handleiding nie, maar die vereistes kom baie ooreen met die van groente, kyk bl. 33. Kyk Voedselpreservering die paragraaf met die opskrif : "Ondersoek ingemaakte proteïenryke voedsels soos vleis, behoorlik voordat dit gebruik word.

Wenke :

Die metodes is reeds gemeld.

Foute en die oorsake daarvan :

Kyk Voedselpreservering

Beoordeling :

Maak baie seker dat die flesse behoorlik lugdig gesluit is. Moet onder geen omstandighede aan die artikels proe as u enige bedenkinge het nie. Iemand met 'n swak maag moet hierdie klas liewer op voorkoms en reuk beoordeel.

2. VRUGTE

Vereiste standaarde : Kyk Handleiding.

Resepte : Voedeselpreservering

Vrugte rys onder meer in 'n fles wanneer die vrug min suiker absorbeer en dus nie dieselfde soortlike gewig as die stroop het nie. Wanneer vrugte lank en stadig in stroop verhit word, dy dit stadig uit en absorbeer genoeg stroop, sodat dit soortlike gewig hoër word.

Ander wenke : Blansjeer die vrugte dan absorbeer dit die stroop beter.

Pak styf genoeg maar nie so styf dat die verhouding van stroop tot vrugte te laag word nie. Wanneer die vrugte gesteriliseer word : Maak die fles oop 5 minute voor dit klaar is, vul op uit 'n ekstra fles, maak toe en striliseer klaar.

Foute en oorsake daarvan : Kyk Voedselpreservering. Die volgende is aanvullend :

Vrugte of groente	-	Nie vooraf blansjeer nie
styg in fles	-	Te vinnig gekoop sodat stroop nie genoegsaam in die vrugte opgeneem is nie.

Beoordeling :

Volg die metode soos in parargraaf 6 uiteengesit.

Daar moet 'n goeie verhouding van stroop tot vrugte wees. Die Handleiding se "Flesse volgepak tot 1 cm van bo". Dit beteken nie dat 'n meetstok byderhand moet wees nie. Dit is slegs 'n aanduiding.

As die vrugte in 'n geringe mate bo die stroop uitsteek is dit nie 'n groot fout nie. Wanneer daar egter verkleuring of bysmake is, word dit gepenaliseer. Geringe afsaksel by pere is toelaatbaar.

3. GROENTE

Vereiste standaarde, Handleiding bl. 33.

Let op die verskil tussen groentemoes en puree, en dat kerrieboontjies as 'n ingemaakte groente geklassifiseer word. Geen asperien, salisielsuur of koeksoda word geodgekeur nie.

Wenke :

Resepte : Voedselpreservering

Gebruik genoeg suur, anders kry die groente 'n onaangename smaak. Mielies mag nie ingeryg word met naald en gare vir netjiese verpakking nie. Dit is tydrowend, onprakties en die mielies word maklik suur.

Heel ingemaakte tamaties is nie baie prakties nie en behoort nie in die pryslys gevra te word nie.

Foute en die oorsake daarvan :

Suur — Boontjies, ertjies en mielies lê te lank in 'n warm plek voor dit bewerk word.

Warm, verpakte voedsel staan te lank voor dit in die sterilisator kom.

Fles nie vinnig genoeg afgekoel na voltooiing nie.

Beoordeling :

Kyk par. 7.4.2.

Let op of praktiese groentesoorte gekies is waar daar 'n vrye keuse is. Gekerfde boontjies word soms sonder water ingemaak. Daar is dan slegs 'n bietjie vloeistof onder in die fles.

4. VRUGTESAPPE EN -DRANKE

Vereiste standaarde :

In die handleiding word die verskillende "strope" en "dranke" as volg geklassifiseer :

<u>Vrugtestroop</u> (fruit syrup, bl. 36 bv. moskonfyt, moerbeistroop, ens.)

<u>Vrugtedranke</u> (fruit drinks) bl. 38 word in drie groepe verdeel nl.

a. Helder sap (clear juice), 'n helder ekstrak wat gesteriliseer word.

b. Sap met moes (juice with pulp) wat troebel is en waar gewoonlik meer suiker as by helder sap bygevoeg word. Dit word ook gesteriliseer.

c. Stroopdrank (oordial), 'n gekonsentreerde stroop met vrugtegeur wat geen sterilisasie vereis nie.

Laasgenoemde drie groepe word hier behandel.

<u>Ander dranke :</u> Pryslyste vra soms vars dranke wat dadelik gebruik moet word. Daar bestaan geen standaarde hiervoor nie maar die volgende kan as leidraad gebruik word :

a. Vrugtepons of bole ("punch") : 'n Drank met 'n vrugtegeur; dit hoef nie noodwendig sodawater of 'n alkoholiese drank te bevat nie. Kyk in Kos en Kookuns vir die volgende : Vrugtekelk, vrugtebole, gemmerbole en klaretbole.

b. Vars vrugtedrank : 'n Warm of koel drank wat van één of meer vrugtesoorte gemaak kan word. Dit kan verdere verdunning vereis of nie. Die volgende : Suurlemoen-, druiwe-, pynappel-, koejawel-, rubarber- en gemengde vrugtedranke.

c. Bier : Kyk Kos en Kookkuns.

d. Melkdranke : Kyk Kos en Kookkuns.

Aangesien hierdie artikels nie gepreserveer is nie, word hul nie in die afdeling "gepreserveerde produkte" geplaas nie maar wel in 'n afdeling vir diverse klasse.

<u>Wenke :</u> resepte vir helder sap : Voedselpreservering vir appel-, druiwe-, lemoene-, bessie-, pynappel-, rabarber- en suurlemoensap.

Alle sappe met Mai Safter onttrek.

Resepte vir sap met moes : Voedelpreservering vir appelkoos-, suurpruim-, grenaedella- en tamatiesap.

<u>Beoordeling :</u>

Die pryslys behoort 'n duidelike aanduiding te gee van watter tipe sap/drank verlang word. Gee leiding vir beter bewoording waar nodig.

Resepte vir stroopdranke : Voedselpreserveing
Suurlemoenstroop. Kos en kookkuns
Lemoendrank.

Beoordeling :

Die pryslys behoort 'n duidelike aanduiding te gee van watter tipe sap/drank verlang word. Gee leiding vir beter bewoording waar nodig.

Metodes :

Kyk Voedselpreservering vir die volgende stappe :

Keuse
Skil. Vrugte wat nie geskil word nie
Verkleuring
Opsny
Afweeg
Prik. 'n Vurk met dik tande maak lelike merke in konfyt. Dun stopnaalde se gaatjies is weer so klein dat dit geen uitwerking het nie.
Brosmaak. Gebruik liefs reën- of sagte water om die groen kleur van groenvye te behou.
Gebruik koeksoda vir brosmaak.
Kook in koperkastrol.

BESPREKING VAN HEEL- OF STUKKONFYT

Vereiste standaarde, Handleiding

Wenke : Resepte : Voedselpreservering

Alle reëls vir suikerkokery moet nagekom word wanneer die stroop en die konfyt gekook word, bv. die oplossing mag nie kook voor die suiker opgelos is nie; suikerkristalle moet van die kante van die kastrol afgewas word : moenie roer nadat dit begin kook het nie; roer daarna so min as moontlik, ens.

Kafferwaatlemoen : Die geel soort met die rooi-bruin pitjies is 'n goeie keuse. Gebruik na die eerste ryp. Laat twee nagte in koeksodawater lê (dit maak die stukke brosser en kalkwater en gee 'n mooi kleur.)

'n Albaster onder in die kastrol help dat die konfyt minder aanbrand.

'n Bietje gliserien help om 'n blink voorkoms te gee.

Foute en die oorsake daarvan : Sien Voedselpreservering
Vul aan met :

Pap :	Bros maak onvoldoende, bv. te kort in oplossing gelaat.
Vrugte breek stukkend :	Soos by "pap". Te veel geroer tydens kockproses.
Hard en taai :	Vrugte besonder hard, bv. waarteloemskil nog groen. Sitruskonfyt nie diep genoeg gerasper nie.

Kristalvorming :	Reëls vir suikerkokery nie nagekom nie, bv. suiker was nie opgelos toe stroop begin kook het nie; laaste bietjie stroop uit kastrol gekrap, ens.
Neerslae by sitrus en druiwekonfyt :	Brakwater (sitrus). 'n Neerslag van kremetart by druiwe met 'n hoë persentasie tartaarsoute.
Skerp geur :	Te lank gekook. Te veel geurmiddels, geurmiddels soos heel gemmer nie verwyder met verpakking nie.

Beoordeling :

Die kleur van die stroop is soms bruinerig, bv. by groenvyekonfyt. Moet dit nie kritiseer nie anders kook die dames 'n aparte suikerstroop vir verpakking - dit lyk pragtiger maar is smaakloos.

Naas tekstuur is smaak die belangrikste faktor. Die produk word gemaak om te eet en nie om na te kyk nie.

Kook 'n paar druiwe- of vyeblare saam met die konfyt. Dit gee 'n lekker geur. Moenie kopersulfaat (blou vitrioel) gebruik nie. Die gevare daaraan verbonde regverdig nie die groen kleur nie. Kook sag. Dit is belangrik dat vrugte genoeg gekook sal word VOOR dit in die stroop kom. Daarna word dit nie sagter nie, maar stewiger. Let veral by sitrusvrugte op hierna op.

Kook in stroop

Stap 10. Kook teen die regte snelheid. As te stadig kook is die konfyt donker, die stroop gewoonlik dun en 'n karamel smaak ontwikkel. As te kook vinnig is die stroop dik voor die vrugte deur konfyt is en word dit na 'n paar dae weer waterig, die konfyt proe rou.

By konfytsoorte soos waatlemoen en ryp vye is die ontwikkeling van 'n effense karamelsmaak 'n aanbeveling. As hierdie konfyte te lig is, is dit dikwels smaakloos.

Verpakking : Moenie te styf verpak nie. Daar moet genoeg stroop in verhouding tot die vrugte wees omdat stroop tydens veroudering verder absorbeer word. Stywe verpakking lei tot vrugtestukke wat nie met stroop bedek is nie. Met 'n goeie verhouding van stroop vertoon die konfyt mooi omdat meer lig deurskyn. Moenie na die ander uiterste gaan en te min vrugte in die fles pak nie.

Verwyder geurmiddels soos heelgemmer wanneer konfyt verpak word. As dit in die flesse bly word die geur met veroudering al sterker.

Verseëling : Stap 3 van Voedselpreservering 1965 - uitgawe moet geskrap word want 'n brandewynpapier word nie meer aanvaar nie.

Dit word vereis dat die deksels van flesse met heel of stukkonfyt vasgesuig MOET wees.

Een van twee metodes kan gevolg word :

a. Pak in warm, droë gesteriliseerde flesse, giet kokende stroop oor en draai dadelik styf toe.

b. Die fles met konfyt word vir 7 - 10 minute gesteriliseer. Sterilisasie voorkom nie alleen kim nie maar help ook om kristallisasie te voorkom. In hierdie geval is dit nie nodig om gesteriliseerde flesse te gebruik nie.

Die vrugte kan warm of koud verpak word. Dit is dikwels wenslik om die konfyt die volgende dag eers in flesse te pak, want dan kan die stukke oornag nog stroop absorbeer en dit voorkom dat die stroop in die fles later baie sak. So nie, kan dit verpak word en tot die volgende dag staan voor dit gesteriliseer word. Dit bied die geleentheid om die flesse weer met stroop te vul.

FYNKONFYT, SELEI EN KONSERF

KLASSIFIKASIE

Vyekonfyt. Die term "fyn" beteken nie moesagtig nie, maar die teenoorgestelde van "heel" of "stukke. Die vrugte kan stukkend kook bv. bessies (met die meeste bessies stukkend gekook), halwe ryp appelkose, druiwe, ens.

Die vrugte kan opgesny, gerasper of gemaal word, bv. perske, kweper, vye, waatlemoen, ens. L.W. nie perskes of kwepersnippers nie.

Die konfyt kan deur 'n sif gevryf word na dit saggekook is bv. appelkoos ('n goeie metode as 'n veselrige appelkoos gebruik is.)

Selei : 'n Fyn, stywe appelkooskonfyt.

Konserf : Fyn konfyt van 'n mengsel van vrugte of vrugte en droëvrugte gemaak. Neute opsioneel.

METODES

Kyk Voedselpreservering

Stap 5 is belangrik veral wanneer die vrugte effe hard of taai doppe het, soos druiwe.

Stappe 8 en 9 beklemtoon weer eens die reëls vir suiker kokery.

Stap 11, toets (a) : Plaas 'n piering in 'n vriesvak van 'n koelkas. Droog goed af voor 'n monster geskep word. Plaas terug in vriesvak tot net koud maar nie yskoud nie.

Stap 13 Skrap brandewynpapiertjies en voeg by : gesmelte kerswas mag slegs gebruik word op fynkonfyt wat effe jellieagtig (m.a.w. nie stroperig nie) is, bv. sommige soorte fynappelkooskonfyt, pruim, appelliefie, ens. As die fynkonfyt stroperig is bv. fyntamatie-, druiwe-, koejawel-, perske-, sommige appelkooskonfyte, ens. moet dit vir 10 minute vasgesuig wees. Die fynkonfyt kan ook in gesteriliseerde flesse gevul en dadelik toegedraai word.

BESPREKING VAN KLASSE, KONFYTE, SELEI EN KONSERF

Fynkonfyt

Verieste standaarde, kyk Handleiding

Wenke : resepte : Voedselpreservering

Fynaarbeikonfyt wat baie skuim : Plaas 'n teelepel botter bo-op.

Fynkonfyt wat maklik aanbrand : Gebruik 'n kastrol met 'n dik boom; smeer die boom met botter; gee 'n egalige hitte-bron; plaas 'n asbesplaatjie onder die kastrol as 'n primus of gasstoof gebruik word.

Fyn druiwekonfyt : Die variëteit bepaal die geur. Die pryslys moet liefs vra vir "Fyndruiwekonfyt met doppe" aangesien konfyt sonder doppe geen geur het nie en baie werk meebring.

Sny die druiwekorrels in die kwarste deur, dan word nie buisies in die vrug deurgesny nie, die vrug absorbeer die stroop beter en dy uit in plaas van om te krimp. Die pitte kom maklik vry. As die druiwekonfyt klaar gekook is, word die konfyt eenmaal geroer en die pitte afgeskuim. Herhaal. Meeste pitte word so verwyder en die paar wat agterbly is toelaatbaar - tensy die pryslys sê "sonder pitte".

'n Aparte klas moet vir fynkonfyt van catawbadruiwe gemaak word, aangesien hierdie konfyt heeltemal fyn gekook word.

Foute en die oorsake daarvan : Soos stukkonfyt.

Beoordeling :

Selei

L.W. In die Engelse Handleiding word die altenatiewe benaming "smooth apricot jam: geskrap.

Verieste standaarde, kyk Handleiding

Wenke : Resep : Voedselpreservering

Sien verder "fynkonfyt"

Konserf

Vereiste standaarde, kyk Handleiding

VERSUIKERDE, GEKRISTALLISEERDE EN GLANSVRUGTE

KLASSIFIKASIE

Klassifikasie hang af van die metode wat gevolg word en hoe die uiteindelike produk daar uitsien.

METODE

Basies word 'n metode soos vir heel- en stukkonfyt gevolg. Die finale stap, wanneer dit gedroog word, bepaal die aard van die produk nl. -

Versuiker : 'n growwe suikerlaag van kristalle, óf die vrug word in gewone suiker gerol.

Gekristalliseer : 'n fyn lagie deurskynende suikerkristalle vorm op die vrug.

Verglans : Die vrug het 'n gladde, blink oppervlak, sonder suiker-kristalle.

Kyk Voedselpreservering

BESPREKING VAN KLASSE VERSUIKERDE-, GEKRISTALLISEERDE- EN GLANSVRUGTE

Versuikerde vrugte

Vereiste standaarde, kyk Handleiding

Wenke :

Metode : Voedselpreservering

Metode as 'n growwe suikerlaag om die vrugte vereis word (nie in suiker gerol nie) : Kook tot die stroop só dik is dat dit sal uitkristalliseer as dit koud is. Laat die vrugte in die stroop lê tot kristalle begin vorm. Pak uit en plaas op 'n droograkkie om af te drup.

Foute en die oorsake daarvan : by bespreking van heel- en stukkonfyt.

Beoordeling :

Versuikerde skil

Vereiste standaar kyk Handleiding

Wenke : Resep : Voedselpreservering

Verder soos versuikerde vrugte.

Gekristalliseerde vrugte

Vereiste standaarde, kyk Handleiding

Wenke : Metode : Voedselpreservering
Verder soos versuikerde vrugte.

Glansvrugte

Vereiste standaarde, kyk Handleiding

Wenke : Metode : Voedselpreservering

Verder soos versuikerde vrugte.

(3.) PRESERVERING DEUR DROGING

KLASSIFIKASIE

Droëvrugte, volgens soort.
Gedroogde groente, twee tipes :

Gedroogde rypproduk, bv. ryp ertjies en boontjies.
Droging van die vars produk, bv. groenboontjies, uie, ens. volgens soort.

Ander produkte waar droging deel van de proses van preservering uitmaak :
Vrugtesmeer
Mebos

BESTANDDELE

Vir die droging van vars groente is dit van die grootste belang dat 'n puik en vars produk gebruik word.

Vir mebos word appelkose en uitsoekgehalte gebruik.

METODES

Die metodes word by die onderskeie produkte aangegee.

BESPREKING VAN KLASSE, PRESERVERING DEUR DROGING

Droëvrugte

Vereiste standaarde, kyk Handleiding

Wenke :

Algemene metodes en metodes vir verskillende vrugtesoorte : Voedselpreservering. Toets vir droogheid : Kyk Voedselpreservering. 'n Ander metode is soos volg :

Plaas 'n paar vrugte oornag in 'n droë, skoon fles saam met 'n bros beskuitjie. As die beskuitjie die volgende oggend klam en pap geword het, moet die vrugte nog langer droog.

As perskes vir 15 minute berook is, kan die skille redelik maklik met die hand afgetrek word.

Beoordeling :

As 'n versameling droëvrugte gevra word, mag neute, bv. okkerneute, nie ingesluit word nie. 'n Okkerneut is 'n saad.

Gedroogde groente

Die Handleiding het niks oor gedroogde groente nie.

Vereiste Standaarde :

a. Opmerkings : Die pryslys moet besonderhede stipuleer bv. of 'n ryp of vars groente verlang word.

Aangesien vars gedroogde groente baie lig is, moet die pryslys liewer 'n fles (van 'n bepaalde volume) vol vra en nie 'n bepaalde massa nie.

b. Algemene voorkoms : Netjie en eenvormig.

Kleur aantreklik, volgens groentesoort.

Gedroogde vars groenmielies en blomkool het gewoonlik 'n onaantreklike wit kleur.

Geen teken van miet of onsuiwerhede nie.

c. Tekstuur : Moet heeltemal droog wees.
Vars groente moet nie die indruk skep dat dit veselrig sal wees nie.

d. Reuk : Aangesien die produk nie geproe kan word nie, moet die reuk as toets dien.

Aangenaam en kenmerkend. Geen teken van sleg word nie.

Vars groente wat nie behoorlik blansjeer is nie, sal 'n "wilde" reuk hê.

. Wenke : Metode: Voedselpreservering

Ryp groente word direk gedroog.

Beoordeling :

Kyk droëvrugte.

Vrugtesmeer ("Fruit Leather")

Vereiste standaarde, kyk Handleiding

Wenke : Metode: Voedselpreservering

Ongekookte vrugtesmeer kan in 'n sif gedreineer word nadat dit gemaal is, om oormaat vog te verwyder.

Voeg 'n bietjie suurlemoensap by as die vrugte baie soet is.

As die vrugtesmeer te dun is, is dit geneig om taai te wees. As die te dik is, rol dit op.

'n Plat klip is baie goed om die smeer op te droog. Plastiek of bladaluminium kan in plaas van botterpapier gebruik word.

Smeer met petroleumjellie (bv. Vaseline) in plaas van botter.

Sny die kante mooi gelyk.

Beoordeling : Kyk droëvrugte.

Mebos

Vereiste standaarde, kyk Handleiding.

Wenke : Resep : Voedselpreservering

Beoordeling : Kyk droëvrugte.

(4.) MARMELADE EN JELLIE

KLASSIFIKASIE

Marmelade word as volg geklassifiseer :

a. Volgens soort
b. Volgens aparte klasse vir marmelade en repies-marmelade
c. Volgens metode bv. standaard metode met snippers teenoor 'n kitsmetode soos gemaalde sitrusvrugte.

Jellie word volgens soort geklassifiseer.

BESTANDDELE

Vrugte : Die vrugte moet goeie pektiengehalte en genoeg suur bevat.
Groen vrugte bevat nie pektien nie maar wel 'n voorloper.
In oorryp en verlepte vrugte word die pektien afgebreek.
Die pektiengehalte is die beste in vrugte wat NET ryp is.
Die seisoen beïnvloed die pektiengehalte van vrugte en dit is gewoonlik die beste aan die begin van die seisoen. Wanneer dit baie droog is, of baie gereën het, is die pektiengehalte laer. In die Boland word koejaweljellie liefs aan die begin of aan die einde van die seisoen gekook, wanneer dit minder reën.
Suurgehalte : Wanneer baie soet vrugte soos druiwe gebruik word, gee 'n mengsel van ryp en groen vrugte baie goeie resultate.

Suur kan bygevoeg word in die vorm van suurlemoensap of wynsteensuur.

Die suiker moet baie skoon wees aangesien die geringste onsuiwerheid sigbaar is.

METODES

Marmelade : Kyk Voedselpreservering

Jellie : Kyk Voedselpreservering vir volgende :

Algemene bespreking. Let veral op na die paragraaf oor die byvoeging van suur.

Pektien- en suurgehalte van vrugte.

Uittrek van sap

Pektientoets

Kookproses

Tuisgemaakte pektien

BESPREKING VAN KLASSE, MARMELADE EN JELLIE

Marmelade

Vereiste standaarde, kyk Handleiding.

Let op dat die hele vrug gensipper word. By vrugte waar die wit nie deurskynend kook nie, mag die vrug nie dun geskil, die wit verwyder en slegs die buiteskil en pulp gebruik word nie. As u 'n deurskynende marmelade wil hê, moet u 'n sitrussoort gebruik waarvan die wit van die skil deurskynend sal kook.

As die kompetisie 'n vrug wat 'n onderskynende marmelade gee, voorskryf, moet die marmelade ondeurskynend wees.

Wenke : Resep : Voedselpreservering vir die algemene metode en pomelomarmelade.

"Dun snippers" beteken nie dat dit met 'n skeermeslemmetjie gesny moet word nie.

Die snippers moet nie te lank wees nie - let op voorskrif om vrug eers in kwarte te sny.

As baie soet sitrusvrugte gebruik word, moet die suurgehalte getoets word. Dit moet soos 'n ekstraksie van suurappels proe.

FOUTE EN DIE OORSAKE DAARVAN :

Aanvullend die volgende :

Snipers het gerys	- Te warm uitgegooi - Nie lank genoeg gekook nie
Donker kleur	- Te lank verhit - 'n Te groot hoeveelheid op 'n slag gekook

Tekstuur eerder stroperig as jellie-agtig	- **Vrugte het min pektien** - **Te veel suiker** - Te min suur - Te veel suur
Snippers hard en taai	- Nie sag genoeg in water gekook nie

Beoordeling :

Let op of die hele vrug gesnipper is.

Gemaalde marmelade moet in 'n aparte klas beoordeel word.

Repiesmarmelade

Vereiste standaarde, kyk Handleiding

Wenke : Resep : Voedselpreservering

Wanneer van "Golden Shred" gepraat word, word verwag dat die repies van lemoenskil sal wees. Die hoeveelheid, dikte en verspreiding van die repies is baie belangrik.

'n Algemene fout is dat die repies hard en taai is.
Kook dus lank genoeg in water - dit moet maklik tussen die vingers stukkend gedruk kan word.

Foute en die oorsake daarvan :

Beoordeling :

Toets die jellie op die gewone manier.

Haal minstens een repie uit om die tekstuur daarvan te toets.

Die repies moet 'n versiering en nie 'n ontsiering wees nie.

Jellie

Vereiste standaarde, kyk Handleiding

Goeie jelliegehalte is belangriker as absolute helderheid.

Omdat die deelnemers soveel klem lê op 'n glashelder jellie, gee hul min aandag aan jelliegehalte en die behoorlike ekstraksie van die sap

Wenke : Verwysings is reeds gedoen by "Metode".

Goeie jellie kan van pitte, skille en klokhuise gemaak word, bv. wanneer appels, kwepers, koejawels, ens. vir inmaak of konfyt gebruik word. Die sleutel vir die sukses van goeie jellie lê in die ekstraksie, die regte suurgehalte, die regte verhouding suiker en die graad tot waar dit gekook word.

Ekstraksie : Nie te kort of te lank nie, nie vinnig kook nie (korrels breek die vrug sodat veseltjies vry kom). Kook tot vrugte net sag is.

Dit is beter om twee of drie ekstraksies van 20 - 30 min. elk te maak as een ekstraksie van 2 uur.

Suurgehalte : Kyk Voedselpreservering.

Suikergehalte : Die pektientoets is die enigste waarborg vir 'n korrekte verhouding.

Toets of gereed : Kyk Voedselpreservering en toets op piering.

Toets met 'n termometer. Afhangende van die verhouding van pektien tot suur en suiker, sal die beste jellie by enige graad tussen 4-5 C (7-9 F) bo die kookpunt van water verkry word. Vir die perfekte jellie kan 'n fles gevul en 'n monster geneem word wanneer die jellie 4; 4, 5; 5 en 5,5 C bo die kookpunt van water is.

Laat staan die jellie en die monsters vir 'n paar dae en ondersoek dan die jelliegehalte van die monsters.

Baie jellies neem 'n paar dae om heeltemal mooi styf te word.

Kleur : Hang af van die vrug en die variëteit.
Skille en klokhuise gee 'n donkerder kleur as die vleisgedeelte van die vrug.

Foute en oorsake daarvan : Kyk Voedselpreservering bl. 47 1965.

Aanvullend is die volgende :

Troebel	- Vrugte te pap gekook - Vrugte te vinnig gekook - Sap deur 'n growwe doek deurgesuig
Gomagtig en syf	- Kookperiode te lank
Sag en stroperig	- Oorryp vrugte - Te lank en te stadig gekook - Miskien in te groot hoeveelheid?
Suikerkristalle	- Suiker eers teen die einde van die kookperiode bygevoeg.
Trek water	- Sap het 'n hoë suurgehalte bv. suurlemoenekstraksie - Gebruik soms wanneer 'n pektienaftreksel gebruik is.
Kim	- Nie goed gekook nie - Nie behoorlik met 'n waslaag verseël nie.

(5.) BESPREKING VAN KLASSE, SOUSE, BLATJANG, ASYN EN PIEKELS

1. BLATJANG

Blatjang, volgens soort, bv. appel-, droë vrugte-, ens. Kaapse Blatjang.

Sommige skrywers gebruik ander terme vir verskillende blatjangmetodes. In Gebottelde Produkte vir Huis en Skou (du Toit en Theron) word as volg onderskei :

Die vrugte/groente vir 'n blatjang word altyd deur 'n sif gevryf en vir 'n chutney word die vrugte/groente slegs fyngekap of gemaal.

Die Handleiding erken nie hierdie verskil nie beskou alles as "blatjang".

Die vrugte/groente word gemaal, fyn gekap, of dit kan blus.
Sultanas ens. kan heel gelaat word.
Te veel speserye maak die blatjang donker en dit smaak te oorheersend na speserye.
Behalwe by geelpersekblatjang, bevat blatjang gewoonlik nie kerrie nie.
Mosterd word selde gebruik. Indien dit gebruik word, moet die mosterdgeur nie oorheersend wees nie.

Beoordeling :

Die vrugtegeur moet duidelik merkbaar wees.
Oksidasie word gestraf. As blatjang lank gebêre word, moet dt liewer met 'n waslaag verseël word, of die bottels kan lugdig verseël word.

2. SOUSE

Vereiste standaarde, kyk Handleiding.

Wenke : Resep : Voedselpreservering bl.

Appels wat blus, word soms by tamatiesous gevoeg om die sous dikker te maak. Dit is toelaatbaar. Die variëteit en rypheid van die tamaties sal die kleur bepaal. Geen kleursel mag gebruik word nie. Gebruik heel speserye en bind dit in 'n sakkie.

Dit sal die sous dan nie donker maak nie.

Beoordeling :

Die tamatiegeur moet by tamatiesous aangenaam uitkom.

3. ASYN

Hoe geuriger die asyn, hoe geuriger sal die produk wees, veral by piekels.

4. PIEKELS

Die terme "piekels, "suurtjies", "atjar" het al baie verwarring veroorsaak. Resepteboeke gebruik die terme sonder onderskeid.

Vir ons doel word die handleiding se uiteensetting gevolg, nl. dat 'n "piekel" en "atjar" (pickle) dieselfde produk is en dat daar vyf soorte is.

Kyk Handleiding

Jess Davidtsz beksyrf "piekels" en praat dan van "atjar" (relish) as 'n produk wat soos piekels is behalwe dat die vrugte/groente fyn gekap word. Mevv. du Toit en Theron praat ook op dieselfde manier van 'n "relish".

Volgens Handleiding bestaan 'n atjarsmeer (relish) uit 'n mayonnaisebasis wat met fyn gekerfde of grof gemaalde piekels gemeng word.

Boontjies gis maklik, gebruik dus 'n vars produk van goeie gehalte en bewerk dadelik.

Uiepiekkels : Let op stap 2. Uie laat nie die oë traan wanner dit geskil word nie, mits dit eers in pekeloplossing geplaas word.

Vir 'n spierwit kleur kan die uitjies eers in melk opgekook, goed gedreineer en afgespoel word, voor dit in die kruieasyn geplaas word.

Gemengde suur piekels moet nie met te veel skerp rissies gepak word nie. Die piekels word sterker hoe langer dit staan.

Heel speserye moet om dieselfde rede verwyder word.

By mosterd- en kerriepiekels en by picalilli word mosterd en kerrie dikwels beide bygevoeg maar die oorheersende geur moet volgens die vereistes van die klas wees.

Gebruik liefs reënwater. Harde water mag die proses belemmer.

Foute en die oorsake daarvan. Kyk Voedselpreservering.

<u>Vul aan met :</u>

Pap	- Asyn te lank gekook sodat dit flou geword het.
Komkommers is hol	- Komkommers swak ontwikkel - Te lank laat lê in pekel
Slymerig en glad	- Pekel te flou. (Dit is die eerste stadium van sag word)
Swak geur	- Temperatuur te hoog terwyl ingepekel. - Swak verhouding van bestandele

- Heel rissies of speserye in fles gepak
- Asyn te flou of te sterk
- Piekels is nog nie ryp nie.

Beoordeling :

Toets die gekruide asyn of sous sowel as die vrug/groente.

In 'n klas van gemengde suur piekels is dit die beste om by alle inskrywings (sover moontlik aan een bepaalde vrug/groente te proe bv. 'n stukkie blomkook, ui of geelwortel.

(6.) MAYONNAISE, ATJARSMEER EN SLAAISOUS

1. MAYONNAISE

OLIE : Die geur van die olie vorm 'n belangrike bydrae tot die geur van mayonnaise. Kies dus 'n olie met 'n aangename geur bv. goeie gehalte olyfolie.

Plante-olies is meestal redelik smaakloos; pas egter op vir grondboontjie-olie wat 'n skerp geur mag hê.

Die term "mayonnaise" word diksels vir slaaisous wat nie 'n egte mayonnaise is nie, gebruik. Bv. -

a. Kondensmelkmayonnaise Hoewel sommige van die respte ook olie bevat, is dit nogtans geen egte mayonnaise nie.

b. Mayonnaise-sous is 'n mengsel van mayonnaise en witsous. Dit is ook nie 'n egte mayonnaise nie.

Wenke : Resep : Kos en Kookkuns.
Eiergeel of die hele eier word gewoonlik in 'n elektriese vermenger gebruik.

2. ATJARSMEER

Vereiste standaarde, kyk Handleiding.

Die mayonnaise en die piekels moet deur die deelnemer self gemaak wees.

Dit is 'n item wat nooit by skoue aangetref word nie.

3. ONGEKOOK SLAAISOUS

Vereiste standaarde, kyk Handleiding.

Wenke : Kyk Kos en Kookkuns vir die volgende :

Franse slaaisous
Ingedamptemelkslaaisous
Kondensmelkslaaisous
Suurlemoenroomsous

Dit is baie moeilik om 'n slaaisous se smaak te beoordeel omdat mens nie weet vir watter soort slaai dit gebruik gaan word nie. 'n Aartappelslaai smaak lekker met 'n taamlike suur slaaisous, 'n veisslaai wil 'n taamlik pikante slaaisous hê, ens.

4. GEKOOKTE SLAAISOUS

Vereiste standaarde, kyk Handleiding

Wenke : Kyk Kos en Kookkuns vir die volgende :

Gekookte slaaisous
Suursous

(7.) VRUGTESTROOP, -HEUNING EN -PASTA

KLASSIFIKASIE

Hierdie produkte het min met mekaar in verband.

METODES

Dit word by die verskillende klasse bespreek.

BESPREKING VAN KLASSE, VRUGTESTROOP, -PASTE EN -BOTTER

Vrugtestroop

Vereistes standaard, kyk Handleiding.

Wenke : Resep Moerbeistroop : Kos en Kookkuns

Resep Moskonfyt : Voedselpreservering

Resep Turksvystroop : Voedselpreservering

Suiker mag bygevoeg word maar nie soveel dat dit stroopsoet is en die vrugtegeur verlore raak nie.

Beoordeling : In die geval van turksvystroop is dit beter om te meld of suiker bygevoeg mag word. Turksvystroop wat sonder suiker gemaak word, ontwikkel maklik 'n karamelsmaak.

Vrugteheuning

Vereiste standaard, kyk Handleiding

Dit is 'n produk wat nooit op skoue aangetref word nie.

Vrugtebotter of -pasta

Vereiste standaarde, kyk Handleiding

Wenke : Kyk Voedselpreservering

Algemene inligting en metodes
resepte vir appel-, kweper en perskebotter.

Suurlemoenbotter

Vereiste standaarde, kyk Handleiding

Wenke : Resep : Kos en Kookkuns dit word hier "Suurlemoenheuning" genoem.

FOUTE EN DIE OORSAKE DAARVAN :

Swak kleur	- Groen suurlemoene - Suurlemoene te diep gerasper - Suurlemoene van swak gehalte - Eiers was baie bleek
Skuimerig	- Eiers te veel geklits
Sandsuiker	- Te veel suiker gebruik - Te min suurlemoensap - Te lank gebêre
Swak geur	- Dit het 'n eiersmaak as gevolg van te veel eier. - Kwaliteit en variëteit van suurlemoen het min geur

Beoordeling :

As die skou gedurende 'n tyd van die jaar gehou word wanneer suurlemoene onverkrygbaar of groen is, moet suurlemoenbotter liewer nie gevra word nie.