SADRŽAJ

PREDGOVOR **11**

UVOD **12**

OPĆI DIO **13**

ŠTO JE OCAT 14

POVIJEST PROIZVODNJE OCTA 15

PREHRAMBENA VRIJEDNOST OCTA 17

Osnovni kemijski sastav domaćeg jabučnog octa 17

Osnovni kemijski sastav domaćeg vinskog octa 18

Osnovni kemijski sastav alkoholnog octa 18

Razrijeđena octena kiselina 18

OCAT U NARODNOJ MEDICINI 19

Djelovanje octa na mikrobe 19

Primjena u narodnoj medicini 20

Održavanje higijene octom 23

DOMAĆI OCAT 24

VRSTE I TIPOVI OCTOVA 26

Alkoholni ocat 26

Vinski ocat 27

Voćni ocat 27

- normativi za proizvodnju voćnog octa 28

- ocat od jabuka 28

- ocat od krušaka 29

- ocat od dunja 30

- ocat od trešnje 30

- ocat od višnje 30

- ocat od šljiva 30

- ocat od ribiza crvenoga i crnog 31

- ocat od jagodastog voća 31

Delikatesni ocat 31

Balzam ocat 31

KAKO NASTAJU OCTENA KISELINA I OCAT 33

Ocat je produkt mikrobne aktivnosti 33

Kako izgledaju octene bakterije 34

Štetne bakterije u proizvodnji octa 34

Zašto nam trebaju selekcionirane bakterije 34

Kako do selekcioniranih bakterija 35

Kemija nastajanja octene kiseline 35

- nepotpuna oksidacija alkohola 35

- potpuna oksidacija alkohola 36

- iskorištenje alkohola octenim vrenjem 36

- potrebna količina zraka za stvaranje octene kiseline 37

- određivanje količine alkohola 37

POSTUPCI PROIZVODNJE OCTA 38

SPORI POSTUPCI PROIZVODNJE 38

- količine octa koje dnevno nastaju u bačvama različitih volumena ... 38

Stari postupak uoctavanja vina 39

- uoctavanje octikavih (ciknutih) vina 39

Orleanski postupak 40

- pasterizacija octikavih vina 41

BRZI POSTUPCI PROIZVODNJE 41

Rahli materijal potreban za proizvodnju 41

- strugotine (spirale) od bukova drva 41

- treščice od bukova drva 42

- kukuruzni oklasci 42

- peteljke od grožđa 42

- plodovi jabuka kao rahli materijal

Boerhaave (Berhave) postupak 43

- priprema Boerhaave octenke za rad 43

- prednosti postupka 45

Schützenbachov (Šitcenbahov postupak) 45

- postupak sa Schützenbachovom octenkom 46

- prednosti postupka 47

- mane postupka 47

Proizvodnja automatskim generatorskim sustavom 47

Submerzni postupak proizvodnje 47

- prednosti proizvodnje 48

- mane proizvodnje 48

STABILIZACIJA OCTA 48

PROIZVODNJA DOMAĆEG OCTA **51**

PROIZVODNJA VINSKOG OCTA 52

Proizvodnja orleanskim postupkom 52

- pripremanje orleanske octenke 52

- pripravljanje alkoholne komine 53

- pripravljanje octene matice 54

- octeno vrenje komine 55

- komini je potrebno mirovanje 55
- završetak octenog vrenja 56
- prednosti postupka 56
- mane postupka
PROIZVODNJA VOĆNOG OCTA 57
Ocat od jabuka 57
- pripravljanje jabučnog soka 57
- prevrijavanje soka u jabučno vino 58
- uoctavanje jabučnog vina 59
- prevrijavanje jabučne pulpe 59
Ocat od krušaka i dunja 60
Ocat iz bobičava i jagodasta voća 61
- staklenke za uoctavanje voćnog vina 61
Ocat od banana 62
Ocat od meda 63
Ocat od naranči ili mandarina 64
Ocat od čaja (kombuša ocat) 65
DELIKATESNI OCAT 67
Posuđe potrebno za rad 67
Izbor vrste octa za sljubljivanje s travama 67
Planiranje potreba bilja 68
Maceracija (izluživanje) aromatičnog bilja 68
Aromatiziranje mirodijama i začinskim biljem 69
Aromatiziranje voćnim aromama 69
Delikatesni ocat blaga svojstva 71
- ocat aromatiziran bosiljkom 71
- ocat s bosiljkom i matičnjakom 71
- ocat s mravincem i ružmarinom 71
- ocat s bosiljkom, koprom i paprom 72
- ocat s mažuranom 72
- ocat s kozalcem 72
- božićni ocat od bosiljka 73
- ocat s kozalcem i mirodijama (Bertram ocat) 73
- ocat od aromatičnog vrtića 74
Tipovi žestokoga delikatesnog octa 75
- ocat s češnjakom 75
- ocat s pelinom 75
- ocat od hrena ili rotkve 75
- ocat od feferona ili chili ocat 76
Delikatesni ocat od mirodija 77
- ocat s kimom 77

- ocat od ružmarina i ingvera 77
- ocat od papra 78
- delikatesni ocat s medom 78
- ocat od naranče, feferona i ribiza 79
- ocat od ingvera 79
KAKO OCIJENITI KAKVOĆU OCTA 80
Provedba organoleptičkog ocjenjivanja 80
- ocjenjivanje mirisa 81
- ocjenjivanje okusa 81
- određivanje ukupnih kiselina u octu 82
KONZERVIRANJE OCTOM 89
Općenito o konzerviranju ukiseljavanjem 90
Marinade - užitak za oči i nepce 90
- slabo zakiseljene marinade 90
- jako zakiseljene marinade 92
Što se ne smije zanemariti u pripremi marinada 92
- kakvoća povrća 92
- pripremanje povrća za mariniranje 93
- vrsta i količina octa 93
- zatvaranje staklenki i pasterizacija 94
- Poluproizvodi konzervirani octom 95
Krastavci 96
- ljetni krastavci za brzu potrošnju 97
- krastavci ukiseljeni s kruhom (Brotgurken) 98
- slani krastavci u octu 98
- blanširani krastavci u octu 99
- krastavci s lukom 99
- oljušteni krastavci u octu na poljski način 100
- krastavci s gorušičinim sjemenkama 101
- štapići od krastavaca s gorušicom 101
- slatko-kiseli krastavci 102
- kopar u octu 102
Paprika 103
- paprika u octu 103
- kuhana paprika 104
- popržene paprike u octu 104
- kisele paprike punjene zeljem 105
- paprike kuhane u ulju 106
- rezana paprika u octu prema domaćem receptu 107
- pečene paprike u octu 107
- fileti paprika na talijanski način 108

- paprike u octu na mađarski način 108
- cijeli feferoni u octu 109
- rezani ljuti feferoni u octu 109
Marinade od luka 110
- luk kozjak (ljutika) u octu 111
- lučice u octu 111
Marinade od ostalih vrsta povrća 112
- cikla u octu 112
- nekuhana cikla u octu 112
- rajčice u octu 113
- patlidani u octu 113
- marinirano zelje u staklenki 114
- luk s povrćem u octu 114
- miješano povrće u octu 115
- talijanska salata 115
Kukuruz šećerac 116
- marinada od kukuruza šećerca 116
Gljive u octu 117
- vrganji u octu 117
- šampinjoni u octu 118
- šampinjoni na španjolski način 118
- gljive lisičice u octu 119
- grmače u octu 119
- bukovače s paprikom u octu 120
- mliječnice u octu 120
Pripravljanje stolnih maslina 121
Proizvodnja poluproizvoda 122
- općenito o poluproizvodima 122
- poluproizvodi konzervirani ulaganjem u ocat 122
- ukiseljavanje krastavaca u pulpa bačvama 123
- ukiseljavanje feferona u pulpa bačvama 125
Prirodno ukiseljeno povrće 126
- sredstva za pospješivanje prirodnog ukiseljavanja 126
- prirodno ukiseljeni krastavci 126
Poluproizvodi konzervirani kuhinjskom soli 128
- slani krastavci prirađeni na engleski način 128
Marinade od riba 129
- općenito o pripremi riba za mariniranje 129
Marinade od pečene ribe 130
- obična marinada od riba 130
- marinada od tune ili palamide 130
- riblja marinada na transilvanski način 131
- marinada od šarana 132

- marinada od somića (cvergla) 132
- marinada od lokarde 132
Marinada od kuhane ribe 134
- marinada od srdela 134
- marinirani smuđ ili štuka 134
Hladna marinada 135
- rollmops 135
Marinade od mesa 136
- općenito o zaštiti mesa od kvarenja 136
Salate od mesa 137
- salata od govedine s kiselim vrhnjem 137
- miješana salata od govedine 138
- salata od piletine s rižom 138
- salata od komadića šunke 138
- talijanska salata po ladanjskom receptu 139
- pašteta od divljači ili goveđeg mesa 139

UMACI 141
Umaci od rajčice 142
- osnovni recept za industrijski proizvod 142
- kečap od rajčice 143
- pripravljanje domaćeg kečapa I 143
- pripravljanje domaćeg kečapa II 144
- čatni od vrtne tikvice (buče) 144
- čatni od rajčice 145
- čatni od jabuka i krušaka 145
- worcester umak 145
Umaci od paprike 146
- domaći ajvar 146
- pinđur na slavonski način 146
- ajvar na makedonski način 147
- tabasco umak 147
Umaci od gorušice 148
- senf ili muštarda 148
- slatki senf 148
- domaća muštarda 149
- senf sa srdelicama 149
KONZERVIRANJE SOLJU 150
- povrće za juhu i ostala jela (domaći biljni začin) 150

BOLESTI I ŠTETNICI OCTA 151
- vinski cvijet 152
- crni ili tamni prijelom octa 152

- zamućenost octa 152
- octena jeguljica 153
- octena mušica 153
- octene grinje ili paučnjaci 154

POJMOVNIK NAJČEŠĆIH IZRAZA U PROIZVODNJI OCTA 155

POPIS LITERATURE 171