



Vältige hallitusseeni

Puuviljade, marjade, aedviljade ja seente riknemist põhjustavad kolm mikroorganismide rühma: hallitusseened, pärmseened ja bakterid. Neid leidub mullas, õhus, inimese nahal, riietel ja töövahenditel.

Mikroorganisme esineb rohkelt just hoidistamise ajal – suve lõpul ja sügisel.

Enamik kahjulikke mikroorganisme paljuneb temperatuuril 20–25°, aga mõned neist arenevad kiiresti isegi 5° juures. Vähestele liikidele sobib paljunemiseks koguni 40–45°.

Osa toidukahjustajaid hävib temperatuuril 55–60°, ülejäänud 100° puhul, kuid ei hävi nende eosed. Need hukuvad kas pikaajalisel keetmisel või autoklaavis. Madalal temperatuuril aeglustub või lakkab mikroorganismide paljunemine, kuid nende eosed ei kao ka sügavkülmas. Pärast ülessulamist mikroorganismid elustuvad ja jätkavad toiduainete rikkumist.

Hallitusest tekkinud mürkide sisaldust või nende hulka toidus ei saa hinnata laboratoorse uurimise, kuid nende võimalikule esinemisele viitab juba hallituskirme. Näiteks pole süütu mahl, millelt on hallitusklimp välja õngitsetud. Pudelisu on puhas, kuid sisu rikutud. Hallitusmürgid saastavad kogu toiduaine, ehkki hallitus ise katab vaid osa sellest ja maitsmis-meel keeldub seda tunnistamast.

Seepärast on tervele kahjulik süüa ka hallituslaikudega leiba, olugi et need on koos koorukesega ära lõigatud. Niisuguse toidu juhuslik tarvitamine ei tapa,

kuid korduvalt seda tehes saab see mitme kroonilise haiguse põhjuseks. Samuti ei kõlba hallituskorra alt päästetud moosid veini valmistamiseks.

Vähe suhkrut sisaldavad toorhoidised kipuvad käärima mine-ma. Kui seda protsessi kohe ei peata, võivad pärmseente asemel arenema hakata äädikhappebakterid, eriti siis, kui hoidisesse pääseb õhku.

Roisubakteritega saastatud toidust peletab eemale võigas lõhn ja maitse, nii et keegi ei kavatsegi seda süüa hakata ja tervisekahjustus jääb saamata. Hoidistamisel tuleb arvestada, et roisubakterid arenevad enamasti hernes, ubades, kurkides ja lillkapsas.

Kodus majapidamises tuleb hoidistamise ajal olla eriti hoolas, sest hallituse eoseid leidub kõikjal. Raske on kaitsta toiduaineid, kui õhuniiskus on kõrge ja sooja üle 20°. Ka kõige korralikuma töötuse korral ei saa mikroobe täielikult välistada, aga kindlasti on võimalik nende arvukust märgatavalt vähendada ka kahjulikke toimet pärssida.

Vähenoõdlikud hallitusseened kannatavad elukeskkonna suuremat soolasisaldust ja happesust ning madalamat temperatuuri paremini kui bakterid. Kuna need vajavad arenemiseks küllaldaselt õhku, levivad nad eeskätt toiduainete pinnal. Kui aga leivas või juustus leidub õhuga täidetud tühimikke, saavad nad vabalt areneda ka nende sees. Hallitused lõhustavad happeid, soodustades nii roisubakterite sobiva keskkonna teket.

Kõigil pole moodsat köögitehnikat ega ideaalseid hoiutingimusi, seepärast on hoidistamisel vaja lähtuda oma pere vajadustest ja

võimalustest. Ka säilitusviisi peab valima tegelikku olukorda arvestades.

Kui korjatud marjad on vihmarjad, aga muidu terved ja puhtad, oleks mõistlik nad mahlags või moosiks keeta, mitte suhkruta või vähesese suhkruga toorhoidiste valmistamiseks kasutada. Liiga pehmed, pärast korjamist kaua seisnud või plekkidest puhastatud marjad tarvitage igapäevase toidu valmistamisel kohe ära. Kauemat aega hästi säilivat hoidist nendest ei saa.

Ka oma aiast korjatud ilusad terved ja puhtana näivad marjad tuleb enne hoidistamist pesta, sest neil on küllalt palju silmaga mitte nähtavaid mikroobe. Pehme koorega õrnad marjad või puuviljad pesta jooksva vee all. Mullaga kokkupuutes olnud kõvema koorega marju ja aedvilju võib ka lühikest aega vees leotada, et mullaosi-seid koos mikroobidega oleks lihtsam eemalda, kuid pärast kindlasti puhta veega üle loputada. On veel terve hulk pisiasju, mis mõjutavad säilimisomadusi.

Eelöeldu on meeldetuletuseks, miks on vaja igivanana tunduvatest ja tarbetuna näivatest näpunäidetest kinni pidada. Kahju on ju raisatud toorainest, ajast ja vaevast, kui toit osutub hiljem söögikõlbmatuks. Muidugi on inimesi, kes lähtuvad põhimõttest, et seadused ja reeglid ongi tehtud selleks, et nende täitmisest mööda hiilida, kuid kannatajaks pooleks jäävad nad ise ja nende pere.

Näiteks mitmed eelmisel aastal konkursile saadetud põneva retse-piga hoidised jäid kahjuks hindamata põhjusel, et kaane all laiutas hallituskord.