

DREJTIMI MËSIMOR
“HOTELERI TURIZËM”

KLASA

11

USHQIM DHE PIJE

Material mësimor për modulin
e praktikës profesionale të detyruar





NIVELI I

KLASA 11

DREJTIMI MËSIMOR
“HOTELERI TURIZËM”

Moduli

USHQIM DHE PIJE

Material mësimor për lëndët profesionale

L-13-443-17

68 orë mësimore

TIRANË, 2019

Drejtimi mësimor: “Hoteleri Turizëm”

Moduli: Ushqim dhe Pije

Material mësimor për lëndët profesionale

L-13-443-17 | 68 orë mësimore

Përgatiti: **Albana Pelivani, Mirela Andoni**

Trajnoi dhe moderoi procesin e hartimit të materialeve mësimore: **Dr. Mirela Andoni**

Korrektoi dhe redaktoi: **Tea Sadiku**

Dizjan dhe faqosje: **Fatbardha Rama**

Printimi i botimit: **Optima Communication**

Botimi i parë: **Gusht, 2019**

Literatura:

“Kuzhina ideale”, 2009, Mirela Andoni, Ombra-gmv, sweescontact.

“Teknologji e kuzhinës”, 2015, Mirela Andoni

“Lënda e parë ushqimore”, 2015, DANIDA.

“Kontrolli i cilësisë dhe siguria e ushqimeve me prejardhje shtazore”, 2011, grup autorësh.

“Etika e të ushqyerit”, 2012, klasa e 10-të, Mediaprint, Eduard Andoni, Albana Pelivani”

“Njohuri për pijet”, klasat e XI-ta, 2016, Albana Pelivani

Copyright: KulturKontakt Austria

Ky material është hartuar në kuadër të projektit ALTOUR: MBËSHTETJA PËR AKSES DHE CILËSI NË ARSIMIN DHE FORMIMIN PROFESIONAL PËR SEKTORIN E TURIZMIT, i financuar nga: Austrian Development Cooperation (ADC), me bashkëfinancim nga KulturKontakt Austria (KKA) dhe i zbatuar nga KulturKontakt Austria në bashkëpunim me Ministrinë e Financave dhe Ekonomisë (MFE) dhe partner lokal: Partnerë për fëmijët(PPF).

Në përputhje me synimet e projektit të implementuar nga KulturKontakt Austria, materialet e këtij botimi mund të përdoren vetëm në mësim dhe për qëllime jokomerciale.

Adresa: KulturKontakt Austria, Regional Project Office Tirana, Rruga Naim Frashëri, 37, Tirana

Të dashur mësues, nxënës dhe lexues,

Këtë vit, KulturKontakt Austria feston përvjetorin e saj të 30-të dhe vitin e 25-të të bashkëpunimit me sektorët e arsimit profesional dhe arsimit të përgjithshëm në Shqipëri!

Turizmi ka qenë një nga fushat e përbashkëta të bashkëpunimit që në fillim. Në Shqipëri dhe Austri, trashëgimia e pasur kulturore dhe peizazhet e bukura e të larmishme janë themeli për zhvillimin e suksesshëm të sektorëve tanë të turizmit. Megjithatë, një faktor po aq i rëndësishëm suksesi janë edhe njerëzit e mirëtrajnuar, të orientuar drejt shërbimit dhe sipërmarrjes, që punojnë në sektorin e turizmit, të cilët i bëjnë turistët të ndihen të mirëpritur dhe sigurojnë produkte dhe shërbime cilësore e të qëndrueshme.

Për sektorin e AF-së në fushën e turizmit, mikpritjes dhe furnizimit me ushqim, kjo nënkupton përditësimin e vazhdueshëm të programeve mësimore, për të reflektuar njohuritë dhe aftësitë që nevojiten me të vërtetë në tregun e punës. Përmes zhvillimit profesional, mësimdhënësit duhet të mbështeten për organizimin e procesit mësimor të orientuar drejt praktikës, i cili i ndihmon nxënësit për përfitim të kompetencave të nevojshme profesionale. Duhet krijuar dhe duhet zhvilluar formate të reja për bashkëpunimin me sektorin privat. E fundit, por jo më pak e rëndësishme, procesi mësimor duhet të mbështetet nga materialet e duhura mësimore.

Projekti Al-Tour: “Mbështetja e cilësisë dhe qasja tek arsimi dhe formimi në fushën e turizmit në Shqipëri” po mbështet reformën në sektorin e arsimit dhe formimit në fushën e turizmit në këtë vend. Edhe materiali mësimor në dispozicion është përgatitur në kuadër të këtij projekti.

Materiali ju ofron udhëzime dhe ide se si të fitoni njohuritë, aftësitë dhe kompetencat e nevojshme për të nisur një karrierë të suksesshme në sektorin e turizmit, mikpritjes dhe furnizimit me ushqim në profesionin që keni zgjedhur.

Dëshiroj t’u uroj suksese të gjithë përdoruesve të këtij materiali në realizimin e detyrës së tyre shumë të rëndësishme: krijimi i mundësive për sektorin e turizmit dhe mikpritjes në Shqipëri për të zhvilluar potencialin e tij të plotë dhe për shumë të rinj për gjetjen e shtigjeve sa më interesante në karrierën e tyre.

Dua ta shfrytëzoj këtë mundësi për të falënderuar partnerët tanë të projektit, Ministrinë Shqiptare të Financave dhe Ekonomisë, Agjencinë e Arsimit dhe Formimit Profesional dhe Kualifikimeve, bashkitë dhe konviktet në Korçë, Sarandë dhe Tiranë, shkollat tona partnere dhe organizatën partnere lokale “Partnerë për Fëmijët” (PPF) për bashkëpunimin e tyre të shkëlqyer. Falënderimet e mia të veçanta shkojnë për Agjencinë Austriake për Zhvillim, nga e cila financohet ky projekt.

Jakob Calice

Drejtor i KulturKontakt Austria

PËRMBAJTJA

I. Vajrat, yndyrat, nënproduktet e tyre, përbërja, llojet, treguesit cilësorë, defektet dhe ruajtja	8
1.1 Yndyrat ushqimore dhe klasifikimi	9
1.2 Bimët për prodhimin e vajit, karakteristikat, ruajtja, prodhimet (luledielli, ulliri)	10
1.3 Bimët për prodhimin e vajit, prodhimet e tyre (kikiriku, susami, arra e kokosit, palma etj.)	13
1.4 Margarina	14
1.5 Yndyrat me origjinë shtazore	15
II. Mishi i shpendëve dhe kafshëve të egra, nënproduktet, përbërja, llojet, treguesit cilësorë, defektet dhe ruajtja	16
2.1 Përpunimi i mishit të kafshëve të gjahut	17
2.2 Përpunimi i ftohtë i shpendëve të butë e të egër	18
2.3 Përgatitja e gjysmë prodhimeve nga shpendët e butë e të egër	19
2.4 Ndryshimet gjatë përpunimit termik të mishit	20
2.5 Receta për gatimin e shpendëve dhe kafshëve të egër	21
III. Peshku dhe prodhimet e detit, nënproduktet, përbërja, llojet, treguesit cilësorë, defektet, dhe ruajtja	24
3.1 Peshqit, klasifikimi dhe përbërja kimike e peshqve	25
3.2 Treguesit cilësorë të peshqve	27
3.3 Metodat e konservimit të peshqve	31
3.4 Krustacet, molusqet, bretkosat. Kontrolli dhe vlerësimi i freskëta	33
3.5 Sëmundjet nga konsumi i prodhimeve të peshkut	34
IV. Konservat, llojet, treguesit cilësorë, defektet, ruajtja. Metoda të ruajtjes së ushqimeve në kuzhinë	38
4.1 Mikroorganizmat e dëmshme të frutave dhe perimeve të freskëta	39
4.2 Konservimi i frutave dhe perimeve	40
4.3 Konservimi i mishit dhe peshkut	43
4.4 Vlerësimi i treguesve cilësorë të konservave	44
4.5 Metoda të ruajtjes së ushqimeve në kuzhinë	45

V. Përpunimi i ftohtë i peshkut i prodhimeve të detit. Marinimi	48
5.1 Zgjedhja e peshkut dhe parapërgatitja në kuzhinë	49
5.2 Pastrimi i peshkut	50
5.3 Pastrimi i krustaceve dhe molusqeve në kuzhinë	51
5.4 Parapërgatitja për gatim e midhjeve, kallamarëve dhe sepjeve	53
5.5 Parapërgatitja për gatim e aragostës, karkalecit të detit, granseolës, gjinkallës së detit dhe ngjalës	54
5.7 Kombinimi i menusë me bazë peshku	57
VI. Përpunimi i nxehtë i peshkut dhe prodhimeve të detit në kuzhinë (me zierje, skuqje, pjekje)	58
6.1 Gatimi i peshkut në kaush dhe në furrë	59
6.2 Gatimi i peshkut, molusqeve dhe krustaceve me avull dhe zierje	61
6.3 Gatimi i peshkut në skarë me prush ose elektrike	63
6.4 Peshk i skuqur dhe peshk në tigan	64
VII. Përgatitja e marinadave	66
7.1 Marinimi dhe llojet e marinadave	67
7.2 Marinada të perimeve dhe sallatave (dressing)	70
7.3 Marinada për peshk dhe mish	73
VIII. Menutë	76
8.1 Kuptimi për menunë e ushqimit	77
8.2 Lloje të menuve në restorant	78
8.3 Kombinimi i ushqimeve dhe pijeve në menu	79
8.4 Projektimi i menusë	82
IX. Kuzhina shqiptare, rëndësia, kuptimi dhe klasifikimi	86
9.1 Prodhime tipike në kuzhinën shqiptare sipas krahinave	87
9.2 Kuzhina shqiptare	89

X. Pijet me përmbajtje të alkaloidëve (kafë, kakao, çaj etj.), Llojet, treguesit cilësorë, ruajtja, përgatitja, ambalazhimi, shërbimi, efektet në organizëm	92
10.1 Kafëja, prodhimi, përpunimi dhe llojet	93
10.2 Metoda të përgatitjes së kafesë në gastronomi, pijet e kafesë	96
10.3 Kakao, prodhimi dhe treguesit cilësorë	98
10.4 Çaji, prodhimi, treguesit cilësorë, llojet e tij dhe ruajtja	100
XI. Birrat, lëndët e para dhe ndihmëse për prodhim, llojet, ruajtja, defektet, shërbimi, ambalazhimi dhe etiketat	102
11.1 Birra, lëndët e para dhe prodhimi	103
11.2 Prodhimi i birrës	104
11.3 Llojet e birrës, firmat prodhuese dhe shërbimi	106
XII. Vera, origjina, llojet, procesi i vjetërimit, treguesit cilësorë, defektet, ruajtja, etiketimi, degustimi, shërbimi. Ambalazhimi dhe etiketat	108
12.1 Vera, origjina, lënda e parë dhe klasifikimi	109
12.2 Prodhimi i verës së bardhë	111
12.3 Prodhimi i verës së kuqe dhe rozë	114
12.4 Proceset e përpunimit të verës	115
12.5 Vjetërimi i verës. Ambalazhimi dhe ruajtja	118
12.6 Defektet, të metat dhe sëmundjet e verës	120
12.7 Kontrolli organo-shqisor i verës, etiketa	121
12.8 Prodhimi i verërave shkumëzuese	125
12.9 Prodhimi i verërave të forcuara dhe llojet e tyre	127
XIII. Likoret dhe distilatet, llojet, veçoritë, treguesit cilësorë, ambalazhimi dhe shërbimi	132
13.1 Likoret, prodhimi, llojet, ruajtja dhe shërbimi	133
13.2 Distilatet, prodhimi i alkoolit etilik	135
13.3 Rakia, lëndët e para, prodhimi, ruajtja dhe shërbimi	136
13.4 Distilate nga vera (brandi i verës), cognac (konjak), armagnac (armanjak) etj.	138

13.5	Vodka, rum, tequila, gin, whisky prodhimi, llojet dhe shërbimi	145
13.5.1	Vodka	145
13.5.2	Rumi, prodhimi, llojet dhe shërbimi	146
13.5.3	Tequila, prodhimi, llojet dhe shërbimi	148
13.5.4	Gin, prodhimi, llojet dhe shërbimi	148
13.5.5	Whisky, prodhimi, llojet dhe shërbimi	149
13.5.6	Efektet e alkoolit në organizëm	150
XIV.	Aperitivët dhe dixhestivët, rëndësia e tyre, llojet dhe shërbimi	152
14.1	Aperitivët, llojet, përdorimi dhe shërbimi	153
14.2	Dixhestivët, verërat e përziera si dixhestivë. Shërbimi, blerja dhe ruajtja	156

**VAJRAT, YNDYRAT, NËNPRODUKTET E TYRE,
PËRBËRJA, LLOJET, TREGUESIT CILËSORË,
DEFEKTET DHE RUAJTJA**



1.1 Yndyrat ushqimore dhe klasifikimi

Yndyrat janë një ndër lëndët e para të rëndësishme, në kuzhinë dhe në industrinë ushqimore. Ato janë përbërje organike, të cilat në përgjithësi luajnë një rol të rëndësishëm në organizmin e njeriut. Ato janë pjesë e rëndësishme dhe e domosdoshme e racionit ditor ushqimor pasi:



- kanë vlerë të lartë energjetike (1 gram yndyrë jep mesatarisht 9 kalori, d.m.th. sa dyfishi i sheqernave dhe i proteinave);
- bëjnë pjesë në ndërtimin e indeve të organizmit të njeriut;
- janë tretëse dhe bartëse të vitaminave A, D, E, K, shumë të rëndësishme për organizmin e njeriut;
- disa prej tyre përmbajnë acide yndyrore të pangopur, si linoleik, linolenik, arahidonik, që luajnë rolin e vitaminës F në organizëm, me vlerë të lartë biologjike;
- i japin elasticitetin lëkurës dhe e ruajnë nga tharja.

Yndyrat ushqimore klasifikohen në dy grupe kryesore:

1. yndyra me origjinë shtazore,
2. yndyra me origjinë bimore.

Të parat janë ndërtuar para së gjithash nga acide yndyrore të ngopura, të dytat ia dedikojnë cilësitë e tyre pranisë së acideve yndyrore të pangopura.

Yndyrat mund të jenë të ngurta (dhjami), gjysmë të ngurta (gjalpi) dhe të lëngëta. Zakonisht termi vaj përdoret për yndyrat me origjinë bimore.

Shkenca e sotme e të ushqyerit ka arritur në përfundimin se yndyrat e pangopura me një lidhje dyfishe, që gjenden me shumicë në vajin e ullirit dhe më pak në atë të kikirikut (ku mbizotëron acidi aleik) luajnë dy role pozitive: ulin sasinë e kolesterolit “të keq” në gjak dhe rritin sasinë e kolesterolit “të mirë”.

Gjithashtu edhe yndyrat e pangopura (me shumë lidhje dyfishe, luajnë të njëjtin rol sikurse yndyrat e përmendura më sipër).

Teprica e yndyrave në ushqim shkakton probleme me shëndetin (dhjamosja), ndaj rekomandohet përdorimi i kujdesshëm i tyre.

Çdo lloj yndyre ka efekte të ndryshme ndaj shëndetit. Njerëzit e moshave të reja dhe të rriturit (deri 40 vjeç), kanë nevojë si për yndyra shtazore (gjalpë) dhe për yndyra bimore (sidomos vaj ulliri) në raporte të caktuara. Gjalpi i konsumuar në mënyrë të moderuar është më pak i dëmshëm se yndyra të tjera. Përmbajtja e vitaminës D e gjalpës është shumë e nevojshme për rritjen e fëmijëve.

Yndyrat e hidrogjenuara (margarina), megjithëse kanë origjinë bimore, duke qenë se acidet e pangopura janë kthyer në të ngopur, luajnë një rol të kundërt me yndyrat e pangopura që u përmendën më sipër. Është konstatuar se këto yndyra të ngurtësuara artificialisht (margarina etj.) janë edhe më të dëmshme se yndyrat e ngurta shtazore si gjalpi, dhjami etj. Duhet theksuar gjithashtu se disa peshq të detit, sidomos merluci kanë yndyrë me vlera shumë të larta për shëndetin e njeriut. Në këtë yndyrë gjenden acide yndyrore të pangopur të një tipi të veçantë, te quajtur omega 3, që ulin shumë yndyrat në gjak dhe mënjanojnë rrezikun e trombozave. Mos harroni se edhe mishi i vogël, në dukje pa yndyrë, përmban rreth 3-4% dhjamë.

Vajrat e farave, të pasur me acide yndyrorë të pangopur mund të përdoren në kuzhinë, megjithëse vijnë nga shtrydhje e farërave në të ftohtë. Nga pikëpamja ushqimore ndër këto vajra më të mirët janë ai i misrit dhe ai i lulediellit. Duhet të shmangët përdorimi i vajit nga përzierja farërash, prodhim që nuk është garantuar nga asnjë legjislacion. Ky vaj nëse përdoret në temperatura të larta mund të formojë substanca helmuese, për këtë këshillohet të mos përdoret për gatim dhe të shmangen skuqjet në temperatura të larta.

Vajrat në përgjithësi janë të pasura me vitaminat E dhe F (acidi linolik, linolenik dhe arahidonik). Vitamina F e pashoqëruar me vitaminën E, do të bënte më shumë dëm sesa dobi në organizmin e njeriut. Ajo duke u bashkuar me oksigjenin shndërrohet në substanca të dëmshme, si okside dhe perokside që dëmtojnë shëndetin tonë, sidomos kur yndyra trajtohet dhe në temperatura të larta (skuqja e vajrave, tymi dhe erërat mbytëse që dalin prej tyre nëpër kuzhinat tona). Të gjitha vajrat që janë të pasura me vitaminën F, kanë edhe vitaminën E, e cila ka veti të theksuara antioksiduese. Në këtë mënyrë ajo mbron vitaminën F nga oksidimi. Eksperimentet e shumta kanë treguar se veprimi mbrojtës i vitaminës E ushtrohet si duhet kur raporti në mg i saj ndaj vitaminës E dhe F në gr është më i madh se 0.97. Vaji i ullirit këtë raport e ka 1.87. Ndërsa vajrat e tjerë bimore këtë raport e kanë nën mesataren: Vaji i sojës 0.30, i lulediellit 0.40, i kikirikut dhe i misrit 0.50 etj.

Në të tilla rrethana duhen pasuruar vajrat e tjerë me vitaminë E ose duhen përzier me kritere shkencore gjatë të ushqyerit me vajin e ullirit për të arritur raportin mesatar të përmendur më sipër ndërmjet vitaminës E dhe F, në mënyrë që tigani në zjarr të mos bëhet “shpërthim mine” në trupin tonë.

1.2 Bimët për prodhimin e vajit, karakteristikat, ruajtja, prodhimet (luledielli, ulliri)

Bimët vajore janë shumë të rëndësishme, duke qenë se plotësojnë kërkesat e popullsisë për vaj. Bimët vajore janë të shumta dhe përdorimi i tyre është i ndryshëm. Bimët më të përdorshme për prodhimin e vajit janë luledielli, soja dhe ulliri. Të tjera më pas me përdorim më të reduktuar mund të përmendim vajin e kikirikut, vajin e bajames, vajin e kolzës, vajin e pambukut, vajin e misrit, vajin e linit, vajin e palmës etj.

Karakteristika të bimëve vajore

Bimët vajore, pavarësisht përdorimeve të shumta, kryesisht përdoren për prodhimin e vajit. Dhe për prodhimin e këtij të fundit, ato duhet të kenë një cilësi të lartë, por ashtu si për çdo bimë tjetër, cilësia e bimëve vajore varet nga

lloji i kultivarit apo varieteti brenda llojit, nga agroteknika e ndjekur gjatë mbjelljes, nga terreni ku është mbjellë, kujdesi i treguar gjatë kultivimit, trajtimi me lëndë ushqyese organike dhe inorganike, plehërimi, ujitja etj. Në cilësinë e bimëve vajore ndikojnë edhe faktorët klimatik si temperatura, reshjet, ngricat e tjerë.

Disa prej këtyre faktorëve janë favorizues e disa të tjerë janë fatale për bimën. Cilësia e bimëve vajore është një karakteristikë që varet nga një sërë faktorësh fizik, kimik dhe mikrobiologjik. Që një bimë të jetë cilësore për tu përdorur për prodhim duhet që ajo të vilet me kujdes të mos dëmtohet pasi pjesë të dëmtuara në bimë ulin cilësinë, të ruhet në kushte të përshtatshme që të mos kemi shndërrime kimike dhe gjithashtu të mos jetë e prekur nga mikroorganizmat apo insektet si në rastin e mizës së ullirit. Cilësia e bimëve vajore varet shumë edhe nga sëmundjet dhe dëmtuesit që prekin bimën.

Sëmundjet që prekin lulediellin janë: vrugu, kalbëzimi i bardhë dhe i zi që prek bimën në çdo fazë të zhvillimit, kalbëzimi i thatë i kulaçit që shfaqet në periudhën e pjekjes dhe dëmton kulaçin dhe farat, ndryshku që dëmton kulaçin dhe shkaktohet nga një kërpudhë. Kikiriku është një bimë vajore që gjatë ruajtjes preket nga myku i cili jo vetëm ndikon në cilësi por edhe në shëndetin e konsumatorit.

Bimët vajore kanë një përdorim të gjerë, jo vetëm në prodhimin e vajit por edhe në prodhimin e produkteve të tjera ushqimore dhe jo-ushqimore duke përfshirë edhe industrinë.

Luledielli është bimë me rëndësi të madhe ekonomike nga e cila sigurohen mbi 50% e nevojave të popullsisë me vaj. Përmbajtja e yndyrës në farë luhatet nga 30-50%, e më shumë në bërthamë 58-60% dhe në cipën e sipërme të farës 2-3%.

Bima e lulediellit shumë e rëndësishme në prodhimin e vajit për gatim.

Vaji i lulediellit nga pikëpamja kalorifike dhe shkalla e përvetësimit në organizëm radhitet ndër vajrat më të mirë vegjetal dhe për sa i përket vlerës së tij ushqyese është shumë i përafërt me gjalpin (1 gr vaj luledielli jep 8.8 kal.). Vaji i lulediellit ka vlerë të lartë ushqyese, pasi përmban sasi të larta të acideve linoleik dhe oleik që gjenden me pakicë në yndyrat me origjinë shtazore. Vaji i prodhuar nga bima e lulediellit ruhet për një kohë të gjatë. Luledielli është një bimë që përveç përdorimit për prodhim vaji përdoret edhe për përgatitjen e çokollatave e ëmbëlsirave kryesisht përdoren lecitinat dhe fosfatidet që nxirren nga vaji i lulediellit.

Vaji i lulediellit përdoret me sukses edhe si përbërës në industrinë e bojërave të pikturës dhe zëvendëson mirë vajin e lirit pasi përmban 35-60% acid linoleik. Nga vaji i lulediellit nxirret gjithashtu margarinë e cilësisë së lartë. Luledielli njihet edhe si bimë foragjere. Nga përpunimi i një ton farë luledielli, pas nxjerrjes së vajit merren mesatarisht 300 kg miell proteinik, i cili përdoret në ushqimin e kafshëve dhe të shpendëve.

Konsiderohet një miell me cilësi të larta ushqyese kur përmban mesatarisht 45% proteinë bruto. Mielli i trajtuar me kujdes mund të përdoret për ushqimin e fëmijëve pasi ka përmbajtje të lartë proteinash të cilat janë shumë të tretshme. Luledielli është gjithashtu një bimë e çmueshme mjaltëse. Nga një ha mund të merren, në fazën e lulëzimit, 20-30 kg mjaltë të cilësisë së lartë duke favorizuar në këtë rast edhe pjalmimin e bimëve.

Bima e ullirit është një bimë shumë e rëndësishme vajore. Rëndësia e ullirit si bimë vajore shfaqet në përbërjen e tij dhe kryesisht në acidet yndyrore të pazëvendësueshëm, acidi linoleik, linolenik dhe arakidionik. Bima e ullirit prodhon kokrrat e ullirit, të cilat shtypen e na japin vaj. Gjatë pjekjes së kokrrave të ullirit, ato errësohen dhe përbërja e vajit në kokërr shtohet deri në 15-20%.

Bërthama në vetvete përmban rreth 1.1% vaj, përmbajtja e të cilit është e njëjtë me atë të tullit. Vaji i ullirit fitohet nëpërmjet shtypjes mekanike të kokrrave të ullirit, që i nënshtrohen larjes, sedimentimit, filtrimit, duke përjashtuar trajtime të ndryshme kimike. Vaji i ullirit është vaji i vetëm, i cili mund të konsumohet duke mos qenë i nënshtuar proceseve të rafinimit.

Prodhimi i vajit të ullirit kalon në këto faza:

1. mbledhja e ullinjve;
2. transporti;
3. larja e ullinjve;
4. bluarje e ullirit brenda 24 orëve;
5. ndarja e vajit nga mbetjet;
6. ambalazhimi dhe ruajtja (temperatura prej 15-18°C).



Etapat e prodhimit të vajit të ullirit

Ai paraqet një nivel të lartë aciditeti (rreth 1%) dhe është në mënyrë absolute yndyra ushqimore më e tretshme. Në disa vende mesdhetare, vaji i ullirit përfaqëson lipidin ushqimor më të rëndësishëm në pikëpamjen ekonomike dhe teknologjisë së përdorur për nxjerrjen e tij.

Vaji i ullirit është më i miri për sallatat. Në ndryshim nga vajrat e farave që nën nxehtësi prodhojnë substanca helmuese për mëlçinë, vaji i ullirit, ka një përbërje të ekuilibruar të acideve yndyrorë e për këtë është i përshtatshëm të përdoret edhe në të ngrohtë (për gatim). Vaji i ullirit duhet ruajtur në mungesë të dritës e ajrit.

Ulliri përveç se përdoret për prodhimin e vajit të ullirit me vlera shumë të larta ushqyese, ai konsumohet nga njeriu edhe si bimë kokërr por më parë i duhet hequr hidhësia. Gjethet e bimës së ullirit kanë efekte kuruese, ndërsa trugu i pemës së ullirit përdoret në industrinë e drurit dhe ka karakteristika e cilësi shumë të larta, sepse prodhohen materiale shumë të qëndrueshme.

Ruajtja e bimëve vajore bëhet në bazë të karakteristikave të veçanta të secilës bimë. Sipas karakteristikave dhe drejtimit të përdorimit të bimëve vajore bëhet edhe zgjedhja e mjedisit dhe kushteve të ruajtjes.

Bima e ullirit e përcaktuar për prodhim vaji ka kërkesat e saj për mjedisin e ruajtjes. Për të përfituar një vaj ulliri të cilësisë së mirë është e nevojshme të zgjidhen kokrra të shëndosha, të pjekura deri në shkallën e duhur dhe të vjela me dorë ose me shkundje nëpërmjet një teknologjie të kujdesshme.

Nxjerrja e vajit të ullirit nga ullinjtë përmban në vetvete një fazë paraprake që ka të bëjë me grumbullimin dhe magazinimin e kokrrave përpara përpunimit si dhe larjen e tyre. Përpara përpunimit ullinjtë duhet të ruhen pak a shumë për një kohë që ndryshon nga data e magazinimit në harkun e disa ditëve në varësi të impiantit teknologjik të përdorur dhe llojit të ekstraktimit.

Ruajtja e ullinjve para përpunimit bëhet në arka të mëdha që janë të ajrosura. Ruajtja e ullinjve bëhet në shtresa jo më të larta se 15 cm në platforma (rafte) të cilat sigurojnë një distancë të mjaftueshme midis tyre dhe materialit të përdorur, për të mundësuar një qarkullim të përshtatshëm të ajrit. Kësaj nevojë i përgjigjen më mirë enët prej druri apo plastike (kasetat). Shpesh herë ullinjtë grumbullohen në ajër të hapur në grumbuj të tillë që nuk i përgjigjen një konservimi të mirë, sepse mund të favorizojnë nisjen e proceseve të fermentimit duke provokuar në këtë mënyrë një rritje të aciditetit të vajit që do të prodhohet. Pra ulliri, apo të gjitha bimët vajore duhet të ruhen në materiale të ajrosura dhe në temperature optimale.

1.3 Bimët për prodhimin e vajit, prodhimet e tyre (kikiriku, susami, arra e kokosit, palma etj.)

Kikiriku është gjithashtu një bimë vaj-prodhuese. Kikiriku është një bimë e rëndësishme vajore me përmbajtje vaji në farë nga 47-54%. Farat janë të pasura me proteina dhe karbohidrate, me vitamina B1 dhe përbëjnë një ushqim të fuqishëm kalorifik dhe të shijshëm.

Kikiriku ka të dhëna se përdoret në mjekësi për shërimin e atyre personave që vuajnë nga sëmundja e mushkërive, anemisë, pleurititit, koleritit dhe për dhembjet e rënda të zorrëve të fëmijët.

Vaji i kikirikut gjen gjithashtu përdorim në prodhimin e margarinës, dhe në industrinë e konservave të peshkut. Mbeturinat, pas nxjerrjes së vajit që përfitohen më anë të shtrydhjes në të ftohtë, përdoren për fabrikimin e sapunëve të tualetit. Përdoren gjithashtu edhe në industrinë e parfumerisë për prodhimin e kremrave të ndryshme, në industrinë e ëmbëlsirave, të çokollatave të kafesë dhe të kakaos. Farat dallohen për shije të lartë dhe përdoren në gjendje të pjekur. Bërsitë shërbejnë si koncentrat i mirë për bujqësinë. Kikiriku si bimë leguminoze, e pasuron tokën me azot dhe përbën një parabimë të mirë për grurin.

Susami përfshihet në grupin e vjetër të bimëve vajore. Përmbajtja e lartë e lëndëve ushqyese në farë e radhit susamin si një ndër bimët më të çmueshme. Në të gjithë lëndët ushqyese që gjenden në farë, rëndësi të madhe ka përmbajtja e yndyrës, që lëviz nga 56-60%. Për shijen dhe karakteristikat e tij, është ndër vajrat më të mirë për kuzhinë. Susami për veç vajit përdoret për përfitimin e tahinit, që gjen përdorim në industrinë e ëmbëlsirave e sidomos në hallvën e dëgjuar të susamit. Farat e susamit përdoren në industrinë e bukës për prodhimin e produkteve të tjera brumore, me të cilat përgatiten ëmbëlsira të ndryshme.

Vaji i kokosit fitohet nga bërthama e arrave të kokosit. Me presimin e bërthamës së tharë të kokosit, përfitohet yndyra e kokosit, kurse mbetja përpunohet në miell të kokosit. Yndyra e kokosit ka shije dhe erë karakteristike dhe konsistencë të butë. Ka ngjyrë të bardhë të lehtë e shkrihet në gojë. Përmban acide yndyrore të pangopura. Kjo

yndyrë karakterizohet me vlerë ushqyese të lartë, tretje të lehtë dhe është e përshtatshme për përdorim në gatim dhe në industrinë ushqimore. Yndyra e kokosit përdoret për prodhimin e margarinës, produkteve të ëmbëlsirave dhe të pjekjeve.

Mielli i kokosit fitohet me bluarjen e bërthamës së thatë të kokosit prej të cilës paraprakisht është e ndarë yndyra. Ka ngjyrë të bardhë në të verdhë dhe pamje të fetave të bardha të imëta. Shijen dhe aromën e ka të këndshme. Përdoret për përpunimin e llojeve të kulaçeve të ndryshme, ëmbëlsirave, karameleve, pjekjeve, llokumit etj.

Yndyra e palmës fitohet me presim të farave të palmës yndyrë dhënëse. Ajo është e ngjashme me gjalpin, ka shije dhe erë të këndshme. Shkrihet në temperaturë prej 31-41°C. Përmban acide yndyrore të pangopura dhe po ashtu përmban sasi të madhe të karotinës, që përdoret për vitaminizimin e produkteve me vitaminë A.

Më shpesh përdoret për vitaminizimin e margarinës. Me rafinimin e yndyrës së palmës fitohet fraksioni i ngurtë dhe i lëngtë:

- fraksioni i ngurtë është i bardhë dhe i qëndrueshëm në temperaturë deri 41°C. Sipas konsistencës është e ngjashme me yndyrën e kokosit dhe përdoret si zëvendësues i saj për përpunimin e yndyrave speciale;
- fraksioni i lëngtë, po ashtu si edhe fraksioni i ngurtë, përdoret në industrinë e yndyrave. Yndyra e palmës përdoret në kuzhinë, industrinë ushqimore dhe kozmetike.

1.4 Margarina

Margarina është një yndyrë me pamje të ngjashme me gjalpin por me origjinë të ndryshme nga ai. Ajo prodhohet duke përdorur si vajrat bimore (vajrat e farërave) ashtu dhe vajrat shtazore (si dhjami i buallit ose i dashit).

Margarina me origjinë bimore të modifikuar, në mënyrë artificiale, prodhohet nga vajrat bimore të hidrogjenizuara, ku acidet yndyrore të pangopur janë kthyer në të ngopur me shtresë sintetike hidrogjeni.

Sipas të dhënave historike, prodhimi industrial i margarinës filloi më 1871 në Holandë, sipas metodave eksperimentale të zbuluara në Francë. Ky “gjalpë i ri artificial” pushtoi mjaft tregje, ndërsa në vendin e lindjes Francë, zotëronte gjalpi i lopës.

Konkurrenca dhe lufta për cilësinë e prodhimit të margarinës, për tu afruar sa më shumë me gjalpin bëri të mundur prodhimin e margarinës me pamje si gjalpi dhe me shtesa vitaminash A dhe D.

Megjithatë nga provat e bëra me kavie, u provua se kjo lloj yndyre e ngurtësuar, kishte humbur vitaminën F (acidet yndyrore të lëngëta të pangopur) dhe si pasojë njeriu nuk merr nëpërmjet saj atë që i duhet aq shumë për nevojat e tij fiziologjike jetësore.

Margarina përgatitet më shpesh nga vajrat bimore si: yndyra e kokosit, vaji luledielli, vaji i sojës, vaji i misrit, vaj prej kikirikëve, vaji i susamit etj. Margarina përmban edhe lëndë të tjera (të verdhën e vezës, kripë për gatim, acid askorbik, ngjyruar, aroma, konservantë, niseshte deri 0,03%, lecitin, vitaminë C dhe D), të cilat i shtohen me qëllim që të përmirësohet shija, pamja, vlera ushqyese etj.

Margarina mesatarisht përmban: 82% yndyra dhe deri 16% ujë. Shkalla e aciditetit nuk duhet të jetë më e madhe se 5 dhe nuk duhet të përmbajë mbetje nga indet bimore dhe shtazore.

Procesi teknologjik për përfitimin e margarinës kalon këto faza:

- përgatitja e lëndëve të para;
- përpunimi i lëndëve të para;

- kristalizimi;
- plastifikimi;
- formësimi;
- paketimi.

Për nevojat e industrisë ushqimore prodhohet margarinë me temperaturë më të lartë të shkrirjes. Gjatë pjekjes së produkteve, të cilat përmbajnë margarinë, krijohet një cipë e hollë dhe e butë, e cila e pengon humbjen e lëngjeve dhe tharjen e brumit. Për këtë arsye margarina shpesh përdoret për prodhimin e ëmbëlsirave me pjekje.

Brumërat e përgatitur me margarinë tregojnë freski më afatgjatë dhe janë më rezistuese në zhvillimin e mykut dhe kërpudhave.

1.5 Yndyrat me origjinë shtazore

Gjalpi është yndyrë me origjinë nga qumështi, i cili përpunohet në mënyrë teknologjike, me përqindje të caktuar uji dhe sasi të vogla të përbërësve të tjerë të qumështit. Ai përfaqëson pjesën yndyrore të qumështi, që ndahet nëpërmjet rrahjes ose centrifugimit. Më pas gjalpi pasterizohet, pasurohet me fermente, e i shtohen konservantë. Gjalpi ka përmbajtje të ulët të ujit, rreth 1,5% dhe përmbajtje të lartë të yndyrës. Përbërja kimike mesatare e gjalpit është: 82-87% yndyrë qumështi, 10-15% ujë, 0,5-0,8% sheqer i qumështit, 0,2% minerale dhe 0,5-0,7% albumina. Ai përmban edhe vitaminat: A, D, E, K dhe B. Sipas konsistencës gjalpi është plastik lehtë lyhet dhe emulgon (trashet). Karakterizohet me shije dhe aromë të këndshme dhe shkrishmëri të lehtë në gojë. Shkrihet në temperaturë prej 30-32°C. Vlera ushqyese dhe biologjike e gjalpit është e madhe dhe po ashtu edhe vlera kalorike e saj. Gjen zbatim në prodhimin e produkteve të ndryshme, para së gjithash në brumëra.

Gjalpi është tepër kalorik e pak i tretshëm. Këshillohet përdorim me masë i tij. Gjalpi këshillohet të përdoret i freskët. Në temperatura mbi 200 gradë celsius formon substanca helmuese.

Gjalpi i prodhuar nga kremi i ëmbël është i varfër me baktere, ndërsa produktet e prodhuara nga kremi acid përmbajnë sasi të mëdha të streptokokëve laktikë.

Mikroorganizmat në gjalpë vijnë nga kremi, i cili përfaqëson kontaminimin më të lartë kur mbledhja e globulave të yndyrës është spontane. Tjetër burim kontaminimi mund të jenë enët e punës, por edhe vetë uji i larjes. Gjithashtu si burim kontaminimi shërbejnë materialet e ambalazhimit. Si për çdo produkt ushqimor ngarkesa mikrobike e gjalpit pëson gjatë konservimit pak a shumë modifikime të mëdha sasiore dhe cilësore që varen nga faktorë të ndryshëm, midis të cilëve me interes të madh praktik janë temperatura dhe kushtet e ruajtjes.

Lardo është shtresa e *dhjamt* që ndodhet në lëkurën e derrit. Për të zgjatur ruajtjen, ajo kriposet shumë. Sallua fitohet duke nxehur pjesët me yndyrë të derrit që shkrijnë nën veprimin e nxehtësisë. Sallua është e pasur me yndyra të ngopura dhe tretet me vështirësi, këshillohet të përdoret vetëm për raste emergjence, ose të kombinohet gjatë gatimit me vajin e lulediellit dhe gjalpin.

Vaji i peshkut është i njohur për praninë e vitaminës D. Ai është i pranishëm në peshq të ndryshëm. Meqenëse përmban shumë vitaminë F, lind nevoja edhe e pranisë së vitaminës E. Pra, këshillohet që kura me vaj peshku të shoqërohet me vitaminë E (rreth 20-30 mg në ditë), ose me shumë ushqime të pasura me këtë vitaminë, si lakra e zakonshme, sallata jeshile, bizelet, e verdha e vezës, fasulet etj.

Vlen të theksohet se vitamina E është shumë e qëndrueshme dhe nuk humbet veprimtarinë gjatë përpunimit të ushqimeve me zierje etj. Një njeri i rritur ka nevojë për 15-20 mg vitaminë E në ditë, kurse fëmijët doza më të vogla.

**MISHI I SHPENDËVE DHE KAFSHËVE TË EGRA,
NËNPRODUKTET, PËRBËRJA, LLOJET, TREGUESIT
CILËSORË, DEFJEKTET DHE RUAJTJA**



2.1 Përpunimi i mishit të kafshëve të gjahut

Kafshë të egra gjahu janë:

- thundrakët (dhi e egër, derr i egër, dre etj.) dhe lagomorfë të egër (lepuj të egër, brejtësit barngrënës), si edhe gjitarë të tjerë tokësorë që gjuhen për konsumim nga njeriu dhe konsiderohen si kafshë të egra gjahu, sipas legjislacionit në fuqi;
- gjitarët që jetojnë në territor të rrethuar në kushte lirie të ngjashme me ato të kafshëve të egra të gjahut;
- shpendët e egër të gjahu që gjuhen për konsumim nga njerëzit.

Prerja, ndarja nga kockat dhe copëtimi sipas cilësisë së mishit të kafshëve të gjahut bëhet njëloj si për mishin e kafshëve shtëpiake.

Në fillim mishi i kafshëve të gjahut pas therjes, pastrohet menjëherë nga të brendshmet, lahet dhe ndahet në unazën e brinjës së fundit në dy pjesë, të përparshmen dhe në të pasmen. Secila pjesë ndahet në anën e majtë dhe të djathtë. Pastaj sipas nevojës priten në racione.

Për të hequr erën karakteristike, për të përmirësuar shijen dhe për të zbutur mishin e kafshëve të gjahut, mbas pastrimit dhe mbas ndarjes në copa, mishi marinohet. Marinimi i mishit bëhet në enë prej balte ose porcelani me marinadë të përgatitur me uthull, zarzavate të grira dhe erëza të ndryshme. Ky proces mund të zgjatë nga 1 deri në 4 ditë. Vendi i ruajtjes duhet të jetë i freskë (2-4°C). Zbutja e mishit i detyrohet aciditetit të uthullës, prandaj copat e mëdha, sidomos të kafshëve të moshuara, mbahen në marinadë 3-4 ditë, kurse më të voglat 1-2 ditë.

Lepujt e rinj marinohen 4-5 orë, kurse të vjetrit 24 orë.

Për të përgatitur marinadën merren qepë, karota, majdanoz, selino, shtohet uthull, pak ujë, piper i zi, kripë, fletë dafine dhe gjithë përzierja zihet 10-15 minuta mbi zjarr të ngadalshëm. Pas zierjes masa ftohet dhe hidhet mbi copat e mishit të gjahut të përgatitur më parë.

Gjatë marinimit copat e mishit kthehen kohë pas kohe nga një anë në tjetrën. Për t'i shtuar sasinë e lyrës dhe për t'i dhënë shije edhe më të mirë, mishi mund të vishet me rripa dhjami derri, ose pançetë. Dhjami i derrit pritët në shirita të hollë, kurse copat e mishit të gjahut shpohen në disa vende me kunja druri në drejtim të fijeve të mishit, që të ziejnë më shpejt. Në vendet e shpuara futim shiritat e dhjamt të derrit.

Të brendshmet e kafshëve të gjahut nuk përdoren se kanë shije të hidhur.

Hapat për përgatitjen e gjysmë-prodhimeve nga mishi i kafshëve të gjahut, ndjekin të njëjtën rrugë si edhe për kafshët shtëpiake..

Mjetet e punës: thika të mprehta për përpunimin e mishit, dërrasa e prerjes etj.

Gjatë procedurave të therjes dhe përpunimit të mishit të gjahut duhet të zbatohen udhëzimet dhe rregulloret e përcaktuara nga institucionet përkatëse MBU, AKU.

2.2 Përpunimi i ftohtë i shpendëve të butë e të egër

Njohuri për shpendët e butë e të egër

Në shpendët shtëpiake përfshihen: pulat, zogjtë, pulat e detit, patat, rosat etj. Në shpendët e egër hyjnë: shapka, thëllëza, fazani, shkurta, mëllenja, rosa, pata etj.

Mishi i shpendëve është shumë i vlefshëm për ushqimin e njeriut pasi përmban proteina. Mishi i pulave përmban mesatarisht 13% proteina. Pulat e detit 23- 24%, shpendët e egra 25%. Sasia mesatare e yndyrës te pulat është 4.5%, te patat dhe rosat deri 26%. Në shpendët e egër përmbajtja e yndyrës është e ulët, pasi duke qenë kryesisht në fluturim nuk krijojnë shtresë dhjami. Shpendët e mëdhenj e të vjetër janë të pasur me lëndë shtesë, ndaj mishi i tyre përdoret për përgatitjen e buljoneve. Shpendët e egër janë më të pasur me më shumë lëndë shtesë sesa shpendët shtëpiake. Zogjtë zakonisht kanë më pak lëndë ekstraktive.

Shpendët që përdoren në kuzhina mund të trajtohen në kuzhina në të gjitha fazat që nga therja, largimi i pendëve, pastrimi i organeve të brendshme, larja dhe përpunimi sipas asortimenteve ose mund të merren të freskët apo edhe të ngrirë.

Në të gjitha rastet duhet të kontrollohen me kujdes për freskinë, llojin, majmërinë dhe të zbatohen rregulloret e udhëzimet përkatëse për trajtimin e tyre.

Shpendët e rinj dhe të njomë e kanë majën e kockës së gjoksit në gjendje kërci, kurse shpendët e vjetër e kanë kockën e gjoksit të fortë.

Zogjtë përdoren për skuqje, pulat e reja për pjekje, kurse të vjetrat për buljone.

Për t'u dhënë shije më të mirë, rosave dhe patate mund t'i mbushni para pjekjes me mollë të tharta, gështenja etj. Pulat dhe gjelat e detit mund t'i mbushni me oriz, gështenja, kima etj.

Mishi i shpendëve përmban shumë pak inde lidhëse dhe kolagjeni i tyre është më pak i qëndrueshëm ndaj përpunimit të nxehtë. Si rrjedhim gjatë përpunimit të nxehtë mishi zbutet shpejt.

Mishi i pulës, i gjelit dhe i pulës së detit kanë dy lloje të indeve muskulore të bardhë dhe të kuq.

Indet muskulore të bardha përmbajnë më tepër proteina dhe lëndë ekstraktive se indet muskulore të kuq, por janë më të varfëra nga yndyrat. Në yndyrat e shpendëve predominon acidi palmitik dhe temperatura e shkrirjes është 36.5°C, ndaj ato përvetohen nga organizmi i njeriut shumë lehtë.

Parapërgatitja e shpendëve të butë e të egër për përpunim

Shkrirja e shpendëve, gjatë këtij procesi shpendët nuk humbasin shumë lëngje, pasi bëhet pengesë lëkura që mbyllet trupin e tyre. Shpendët shkrihen në repartin e përpunimit të ftohtë të mishit, në temperaturë 14-17°C. Pulat, rosat dhe shpendët e mëdhenj shkrijnë për 5-6 orë, zogjtë dhe shpendët mesatarë ose të vegjël për 2-3 orë, patat dhe pulat e detit për 6-8 orë. Shpendët për shkrirje vendosen në tryezë ose në raft në një radhë, që të mos prekin njëri-tjetrin dhe murin e lokalit.

Pastrimi nga puplat bëhet më lehtë kur shpendët zhyten në ujë të nxehtë, në temperaturë 65-70°C për 1 minutë. Pastaj hiqen nga uji. Heqja e puplave fillon nga qafa, duke shkukur në fillim disa pupla në drejtim të kundërt. Gjatë shkujes së puplave, lëkurën e shtrëngojmë me dorën e majtë që të mos çahet.

Përcëllimi i shpendëve bëhet me flakë pa tym. Mbas pastrimit të shpendëve nga puplat, mbi trupin e tyre mbeten

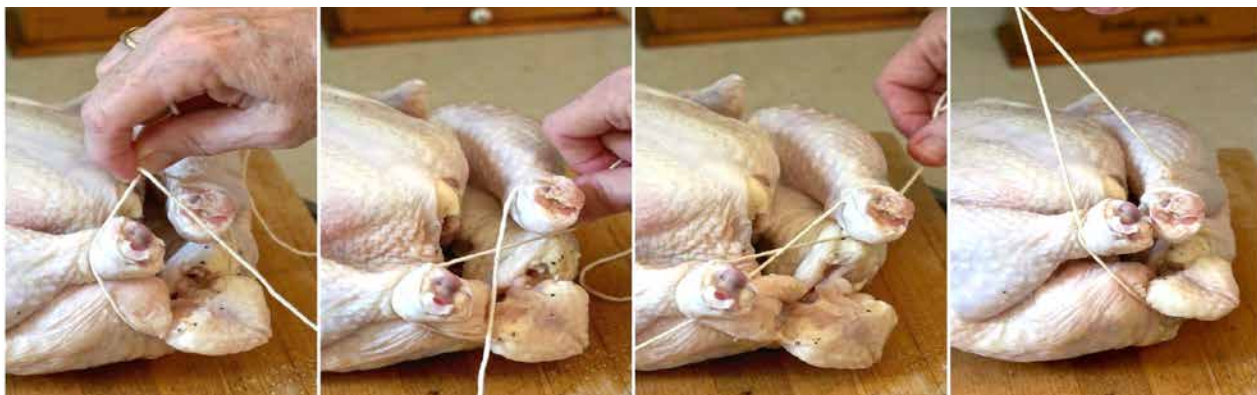
qime të holla, të cilat duhet të hiqen. Trupat e shpendëve fshihen me peshqir dhe fërkohen me hime ose me miell gruri të cilësisë së ulët, duke u dhënë qimeve drejtim vertikal. Para heqjes së të brendshmeve, nga trupat e shpendëve hiqen këmbët, krahët dhe qafa. Këmbët priten 1-1.5 cm nën nyjat e gjurit, kurse fletët priten në nyjën e parë.

Para se të hiqet qafa, pritët lëkura për së gjati nga ana e kurrizit, hiqet lëkura nga qafa, pritët qafa në rruazën e fundit. Gjysmën e lëkurës e presim në mënyrë të tillë, që copa që ka mbetur të mund të mbulojë vendin e prerë të qafës. Pas kësaj, çahet barku nga fundi i gjoksit deri në fund të kanalit zbrazës dhe nëpërmjet vendit të prerë, heqim të brendshmet. Gjatë larjes me thikë heqim dhe rrënjët e puplave.

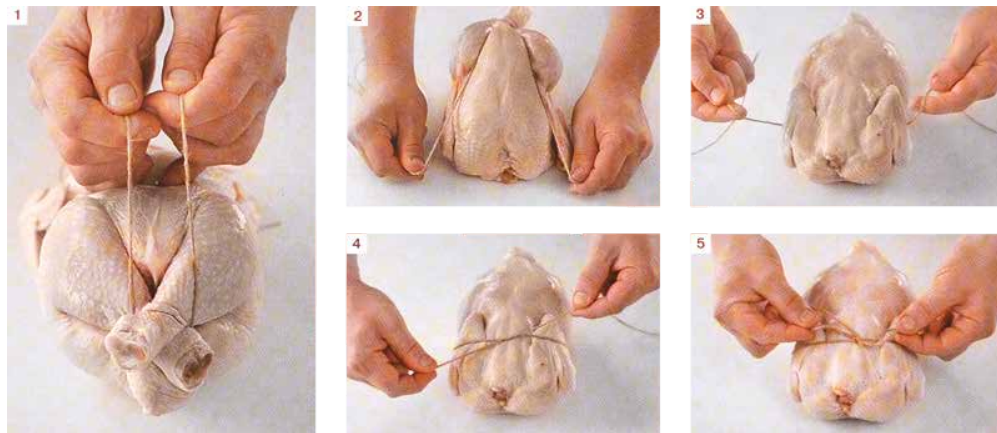
Nuk këshillohet larja e gjatë sepse me ujin largohen dhe lëndët ekstraktive.

2.3 Përgatitja e gjysmë prodhimeve nga shpendët e butë e të egër

Shpendët shtëpiake dhe të egra që do të zihen apo do të skuqen të plota, lidhen në mënyrë të tillë që të mund të sigurohet një përpunim i nxehtë, i njëjtë në të gjithë mishin dhe prerja e tyre në copa racioni të jetë e lehtë. Pas



përpunimit të nxehtë, shpendët rregullohen në tri mënyra: në xhep, me spango me një fije dhe me spango me dy fije. Shpendët e lidhur janë gjysmë-prodhime për gjellë të zierë dhe të skuqur dhe gatohen të paprerë.



Shpendët e egër, me përjashtim të shpendëve të vegjël rregullohen me një spango dhe përdoren në skuqje. Shpendët e egër pyjorë, që do të përdoren për tu skuqur, shpesh herë i shpojmë dhe në vendet e shpuara futim dhjam derri të prerë në copa të vogla.

Turtujt, thëllëzat, shaptoret, mund të rregullohen në këtë mënyrë: me rrahëse bifteku zbuten kockat e këmbëve, pastaj mbështillen dhe shtrëngohen në gjoks. Koka gjithashtu shtrëngohet te gjoksi duke futur sqepin në tulin e këmbës së pasme. Shpendët më të vegjël rrotullohen pa spango. Për këtë, në njërën këmbë, në nyjën e gjurit bëni një të prerë të thellë në tul. Fusni këmbën e dytë (këmbë mbi këmbë) ose të dyja këmbët futini në bark.

Ndarja e pulës dhe shpendëve në fileta dhe përpunimi i tyre

Shpendin e pastruar dhe të larë vendoseni në tryezë me kurrizin poshtë, prisni lëkurën dhe tulin që bashkon këmbët me trupin. Në mes, në gjatësi të gjoksit, çahet lëkura dhe hiqet nga trupi. Me majën e thikës hiqet fileta nga njëra anë e gjoksit, pa ndarë kockën dhe pastaj hiqet fileta tjetër me gjithë kockën e krahut. Nxirret fileta e vogël dhe fileta e madhe dhe pastaj i ndajmë. Filetat pastrohen nga lëkura, cipa dhe damarë që të mos shformohen gjatë përpunimit të nxehtë.

Nga filetat e pulës përgatiten: kotoleta natyrore, kotoleta pane, shnicel pule, kotoleta te mbushura etj.

Firot gjatë përpunimit të shpendëve

Kur në restorant merren shpendë të gjallë, është e domosdoshme që të dihen firot për të përcaktuar llogaritjen e sasisë sipas racioneve që do të përgatiten. Shpendët gjatë përpunimit të ftohtë bëjnë firo.

Emërtimi i shpendëve të parrjepur	Mbeturina të përgjithshme në përqindje ndaj brutos	Mbeturina të ngrënshme në përqindje ndaj brutos
Pula	33%	10%
Zogj	37%	10%
Pula deti	36%	18%
Rosa	41%	21%
Pata	38%	21%
Shpendë të egër	34-36%	-

2.4 Ndryshimet gjatë përpunimit termik të mishit

Pjesë përbërëse kryesore e lëndëve ushqimore të mishit janë proteinat. Për nga tretshmëria proteinat e mishit ndahen në tre grupe: të tretshme në ujë, të tretshme në ujë me kripë dhe të patretshme. Në qoftë se gjatë zierjes së mishit ujin e kripin pas valimit, atëherë në ujë do të kalojnë vetëm proteinat e tretshme në ujë, kurse proteinat e patretshme në ujë me kripë mbeten në mish, pra humbja e proteinave është me e vogël. Prandaj gjatë zierjes së mishit, kripa hidhet mbasi ka marrë disa valë.

Gjatë zierjes proteinat e mishit humbasin vlerat minerale, koagulojnë dhe humbasin aftësinë për tu tretur. Kur mishi përpara se të ziejë hidhet në ujë të ftohtë, në lëng kalojnë shumë proteina, kurse kur hidhet mishi në ujë të

valuar, pjesa më e madhe e tyre mbetet në produkt.

Proteinat gjatë zierjes, mpiksen dhe kalojnë në lëng duke krijuar shkumën. Pra shkuma është një pjesë e proteinave të jonatyrore, prandaj ajo duhet të lihet sa të pritët mbi sipërfaqen e lëngut, pastaj hiqet me lugë me vrime. Gjatë mpiksjes, albuminat humbasin aftësinë për të mbajtur ujin. Kjo shkakton humbjen e masës dhe zvogëlimin e vëllimit të mishit gjatë zierjes, si rrjedhim mishi bën firo. Sasia e ujit që lëshon mishi varet nga madhësia e copës, sasia e yndyrës, temperatura e shkrirjes së saj etj. Mesatarisht humbjet gjatë përpunimit të nxehtë arrijnë këto përqindje:

Emërtimi i produktit	Humbja në përqindje në zierje	Humbja në përqindje në skuqje
Mish lope 1.5-2 kg	38%	35%
Mish derri 1.5-2 kg	40%	32%
Mish dashi 1.5-2 kg	36%	37%
Mish viçi 1.5-2 kg	36%	37%
Shpendë 1.5-2 kg	25%	25-40%
Peshk 1.5-2 kg	20%	18-21%

Gjatë denatyrimit të proteinave, së bashku me ujin që del gjatë përpunimit termik, humbasin dhe lëndë të tjera të tretshme si lëndë shtesë, kripërat minerale etj. Lëndët shtesë i japin shije buljonit dhe ngacmojnë stomakun për të prodhuar lëndët tretëse. Largimi i ujit gjatë koagulimit të proteinave të mishit kryhet më vullshëm në temperaturën 45-75°C, por vazhdon deri në temperaturën 100°C.

Nga praktika janë përcaktuar dy mënyra të zierjes së mishit, njëra për të marrë buljon të shijshëm, kurse tjetra për të marrë mish të zier të shijshëm për të përgatitur gatimet e tjera. Mënyra e parë (pra kur duam të marrim buljon të shijshëm), mishin e hedhim në ujë të ftohtë, e ngrohim deri në valim dhe e ziejmë në zjarr të dobët. Në këtë rast, në lëng kalojnë më shumë lëndë ekstraktive, kurse mishi mbetet më i ngjeshur. Mënyra e dytë (kur duam të marrim mish të shijshëm), mishin e hedhim në ujë të valuar dhe e ziejmë në zjarr të dobët. Në këtë mënyrë mishi është më i butë, përmban më shumë lagështirë dhe lëndë ekstraktive, në lëng kalojnë më pak proteina, mishi mbetet i shijshëm dhe më i lëngshëm. Gjatë skuqjes, humbjet e lëndëve ushqyese janë më të pakta sepse një pjesë e ujit avullon nga sipërfaqja, kurse lëndët e tretshme në ujë mbeten në mish. Një pjesë e vogël e tyre kalon në lëngun e mishit. Kur produktet skuqen në lyrë shumë të nxehtë, në sipërfaqe krijohet kore që nuk lejon daljen e lëngjeve jashtë, prandaj në brendësi masa është më e lëngshme dhe humbjet janë më të pakta.

Koha e përpunimit termik të mishrave është e ndryshme. Kjo përcaktohet nga lloji i mishit, mënyra e përpunimit termik që zgjedhim për gatim, mosha e bagëtisë, gjendja dhe pjesa anatomike e mishit që do të gatuhet.

2.5 Receta për gatimin e shpendëve dhe kafshëve të egër

Rosë e pjekur me portokall

Përbërësit: 1 rosë (1.6-2 kg), kripë, piper, 3 portokaj, të qëruar, të hequr bërthamat dhe të prerë në kubikë, 2 portokaj për lëngun, 150 ml liker qershie.

Metoda: Pastrojeni rosën, marinojeni me kripë dhe piper dhe fërkojeni me lëkurat e portokallit. Mbusheni rosën me copat e portokallit të marinuara me kripë dhe qepen. Vendoseni rosën në tavën e pjekjes, me gjoksin poshtë.

Shtyrdhni lëngun e portokajve, përziejeni me liker dhe hidheni mbi rosën. Vendoseni rosën në furrë. Kthejeni pas 30 minutash. Koha e gatimit: 90 minuta.

Çomlek me qepë e mish lepurit ose shpendë të egër (thëllëza, mëllenja etj.)

Përbërësit: 1 lepur të vogël të egër, 1 kg qepë të vogla, 400 gramë domate të freskët, 2 e ½ gota verë të bardhë, 1 kokërr hudhër, piper, arrë moskat, kripë, rigon, dafinë, 2 lugë gjelle vaj ulliri.

Metoda e parë: Në një tenxhere skuqni mishin e lepurit me një zjarr të avashtë, hidhni qepët, skuqini mirë edhe ato deri sa të bëhen në ngjyrë të verdhë dhe më pas shtoni domatet. Përziejeni mirë deri sa gjella të dalë në lyrë. Pa e hequr tenxheren nga zjarri, hidhni në të, të gjitha erëzat dhe më pas shtoni verën e bardhë dhe lëreni deri sa të avullojë. Shtoni 1 e ½ gota ujë të ngrohtë dhe lëreni të ziejë deri sa të nxjerrë lyrën.

Metoda e dytë: Vendosni mishin e lepurit në një tenxhere dhe skuqeni, shtoni një sasi vere të bardhë deri sa ato të mbulohen. Lërinë të ziejnë sa të shterohet i gjithë lëngu dhe vendoseni në tavë. Në tenxhere vendosni qepët dhe skuqini në zjarr të avashtë, shtoni domatet, erëzat dhe përziejeni. Merrni sasinë e ngelur të verës dhe hidheni mbi qepë deri sa ato të mbulohen, lërinë të ziejnë për 10 minuta dhe pas kësaj hidhni në tavën ku keni mishin e lepurit. Vendosni tavën në furrë në temperaturë 200°C me qëllim që të mos digjen as qepet dhe as mishi. Kthejini ato gjatë pjekjes dhe për të marrë shije më të mirë hidhni 1 e ½ gota ujë dhe kriposeni sipas dëshirës.

Lepur i egër me salcë kosi e perime

Përbërësit: 2 copa mish lepurit, 6 kokrra dëllinje (të shtypura), kripë dhe piper, 30 g gjalpë i shkrirë, 125 ml salcë kosi, perime (karota, presh, selino, majdanoz etj.).

Metoda: Copat e mishit të lepurit fërkojini me dëllinjat e shtypura, kripën dhe piperin dhe lyejini me gjalpë të shkrirë. Vendosini copat e mishit të lepurit në një tavë pjekjeje, hidhni sipër ajkën e thartë dhe perimet e supës.

Koha e gatimit: 35 minuta.

Lepur i egër me mustardë

Përbërësit: 2 lepuj, secili 800 g, kripë dhe piper, 2 lugë gjelle vaj ulliri, 2 qepë të grira trashë, 50 g pastërma prerë në kubikë, 2 lugë gjelle miell, 375 ml lëng pule, 125 ml verë e bardhë, 1 lugë çaji trumzë e freskët, 125 ml ajkë, 2 lugë gjelle mustardë “Dijon”.

Metoda: Pritini lepujt në 8 copa të barabarta, hidhni kripë e piper dhe skuqini në të gjitha anët në një tavë pjekjeje mbi vatër. Hiqini pjesët e lepurit dhe skuqni qepët dhe pastërmanë. Hidhni pak miell sipër dhe trazojeni. Hidhni lëngun e pulës, verën e bardhë dhe trumzën dhe lërinë deri sa të ziejnë. Shtoni kremin dhe mustardën “Dijon”, vëreni sërish mishin, mbulojeni me një kapak dhe futeni në furrë.

Koha e gatimit: 90 minuta.

Derri i egër i marinuar

Përbërësit: 2 karota, 1 qepë, 1 presh, 1 këmbë selino, 1 thelb hudhër, 1 dafinë, 3 copë karafil, 2 lugë miell i bardhë, 1 litër verë e kuqe, 1 gotë uthull nga verë e kuqe, 50 g gjalpë, 3 lugë vaj ulliri, kripë, piper i zi i bluar dhe në kokrra

Është i komplikuar marinimi i derrit të egër. Grini hollë karotën, qepën, preshin dhe i përzieri në një tenxhere me vaj. Kur janë përzier mirë hidhni verën e kuqe, uthullën, hudhrën, fletën e dafinës, karafilin dhe disa kokrra piperi

të zi. Vloheni për ½ orë, shtoni mishin e derrit të egër të larë më parë me ujë të ftohtë, liheni të zejeje për disa dhjetëra minuta, pastaj pastroheni mirë nga marinata e ngrohtë, lyeni me miell dhe kaloheni në një tenxhere tjetër ku keni shkrirë gjalpin.

Kavërdiseni nga çdo anë dhe më pas kriposeni dhe hidhni piperin e zi pluhur, mbulojeni me lëngun e marinatës dhe perime dhe vendoseni të ziej. Ulni flakën, mbulojeni me kapak dhe e lini të ziejë për 1 orë e gjysmë. Pasi kalon kjo kohë, mishin vendoseni në pjatë dhe lageni me salcën e përfituar nga marinimi.

Derri i egër i marinuar (1.5 kg shpatull)

Për të përgatitur marinadën: 1,5 l verë e kuqe, 150 g selino, 150 g karota, 2 qepë, 5 gjethe dafine, 5 rrënjë karafili, 2 sasi perimesh supe (karota, preshe, selino, majdanoz). Ziejini të gjitha dhe pastaj lërini të ftohen.

Hidhni marinadën mbi mishin deri sa të mbulohet dhe lëreni të marinohet për 3 ditë. Përbërësit për gatesën: kripë, piper, perime nga marinada, 1 kavanoz të vogël me kërpudha “chanterelles”.

Metoda: Nxirreni mishin e derrit të egër nga marinada dhe thajeni. Hidhni kripë e piper dhe skuqeni në të gjitha anët në një tavë pjekjeje mbi një vatër. Shtoni kërpudhat dhe pak perime nga marinada. Hidhni marinadën në tavën e pjekjes. Fundi duhet të mbulohet deri në 10-15 mm. Mbulojeni tavën e pjekjes me një kapak dhe vendoseni në furrë.

Koha e gatimit: 140 minuta.

**PESHKU DHE PRODHIMET E DETIT,
NËNPRODUKTET, PËRBËRJA, LLOJET, TREGUESIT
CILËSORË, DEFJEKTET DHE RUAJTJA**



3.1 Peshqit, klasifikimi dhe përbërja kimike e peshqve

Nën termin e përgjithshëm peshk përfshihen të gjitha gjallesat që jetojnë në dete, liqene, lumenj, rezervuare dhe që përdoren për ushqim publik të freskët apo të konservuar

Produkte të peshkimit janë të gjithë gjallesat e detit dhe ato të ujërave të ëmbla të destinuara për konsum human. Përfshihen gjitarët, kafshët ujore dhe bretkosat të cilët përbëjnë subjekt të normave të tjera.

Produkte të akuakulturës janë të gjitha produktet e peshkut lindur dhe rritur në kushte të kontrolluar nga njeriu deri në momentin e tregtimit të tyre

Prodhimi në KE në milion tonelata (të dhënat nga FAO).

Prodhimi botëror 39,8 milion ton peshk (2002), prodhuesi më i madh Kina (27,8 Milion ton), me tej: India (2,1 Milion ton), Indonezia, Japonia, Bangladeshi dhe Tailanda.

Ndërmjet vendeve të KE: prodhuesi më i madh Norvegjia (645.000 ton) ndiqen nga Spanja, Franca, Italia

Peshku dhe produktet e detit konsiderohen si ushqime me vlera të larta biologjike, prandaj janë klasifikuar si të pazëvendësueshëm në dietën ushqimore të njeriut.

Klasifikimi i peshqve

Klasat e peshqve përfshijnë këto nën klasa: *Teleostei*, *Selacei*, *Ganoidi* dhe *Ciclostomi*.

Teleostei, përfaqëson një nën klasë që karakterizohet nga skeleti kockor me vertebra të ndara. Halat janë të ndara në të barabarta dhe jo të barabarta. Në këtë nënklasë përfshihen specie të cilat janë mishngrënëse dhe gjithçka ngrënëse.

Selacei është një lloj peshku që ka skelet kërcor, pjesërisht të osifikuar (kërcor), ka 5-6 çarje brankiale, të cilat janë në pjesën ventrale.

Ganoidi-t janë peshq me skelet kërcor. Trupin e kanë të mbuluar me luspa të lëmuara. Gojën e kanë të vendosur në pjesën ventrale.

Ciclostomi-t kanë skelet kërcor dhe trup në formë cilindrike. Kanë 7 palë hapje brankiale në formë rrathësh.

Përbërja kimike e peshqve

Uji: përmbajtja e tij në mishin e peshkut është nga 65-80%. Një ndikim të ndjeshëm mbi përqindjen e ujit kanë: specia, kushtet fiziologjike dhe sasia e yndyrës. Në përgjithësi peshqit që kanë përqindje të lartë yndyrore shquhen për një nivel të ulët të përmbajtjes së ujit.

Proteinat: përmbajtja e tyre ndryshon nga 15 deri në 27%. Edhe në përqindjen e proteinave të pranishme në mish ndikojnë disa faktorë si: sezoni i vitit, gjendja fiziologjike, mjedisi ku rriten dhe ushqimi që hanë peshqit. Në disa lloje peshqish është vërejtur që përmbajtja proteinike në muskulaturën e ekstremitetit të pasmë është më e lartë, se në pjesët e tjera të trupit. Edhe vezët e peshqve janë të pasura me nukleoproteina. Përveç azotit proteinik në mishin e peshkut ka sasi të mëdha të azotit jo proteinik.

Si mishi i peshkut edhe ai kafshëve, përmbajnë të njëjtat aminoacide ndërmjet të cilave edhe aminoacideve të pazëvendësueshëm. Peshku është i pasur me metionine dhe lizine. Ka tretshmëri 96-97%

Yndyra e peshqve është e përbërë në mënyrë esenciale nga gliceride të formuar nga acide yndyrore. Ndërmjet acideve yndyrore ka të pangopur dhe të ngopur. Luhatjet në përqindje që zbulohen në lloje të ndryshme peshqish, i detyrohen veprimit të disa faktorëve si: species, gjendjes fiziologjike, të ushqyerit, stinës dhe vendit ku jetojnë peshqit.

Peshqit e deteve kane nivele më të larta të yndyrës, sidomos në stinën e verës. Te këta të fundit, përmbajtja e saj lëviz nga 0,50% deri 30%.

- konsiderohen të pa yndyrshëm ata peshq të cilët përmbajnë deri në 3% yndyrë (merluci, trofta);
- konsiderohen me përqindje të lartë yndyre, ata të cilët kanë mbi 8% yndyrë (salmoni, sardelja, sepjet);
- konsiderohen gjysmë të yndyrshëm ata që kanë një përmbajtje nga 3-8%.

Glucidet: peshqit janë të varfër në glucide. Përmbajtja e tyre në peshq shkon deri në 0,5% .

Lëndët minerale

Kalciumi: në indin muskular të peshqve ka më shumë kalcium se në atë të kafshëve shtëpiake. Më shumë kalcium gjendet në indin muskular të peshqve të deteve se të ujërave të ëmbla.

Fosfori: është i pranishëm më tepër në forme organike. Përmbajtja e tij është 100-400 mg/ 100 gr peshk. Raporti Ca/P në mishin e peshkut është midis 0,05:0,60.

Klori: gjendet në sasi të madhe në formën e NaCl. Përmbajtja e tij lëviz nga 169,4-361 mg/100 gr. Për peshk. Në peshqit e deteve, sasia e klorit është më e madhe se në peshqit e ujërave të ëmbël.

Natriumi: ndodhet në mishin e peshkut në sasi 40-150 mg/100gr peshk të freskët.

Magnezium: mishi i peshkut ka 60 mg/ 100 gr peshk.

Jodi: gjendet pa përjashtim tek të gjithë peshqit, në sasi të madhe. Në mënyrë të veçantë, përmbajtje të madhe jodi kanë peshqit e detit Mesdhe.

Vitaminat

Vitamina A: ndodhet në sasi të madhe në mishin e peshkut. Në mënyrë të veçantë të pasur me të janë peshqit e yndyrshëm. Në 100 gr mish merluci ka 50 Unite, vitamine A .

Vitamina B1: indi muskular i peshqve përmban sasi të vogla të kësaj vitamine. Me të pasur me vitaminën në fjalë, janë mëlçia dhe vezët e peshqve.

Vitamina B2: gjendet në sasi të vogël në muskul, por në sasi më të madhe ajo gjendet në mëlçi dhe në vajin e peshkut. Sasia e saj lëviz 200-300γ /100g .

Vitamina B6: përmbajtja e saj në peshqit është relativisht e lartë.

Vitamina B12: ndodhet në sasi modeste në mëlçinë e të gjithë peshqve.

Vitamina C: sasia e saj në mishin e peshkut është pothuaj e barabartë me atë të mishit të kafshëve. Përmbajtja e saj lëviz 1-5mgr/100gr peshk. Në sasi të konsiderueshme ajo ndodhet në mëlçinë dhe vezët e merlucit.

Vitamina D: në të përfshihen faktorët D1, D2, D3, D4, D5. Ne mënyrë të veçantë kjo vitaminë ndodhet në mëlçinë e merlucit, peshkut spate etj. Sasia e saj lëviz 100-75.000 unite/100gr.

Lëndët ekstraktive azotike

Ndër lëndët ekstraktive përfshihen: keratina, keratinina, karnitina dhe karnozina. Sasia e lëndëve ekstraktive azotike është 0,59%.

Tretshmëria e mishit të peshkut: ky tregues është sasior dhe është në varësi të drejtpërdrejtë me sasinë e yndyrës që ka mishi i peshkut. Peshqit e yndyrshëm kërkojnë një kohë më të gjatë për tu tretur krahasuar me peshqit jo të majmë. Tretshmëria e mishit të peshkut është e madhe sepse indi muskulator i peshkut përmban më pak ind lidhës dhe më shumë ujë.

Rezja e mishit të peshkut: është një tregues i rëndësishëm që lidhet me praninë e disa faktorëve: volumin trupor të peshkut, stinën e vendit të rritjes, gjendjen fiziologjike etj. pastrimi i peshkut (pastrim i thjeshtë janë 8-13%, ndërsa nga një pastrim më i plotë, ato shkojnë deri në 20%).

Rezja e peshkut pas trajtimit me metoda të ndryshme të gatimit, çon në humbje të lendeve yndyrore dhe proteinike. Në këtë drejtim janë bërë shumë studime, nga te cilat ka rezultuar se:

- me zierje peshku humbet azot jo proteinik deri 35% dhe proteinik deri 6%;
- me përgatitje në avull peshku humbet 25% të azotit jo proteinik dhe 6% të atij proteinik;
- me pjekje peshku nuk ka asnjë humbje;
- me skuqje ka një humbje të azotit deri 0,1%.

3.2 Treguesit cilësorë të peshqve

Në pjesën më të madhe të rasteve ndryshimet negative që konstatohen në karakteristikat organo-leptike të peshkut lidhen kryesisht me praninë e mikroorganizmave.

Te mishi i peshkut, në dallim nga mishi i kafshëve shtëpiake proceset alternative ndodhin shumë më shpejt dhe arsyet janë si më poshtë:

1. në përbërjen kimike të peshkut ka sasi të madhe të përbërësve ozmo-rregulatore të natyrës joproteinike, të cilat janë lehtësisht të përdorshëm nga mikroorganizmat si materiale plastike;
2. pjesa më e madhe e peshqve peshkohen në ujera te ftohta, për këtë arsye flora e ndotur e tyre, përfaqësohet nga shtame mikrobike të cilat mund të zhvillohen edhe në temperatura të ulëta.

pH i mishit të peshkut është lehtësisht acid, prandaj flora putrifikuese gjen kushte shumë të mira për t'u zhvilluar.

Flora kontaminuese e peshkut, ka këtë preference vendosjeje: në sipërfaqen lëkurore të peshkut; në mukozën që ka kontakt të drejtpërdrejtë me mjedisin e jashtëm; në tubin tretës. Nga vendlokalizimet e përmendura më sipër, mikroorganizmat vazhdojnë rrugën në drejtim të indit muskulator.

Dukuria e putrifikimit të peshkut shoqërohet me prodhimin e metaboliteve me erë dhe shije të keqe si: metilmerkaptani, dimetildisulfuri, trimetilamina etj.

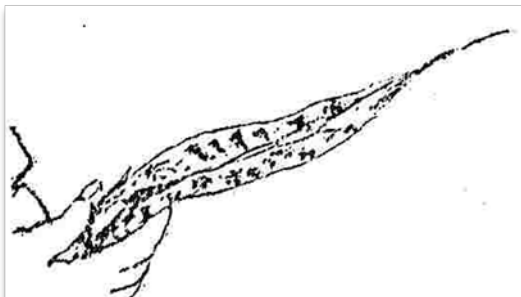
Putrifikimi ndodh nga prania e mikroorganizmave psikrofile, mezofile, të cilët ndodhen me bollëk në mjedisin që na rrethon.

Për sa i përket florës mikrobike të molusqeve dhe krustaceve, ajo klasifikohet në një flore normale dhe në një aksidentale. E para përbehet nga shtame mikrobike që ndodhen normalisht në ujin e detit, ndërsa e dyta nga specie mikrobike që mund të vijnë aksidentalisht në kontakt me to.

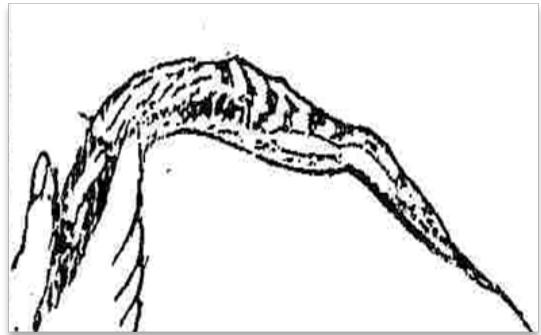
Për vlerësimin e peshkut që përdoret për konsum dhe industrializim/teknologji merren për bazë këto karakteristika:

1. ngjyra e lëkurës dhe mukusi që e mbulon;
2. ngjyra dhe forma e syrit;
3. ngjyra dhe era e branshive;
4. rigjediteti (ngrirja) i trupit;
5. paraqitja e peritoneumit;
6. muskulatura.

Rigjediteti (ngrirja) kadaverik: peshku qëndron drejt në së mbahet në një nga ekstremitetet e trupit të tij (Ky gjykim është i vlefshëm vetëm në së peshqit janë të vegjël). Rigjediteti fillon të shfaqet nga disa minuta deri në disa orë pas zënies së peshkut dhe vazhdon për një kohë të caktuar, e kushtëzuar kjo nga specia, metoda e peshkimit kushtet në të cilat mbahen peshqit etj. Është konstatuar që rigjediteti kadaverik tek sardelja zgjat nga 1 orë deri në



Peshk shumë i freskët: i qëndrueshëm në pak orë



Peshk jo i freskët, rigjediteti kadaverik ka përfunduar

4 kur temperatura e mjedisit është 25°C. Rigjediteti zgjat deri 50 orë në se peshku mbahet në akull apo frigorifer.

Era - peshqit e ujit të detit shquhen për erën karakteristike të algave ndërsa peshqit e ujërave të ëmbla kanë erën e barit të lagur. Në erën karakteristike të peshkut ndikojnë shumë faktorë por në mënyrë të veçantë ndikim ka sasia e trimetilaminës. Nuk është e vërtetë që disa peshq kanë erë të rënde amoniakale edhe kur janë të freskët; ato e marrin këtë erë mbasi është zhdukur rigjediteti kadaverik.

Pamja e përgjithshme - sa kohë që peshqit janë të freskët, ata kanë një pamje të shkëlqyeshme nga jashtë.

Ngjyra - te peshqit që janë shumë të freskët, ngjyra duhet të jetë natyrale dhe e shkëlqyeshme.

Luspat - nëse peshqit janë të freskët, luspat janë të ngjitura fort pas trupit dhe është e vështirë t'i shpëpusësh prej tij. Por ka edhe specie, të cilat edhe pse janë shumë të freskëta, ju bien me shumë lehtësi luspat (sardelet).

Lëkura - te peshqit e freskët, lëkura është elastike, e ngjitur mirë me nënlëkurën dhe ka ngjyrat natyrale të specieve.

Sekrecionet - në shumë lloje specimesh vërehet prania e sekrecioneve edhe pse peshqit janë shumë të freskët (ngjalat).

Sytë - te peshqit e freskët, sytë janë të shkëlqyeshëm, të qartë, transparentë dhe mbushin gjithë kaviteten orbital.



Peshk i freskët: pupila e zezë dhe kornea e shkëlqyeshme



Peshk jo i freskët: bajat, sy me mukus dhe pupila e padallueshme

Barku - në peshqit që janë shumë dhe të freskët, barku duhet të jetë i fortë (bëjnë përjashtim sardellet). Barku nuk duhet të ketë fryrje për shkak të pranisë së gazrave.

Branshit - te peshqit shumë të freskët, branshit kanë ngjyrë të kuqe të ndezur dhe janë të njoma. Në peshqit e freskët ngjyra bëhet e kuqe purpur.

Konsistenca - ajo e peshqve shumë të freskët është e fortë, elastike dhe nuk e ruan shenjen e gishtave.

Muskulatura - është e bardhë ose e bardhë në rozë te peshqit që janë shumë të freskët.

Halat dhe kolona vertebrale - halat janë të ngjitura shumë mirë me kolonën vertebrale dhe me parietet e toraksit. Ato hiqen me shume vështirësi kur peshqit janë shumë të freskët.

Organet - duhet të jenë të pastra, të shkëlqyeshme dhe me erë natyrale. Aparati tretës i peshqve të ujërave të ëmbla, zakonisht paraqitet i shkëlqyeshëm. Të ngjaltat e freskëta është karakteristike prania e një njolle të verdhë në mëlçi.

Sindromi shtraus - përreth gojës dhe branshive duken disa njolla të kuqe që zhduken brenda një kohe të shkurtër. Këto njolla shfaqen brenda një ore dhe zhduken pas tre orëve të zënies së peshkut.

Anusi - duhet të jetë i mbyllur po thuaj hermetikisht dhe i pandotur.

Vlerësimi i branshive

Ngjyra e branshive në peshkun e freskët është e kuqe e gjallë. Ngjyra e tyre ndryshon me humbjen e freskësisë në peshk por edhe tek peshqit e sëmurë dhe ata që kapen në ujëra të ndotura. Kur branshitë janë anemike duhet të na shkojë mendja tek:

- peshqit që kanë ngordhur në ujë;
- tek peshqit e traumatizuar.

Metodika e kontrollit të peshkut të freskët

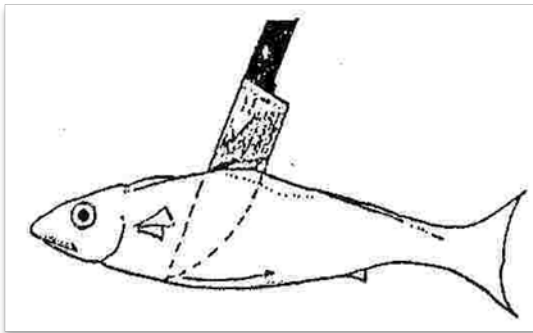
Metodika e punës bazohet në:

- përcaktimin e ngjyrës së muskulaturës gjatë kolonës vertebrore;
- përcaktimin e lidhjeve që ekzistojnë midis muskujve dhe kolonës së halave.

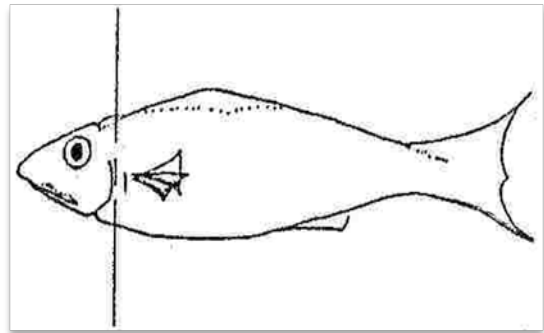
Për të vënë në dukje karakteristikat e përmendura me sipër është e nevojshme të bëhen prerje në tre vende :

1. Mbi skajin dorzal ose ventral të trupit të peshkut sipas një prerje gjatësore, duke ndjekur me kujdes drejtimin e kolonës vertebrore që nga branshit e deri te fleta kaudale e peshkut.
2. Në muskujt mbas branshive duke bërë prerje transversale për të arritur te kolona vertebrore.
3. Prerje e peshkut për të vëzhguar ngjyrën e muskulit të prerë.

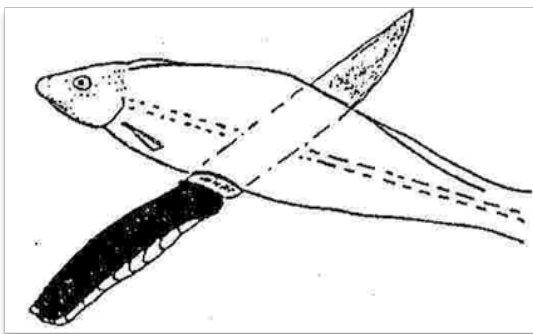
Në rastet kur peshku është i freskët ngjyra e muskujve pranë kolonës vertebrore është e njëjtë me atë të muskujve të tjerë. Kur peshku është bajat konstatohet që muskujt pranë kolonës vertebrore marrin një ngjyrë të kuqe. Kur peshku është i freskët vërtetohet që kolona vertebrore ndahet me shumë vështirësi nga muskujt për rreth.



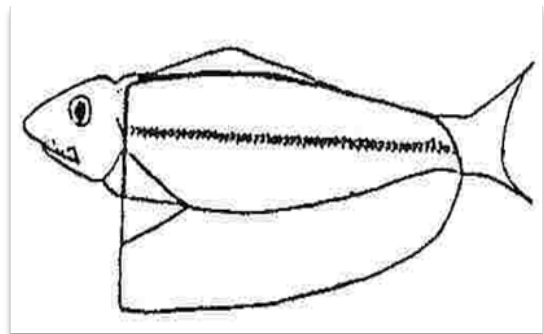
a)



b)



c)



d)

Kontrolli i muskulaturës:

- a) prerje gjatësore e muskulaturës përgjatë kolonës,
- b) prerje transversale pas branshive deri në kolonë,
- c) mënyra e hapjes nga barku,
- d) peshk i hapur.

Karakteristikat organo-leptike të peshkut bajat

Peshku bajat ka:

1. erë të rëndë të pa pëlqyeshme dhe kur mbas përgatitjes ai ka një shije të keqe;
2. putrifikimi zakonisht fillon nga sipërfaqja dhe avancon në brendësi.

Peshku bajat ka erë të rëndë të papëlqyeshme dhe pas përgatitjes ka shije të keqe. Konsistenca e peshkut është e flashkët dhe e butë. Sytë janë pa shkëlqim dhe jo transparent. Branshit kanë humbur ngjyrën fillestare të tyre. Luspat hiqen me shumë lehtësi. Organet e brendshme janë të ndotura, me një ngjyre të kuqe të errët. Në zorrë vihet re tendenca për zhvillimin e gazrave. Kolona vertebrale dhe halat shkëputen me lehtësi nga muskulatura. Muskujt marrin një ngjyrë të verdhë në gri dhe janë pak më të thatë se zakonisht. Ngjyra tipike natyrale e lëkurës së specit zhduket.

3.3 Metodat e konservimit të peshqve

Koha e mbijetesës së peshkut pas zënies së tij varet nga lloji i peshqve. Disa lloje peshqish janë në gjendje të rezistojnë më shumë, pas zënies së tyre në qoftë se mbahen në kushte të favorshme. Është konstatuar që peshku barbut mund të mbijetojë në mjedis me pak ajër deri në dy orë dhe po ashtu edhe arogosta. Ngjallat mund të jetojnë deri 36 orë nëse mbahen në temperaturën 24°C dhe 18 orë në 28°C.

Transporti i peshkut dhe produkteve të peshkut duhet të sigurohet me mjete izotermike dhe frigoriferike. Përpara nisjes për në vendin e caktuar, peshkut i ulët temperatura në 0°C. Transporti i peshkut të gjallë, realizohet me anë të rezervuarëve të mbushur me ujë me kapacitet 20-50 litra kur rezervuarët janë të vegjël dhe 300-400 litra kur ata janë të mëdhenj. Përpara se peshku të transportohet, ai mbahet 2 ditë në gjendje urie. Uji i rezervuarit preferohet të ketë një temperaturë 10-15°C, me qëllim që të pengohen humbjet e oksigjenit. Për të frenuar lëvizjet e peshkut temperatura ulet deri në 0°C. raporti ujë: peshk mund të zbres në nivelin 6:1. Temperatura e ujit këshillohet të ulet deri në -20°C. Kjo ulje realizohet në mënyrë të ngadalshme. Transporti i molusqeve është më i thjeshtë, për arsye se këto specie i rezistojnë shumë mirë stresit. Krustacet transportohen të ambalazuara me qëllim që të kenë një lagështi deri 85%.

Peshku shumë i freskët ka një shkëlqim të veçantë me refleks metalike. Uji i kripur është i aftë të konservojë për një kohë më të gjatë karakteristikat e jashtme të peshkut. Në ditën e tretë dhe të katërt konstatohet që lëkura humbet shkëlqimin dhe bëhet opake, në ditën e 5 dhe të 6 konstatohen ngjyrimë gri në të verdhë që janë më të dukshme në peshqit e dhjamosur. Me avancimin në kohë të konservimit sipërfaqja lëkurore mbulohet nga një shtresë mukoze e cila në një farë mase mund të largohet por nga ana tjetër opaciteti dhe ngjyrat jo normale mbeten.

Metoda e peshkimit ndikon në ruajtjen e peshkut

1. Peshku i zënë me grep është më i përshtatshëm për t'u ruajtur në gjendje të freskët për një kohë të gjatë.
2. Peshqit që kapen me rrjete, konservohen keq. Ndikim negativ ka tërheqja e rrjetave në fundin e liqeneve apo rezervateve sepse bashkë me rrjetën përzihet një sasi e mbetjeve të fundit të tyre.
3. Peshkimi me eksploziv. Peshqit kanë dëmtime të renda në lëkurë, muskulaturë, skelet dhe organet e brendshme. Peshqit që zihen me eksploziv nuk konservohen mirë, por të freskët mund të konsumohen.

4. Peshqit mund të zihen edhe duke përdorur lende toksike. (me origjinë bimore dhe minerale). Peshqit paraqesin ngjyre të zbehtë, sy opake, branshi të çngjyrosura, mëlçi të thërrmueshme, mungese të rigjeditetit kadaverik.

Metodat kryesore të konservimit të peshqve janë:

Ftohja: kjo metodë konservimi realizon ruajtjen e peshkut për një kohë të shkurtër (jo me shume se 15 ditë, kur peshku qëndron në temperaturën 0°C). Ftohja realizohet me akull të kokërrzuar, të përzier me peshkun. Mund të përdoret edhe i ashtuquajti "akulli i thatë" që shërben për të fthtur mjedisin në të cilin konservohet peshku.

Ngrirja: mënyrat e ngrirjes janë: futja direkt e peshkut në solucion ngrirës; ngrirja indirekte, kur produkti vjen në kontakt me pllakat ftohëse; përdorimi i tuneleve me azot të lëngët; ventilimi i produktit në tunel.

Për të shkrirë produktin praktikohet futja e peshkut në ujë të kripur në temperaturën 15°C ose duke e vendosur në mjedis me temperaturë 7°C.

Mbingrirja (tejngrirja): konsiston në ngrirjen shumë të shpejtë dhe të thellë, përmes përdorimit të temperaturave shumë të ulëta (-30°C, -40°C). Mbingrirja konsiderohet e realizuar kur në thellësinë maksimale të produktit është arritur temperatura -18°C. Te gjitha produktet e tejngirja, mbahen në ambalazhe të vulosura dhe transportohen me mjete frigoriferike.

Tymosja: bëhet në të ftohtë me temperaturë 15°C deri 20°C dhe në të nxehtë në 90°C. Preferohen të tymosen ngjallat, merluci, salmoni, sardelet.

Marinimi: veprimi konservues mbi peshkun realizohet nga veprimi i acidit acetik. Produktet që marinohen është mirë që paraprakisht të pihen ose kriposen.

Tharja: bëhet në mjedise që konsiderohet më e vjetër si dhe artificiale, që realizohen me aparatura të posaçme. Peshqit që do të thahen paraprakisht i nënshtrohen disa veprimeve si: heqja e kokës, heqja e organeve të brendshme, prerja gjatësore, larja etj. Për disa lloje peshqish parakusht bëhet kriposja.

Ndryshimet negative në peshqit e tymosur

Peshqit e tymosur pësojnë dy tipa *putrifikimi* :

- putrifikimi i thatë shkaktohet nga mikrokokë (peshqit kanë lëkurë të ashpër opake; muskulatura merr një ngjyre të verdhe në kafe dhe ndihet një erë myku);
- putrifikimi i njomë (peshku ka një erë të rëndë, muskulatura në prekje është e butë).

Mykja është një ndryshim negativ mjaft i shpeshtë veçanërisht në peshqit e tymosur, të cilët pakëtohen menjëherë mbas përpunimit.

Ndryshimet negative në peshkun e konservuar me kripë

1. *Djersitja e yndyrës*: procesi favorizohet nga konservimi në mjedise të ngrohta dhe në lagështi. Gjatë kësaj anomalie ndodh një hidrolizë e pjesshme e glicerideve përbërës dhe oksidimi i acideve yndyrore.
2. *Vjetërsimi*: peshqit pësojnë procese alternative nga një konservim i zgjatur. Lëkura humbet ngjyrën dhe shkëlqimin dhe ka një erë karakteristike myku. Syri tek peshqit turbullohet dhe bëhet opak.
3. *Ngjyrat jo normale*: konstatohet një ngjyrë e zverdhur e mishit; ngjyra e mishit tenton drejt të kuqes.

3.4 Krustacet, molusqet, bretkosat. Kontrolli dhe vlerësimi i freskisë

Freskia është një ndër treguesit më të rëndësishëm të cilësisë dhe për rrjedhojë dhe të sigurisë së produkteve.

Klasifikimi i krustaceve

Krustacet kanë një trup të mbuluar nga një korace e fortë. Ato kanë 5 palë këmbë. Çifti i parë i këmbëve mund të jetë i transformuar në këmbë të mëdha. Kanë dy antena të mëdha dhe dy të tjera më të vogla. Krustacet i klasifikojmë në: Brachiuri, Macruri, Stomatopodi. Krustacet janë produkte peshkimi që shquhen për përmbajtjen e lartë proteinike (14-23%) përkundrazi ato përmbajnë pak lipide dhe glucide. Nga vitaminat e pranishme më tepër janë venë në dukje: A, B₁, B₂, B₆, PP, C dhe D.

Nga speciet e krustaceve, objekt i kontrollit janë: aragostat dhe karkalecat. Freskia tek këto specie zbulohet lehtë tek segmentet abdominale që janë të qëndrueshme, të shkëlqyeshme, elastike me ngjyra të gjalla, karakteristike për specien. Era e mishit të tyre është e këndshme vetëm në speciet e freskëta.

Të gjitha karakteristikat organo-leptike që u trajtuan më sipër, merren në konsideratë për të gjykuar freskinë e krustaceve. Të karkalecat një ngjyrim i zi i branshive dhe antenave të tyre do të ishte një shenjë e keqe që tregon për humbjen e freskisë.

Krustacet e freskëta kanë segmentet abdominale të forta dhe të qëndrueshme në tërheqje. Janë elastike dhe me ngjyra të gjalla karakteristike të species. Ato në prekje reagojnë sepse lëvizin antenat dhe artikulationet. Sytë i kanë të zinj dhe të shkëlqyeshëm. Muskulin me ngjyrë të bardhë apo lehtësisht rozë dhe me konsistencë të forte. Lëngjet e trupit transparente dhe me aromë të mirë, të ngjashme me të leshterikut.

Kujdes: Krustacet jo të freskëta fitojnë këto karakteristika! Mungon tonusi muskolor. Muskuli merr ngjyrë të verdhë dhe ka konsistencë të qullët. Antenat dhe artikulationet janë të varura. Sytë i kanë jeshil apo të padallueshëm, të veshur edhe me mukus. Lëngjet e trupit janë të turbullta dhe me ngjyrë gri. Era karakteristike është e rëndë me tendencë fekaloidë.

Klasifikimi i molusqeve

Molusqet janë specie, të cilat kanë trup të butë dhe nuk kanë skelet. Shpesh herë kanë guaskë e cila mund të jetë e brendshme ose e jashtme. Molusqet kanë një përmbajtje proteinike të lartë (9-18%). Shquhen për përmbajtjen e lipideve dhe të glucideve. Përbërësit mineralë më të spikatur janë: hekuri, zinku dhe bakri. Përmbajtja e vitaminave nuk është e lartë në mishin e tyre. Ndër vitaminat sasinë më të madhe e zë vitamina C.

Në këtë klasë përfshihen:

1. sepjet,
2. kallamarët,
3. oktapodët etj.

Pjesa e bazës së tyre është ngjyrë gri në bojëqielli, ndërsa koka ndryshon nga kafe në portokalli apo në të verdhë, e pikëzuar në pjesën e sipërme. Ngjyra e errët është tipike për sepjet, ndërsa kallamarët kanë një ngjyrë si të kuqërremtë pak a shumë me pika të errëta. Ngjyrat sipërfaqësore të molusqeve është e rëndësishme të përshkruhen me hollësi, mbasi ato janë tregues i freskisë së tyre. Mbas ditës së dytë dhe të tretë, konstatohet një shfaqje e opacitetit të sipërfaqes. Ngjyrat e përshkruara me sipër kanë tendencë të jenë gri në bojëqielli për tu

transformuar me pas në gri në të verdhë. Është për tu shënuar që kallamarët në kontakt me akullin paraqiten mbas 24-48 orëve pothuaj të bardhë. Sytë e tyre që më përpara kanë qenë të zezë të shkëlqyeshëm gradualisht bëhen më opake. Në ditën e katërt ka një çngjyrim dhe konstatohet shfaqja e ngjyrës fillimisht të kuqe që gradualisht vjen dhe theksohet. Përveç ndryshimit në ngjyrë, ato fillojnë të marrin një erë që bëhet e padurueshme. Molusqet bivalve është kusht që duhet të tregtohen vitale dhe shumë të freskët.

Molusqet preferohen të hahen të gjallë, të pa gatuar, prandaj kërkohet të respektohet një higjienë e përsosur: Lëkura në sipërfaqe ka shkëlqim, Tentakulat shumë të ngjitura pas kokës, Mishi i kompakt por me elasticitet, Sytë të shkëlqyeshëm dhe me ngjyrë të zezë.

Të gjithë molusqet në guaskë duhet të blihen shumë të freskët, ndoshta të gjallë, dhe të gatohen sa më shpejt. Tregues i freskisë së tyre janë flegrat e tyre që duhet të kenë një ngjyrë të gjallë, të ndritshme dhe të shtrëngohen mirë (ose të shtrëngohen sapo preken). Nëse peshohet në dorë, guaska duhet të jetë e rëndë. Molusqet brenda guaskës duhet të kenë një erë të këndshme dhe të kriposur, trupi duhet të jetë me ngjyrë të gjallë, dhe të rrijë mirë brenda guaskës. Mishrat e butë dhe të shijshëm të krustaceve kërkohen gjithmonë e më shumë, por për të mos u zhgënjyer duhen blerë të gjallë ose të paktën të sapo ngordhur, sepse prishen shumë shpejt. Hidhini pa frikë ato krustace që në çastin e blerjes vijnë era amoniak, shenjë e mungesës së freskisë.

Bretkosat (*Rana esculenta*)

Jetojnë në kanale pellgje, kënetat por mund të kultivohen edhe në rezervate. *Rana esculenta* zihet në muajt prill deri tetor. Si pjesë të konsumueshme të tyre janë gjymtyrët e pasme dhe shpina. Mishi i bretkosave është shumë i butë, i bardhë në roze dhe tretet shumë lehtë. Konservimi për një kohë të gjatë në ujë apo akull çon në një tkurrje të muskulaturës. Mishi i bretkosave ka erën karakteristike të species. Fillimisht priten gishtërinjtë e këmbëve të pasme dhe më pas vazhdohet me kokën dhe këmbët e para. Pasi bëhet largimi i organeve të brendshme, bretkosat i nënshtrohen larjes dhe vendosen në ujë të ftohtë ku qëndrojnë jo më pak se dy orë. Prodhimi i përgatitur ruhet deri në katër muaj.

3.5 Sëmundjet nga konsumi i prodhimeve të peshkut

Sëmundjet ushqimore akute që shkaktohen nga salmonelat

Në mënyrë të veçantë në ujërat, të cilat molepsen nga mbeturinat e qendrave të banimit, nga stallat e kafshëve, kontaminimi është shumë herë më i lartë. Një rol po kaq të rëndësishëm në përyerjen e ujërave, luajnë edhe zogjtë ujorë, të cilat shërbejnë si një mjet për transportimin e salmonelave nga zona shumë të largëta. Salmonelat janë gjendur shpesh si bujtës në peshqit e ujërave të ëmbla dhe të kripura. Nëse të tillë peshq konsumohen nga njeriu ato mund të jenë shkak i shpërthimeve të sëmundjeve ushqimore akute.

Mishi i peshkut përfaqëson një teren shumë të mirë për shumëfishimin e shtameve salmonelare për arsye se peshqit përgjithësisht trajtohen në kuzhine me temperatura, të cilat nuk garantojnë shkatërrimin e salmonelave.

Pasi përpunohen termekeshit, produktet e peshkimit duhet të konsumohen menjëherë, të mbahen në ngrohtësi (në temperaturë më të lartë se 55°C), ose të ftohen e më pas të mbahen në kushte frigoriferike.

Sëmundjet ushqimore akute nga Coli, Proteus, Streptococcus

Për sa i përket produkteve të peshkimit, është vërtetuar që coli konservohet mirë në temperatura për rreth 20°C. Në këtë temperaturë coli gjen një terren shumë të mirë për tu shumëfishuar.

Përfaqësuesit e grupit *Mesentericus-Subtilis*, shumë shpesh identifikohen si përgjegjës të bombazhit të peshkut në kuti. Ndërmjet anaerobeve fakultative dhe obligatore që marrin pjesë në florën mikrobike që e ka origjinën nga produktet e peshkimit është identifikuar edhe *Clostridium perfringens*. Ky shtam është izoluar nga branshitë dhe përmbajtja intestinale e specieve të ndryshme. Në aspektin higjienik, me shumë rëndësi është fakti që anaerobet mund të mbijetojnë gjatë gatimit apo mund t'i rezistojnë të gjitha manipulimeve termike që bëhen për përgatitjen e gjysmë-konservave.

Sëmundjet ushqimore akute nga Stafilococcus

Stafilokokët që kontaminojnë produktet e peshkimit mund të mbijetojnë edhe pas përgatitjes së konservave dhe gjysmë konservave. Në konservat e peshkut, stafilokokët gjejnë kushte të mira për rritjen dhe prodhimin e enterotoksinës. Në së ushqimet, ku përfshihen edhe produktet e peshkimit janë të përlyera me stafilokoke enterotoksike, mbahen për disa orë në kushtet e temperaturës së dhomës, krijohen të gjitha kushtet që shkaktojnë të shumëfishohen dhe të prodhojnë enteotoksinen. Parandalimi i shpërthimit të toksin-feksioneve duhet bërë për produktet e peshkimit që ato të përgatiten për tu ngrënë brenda ditës, jo më larg se 4 orë nga afati i ngrënies.

Botulizmi

Rrezikshmëria e ndotjes së peshkut me *Clostridium botulinum* ekziston sa herë që nuk bëhen trajtime të mira termike të ushqimeve, mbasi sporet e tij mund të mbijetojnë. Sporet e *Clostridium botulinum* paraqesin rezistence karshi nxehtësisë që lëviz në limite të gjera. Konsiderohet si temperaturë e përshtatshme për shkatërrimin e sporeve temperatura 121°C. NaCl dhe acidi acetik mund të pengojnë prodhimin e toksinës së *Clostridium botulinum* kur ndodhen në përqendrimet minimale 6% dhe 12% respektivisht. Në të njëjtën mënyrë reagojnë acidet që shtohen për të realizuar konservimin si dhe për të përmirësuar karakteristikat organo-leptike. Konkretisht në një pH=7, sporet e *Clostridium botulinum* shkatërrohen për 30 min. në 100°C, ndërsa kur pH=3,7 sporet shkatërrohen për 10 min.

Sëmundjet ushqimore akute nga Clostridium perfringens

Ajo ndodh kur njerëzit konsumojnë prodhime deti apo kur ata manipulojnë me to gjatë përpunimit në industri. Parandalimi i shpërthimit të këtyre sëmundjeve lidhet me masat e rrepta që merren në përpunimin kulinar të tyre. Në mënyrë të veçantë i rëndësishëm është trajtimi me ringrohje i ushqimit që mund të jetë mbajtur në ftohje paraprakisht.

Sëmundjet ushqimore akute nga Bacillus cereus

Janë të njohura dy forma të *Bacillus cereus* që shkaktojnë gastroenterite. Njëra formë karakterizohet nga të vjellat që fillojnë 30 minuta deri 5 ore pas ngrënies, për shkak të veprimit të toksinës që prodhon ky mikroorganizëm. Forma tjetër karakterizohet nga diarreja që fillon 8-16 orë pas ngrënies së ushqimit të ndotur. *Bacillus cereus* është spore-formues dhe arrin në produktet e peshkimit përmes kontaktit të peshkut me mjedisin rrethues si dhe me materialet që mund të përdoren në gatim siç janë erëzat. Për të parandaluar sëmundjet ushqimore akute merren të njëjtat masa që u përmenden më sipër.

Sëmundjet ushqimore akute nga produktet e putrifikuara të peshkut

Në putrefikimin e peshkut zhvillohen procese biokimike të cilat nuk janë identike me ato që zhvillohen në mishin

e kafshëve. Teoria kimike që shpjegon intoksikacionet humane nga konsumi i peshkut, nuk mund të jetë e vetmja. Tashmë ekzistojnë shumë raste të intoksikacioneve ushqimore nga peshku i prishur, për shkak të pranisë në të mikroorganizmave që i përkasin enterobaktereve, mikrokoqeve, streptokokëve etj.

Mitilizmi mund të provokohet nga:

- helme të prodhuara nga molusqe të gjallë;
- shtame patogjene që ndodhen në molusqe;
- konsumi i molusqeve të ngordhur;
- konsumi i molusqeve tepër të yndyrshëm;
- dukuri që i referohen idiosinkrezisë.

Disa autorë mendojnë që molusqet bivalve, në kushte të veçanta të mjedisit mund të përpunojnë një toksinë të veçante. Kjo toksinë bëhet shkak për një erë të rëndë në peshk. Mëlçia e molusqeve toksike paraqitet e zmadhuar me ngjyrë jeshile.

Sëmundjet infektive të njerëzve nga konsumi i peshqve

Plasja - *Bacillus anthracis* nuk rezulton të jetë patogjen për peshkun, por ai mund të futet në trupin e peshkut dhe të qëndrojë aty për një periudhë disa ditore pa u shkatërruar.

Lija - infeksioni shpërthen të njerëzit si rregull pas kontaktit të tyre me produktet e detit kur ata i manipulojnë ato për përpunim, gjatë gatimit etj. Megjithatë rruga e kontaktit direkt të peshkut me njeriun është rruga më e thjeshtë e mundshme e transmetimit, nuk duhet lënë në haresë, se kjo kalon dhe përmes rrugës së aparatit tretës, kur konsumohen peshq të sëmurë.

Tifoja, paratifoja, kolera - mukusi i cili prek sipërfaqen trupore të peshqve, në intervalin kohor të 24 orëve, kur peshku mbahet në temperaturën 17°C, masa mikrobike shtohet me ritme të mëdha. Shkaktari i kolerës qëndron në aparatit tretës të peshkut për rreth një javë; kjo më pas dëshmohet në feçet e tyre deri pas 17 ditëve të gëlltitjes së shkaktarit.

Shkalla e vdekshmërisë tek personat e sëmurë nga *Vibrio cholerae* mund të jetë e lartë në masën nga 50-75%.

Për sa i takon mundësisë së transmetimit të sëmundjeve infektive përmes peshqve që i janë nënshtruar përpunimit kulinar, vërtetohet që skuqja e peshkut si procedure kulinare, nuk është e mjaftueshme për të shëndetësuar peshqit në pritës të sëmundjes. Mundësia e transmetimit të infeksionit të kolerës është më e mundshme midis grupit të njerëzve që manipulojnë peshkun apo midis kuzhinierëve.

Tuberkulozi - Shkaqet e përlyerjes së ujit me shkaktarët e tuberkulozit mund të jenë shumë, ndër të cilët përmendim:

1. ujërat dhe papastërtitë e spitaleve dhe sanatoriumeve,
2. uji dhe papastërtitë e stallave apo thertoreve.

Peshqit mund të jenë bartës të shtameve të tuberkulozit për periudha kohe relativisht të gjata (deri 8 muaj) e kjo nuk pakësohet gjatë gjithë periudhës së qëndrimit të tyre. Pastërtia e vazhdueshme dhe dezinfektimet periodike (në rastin e rezervateve) konsiderohen si elemente të higjienës, të cilat nuk duhet të nënvlerësohen.

Leptospiroza - kjo konsiderohet si një sëmundje profesionale dhe konstatohet shpesh në grupin e personave që

punojnë në industrinë e përpunimit të peshkut. Mendohet që leptospirat rriten dhe zhvillohen mirë në mukusin trupor të peshkut, në mënyrë të veçantë kur ai është në kontakt me mjedisin e jashtëm.

Listerioza - mundësia për të shkaktuar një sëmundje tek njeriu është e lidhur padyshim me patogjenitetin e shtamit në fjalë dhe kjo mundësi është e lidhur me një raport të caktuar dozë/efekt. Infeksioni shpërthen kur në peshk ka 100-1000 listerie për gram. Shkaktari i mësipërm përgjithësisht është i pranishëm në produktet e peshkimit në gjendje të freskët si dhe në ato të ngrira.

Toksoplasmoza - është vërtetuar që toksoplazmat me origjinë njerëzore nuk janë patogjene për peshqit.

Hepatiti A - si rrugë e mundshme e infektimit të njeriut është edhe ajo me anë të kontaktit me peshkun e infektuar. Virusi i Hepatitit A është relativisht rezistent dhe ai mund të rezistojë për një kohë të shkurtër nën efektit të avujve. Peshku i gatuar bëhet rrallë shkak i transmetimit të sëmundjes.

Sëmundjet parazitare të peshqve të trasmetueshme të njerëzit

Difilobotrioza - shumë infeksione të difilobotriozës janë simptomatike por shumë shpesh deklarohen raste me dhimbje barku, diarre, konstipacion dhe anemi. Më shpesh vuajnë njerëz që jetojnë në zonat afër liqeneve dhe deteve. Vezët infektive kalojnë nga feçet e njerëzve të infektuar si dhe gjitarëve peshkngrënës në ujë. Nëse këta të fundit hahen nga peshqit, aty zhvillohet një formë larvare e cila penetron në mishin e peshkut. Investimi tek konsumatorët ndodh shpesh kur këta konsumojnë peshk të pagatuar mire prandaj është e nevojshme që të parandalohet investimi përmes gatimit, ngrirjes dhe kriposjes me përqendrim të mjaftueshme kripe.

Anisakidoza - është një sëmundje që provokon dëme tek konsumatorët kur këta të fundit konsumojnë peshq në gjendje të freskët por të pa përpunuar. Larva e rritur mbasi merret nga njeriu përmes ushqimit (peshkut), vazhdon rritjen e saj në mukozën e aparatit tretës të njeriut duke provokuar aty lezione të rënda patologjike. Për të realizuar kontrollin në produktet e peshkimit të freskët dhe të konservuara përdoren vëzhgimi direkt, metoda trikinoskopike dhe ajo e tretjes. Kur peshku menjëherë nuk i nënshtrohet trajtimit me ftohje apo ngrirje, ai është shumë i ndjeshëm për migrimin e larvave në indet muskulore. Në rastet kur produktet nuk janë në gjendje të freskët, kontrolli veterinar duhet shtyrë drejt indit muskular me prerje shumë të holla. Në rastet kur invazionet parazitare janë të mëdha për të realizuar shëndetësimin e peshkut përdoren metodikat e mëposhtme:

1. ngrirje në temperaturë 200°C në brendësi të peshkut për 24 orë;
2. trajtim termik i peshkut të paktën në temperaturën 60°C për 10 minuta duke realizuar më parë largimin e pjesëve të dëmtuara.

Gjatë ciklit të përpunimit të peshkut, kontrolli pamor veterinar duhet të kryhet mbi peshkun e evisceruar, në kavitetin abdominal dhe në mëlçi. Kontrolli viziv (pamor) duhet të shoqërohet:

- kontrollin me dorë,
- kontrollin mekanik.

Investimet nga kjo parazitozë mund të parandalohen përmes përpunimit me nxehtësi, ngrirjes dhe kriposjes me përqendrim të mjaftueshme të kriposës.

KONSERVAT, LLOJET, TREGUESIT CILËSORË, DEFEKTET, RUAJTJA. METODA TË RUAJTJES SË USHQIMEVE NË KUZHINË



4.1 Mikroorganizmat e dëmshme të frutave dhe perimeve të freskëta

Frutat dhe perimet e freskëta rrezikojnë të prishen për shkaqe të ndryshme. Për të rritur afatet e përdorimit lind nevoja për konservim. Le të shohim më parë dëmtuesit e frutave dhe perimeve dhe më pas metoda të ndryshme të konservimit të tyre. Kur frutat dhe perimet ruhen për një kohë të gjatë, mund të pësojnë humbje të mëdha nga veprimi i mikroorganizmave. Në këtë rast ndikon shumë gjendja fizike e frutave dhe e perimeve.

Prishja e frutave dhe e perimeve shkaktohet më shpesh nga myqet dhe më rrallë nga bakteret. Kjo shpjegohet, para së gjithash, me reaktionin acid të lëngjeve të tyre dhe me përmbajtjen e lartë të karbohidrateve në to, që janë mjedise të përshtatshme për zhvillimin e myqeve. Kur zhvillohen *myqet*, ndryshojnë kushtet e mjedisit, ulet përmbajtja e karbohidrateve, me të cilat ushqehen myqet, ulet edhe aciditeti, gjë që krijon kushte për zhvillimin e mikroflorës bakteriale. Pra, procesi i prishjes i filluar nga myqet vazhdon me bakteret.

Pamja e jashtme e frutave dhe e perimeve që prishen shformohet (alterimet) dhe merr ngjyrë të murrme ose të errët, indet e tyre kthehen në një masë gjysmë të lëngshme me erë të keqe ose thahen (sëmundje).

Më poshtë po përmendim disa shembuj të prishjes së fruta-perimeve ose siç quhen ndryshe sëmundje të frutave dhe perimeve të shkaktuara kryesisht nga myqet dhe bakteret.

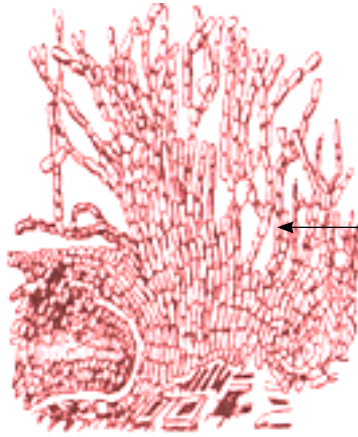


a. Miceli i mykut në qelizat e indit të zhardhokut të patates.

b. Zoospore

- *Kanceri i patates* shkaktohet prej mykut parazitarr *Synchytrium endobioticum*, i cili prek zhardhokët dhe të gjithë bimën. Sporet e tyre infektojnë bimët e tjera (në tokë).
- *Kalbja e patates* nga myku *Phytophthora infestans* (shfaqet në fushë në kohën e mbjelljes dhe nuk transmetohet nga zhardhokët e sëmurë tek zhardhokët e shëndoshë).
- *Kalbja e bardhë e karotës* dhe e bimëve të tjera me rrënjë, shkaktohet prej mykut *clerotinia libertiana*.
- *Kalbja e zezë e karotës* shkaktohet nga myku *Alternaria radicina*.
- *Kalbja e njomë e karotës dhe e perimeve të tjera* shkaktohet prej disa baktereve, si *Bacteria carotovorum* i cili zhvillohet shumë shpejt dhe shkakton kalbjen e karotës, *Bacterium lycopersici*, i cili shkakton kalbjen e majës së domates.

- *Kalbja e zemrës së panxharit* (myku *Phoma betae*).
- *Kalbja ngjyrë hiri e lakrës* (myku *Botrytis cinerea*).
- *Kalbja e qafës së qepës* (myku *Botrytis alli*).
- *Kalbja e mollës dhe e dardhës* (myku infektues *Monilia fructigena*).



a-Kalbja e mollës nga myku *Monilia fructigena*.

b-Konidiet dhe Miceli i mykut në lëkurën e mollës

- *Kalbja ngjyrë hiri* (myku *Monilia cinerea*) që prek zakonisht kajsitë, pjeshkët, vishnjat, kumbullat etj.
- *Mykja e agrumeve* (myqet e gjinisë *Penicillium*).
- *Kalbja e hidhur e mollëve dhe e dardhave* (myku *Goleosporium fructigene*) etj.

Mirë është të rikujtojmë se fruta-perimet janë të gjalla, prandaj duhet të trajtohen me shumë kujdes. Vlerësimi i cilësisë pas momentit të vjeljes, nuk është kriter i mjaftueshëm për të përcaktuar evoluimin e produktit deri në momentin e konsumimit të tij në gjendje të freskët apo deri në momentin e përdorimit si lëndë e parë në industrinë e konservimit. Për të ruajtur dhe mënjeluar prishjen e frutave dhe perimeve duhet të bëhet kontrolli i shpeshtë i tyre duke filluar që në fazat e rritjes, vjeljes, transportimit dhe magazinimit si dhe përzgjedhja në mënyrë që të largohen në kohë ato që janë prishur. Fruta-perimet duhen ruajtur nga dëmtimet gjatë manipulimeve në fazat e lartpërmendura. Gjithashtu duhet të zbatohet regjimi i ruajtjes së temperaturës, lagështirës e ajrimit të nevojshëm, sidomos në magazinimin e tyre.

4.2 Konservimi i frutave dhe perimeve

Frutat dhe perimet përveç konsumit në gjendje të freskët, shërbejnë edhe si lëndë nistore në industrinë e konservimit. Është e rëndësishme të kuptohet qëllimi i konservimit, metodat dhe se si ndikojnë këto metoda në ndryshimin e fruta-perimeve.

Konservimi me anë të temperaturave të ulëta (ftohja dhe ngrirja)

Konservimi me anën e ftohjes ku temperatura qëndron mbi pikën e ngrirjes së lëngjeve të fruta-perimeve (0-5°C) realizon ruajtjen për një kohë relativisht të shkurtër të tyre Veprimtaria e enzimave të fruta-perimeve dhe

veprimtaria jetësore e mikroorganizmave ngadalësohet. Me anën e ngrirjes ndërpritet veprimtaria e tyre, kështu që koha e ruajtjes së fruta-perimeve është shumë më e gjatë krahasuar me konservimin me anën e ftohjes megjithatë duhet pasur parasysh se si gjatë ftohjes ashtu edhe gjatë ngrirjes, mikroorganizmat dhe enzimat nuk shkatërrohen.

Në procesin e ngrirjes në temperaturë nga -10°C deri në -20°C , ashtu edhe gjatë ruajtjes në këtë temperaturë, sasia e mikroorganizmave pakësohet shkallë-shkallë, veçanërisht kur mjedisi është acid. Pakësimi i mikroorganizmave, pra vdekja e tyre, varet nga sasia dhe lloji i mikroflorës fillestare në produkt.

Rrezikshmëri paraqesin sporet e *Clostridium botulinum* (si dhe toksina e tij). Të qëndrueshme ndaj ngrirjes janë edhe forma të ndryshme të kokave (enterokokët patogjenë, streptokokët fekalë dhe stafilokokët). Në temp. $0-1^{\circ}\text{C}$; nganjëherë ndodh shumëzimi i ngadalshëm i majave, duke fermentuar lëngun qelizor.

Konservimi me anë të tharjes (tharje natyrale dhe tharje artificiale)

Dihet se, në të gjitha proceset biokimike, që janë të lidhura me rritjen dhe shumëzimin e mikroorganizmave, duhet të jetë i pranishëm një sasi e caktuar uji i lirë. Kështu, sasia më e vogël e ujit në mjedis që duhet për zhvillimin e baktereve, është 20-30%, kurse për myqet, është 12-15%. Me uljen e lagështirës në perime deri në 9-11% dhe në fruta deri në 16-25%, veprimtaria jetësore e mikroorganizmave ndërpritet. Produktet e thara mund të ruhen për një kohë të gjatë edhe në temperaturën e $35-40^{\circ}\text{C}$, në qoftë së lagështira relative e ajrit nuk është më e madhe se 70%. Kushte më të mira për ruajtjen e gjatë të produkteve të thara krijohen kur temperatura e ruajtjes është 10°C dhe lagështira relative e ajrit 65%.

Gjatë procesit të tharjes së frutave dhe perimeve nuk vdesin të gjithë mikroorganizmat që ndodhen në sipërfaqe dhe në brendësi të produktit. Vdesin vetëm format e paqëndrueshme, kurse mikroorganizmat e tjerë e ruajnë veprimtarinë e tyre jetësore. Për një kohë të gjatë ruhen sidomos sporet e baktereve, sporet dhe konidiet e myqeve dhe ndonjëherë dhe majatë. Në perimet e thara zakonisht gjenden spore dhe konidie të myqeve të ndryshme, baktereve të gjinisë *Achromobacter*, *Pseudomonas*, baktere të ndryshme laktike, përfaqësues të baktereve coli, baktereve sporogjene si *Bacillus subtilis*, *Bacillus mesentericus* etj.

Konservimi me anë të përqendrimit të lëndës së thatë

Përqendrimi i lëndës së thatë në këtë lloj konservimi arrihet nga: a-avullimi i puresë së fruta-perimeve në kushte zbrazëtie dhe b-shtesës së sheqerit ose kripës së gjellës. Në kushtet e konservimit (trysni osmotike mbi 35 Mpa dhe përmbajtje të sheqerit mbi 65%) veprimtaria jetësore e sakaromiceteve dhe e disa baktereve ndalon. Kurse për të ndaluar veprimtarinë e kërpudhave, kërkohet një përqendrim sheqeri 75-85%. Kur nuk realizohet ky përqendrim, si në rastin e marmelatës (55-65%), saccharomicetet osmofile zhvillohen edhe në mjedise me përqendrim të lartë sheqeri duke shkaktuar fermentim alkoolik.

Konservimi me anën e pasterizimit dhe sterilizimit

Pasterizimi është proces termik që kryhet në temperaturë nga $63-65^{\circ}\text{C}$ deri në 100°C për një afat kohor nga disa sekonda deri në disa minuta, duke zbatuar parimin sa më e lartë temperaturë aq më e shkurtër do të jetë koha e mbajtjes së produktit në këtë temperaturë. Me këtë metodë asgjësohet mikroflora patogjene dhe format vegetative të mikroflorës së përgjithshme, por jo sporet. Si rrjedhojë fruta-perimet e pasterizuara duhet të ruhen në temperaturë të ulët.

Metoda e *sterilizimit* ($100-121^{\circ}\text{C}$) bazohet në inaktivizimin e mikroorganizmave, duke asgjësuar të gjitha

mikrogjallesat që përmban produkti dhe ambalazhi i tij, si: mikroflora patogjene, kërpudhat, saccharomicetet, format vegjetative të baktereve, enzimave dhe sporet. Asgjësimi i sporeve bën që fruta-perimet e konservuara të ruhen për një kohë shumë të gjatë (deri në disa vjet) në temperaturë të zakonshme, pa pësuar ndryshime. Në konservat e frutave që kanë aciditet të lartë, përdoret një regjim sterilizimi i cili shkatërron majatë, myqet dhe bakteret josporogjene, pasi bakteret sporogjene nuk mund të zhvillohen në mjedis acid. Temperaturat më të larta se 121°C realizojnë shkatërrim të plotë të mikroorganizmave dhe sporeve të tyre por ndikojnë negativisht në treguesit organo-leptike të produktit.

Konservimi kimik

Konservimi me substanca kimike bazohet në veprimin që kryejnë këto substanca për pengimin e zhvillimit të mikroorganizmave dhe shkatërrimin e tyre. Ato shkaktojnë denaturimin e proteinave, ndryshimin e trysnisë osmotike normale, inaktivizimin e enzimave të qelizës etj. Në varësi nga sasia e substancave kimike që përdoren, ky konservim ndahet në dy lloje: në përdorimin e substancave kimike në sasi pak a shumë të mëdha, në përdorim në sasi të vogël.

a- Konservimi me substanca kimike në sasi të mëdha.

Sasitë e substancave kimike, që përdoren, veprojnë kundër zhvillimit të mikroorganizmave, por ato nuk janë të dëmshme për organizmin e njeriut, madje mund të shërbejnë si ushqim, p.sh. sheqeri, kripa, aciditeti etj. Për shembull, me anën e përqendrimit (trashjes) dhe shtimit të sheqerit mesatarisht 50-60%, bëhet i pamundur zhvillimi i mikroorganizmave në sajë të trysnisë osmotike të lartë. Në këto produkte mund të jetojnë e zhvillohen vetëm disa lloje të rralla mikroorganizmash, që i qëndrojnë trysnisë osmotike të lartë dhe që quhen osmofile. Në prodhimin e perimeve të konservuara përdoren acide të ndryshme. Më shumë përdoret acidi acetik, që ndodhet në sasi të madhe në uthull, i cili ka veprim më të theksuar mbytës kundër mikroorganizmave. Në kushtet e acidit të mjedisit, (në pH më të vogël se 4-4.3) shumica e baktereve dhe sidomos ato të kalbëzimit, nuk mund të rezistojnë. Me anën e acidit acetik prodhohen produkte të marinuara si p.sh.: tranguj, specat, domate etj. Sasia e acidit acetik që përdoren në prodhimin e marinadave, lëviz nga 0.4-1.8%.

b- Konservimi me substanca kimike në sasi të vogël.

Në praktikën e prodhimit dhe të konservimit të produkteve ushqimore përdoren dhe disa substanca kimike me veti helmuese, të cilat quhen edhe antiseptikë ose konservues (siç janë acidi benzoik ose benzoati i natriumit, acidi sorbik i cili pengon më shumë zhvillimin e myqeve dhe më pak kundër majave dhe baktereve etj.). Megjithatë këto substanca kanë veti helmuese, përdorimi i tyre bëhet në sasi të vogla, në mënyrë që të veprojnë kundër mikroorganizmave, por të mos jenë të dëmshme për organizmin e njeriut. Për shkak të vetive helmuese, llojet dhe sasitë e këtyre substancave që mund të përdoren përcaktohen në rregullore të veçantë nga institucionet shëndetësore të çdo vendi.

Kohët e fundit po bëhen kërkime shkencore për zbulimin e metodave më efektive kundër mikroorganizmave dhe më pak të dëmshme për organizmin e njeriut. Gjithashtu, po tërhiqet vëmendja e studiuesve për përdorimin e substancave konservuese me prejardhje bimore, të cilat quhen edhe *fitoncide*.

Konservimi me anën e fermentimit

Kjo mënyrë përdoret, kryesisht, për ruajtjen dhe përgatitjen e produkteve të fermentuara të perimeve (turshive), siç janë: lakrat, trangujt, domatet, patëllxhanët etj. Përpunimi dhe konservimi i perimeve sipas kësaj mënyre, bazohet në krijim e kushteve të përshtatshme për zhvillimin e mikroorganizmave të dobishëm, kryesisht baktereve laktike dhe në pengimin e rritjes dhe të zhvillimit të mikroorganizmave të dëmshme, siç janë ato të kalbëzimit etj. Në

procesin e fermentimit marrin pjesë disa lloje të baktereve laktike, si *Leuconostoc mesenteroides*, *Leuconostoc brevis*, *Lactobacterium plantarum*, *Bacterium cucumeris fermentati* etj. si dhe lloje të ndryshme majash, sidomos të gjinisë *saccharomyces*.

Produktet e fermentuara të perimeve, si gjatë procesit të prodhimit ashtu edhe gjatë ruajtjes mund të infektohen nga mikroorganizmat e dëmshme.

Në fillim, zhvillohen mikroorganizmat që i rezistojnë mjedisit acid, siç janë majatë dhe myqet të gjinive: *Candida*, *Torulopsis*, *Oidum* etj. Gjatë shumëzimit ato përdorin acidin laktik, pakësojnë aciditetin dhe krijojnë kushte për zhvillimin e baktereve të dëmshme, kryesisht bakteret e kalbëzimit.

4.3 Konservimi i mishit dhe peshkut

Metodat e ruajtjes dhe konservimit të mishit kanë si qëllim të vrasin mikroorganizmat ose të frenojnë zhvillimin e tyre, si rrjedhim të zgjatin afatin e ruajtjes. Metodat kryesore të ruajtjes dhe konservimit janë:

Ftohja dhe ngrirja: kjo metodë jep mundësinë që nëpërmjet temperaturave të ulëta, mishi të ruhet për një kohë të gjatë pa prishur cilësinë e tij. Në ndikimin e temperaturave të ulëta një pjesë e mikroorganizmave vdesin, kurse bakteret sporogjene qëndrojnë gjallë.

Kripja e mishit: është një proces që shkakton në mish ndryshime fizike, kimike, enzimatike dhe mikrobiologjike. Tretësira e kripës për shkak të trysnisë osmotike të lartë, ndërpret veprimtarinë jetësore të mikroorganizmave, por nuk i shkatërron të gjitha ato. Nga mikroorganizmat që i rezistojnë kripës janë: salmonelat, bakteret e brucelozës etj.

Tharja: nga ky proces ndodh largimi i një sasive të madhe uji, si rrjedhim zhvillimi i mikroorganizmave ndërpritet. Gjatë tharjes një pjesë e baktereve vdes, kurse pjesa tjetër kalon në gjendje jovepruese. Në fillim mishi apo peshku kripet pastaj thahet, dhe ruhet për një kohë të gjatë.

Tymosja: me të prodhohen produkte të ndryshme të mishit dhe peshkut si proshutë, produkte të sallamerisë, salmon i tymosur etj. Gjatë tymosjes mishi merr trajtë të ngjeshur, sipërfaqja e tij thahet dhe bëhet më e qëndrueshme ndaj mikroorganizmave. Roli i tymit është vdekjeprurës kundër mikroorganizmave, por i dobët kundër baktereve sporogjene.

Mikroflora e produkteve të sallamerisë varet nga përmbajtja e mikroorganizmave në mish dhe nga lëndët që shtohen si: kripa, sheqeri, amidoni, erëzat etj. Gjatë kryerjes së proceseve të ndryshme si: ngrirja, përzierja, mbushja, zierja, pjekja etj. ndryshon përmbajtja e mikroorganizmave. Kryesisht në produktet e sallamerisë shfaqen mikrokone, baktere të grupit coli, të fermentimit laktik, të gjinisë *Bacillus* etj.

Në produktet e sallamerisë shfaqen disa të meta, nga të cilat më kryesorët përmendim: fermentimin acid, kalbëzimin jargëzimin, çarjen e produkteve të tymosura, formimin e ngjyrave dhe formimin e shtresave mbuluese të sallameve. Në formimin e shtresave shkaktarët janë kryesisht myqet, ndërsa tek të metat e tjera shkaktarët janë bakteret të gjinive të ndryshme.

Konservimi me temperaturë të lartë: nga kjo metodë prodhohen konservat e mishit, peshkut, të cilat sterilizohen në temperaturë 115-120°C. Më anë të sterilizimit shkatërrohen mikroorganizmat patogjene, por nuk vdesin të gjithë mikroorganizmat, duke qëndruar në gjendje jo vepruese.

4.4 Vlerësimi i treguesve cilësorë të konservave

Analiza e jashtme e konservës përbëhet nga vlerësimi i gjendjes së paketimit (kuti, kavanoz, enë plastike etj.) dhe treguesve të etiketës së produktit. Paketimi (ambalazhi) shikohet nëse është i dëmtuar, ose nëse ekziston bombazh (fryrje). Etiketa vëzhgohet nëse i përmban të gjitha të dhënat e nevojshme për produktin.

Përpara se të përdorim një ushqim të konservuar duhet të vëzhgojmë me kujdes këta tregues:

1. bombazhi i mundshëm i kutive;
2. prania e myqeve në kutitë e dëmtuara;
3. karakteristikat organo-leptike si: era, shija, ngjyra e ushqimit të paketuar;
4. pH i përmbajtjes së kutisë, në disa konserva.

Të gjitha konservat që rezultojnë me probleme nuk duhet të përdoren në kuzhinë për përgatitje të ndryshme të ushqimeve.

Bombazhi është ai ndryshim i produkteve në kuti që shoqërohet me një deformim ngritës të kutive, në drejtim të kapakut dhe fundit të saj.

Bombazhi ose fryrja e kutive, në varësi të shkaktarit mund të jenë me origjinë mikrobiologjike, kimike ose fizike.

- Fryrja mikrobiologjike shkaktohet si rezultat i prezencës së gazrave të krijuar me zbërthimin e përmbajtjes së konservës në prezencë të mikroorganizmave.
- Fryrja kimike shkaktohet si rezultat i grumbullimit të hidrogjenit i cili është rezultat i ndërveprimit të përmbajtjes acidike me kallajin ose konservën. Fryrja kimike e konservave të mishit ndodh shumë rrallë. Zakonisht paraqitet te konservat në të cilat ka fruta ose perime të cilat kanë shkallë të lartë acidike.
- Fryrja fizike shkaktohet për shkak të dëmtimit mekanik të konservës ose si rezultat i vëllimit të rritur të përmbajtjes (gjatë ngrirjes).

Për sa i takon vlerësimit higjienik, bombazhi klasifikohet në dy grupe:

1. bombazh primar, ku përfshihen ato lloje ku përmbajtja e kutive ndryshon shumë dhe në këtë rast bombazhi ka natyrë biologjike apo kimike;
2. bombazh sekondar ku përfshihen ato lloje bombazhi, tek të cilat nuk dëmtohet përmbajtja higjienike dhe vlera biologjike e përmbajtjes. Në këtë grup, përfshihen kuti konservash të cilat krijojnë defekte gjatë kohës së sterilizimit apo kur dimensionet e kutive nuk janë të përshtatura mirë, për të përfshirë brenda tyre, një sasi të caktuar ushqimi.

Kontrolli i kutive dhe defektet e mundshme

1. *Korrozioni i kutive* nga oksidimi i metalit si rezultat i veprimit të faktorëve të mjedisit. Problemi i korrozionit shihet me vëmendje dhe interes të madh jo vetëm për shkak të pasojave negative të karakterit higjieno-sanitar, por edhe për humbjet e mëdha ekonomike që ai krijon.
2. *Kutitë e ndryshkura*, defekti i mësipërm shkaktohet nga veshja jo e mire e konservave në brendësi të tyre me kallaj apo vernik si edhe nga shkaqe mekanike që provokojnë dëmtime të veshjes mbrojtëse.
3. *Kutitë e deformuara*, konservat gjatë transportit jo të mirë, apo ruajtjes mund të pësojnë dëmtime që shoqërohen me deformimin e tyre.
4. *Mermerizimi i sipërfaqes së brendshme të kutive* manifestohet me formime të disa njollave të çrregullta me

ngjyrë, që ndryshon nga kafe në blu e deri në të zezë të theksuar. Në rastin e mermerizimit formohet sulfuri i hekurit. Ky është një defekt që konstatohet shpesh gjatë sterilizimit. Shumë herë shkak për mermerizimin bëhen edhe përdorimi i hudhrës, qepës etj. në konserva. *Deformimi i kutive të konservave, thyerja e kutive të xhamit dhe plasja e ambalazhit* janë rezultat i mungesës së kujdesit, veprimit të ftohjes, mosrespektimit të presionit të nevojshëm.

5. *Mbyllje johermetike* është mbyllja që i bëhet produktit, deformimit të kutive përpara mbylljes, veçanërisht kur janë afër vendit të mbylljes.

Vërtetimi i fryrjes me origjinë mikrobiologjike dhe kimike, realizohet shumë thjeshtë me fundosjen e konservës në një enë uji dhe hapjen e kapakut nën ujë. Nëse krijohen flluska ajri, respektivisht liri i gazit nga konserva, do të thotë se bëhet fjalë për bombazh kimik ose mikrobiologjik.

Bombazhi mikrobiologjik dhe kimik vërtetohet edhe me vendosjen e konservës në termostat në 37°C gjatë 5-7 ditë. Nëse pas kësaj periudhe zmadhohet fryrja do të thotë se bëhet fjalë për fryrje të vërtetë, ndërsa nëse nuk ka ndryshime do të thotë se bëhet fjalë për fryrje të rrejshme ose bombazh fizik.

Gjatë vlerësimit të etiketave të kutive, vëmendje e veçantë i kushtohet konservuesëve të përdorur gjatë procesit të përpunimit, nëse ato janë pjesë e listës pozitive të aditivëve dhe nëse janë përdorur kornizat e sasisë maksimale të lejuar.

4.5 Metoda të ruajtjes së ushqimeve në kuzhinë

Ruajtja e ushqimeve rrit kohën e përdorimit të tyre. Ajo ka si qëllim të mbrojë ushqimet nga dëmtuesit dhe të parandalojë zhvillimin e mikroorganizmave, të cilat i dëmtojnë ato dhe shkaktojnë probleme në shëndetin e njeriut.

Ruajtja e ushqimit përcaktohet nga:

- lloji i ushqimit;
- mjedisi;
- mënyra e përpunimit të ushqimeve;
- paketimi i tyre etj.



Gjatë blerjes së ushqimeve duhet vlerësuar etiketa dhe gjendja e ushqimeve.

Ushqimet mund të ruhen në paketimet e tyre duke u kujdesur që të jenë të mbyllura, të vendosura në raftet, në thasë beze, por edhe në enë me kapak, prej materiali qelqi, inoksi, qeramike, druri, plastike, silikonit etj.

Në kuzhinë ushqimet e gatuar, pas përpunimit ruhen në të nxehtë, në banjëmari (temperatura në brendi të ushqimit duhet të jetë mbi 75 gradë), ose në frigoriferë ftohës ose ngrirës në varësi të kohës se kur duam t'i përdorim. Pas gatimit ushqimet vendosen në ulësit e shpejtë të temperaturës e më pas në frigoriferë ftohës ose ngrirës.

Mënyra të ruajtjes së ushqimeve në kuzhinë

Ruajtja e ushqimeve në kuzhinë realizohet duke zbatuar parimet bazë të konservimit të ushqimit.

Ruajtja e ushqimeve në mjedisin dhe magazinat e kuzhinës

Disa ushqime janë më të qëndrueshme kur ruhen në raftet, në mjedisin e magazinave, në vende të freskëta, larg nga dielli, lagështira, kontakti me kimi katet dhe lëndët që kanë erë (benzina, sapuni etj.).

Ruajtja e ushqimeve në frigorifer

a. *Ruajtja e ushqimeve në ftohës (2-4°C);*

Ushqimet vendosen në zona të caktuara në frigorifer, në enë transparente, të mbyllura me kapak. Ushqimet, në varësi të llojit, ruhen nga 2-3 ditë deri në disa javë. Ushqimet e gatuar vendosen sapo ftohen, në frigorifer, në enë të mbyllura dhe mund të ruhen për 1-2 ditë. Ato duhet të ri ngrohen plotësisht përpara përdorimit. Perimet dhe frutat ruhen në ftohës të ndara nga ushqimet e tjera. Ato pastrohen, lahen dhe thahen përpara se të vendosen në frigorifer. Provo: në dy qese të ndryshme në frigorifer vendos gjethë sallate. Në njërin gjethet vendosi të lagura dhe në tjetrën të thara mirë. Kontrolllo çdo ditë gjendjen e sallatës në të dy qeset. Cila qëndroi më gjatë e freskët?

b. *Ruajtja e ushqimeve në ngrirje (-18°C);*

Ushqimet në ngrirje mund të ruhen nga disa muaj deri në një vit. Ushqimet vendosen të mbyllura në enë plastike me kapak, enë silikonit ose në qese për ushqime. Sipër qeses shkruhet data e vendosjes në frigorifer.

Ruajtja e ushqimeve në mungesë të ajrit (në vakum), është një mënyrë që mund të kombinohet me ruajtjen në ftohës, ngrirje etj.

Ruajtja e ushqimeve me tharje kryhet duke larguar plotësisht ose pjesërisht ujin nga ushqimi (fruta dhe perime të thata, mishi i thatë, reçeli, salca e domates etj.).

Tharja e ushqimeve mund të jetë natyrore ose artificiale.

Ajo mund të kombinohet me tymosjen (mishi i thatë dhe i tymosur), me shtesa të konservantëve në ushqim (kripë, sheqer) etj.

Ruajtja e ushqimeve me shtesa të konservantëve natyrorë (kripë, sheqer, uthull, alkool, vaj etj.). Kjo mënyrë ruajtje mund të kombinohet me përpunimin në temperaturë të lartë, tharjen, ruajtjen në vakum. Kështu përgatiten konserva të ndryshme.

Ruajtja e ushqimeve duke i përpunuar ato në temperaturë të lartë (75-120°C) për një kohë të caktuar. Kjo metodë kombinohet me ruajtjen në vakum, shtesa të konservantëve (qumështi, lëngjet e frutave, konserva të ndryshme) etj.

Ruajtja e ushqimeve, e cila përdor mikroorganizma të dobishëm, prania e të cilave në ushqim sjell kthimin e qumështit në kos, lëngut të rrushit në verë etj.



Ruajtja e ushqimeve në mjedisin dhe magazinat e kuzhinës



Ruajtja e ushqimeve në ftohës (2-4°C)



Ruajtja e ushqimeve në ngrirje (-18°C)



Ruajtja e ushqimeve me tharje



Ruajtja e ushqimeve në mungesë të ajrit (në vakum)



Ruajtja e ushqimeve me shtesa të konservantëve natyrorë

PËRPUNIMI I FTOHTË I PESHKUT I PRODHIMEVE TË DETIT. MARINIMI



5.1 Zgjedhja e peshkut dhe parapërgatitja në kuzhinë

Peshku është një ushqim lehtësisht i tretshëm si rrjedhojë e përmbajtjes së ulët të yndyrave, ndaj dhe hyn në çdo dietë. Për gatim mund të zgjidhen dhe të përdoren peshq të ndryshëm.

Peshku i freskët

Me termin peshk i freskët kemi parasysh atë që zakonisht blihet në dyqanin e peshkut, ose në tregun e peshkut, dhe që mendohet se është zënë një natë më parë, pa pësuar asnjë lloj përpunimi konservues, përveç ruajtjes në temperaturë të kontrolluar (nga -1 deri në 2 gradë C) për të penguar fillimin e procesit të prishjes.

Peshku i mbingrirë

Përgjithësisht ndaj peshkut të mbingrirë mbahet një qëndrim dyshues. Këshillohet blerja gjithmonë e peshkut të freskët, madje shumë të freskët. Ndër të tjera, kostoja e tij është gjithmonë më e ulët se sa ajo e peshkut të freskët, gjë që tregon cilësi më të ulët. Por peshku i mbingrirë duhet vlerësuar si peshk i freskët, ndoshta më i freskët se sa ai që gjejmë në pikat e rishitjes, në rastin më të mirë është peshkuar gjatë natës, dhe ka kaluar një transportim pak a shumë të gjatë (le të kujtojmë se gjatë kësaj periudhë është mbajtur në temperatura të kontrolluara). Në rastin më të keq, peshku i ekspozuar në tezga është ai që ka mbetur pa u shitur një ditë më parë, sigurisht ende i mirë, por jo shumë i freskët. Peshku i mbingrirë është peshk që të paktën 2 orë pas peshkimit vihet në temperaturë -20 gradë C, pasi pastrohet. Kostoja e tij e ulët nuk i duhet veshur cilësisë së ulët, por faktit që falë kësaj procedure ruajtjeje nuk kërkon kujdes të veçantë. Pasi mbërrin në kuzhinë dhe pas një trajtimi shkrirës, mund të gatuhet njësoj me atë të freskët. E vetmja gjë që duhet shënuar është se gjatë shkrirjes shkaktohet largimi i disa elementëve ushqyes (kripëra minerale, vitamina që shkrihen në ujë etj.).

Peshku i konservuar

Metodat e konservimit të peshkut janë të shumta, këtu mund të përmendim; tharjen, kriposjen, tymosjen, futjen në kuti me sterilizim dhe pasterizim, shëllirëzimi, marinimi. Këto janë metoda që ndikojnë shumë në cilësitë organo-leptike dhe ushqimore të produktit, duke e shndërruar në një përbërës, të cilit i duhet besuar vetëm në raste të veçanta.

Sipas metodës së ruajtjes të cilës i nënshtrohet peshku, përpara se të përdoret në kuzhinë, ai duhet të trajtohet në mënyrë të veçantë. Nëse bëhet fjalë për peshk të kriposur, në fillim duhet çliruar nga kripa dhe të lahet shpejt me ujë (ose, më mirë akoma, në mënyrë që të mos i humbasë shija, të pastrohet me kujdes me një leckë të pastër të lagur dhe të butë). Ndonjëherë, ashtu si disa lloj peshqish të tymosur, ata të konservuarit në kripë duhen lënë në një banjë në pak qumësht për t'i zbutur, pasi të jenë pastruar mirë nga kripa.

Peshku i tharë duhet përdorur pas një periudhe zbutjeje në ujë ose qumësht. Peshku i konservuar në shëllirë ose në kuti duhet kulluar nga lëngu mbajtës (për një përdorim korrekt është gjithmonë mirë të lexohen udhëzimet e etiketave).

Gjatë zgjedhjes së peshkut duhet të kuptojmë freskinë e tij

Cilësia e peshkut të freskët varet nga dy parametra themelore: periudha e vitit kur ndodh peshkimi dhe freskia e tij. Periudha më e mirë në të cilën mund të blihet një lloj specijeje është ajo përpara depozitimit të vezëve, sepse mishi është më i pasur me fosfor, dhe rezulton më i shijshëm dhe delikat. Ndaj, është mirë të krijohet një

marrëdhënie e vazhdueshme, e bazuar në besimin e ndërsjellë, me shitësin nga i cili furnizohemi. Vetëm kështu mund të besojmë në blerje optimale dhe këshilla të mira.

Vlerat ushqyese të peshkut varen nga cilësia dhe nga freskia e tij. Duhet ditur edhe zona e peshkimit të produktit që po blejmë, pasi peshku që vjen nga zona moçalore ose luginore mund të ruhet më pak (për shkaqe të qarta të ndotjes) dhe ka cilësi më të ulët se sa ai i peshkuar në det, apo pranë shkëmbinjve. Edhe mënyra me të cilën kapet peshku ka rëndësinë e vet: rrjetat tërheqëse shkaktojnë përplasje mekanike negative, ndryshe nga rrjetat e fiksuara apo me qarkullim. Pasi peshkohet, nëse trajtohet me mjetet e duhura higjienike, nëse ruhet në ambalazhime të përshtatshme, në temperatura pak sipër zeros dhe nën akull, peshku mund të quhet i ngrënshëm për një periudhë rreth pesë ditore (periudhë që varet nga faktorët që përmendëm më sipër). Nëse tregojmë kujdes në vëzhgimin e asaj çka duam të blejmë, mund ta kuptojmë “nivelin e freskisë” së peshkut.

Zgjedhja e peshku në çastin e blerjes

Cilësia e pjatave, elementi themelor i të cilave është peshku, varet kryesisht nga freskia e tij. Nëse jeni fillestarë është e lehtë të ngatërroheni dhe t’ju ngatërrojnë, madje edhe për llojin e peshkut të blerë, ndaj mund të blini feta peshku-pëllumb në vend që të blini feta peshku-shpatë, sepse të vogla në vend të kallamarëve etj. Veç të tjerash, peshku pak i freskët mund të duket si peshk i freskët, e kështu me radhë. Por nëse jemi klientë të përkushtuar dhe të gatshëm të paguajmë çmimin e duhur për peshkun cilësor, do të shmangim blerjet e pakëndshme.

Në momentin e blerjes gjykojmë në lidhje me treguesit organo-shqisorë:

- *Vëzhgimi i trupit:* peshku i freskët ka një lëkurë të shkëlqyeshme me reflekse metaliko-vezulluese.
- *Kontrolli i konsistencës së mishit:* qartësisht konsistenca e peshkut mund të ndryshojë nga në specie në tjetrën sipas madhësisë (sa më të mëdhenj që janë, aq më konsistentë janë). Peshku i sapo peshkuar megjithatë, ka një trup të ngurtë dhe të harkuar lehtë, dukuri që zgjat sipas mënyrës së konservimit dhe të peshkimit (e pranishme më gjatë tek peshku që nuk ka pësuar stres, ose që e ka mishin kompakt). Me kalimin e orëve, fortësia e peshkut zbehet dhe nëse ja prekim barkun ai duket elastik, pastaj bëhet i butë dhe në fund i qullët.
- *Era e peshkut:* pamja, prekja dhe në fund nuhatja duhet të përdoren për të blerë peshk të freskët. Deri në 24 orë nga kapja, peshku nuk ka një erë të vetën, por vjen era det, era alga. Shumë shpejt, ai do të marrë atë që quhet “erë peshku” (nëse nuk është erë e fortë apo acidike, prodhimi është ende i freskët), për të marrë pastaj me kalimin e kohës një seri të tërë erërash, që vijnë qoftë nga mjedisi ku ruhet, qoftë nga procesi natyror i shprishjes. Sipas sasisë dhe cilësisë së këtyre erërave, mund të përcaktojmë shkallën e freskisë.

5.2 Pastrimi i peshkut

Kjo ndoshta është faza më pak e këndshme e kuzhinës detare. Në pastrimin e peshqve të rrumbullakët dhe të sheshtë në krye mund të ndihmohemi nga shitësi i peshkut, i cili pas kërkesës sonë, ja heq të brendshmet peshkut. Por ju këshillojmë të mos u besoni të tretëve, por ju vetë me durim të praktikoheni deri sa t’ia merrni dorën.

1. *Heqja e pendëve dhe luspave* - me ndihmën e një gërshëre të fortë peshkut i hiqen të gjitha pendët. Pastaj nevojitet të mbështetet peshku në një fletë letre thithëse dhe duke e mbajtur për bishti, kruajeni peshkun në drejtim të kokës me një thikë të mbajtur përkulur, një lugë, një guaskë të dhëmbëzuar, ose mjetin përkatës

të heqjes së luspave. Gjatë veprimit përgjithësisht luspat fluturojnë nga çdo anë; nga kjo mund të shpëtoni duke e futur peshkun në një qese celofoni ose duke përdorur një lloj thikëze të pajisur me një lloj plastike që shmang largimin e luspave. Ky veprim bëhet vetëm për peshqit (qefulli, krapit etj.), luspat e të cilëve paraqiten të mëdha dhe me majë; për shumë të tjerë, ky operacion nuk është i nevojshëm, sepse luspat janë të vogla dhe bëhen njësh me lëkurën.

2. *Zbrazja e të brendshmeve* - peshku duhet të boshatiset nga të brendshmet (por të mos harrojmë se vezët dhe mëlçia, ndonjëherë, janë shumë të mira dhe është më mirë të mos i heqim). Sipas përgatitjeve dhe pjekjes së përcaktuar, do të zgjedhim ta boshatisim peshkun nga barku (nëse duam të nxjerrim fileto); ose nga velëzat (nëse duam ta gatujmë të gjithë peshkun ose ta mbushim). Në rastin e parë duhet prerë më një thikë të mprehtë ose një gërshërë barku i peshkut, duke u nisur nga velëzat deri na zonën e pasme; pasi hiqen të brendshmet, duke pasur kujdes të pastrohet çdo gjurmë gjaku, shpëlajeni peshkun në ujë të ftohtë dhe thajeni me kujdes. Për ta boshatisur nga velëzat duhet të fusni gishtin tregues në hapjen e velëzave dhe të nxirrni velëzat dhe rropullitë. Shpëlajeni pastaj me kujdes, duke parë nëse ka mbetur ndonjë gjë brenda. Nëse peshku duhet të piquet i tëri, ju këshillojmë të mos i hiqni kokën, përveçse nëse receta nuk e kërkon shprehimisht ose nuk ju duhet ta filetoni. Në të vërtetë, koka jo vetëm që ndikon në shijësimin e pjatancës gjatë pjekjes, por do t'ju lejojë (kur e përgatit të pjekur, në skarë etj.) një pamje më të bukur të pjatancës.
3. *Heqja e lëkurës* - lëkura e peshkut nuk është shumë e shijshme: në përgjithësi, ajo hiqet pas pjekjes (bëjnë përjashtim peshqit e vegjël, për shembull ata të marinuarit ose të skuqurit, ku lëkura bëhet njësh me tulin). Disa peshq kërkojnë t'u hiqet lëkura përpara pjekjes ose ngaqë receta parashikon pjekjen me fileto, ose ngaqë lëkura e tyre është tejet dhjamore, dhe mund të prishë shijen e recetës. Në disa raste (rraxhë, peshk-pëllumb, bisht-bretku), peshqit shiten pa lëkurë; në të tjera (ngjala, gjuhëza) këtë punë duhet ta bëjmë vetë.
4. *Filetimi* - peshqit e rrumbullakët në fillim filetohen dhe pastaj u hiqet lëkura. Në të kundërt, peshqit e sheshtë në fillim u hiqet lëkura, pastaj filetohen.

5.3 Pastrimi i krustaceve dhe molusqeve në kuzhinë

Krustacet e molusqet kujtojmë se duhen blerë të gjallë dhe të konsumohen brenda një kohe të shkurtër nga çasti i blerjes. Krustacet përgjithësisht vriten duke i zhytur në ujë të valuar (fusni kokën në fillim në mënyrë që të ngordhin menjëherë). Ata nuk kërkojnë veprimtari të posaçme përpara pjekjes, përveç një pastrimi të mirë që të heqë mbetjet e mundshme të rërës dhe algave të pranishme në koracë.

Sipas përgatitjes, krustacet mund të zhvoshken të gjalla, ose pasi të jenë hedhur në ujë ose në supë të valuar. Megjithatë, ju kujtojmë se ky veprim nuk do të jetë i vështirë, nëse me një gërshërë të mprehtë e prisni grackën (në qendër dhe anash) dhe këmbët, pastaj duke e nxjerrë tulin me shumë kujdes pasi të hiqet qeska e rërës dhe zorra.

Edhe pasi vlohen, koraca hapet duke bërë prerje gjatë dy anëve të barkut ose vetëm një prerje gjatë shpinës, duke pastruar tulin nga qeska e rërës kur është e pranishme dhe nga zorra.

Gjatë operacionit të pastrimit bëni kujdes të mos shkatërroni guaskën, sepse shpesh përdoret për të shërbyer në tryezë trupin e përgatitur me kujdes.

Mishi kërkohet edhe të mashat dhe këmbët. Të gjithë krustacet në përgjithësi nuk kërkojnë kohë të madhe për pjekje; nëse duam t'i përdorim në përgatitje "mikse", vihen në tigan pak përpara se të shuhet (nëse lihen shumë në zjarr, tulin bëhet si gomë).

Shija shumë delikate e këtyre peshqve bën që, edhe të përgatitur me metoda shumë të thjeshta (në avull, në furrë ose të zier) dhe pastaj të shoqëruar nga salca të ndryshme, paraqesin një pjatë “të pasur”, me një efekt të qartë dhe shije.

Molusqet në guaskë

Pastroni me kujdes guaskat duke i liruar nga fijet me të cilat molusku kapet në shkëmbinj; lëreni në ujë për të paktën gjysmë ore (por kujdes të mos e zgjasni shumë kohën e zbutjes, sepse mund të rrezikoni të humbni “shijen e detit”). Pastaj, hidheni në tigan për ta hapur; mbajeni tiganin të mbuluar dhe tundeni nga doreza në mënyrë që nxehtësia të shpërndahet njësoj në të gjitha guaskat. Hidhini guaskat e thyera dhe ato që nuk hapen. Lëngu që molusqet nxjerrin në fund të tiganit është i pasur me shije dhe është mirë të filtrohet, dhe të përdoret sërish në përgatitjen e pjatancave.

Molusqet cefalopode

Nga këto molusqe hahen vetëm trupi si qeskë dhe tentakulat. Në përgjithësi, ato kanë mish të butë; nëse do të rezultonte i fortë dhe gomoz kjo mund të ndodhë nga një metodë e gabuar pjekjeje, shumë të zgjatur në kohë. Është e këshillueshme të regjen (maturohen) ekzemplarët më të mëdhenj për njëfarë kohe, ose të rrihen përpara pjekjes.

Ndërsa oktapodët e kanë trupin tërësisht të privuar nga mbështetja, molusqet e tjerë cefalopodë kanë brenda qeskës një mbështetje, që është e hollë dhe kërcore te kallamari, më e shpeshtë dhe e fortë (kockore) te sepjet etj., dhe e cila duhet të hiqet përpara gatimit. Pasi hiqet kocka (ose kërci) nëse ka, ata duhen pastruar nga sytë, nga goja e vendosur tek tentakulat, dhe nga të brendshmet që hiqen nga qeska duke tërhequr tentakulat.

Të gjithë cefalopodët kanë një qeskë boje: te kallamari dhe te oktapodi ajo është vendosur prapa kokës, ndërsa te sepja gjendet te të brendshmet. Boja është shumë e mirë në shumë përgatitje.

Molusqet, pasi pastrohen, shpëlahen në ujë të rrjedhshëm për të hequr çdo mbetje lëkure apo të brendshme, dhe thahen me kujdes.

Skartimi (humbja) dhe porcionet

Pastrimi i peshkut sjell një përqindje skartimi. Kjo, sigurisht që ka rëndësi, ndaj duhet pasur parasysh në çastin e blerjes për të përcaktuar masat.

Mund të këshillojmë që, nëse mendoni që pjatanca me bazë peshku që do të përgatisni duhet të jetë pjesa kryesore e drekës, mund të llogarisni rreth 500 gramë peshk të papastër për person ose 200 gramë fileto; por nëse peshku shërben për përgatitjen e një antipaste do të mjaftojnë 100 gramë peshk të pastër për person.

Në rastin e krustaceve llogaritni që për çdo person nevojiten rreth 300 gramë aragostë me guaskë, ose karkaleca deti me guaskë; nga këta të fundit, nëse qërohen, do të mjaftojnë 80-90 gramë për porcion. Llogarisni rreth 300-400 gr molusqe me guaskë për çdo porcion, ndërsa mund të kufizoheni te rreth 180-200 gr sepje, moskardini etj.

Këshillohet të mos i hidhni pjesët e skartuara, por ta përdorni lëkurën dhe halat për përgatitjen e supave dhe salcave si dhe për të bërë më të shijshme pjatancat.

5.4 Parapërgatitja për gatim e midhjeve, kallamarëve dhe sepjeve

Përgatitja e midhjeve

Kjo radhë përgatitjeje është e vlefshme për të gjitha frutat e detit që rrekemi të përgatisim për pjekje.

1. Hiqini bishtat e algave mes flegrave të midhjeve.
2. Pastroni guaskat e midhjeve me një furçë me fije të forta. Xhixhivallet nuk kanë nevojë për këtë.
3. Shpëlani guaskat në ujë të rrjedhshëm për të hequr algat dhe rërën.
4. Në rastin e midhjeve mund të mjaftojë veprimi i përshtuar më sipër.
5. Por xhixhivallet, ashtu sikurse ligavecët, mureksët ose xhixhivallet trekëndëshe, duhet të lihen në banjë uji me kripë për 30 minuta, që të dalë rëra e ngecur në flegra.

Hapja e frutave të detit të pagatuara

Nëse jeni krejtësisht të sigurt për prejardhjen dhe freskinë e frutave të detit mund t'i shijoni edhe të pagatuar. Po paraqesim disa udhëzime për hapjen e guaskave të detit.

1. Kapeni gocën e detit me një pëlhurë, në mënyrë që pjesa e sheshtë të jetë lart. Fusni një thikëz mes flegrave dhe me një lëvizje valëzuese ndani lidhjen që i mban të bashkuar.
2. Hapeni guaskën duke bërë kujdes të mos dëmtoni moluskun, eliminoni pjesën e sheshtë dhe prisni muskulin që e mban moluskun të lidhur me guaskën. Pastroni frytin nga zorra dhe nga mbeturinat e guaskës.

Përgatitja e kallamarit

Radha për pastrimin e kallamarit është e vlefshme për thuajse të gjithë molusqet cefalopodë.

1. Duke përdorur duart, pa shumë forcë, ndani tentakulat nga pjesa tjetër e trupit. Kësisoj, do të nxirrni edhe të brendshmet që do të mbeten të kapura tek koka. Boshatiseni qeskën nga mbetjet e mundshme, lajeni me ujë të rrjedhshëm dhe hiqini membranat e brendshme dhe nga lëvozhga e jashtme.
2. Shtyni prapa qeskën deri sa të dallohet kërci dhe nxirreni ngadalë.
3. pastrojini bishtat e tentakulave nga koka dhe nga rropullitë që ishin të ngjitura dhe hiqni gojën. Kallamarët e vegjël, ashtu si moskardinët dhe molusqe të tjerë cefalopodë të vegjël, nuk kanë nevojë për t'ua hequr lëkurën. Megjithatë, duhen pastruar nga të brendshmet, sytë dhe maja.
4. Sipas përgatitjes që kërkon të bëni, kallamarët me unaza, lërin të plotë, ose përgatitini për pjekje në skarë.

Përgatitja e sepjeve

Veprimet që duhet të kryeni për pastrimin dhe përgatitjen për pjekje të sepjeve janë njëloj me ato të shumicës së cefalopodëve.

1. Hiqni para së gjithash lëkurën e zezë që mbulon sepjen.
2. Me një thikëz ose një gërshtëritë priteni shpinën e moluskut në drejtim të gjatë.
3. Duke zgjeruar prerjen nxirrni kockën, që është e gjatë sa tërë trupi i peshkut. Veproni me delikatesë në mënyrë që të mos priset qeska e bojës. Një këshillë: punoni mbi një enë, që të mblidhni bojën e mundshme (që përdoret

nga cefalopodët për të trembur agresorët). Ajo do të rezultojë e dobishme për të pasuruar shijen e salcave dhe lëngjeve.

4. Ndani pastaj tentakulat nga qeska nën sy, të cilat hiqen. Në mes të tentakulave gjendet goja që edhe ajo duhet hequr. Përpara se të gatohen, shpëlajini mirë me ujë të rrjedhshëm dhe lërinë të thahen sepjet në një pëlhurë.

Përgatitja e oktapodit

Është shumë e lehtë që t'u rastisë të pastroni oktapodin, qoftë sepse është shumë i shijshëm dhe i kërkuar nga njerëzit, qoftë sepse edhe fillestarët mund ta peshkojnë me lehtësi.

1. Pastroni qeskën e trupin pa e ndarë nga tentakulat, duke e përmbysur dhe duke hequr të brendshmet. Rregulloni pastaj trupin në pozicionin fillestar. Me një thikë hiqni sytë.
2. Duke shtyrë me gishta, eliminoni gojën. Në fund, hiqni lëkurën e tentakulave dhe të qeskës.
3. Përplaseni pak oktapodin me një mjet kuzhine, në mënyrë që mishi të mos jetë shumë i fortë pas pjekjes.
4. Përpara se të gatuhet oktapodin sipas recetës mos harroni ta shpëlani në ujë të rrjedhshëm.

Oktapodët me përmasa të vogla trajtohen njëllë si kallamarët. Një kujdes tjetër për ta zbutur mishin e oktapodit është ta zhysësh dhe ta nxjerrësh menjëherë peshkun nga një enë me ujë të valuar për rreth 5-6 herë.

Pasi pastrohen, oktapodët ruhen ashtu ose të pjekur, në frigorifer për 2 ditë ose ngrihen për 3 muaj.

5.5 Parapërgatitja për gatim e aragostës, karkalecit të detit, granseolës, gjinkallës së detit dhe ngjalës

Përgatitja e aragostës

Radha për aragostën është e vlefshme edhe për të përgatitur gaforren e detit.

1. Së pari, duhet lidhur krustacea në një dhogë, në mënyrë që bishti të mos priset gjatë pjekjes. Dhoga duhet të jetë e gjatë dhe e gjerë sa peshku, i cili do të lidhet aty me shpinën lart dhe gjymtyrët dhe antenat e hapura pas dhe të shtrira mirë. Nëse nuk keni një dhogë, lidhni antenat dhe gjymtyrët te shpina. Zhyteni aragostën në *court-bouillon* në vlim, dhe pasi të fillojë vlimi sërish, mbajeni rreth 30 minuta. Shuajeni dhe lëreni aragostën të ftohet në supë.
2. Lëreni të kullojë dhe zgjidheni aragostën. Priteni shpinën në gjysmë në drejtimin e gjatësisë.
3. Pasi ta keni hapur krustacen duke e ndarë plotësisht në dy pjesë, dalloni zorrën dhe hiqeni.
4. Ashtu si për zorrën, hiqni edhe qeskën cerebrale që gjendet pak poshtë kokës.
5. Duke u ndihmuar nga një thikë shumë e mprehtë dhe duke bërë kujdes të mos e prishni nxirrni tulin nga gualli.
6. Sipas përgatitjes që po bëni, pritni tulin e aragostës ose të gaforres së detit në copëza (për shembull një sallatë) ose lëreni në guaskë dhe gatuheni thjesht me vaj të mirë ulliri dhe lëng limoni. Nëse duhet të bëni përgatitje të tipit Termidor, pasi ta keni zier krustacen e lidhur mirë, pritni gjatë anëve, duke bërë kujdes të mos prishni guaskën, dhe pastrojeni si më sipër, pastaj nxirrni tulin, duke përfshirë edhe atë që gjendet në kokë dhe në masha, dhe pritni në copa. Përdorni guaskat e pastruara për ta paraqitur pjatancën në tryezë.

Përgatitja e karkalecit të detit

Udhëzimet janë të vlefshme edhe për karkalecat e mëdhenj etj. Skampët shpesh ngatërrohen me karkalecat, por në të vërtetë i përkasin familjes së aragostave. Nëse janë të pagatuar dhe me gual, karkalecët mund të ruhen në frigorifer për 2 ditë, në akull për 6 muaj.

Përgatitja me kokë:

1. Filloni duke hequr këmbët. Në këtë pikë do të arrini ta hiqni gualin.
2. Duke e prekur karkalecin me kujdes, shkëpusni kokën.

Përgatitja pa kokë:

1. Hiqeni kokën nga trupi.
2. Kopeni krustacen nga shpina dhe hiqini në fillim këmbët e pastaj membranën e barkut.
3. Në këtë pikë, pa asnjë vështirësi, do të arrini ta pastroni nga guaska shpinore.
4. Një metodë tjetër parashikon që, pa hequr këmbët, të pritët shpina me një gërshërë të mprehtë duke e hequr pastaj tulin ende të bashkuar me bishtin.
5. Në të dy rastet, megjithatë, zorra duhet hequr pastaj me një pincetë ose një thikëz.

Përgatitja e granseolës

Përpara se të pastrohet është e domosdoshme të gatuhet ky krustac i madh në *court-bouillon* në vlim.

1. Pastroni koracën e granseolës dhe zhyteni në supë të valuar për disa minuta, kullojeni dhe lëreni të ftohet.
2. Kopeni pjesën e sipërme të koracës me dorën e djathtë dhe duke e mbajtur të penguar pjesën e ulët me të majtën, këputeni shpinën nga këmbët. Përdorni edhe ndonjë thikë.
3. Me një lugë nxirrni dhe lini mënjane koralin. Është shumë i çmuar dhe mund të përdoret, përveçse për të shijësuar pjatancën që po përgatisni, edhe për gjalpë të përzier dhe salca shoqëruese.
4. Pastroni këmbët duke hequr tulin e mbetur të lidhur me kërcin, shtypini me një rrahës mishi ose arrëthyese (ose pincën e posaçme) kështu që t'nxirrni tulin e përmbajtur në to.
5. I njëjti trajtim që bëhet për këmbët, bëhet edhe për mashat.
6. Në gual do të mbetet e ngjitur një masë tuli të bardhë që mund të hiqet lehtë, të cilën ju do të tregoni kujdes ta pastroni nga të gjitha copat shkumore dhe të patretshme, dhe të cilat më pas mund t'i gatuani (së bashku me tulin e këmbëve dhe të mashave) sipas recetës. Kujdes, mos prishni gualin gjatë operacionit të pastrimit, në mënyrë që të mund ta përdorni për të paraqitur pjatën në tryezë.

Përgatitja e gjinkallës së detit

Nëse duam ta përdorim gjinkallën e detit për të përgatitur salca gatimi për makaronat ose për të shijësuar supën, nuk do të jetë e nevojshme të pastrohet sipas radhës së përshkruar më sipër. Mjafton ta prisni në copa me një thikë të mprehtë.

1. Duke bërë kujdes të mos lëndoheni nga bishti gjembaç, shpëlajini gjinkallat e detit ende të gjalla në ujë të rrjedhshëm. Mund t'i gatuani të plotë, ndoshta pasi t'i keni bërë një prerje gjatë koracës shpinore, kështu që pulpa të shijohet më lehtë gjatë pjekjes.
2. Nëse doni, mund të vendosni t'i çlironi plotësisht gjinkallat nga guaska shpinore, dhe kështu i lehtësoni mysafirët

tuaj. Në këtë rast, për të thjeshtëzuar veprimet, zhytini vetëm për pak minuta në një tigan me ujë të valuar.

3. Kullojini gjinkallat, pastaj lërinini të ftohen, dhe me gërshërë të mprehta, pritini pendët e barkut. Një marifet: me gërshërë eliminoni majën e mashave, kështu nuk do të lejoni që mysafirët tuaj të shpohen.
4. Vazhdoni të punoni me gërshërë: eliminoni porcionin e koracës shpinore që del lehtë gjatë anëve të krustaces.
5. Prerja e bishtit nuk është e mjaftueshme të lejojë eliminimin e koracës shpinore, por një marifet i dobishëm për të mos lejuar që, duke lëvizur gjinkallën, të shpoheni me gremçat e saj. Me dorën e djathtë mbani në këtë pikë të palëvizur gjinkallën në tryezën e punës, dhe me të majtën, ngrini ngadalë koracën shpinore, nga bishti në kokë. Kështu zbulohet i gjithë tuli i kësaj krustaceje të shijshme dhe të këndshme.

Përgatitja për gatim e ngjalës

Ashtu si për shumë peshq të tjerë, është mirë që ngjالات të blihen të gjalla dhe të vriten vetëm në çastin e gatimit.

1. Pengesa e parë që do të hasim në përpjekjen për t'i hequr lëkurën ngjalës është veshtullia e saj që nuk lejon një kapje të sigurt. Ndaj bëni kujdes ta mbani fort me një pëlhurë, ose spërkateni trupin e saj me kripë të trashë ose me krunde. Mbështeteni ngjalën në tryezën e punës me shpinën të kthyer drejtë dhe lart. Me një thikëz bëni një çarje si unazë pak poshtë kokës dhe kapni ngadalë një palë lëkurë.
2. Me një dorë mbani fort ngjalën nga koka dhe me tjetrën dhe ndihmën e një rrecke kapeni palën e lëkurës që keni ngritur dhe hiqeni lëkurën gjatë trupit.
3. Pasi të keni hequr lëkurën, ngjala është gati për t'u gatuar sipas recetës. Në këtë pikë hapini barkun.
4. pastrojeni ngjalën nga të brendshmet, pastaj lajeni me kujdes në ujë të rrjedhshëm dhe thajeni.
5. Në fund, pritini ngjalën në thela. Mund edhe ta filetoni duke kaluar një thikë të lëvizshme gjatë kurrizit nga koka te bishti. Shkëputeni fileton e parë, pastaj përsëriteni veprimin nga ana tjetër e shpinës kurrizore.

Kujtoni se peshkut shirit do t'i hiqet lëkura më lehtë duke e spërkatur në fillim me ujë të rrjedhshëm dhe pastaj duke e hedhur përnjëherë në ujë të ngrohtë. Tek peshku-shirit eliminohen dy fijet helmatisëse që gjenden në bazë të qafës. Për sa u përket ngjalave të egra, ato kanë trup të ngjashëm me atë të ngjalës, por më të gjerë, dhe quhen me cilësi më të ulët.

Filetimi i peshqve të rrumbullt dhe të sheshtë

Me termin filetimit tregohet ai veprim, prej të cilit ndahen nga halat qendrore dhe halat anësore pjesët mishtore të peshkut, duke i nxjerrë të plota. Nëse përparësia më e madhe e filetimit është një peshk pa hala, edhe koha e shkurtër për gatimin e tij. Një mjet i domosdoshëm për të kryer një veprim të tillë është një thikë filetuese. Nga çdo peshk i rrumbullt mund të nxirren dy fileto.

1. Pasi ta keni pastruar peshkun vendoseni me bishtin drejt jush, dhe nëse nuk e keni bërë, pritini barkun nga koka te bishti.
2. Priteni edhe shpinën nga koka te bishti.
3. Me kujdes dhe duke përdorur thikën e sheshtë, pritini fileton e sipërme nga shtylla kurrizore, duke ndjekur me kujdes pendët e barkut.
4. Ndajini halat nga filetoja e poshtme, pastaj eliminoni kokën.
5. Me një pincetë ose një thikë pastroni me kujdes tulin nga halat e mbetura ngjitur.
6. Nëse receta kërkon edhe heqjen e lëkurës së filetove, vendosini në tryezën e punës, duke e lënë pjesën e tulit

lart. Çlironi një palë të lëkurës të mjaftueshme për ta kapur. Duke e tërhequr, rrëshqitni thikën rrafsh mes lëkurës dhe filetos duke e prerë pjesë-pjesë.

Përgatitja dhe filetimi i peshqve të sheshtë

Ndryshe nga sa është thënë për peshqit e rrumbullt, atyre të sheshtë në fillim do t'u hiqet lëkura, pastaj do të ndahen në fileto. Nga një peshk i sheshtë në përgjithësi nxirren katër fileto (sepse filetua e shpinës ndahet nga ajo e barkut) dhe bëhet fjalë për një nga operacionet më të vështirë midis atyre që lidhen me përgatitjen e peshkut për pjekje.

1. Zhyteni bishtin e peshkut që jeni duke u përgatitur t'i hiqni lëkurën në ujë të valuar: ky marifet do ta bëjë më të thjeshtë fillimin e heqjes së lëkurës.
2. Mbështillni rreth gishtit një pëlhurë dhe zhyteni në bisht në mënyrë që të ngrihet një palë e lëkurës.
3. Në këtë pikë kapeni me të djathtën lëkurën dhe duke u ndihmuar më një rreckë kuzhine në mënyrë që të ketë pikëkapje, shkulni me forcë drejt kokës, duke mbajtur me të majtën peshkun të bllokuar në tryezën e punës.
4. Hiqjani lëkurën edhe pjesës tjetër të peshkut, pra prisni me gërrshërë pendët e shpinës dhe të barkut.
5. Me një thikë të mprehtë prisni qendrën e trupit të peshkut në drejtimin e largësisë.
6. Fusni tehun mes tulit dhe halave dhe me një lëvizje të tehut thuajse paralele me trupin e peshkut, ndani me shumë kujdes filetën e parë anësore nga halat.
7. Përsërisni operacionin edhe në anën tjetër, pastaj kthejeni peshkun dhe ndajini filetot e tjera në dy fileto. Në fund të operacionit, nëse duhet, pastroni katër filetot e nxjerra nga pendët e mbetura ngjitur.

5.7 Kombinimi i menusë me bazë peshku

Të gjithë kemi shijuar, një drekë me bazë peshku (nëse gatimi nuk teprohet me yndyrë) është tejet e thjeshtë për t'u tretur se nga një pjatë me bazë mishi, djathi, drithërash etj. Në përgatitjen e një menyje i duhet kushtuar vëmendje kombinimit të peshkut me ushqime që e bëjnë edhe më të tretshëm.

Këshillohet të shoqërohet me ushqime që jo vetëm bashkohen mirë me karakteristikat e tij, por që janë edhe lehtësisht të përvetësueshme dhe nuk e lodhin aparatin tretës. Peshku është një ushqim me vlerë të lartë proteinike.

Proteinat përbëhen nga aminoacide që përthithen lehtë nga organizmi ynë në prani të kripërave minerale.

Ndaj le të përpiqemi ta shoqërojmë peshkun me një sasi të duhur perimesh, mbi të gjitha të pagatuara, por edhe të pjekura (jo doemos me tepri, përndryshe rrezikohet të zhdukët prania e kripërave minerale).

Një marifet: shtoni dozat e perimeve të pagatuara nëse doni të çoni në tryezë një pjatë peshku veçanërisht të rëndë ose të pasur me yndyrë; në këtë mënyrë, klientët tuaj nuk do ta ndiejnë.

Kufizimi i vetëm mes perimeve lidhet me perimet niseshtore (dhe një hije trishtimi bie mbi atë që adhuron kontornon tradicionale të patateve të skuqura).

Për sa është e mundur, mos lejoni kombinimin e peshkut me ushqime me përmbajtje të lartë karbohidratesh. Tretja e amideve kërkon më pak aciditet mjedisor se sa ajo e proteinave; ndaj, një ushqim do të bllokojë tjetrin duke shkaktuar rëndesë, fryrje dhe tretje të gjatë. Ndaj, me pjatancat e peshkut shtrojmë në tryezë pak bukë dhe mundësisht shumë të pjekur. Veç të tjerash, nuk e teprojmë nëse propozojmë në tryezë bashkimin e makaronave dhe frutave të detit.

**PËRPUNIMI I NXEHTË I PESHKUT
DHE PRODHIMEVE TË DETIT NË KUZHINË
(ME ZIERJE, SKUQJE, PJEKJE)**



6.1 Gatimi i peshkut në kaush dhe në furrë

Mënyrat e realizimit të përpunimit të peshkut të nxehtë

Kur të gatuani pjatat tuaja, do të kuptoni se vështirësia kryesore, përveç dozimit të duhur të lëngjeve apo yndyrat e pjekjes në raport me sasinë e ushqimit që duhet gatuar, qëndron në përcaktimin e temperaturës ideale të gatimit.

Gjatë gatimit duhet të përshtatet teknika e gatimit për llojin e ushqimit, zgjedhjen e tiganëve apo enëve që keni në dispozicion, zgjedhjen e materialit të enëve me të cilin do realizoni gatimin, kombinimin me ushqimet e tjera, zgjedhjen e energjisë në dispozicion (elektriciteti, gazi, zjarri) dhe shumë elemente të tjerë.

Le të shohim disa metoda të përgatitjes së peshqve.

Gatimi i peshkut në kaush (me mbështjellje)

Është një lloj pjekjeje që lejon të bashkohet shija e pjekjes në furrë me cilësitë e gatimit me avull, dhe ndonjëherë, mospërdorimi i lyrave. Në të vërtetë ushqimi vihet në furrë pasi mbështillet me një fletë karte kuzhine, dhe mbushet sipas menusë me vaj, gjalpë, ose verë, aroma, perime, limon.

Nëse bëhet fjalë për peshk mund të mos e përdorim as mbushjen, sepse peshku do të përdorë për pjekje dhjamin e vet dhe njomësinë e tij, duke mbetur i butë.

Si mbështjellëse mund të përdorni një kartë normale furre, të metalizuar ose bimore. Kjo e fundit është më e vështirë për t'u gjetur, por siguron rezistencë dhe një porozitet më të madh: një kalim i mirë i ajrit është themelor për mbështjellësen, që brenda saj nuk duhet të shkaktojë “zierjen” e ushqimit, por vetëm një prarim të njëtrajtshëm.

Mbështeteni peshkun në gjysmën e dytë të një flete alumini, tre herë më të gjerë dhe dy herë më të gjatë se sa vetë peshku.

Palosni sipër peshkut pjesën më të gjerë, bashkoni cepat dhe përthyejini.

Fazat e pjekjes së një koceje me përmasa mesatare në kaush

1. Themelore është mbyllja e kaushit: vendoseni peshkun në gjysmën e dytë të letrës së aluminit tre herë më të gjerë dhe dy herë më të gjatë se peshku.
2. Pasi është mbushur sipas dëshirës (me kripë, një përzierje aromash, dhe ndoshta ndonjë fije vaj të pastër ulliri), kapni anën më të gjatë. Pasi t'i keni puqur cepat me ato anësorë mbi të cilët është mbështetur ushqimi, palosini së bashku duke i mbështjellë mbi vete (formoni një lloj kordoni). Kujdesuni mirë për mbylljen e cepave; nëse doni është e mundur të vulosen për më shumë siguri me të bardhë veze. Kujtohuni të ngrohni paraprakisht furrën në një temperaturë 180-200 gradë C përpara se të fusni brenda kaushin. Sa i përket kohëve të pjekjes llogarisni 3-4 minuta për çdo centimetër trashësi.
3. Në çastin e shërbimit vendoseni kaushin në pjatancë ose në pjatë të vogla dhe me një gërrshërë hapni pjesën e sipërme.

Kjo teknikë rezulton shumë praktike, sepse ju lejon ta përgatisni përpara kohe pjatancën, pa u kujdesur për të më pas pjekjes.

Gatimi i peshkut në furrë (pjekja ose skuqja në furrë)

Me termin skuqje në furrë nuk kemi të bëjmë me një metodë të mirëfilltë pjekjeje, por me një prarim të sipërfaqes së një pjatancë që duhet bërë në furrë. Skuqja në furrë ndodh në skarën që vendoset në pjesën e sipërme të furrës, që çliron një nxehtësi shumë të madhe. Do të jetë receta që do të tregojë dhe saktësojë temperaturat e ndryshme të cilat duhet çuar furra dhe skara. Për të bërë që te produkti që duhet skuqur në furrë të formohet rreshkja karakteristike, duhet ta mbulonit me një spërkatje thërrimesh buke ose djathi kaçkavall



të grirë, përzier me copëza gjalpi; ose nga salca që përmbajnë një përbindje të lartë të bardhë veze; nga beshamela, ose akoma mund ta lyeni thjesht me të bardhë veze të rrahur, vaj ose gjalpë.

Zakoni i gatimit të peshkut në furrë është çuditërisht më pak i përhapur se sa çka mund të mendohet, në fakt është pjekja që ndoshta më shumë se çdo gatim tjetër ekzalon cilësitë e peshkut të gatuar. Në furrën e pjekjes kjo ndodh nga rrezatimi i pareteve drejt enës ku është vendosur ushqimi. Nxehtësia përqendrohet përpara në sipërfaqen e ushqimit duke e skuqur, për t'ia përcjellë pastaj “zemrës”. Prandaj, nevojitet të gradosh nxehtësinë në temperaturën e duhur në mënyrë që të shmanget që nëse teprohet, provokon një cipë sipërfaqësore shumë të trashë, të djegur, që nuk lejon kalimin e nxehtësisë brenda duke i dhënë tulit një shije të hidhur. Në këtë rast mund të jetë mirë të mbulohet tava me kartë alumini për kohën e mjaftueshme për pjekjen e butë të pjesës së brendshme të pjatancës, duke e hequr pastaj në fund të pjekjes, që të formohet rreshkja.

Nxehtësia shumë e dobët pengon formimin e skuqjes klasike në sipërfaqe dhe i jep pak cilësi shijes së pjatancës.

1. Para së gjithash, duhet një tavë me përmasa të përshtatshme për llojin e peshkut; as shumë të madhe, as shumë të vogël. Vendoseni peshkun dhe spërkateni sipërfaqen e jashtme me vaj, kripë dhe piper.
2. Ngrohni paraprakisht furrën në 220° C dhe vendoseni peshkun brenda në tavë. Për sa i përket kohëve të pjekjes llogarisni zakonisht 3-4 minuta për çdo centimetër trashësi.
3. Pasi piqet peshku shërbehet në tryezë tek klientët, ose pastrohet nga kamerierët në gueridon në prani të klientëve.

Hapat për pastrimin e peshkut:

- Hiqni para së gjithash flatrat anësore, në kurrizin dhe barkun e peshkut.
- Bëni një prerje rreth kokës së peshkut për të shpëputur lëkurën dhe fileton e sipërme.
- Largoni lëkurën e shpinës duke përdorur në thikë dhe një pirun peshku.
- Me thikë priteni lëkurën gjatë gjithë gjatësisë së peshkut drejt qendrës, duke e ndarë kështu fileton e sipërme më dysh.
- Nëse peshku është tejet i madh ndajeni tërthorazi gjysmën e parë të filetos së sipërme në dy pjesë. Pastaj me

thikë dhe pirun nxirrni dy pjesët.

- Pastaj kaloni në heqjen e halave gjatë shpinës.
- Veproni njësoj me gjysmën tjetër të filetës së sipërme.
- Futeni thikën nën shtyllën kurrizore ngrijeni dhe hiqeni (ky është dhe çasti për të hequr kokën).
- Hiqni me kujdes halat e filetës së poshtme.
- Ndajeni edhe fileton e poshtme në dy ose katër pjesë. Vendosini të gjitha filetët në një pjatë dhe shërbejeni.

Zierja e ngadaltë e peshkut në furrë

Mbulojeni tavën ku keni shtrirë peshkun dhe perimet me një fletë alumini. Përfundoni pjekjen në furrë në temperaturë të ulët dhe hiqeni fletën e aluminit.

Në këtë rast duhet ta skuqni mirë peshkun, që veç të tjerash duhet të ketë përmasa të mëdha (mbi 1 kg). Është një procedurë në mes të zierjes së ngadaltë dhe stufimit.

1. Pasi ta lyeni tavën me gjalpë, shtrini një shtrat me perime (ndoshta dhe një përzierje bimësh aromatike) dhe mbi to vendosni peshkun.
2. Mbulojeni me lëng (ose verë të bardhë, ose liker peshku) dhe filloni ta piqni në zjarr të butë dhe në enë gjysmë të mbuluar (ndoshta me një pjatë, ose me një fletë alumini).
3. Përfundoni pjekjen në furrë, me temperaturë të ulët (110-120 gradë C).

6.2 Gatimi i peshkut, molusqeve dhe krustaceve me avull dhe zierje

Gatimi me avull është i përshtatshëm për çdo lloj ushqimi, megjithatë, ajo këshillohet në rast të dietave hipokalorike (që nuk parashikojnë përdorimin e lyrave), ose të ushqimeve delikate (peshq, pulë, krustace, perime). Ajo është një metodë e thjeshtë, e shpejtë dhe delikate, që ka përparësi sepse ruan vlerën ushqyese të ushqimeve; ajo shmang që ushqimi, në kontakt me ujin ose lëngje të tjerë, të humbë elementët e rëndësishëm si kripërat minerale, vitaminat etj., edhe duke fituar aromën e shijeve të ndryshme të shtuara në lëngun në zierje.

Gatimi i peshkut me avull

Vendoseni peshkun në një shportë brenda një kullese.

Kur të hiqni kapakun e tenxheres bëni kujdes që mbi peshk të mos bjerë lëngu i kondensuar.

Për gatimin llogarisni nga 5 deri në 20 apo 25 minuta. Procedura për të gatuar një peshk në avull ndryshon shumë në bazë të instrumentit të përdorur. Udhëzimet e mëposhtme kanë parasysh një tenxhere normale.

1. Vendoseni peshkun brenda një shporte, në një kullësë, ose mbështeteni mbi shpinën e një pjate të thellë të kthyer (kujdes; lëngu nuk duhet të hyjë në kontakt me peshkun).
2. Vendosni një kapak, në mënyrë që avulli të mos dalë.
3. Në çastin e zbulimit të tenxheres duhet bërë kujdes që të mos bjerë mbi peshk kondensimi i formuar nga kapaku.

Molusqe dhe krustace në avull

Në këtë rast nuk shërbejnë shportat por do të jetë e mjaftueshme të vendosen krustacet dhe molusqet drejtpërdrejt në tenxhere me pak lëng. Midhjet dhe xhixhivallet gatohen me avull (për 5-10 minuta) në verë të bardhë, ndoshta duke shtuar një përzierje aromatike hudhre dhe majdanozi. Lëngu në këtë rast nuk hidhet në fund, por shërbehet si salcë shoqërimi e molusqeve. Për gaforret e detit do të mjaftojnë 12-15 minuta, jo më tepër, përndryshe tuli mund të ngurtësohet.

Peshk i zier

Të ziesh do të thotë të gatuarsh një ushqim në ujë, ose buljon që ka arritur një temperaturë pak nën atë të vlimit (rreth 95°C). Në rastin e perimeve të gjelbra (rrepa, lulëlakra, fasule të njoma, bizele etj.), duhet t'i zhysni ato në ujë të kripur dhe të valuar e më pas në ujë të ftohtë me akull.

Zierja është një gatim i përshtatshëm për çfarëdolloj peshku me përmasa të mëdha. Zierja përdoret në rastin e përgatitjes së supave të peshkut, por dhe të asortimenteve të tjera. Zierja lejon tretjen më të mirë të ushqimit, sepse nuk kërkon përdorimin e lyrave. Peshku, pasi është pastruar siç duhet, vendoset në një lëng që pastaj do të çohet në një temperaturë pak më të vogël se sa ajo e vlimit. Për të zier mund të përdoren lëngje të ndryshme sipas tipit të peshkut, por përgjithësisht orientohe mi drejt ujit thjesht të kripur, ose *court-bouillon* (pra, ujë i aromatizuar me verë të bardhë, thela limoni, erëza, perime, kripë), ose brodo e përgatitur më parë. Në veçanti mund të gatohen shojzat e detit në ujë, qumësht dhe limon; salmonët, troftat, dhe karkalecat e detit në ujë të aromatizuar me barishte dhe perime sipas dëshirës (dabinë, majdanoz, trumzë, borzilok, qepë, karotë etj.); aragostat dhe ngjallat mund të ziejnë në ujë dhe verë. Duhet shmangur vlimi i plotë (përndryshe rrezikojmë të prishim tulin e peshkut). Për të penguar vlimin, edhe duke mbajtur një temperaturë të lartë, mund të mbështetet vetëm një kënd i enës te furnela. Për të penguar çarjet ose prishjet e lëkurës, peshku duhet vendosur i ftohtë në një enë. Koha e gatimit do të ndryshojë sipas madhësisë: duhet quajtur i gatitur kur sytë janë të bardhë dhe kanë dalë nga orbitat, dhe lëkura hiqet sapo e prek. Është e domosdoshme të keni në dispozicion një enë të përshtatshme, ku peshku të rrijë shtrirë dhe të jetë i mbuluar nga lëngu.

Koce e zier

1. Pasi t'i hiqen halat koces (gjë që pakëson edhe kohën e pjekjes), mund të fusni brenda një përzierje barërash aromatike.
2. Mbështilleni dy herë me një garzë, dhe kapini cepat me spango kuzhine.
3. Futeni kocen në një tigan me *court-bouillon* të ftohtë, që do ta ngrohni deri në një temperaturë pak poshtë asaj të vlimit. Mbajeni këtë temperaturë gjatë gjithë kohës së zierjes.
4. Nxirrni në fund të gatimit kocen dhe pasi ta keni vendosur në një dërrasë buke, çlirojeni nga garzat.
5. Në këtë pikë, hiqjani kokën, bishtin dhe lëkurën. Ndajeni kocen në dy gjysma me një prerje tërthore, dhe shërbejeni kështu, ose të shoqëruar nga një salcë me gjalpë.

Më mirë të përdorni enët e peshkut, që janë të pajisura nga brenda me një rrafsh me vrima, që mund të nxirret me dy doreza, e që lejon kullimin e peshkut pa e këputur. Një këshillë e dobishme: nëse nuk keni enë të tillë, mbështilleni peshkun me një garzë.

Disa tregues të përgjithshëm për kohën e gatimit, llogarisni 10 minuta për 500 g; 15 minuta për 2 kg; 20 minuta për 3 kg.

Peshk “au bleu”

Ky është një variant pjekjeje në të bardhë, i paracaktuar për peshkun. Peshku vihet të ziejë në ujë të aromatizuar me shumë uthull vere të bardhë; pasi të zhytet, edhe peshku spërkatet me uthull. Pjekja, e përshtatshme sidomos për peshqit e ujit të ëmbël si trofta, i jep lëkurës së peshkut një ngjyrim karakteristik blu. Por disa kuzhinierë thonë se uthulla prish shijen e mishit, dhe e sigurojnë të njëjtin rezultat duke e zhytur peshkun në ujë ose *court-bouillon* të valuar, me kusht që të ketë ngordhur pak më parë, në mënyrë që të mos e ketë humbur mukozitetin që e mbulon zakonisht.

6.3 Gatimi i peshkut në skarë me prush ose elektrike

Gatimi i peshkut në skarë me prush, ose elektrike tregon një metodë të vetme pjekjeje: atë që ndodh kur vihet ushqimi në një skarë ose rrjetë të vendosur në një farë largësie nga burimi i nxehtësisë (qymyr, dru, energji elektrike). Ushqimi do të piqet përpara nga një krah, pastaj nga tjetri duke rrotulluar skarën. Përpara pjekjes është e domosdoshme të pastrohet mirë rrjeta, ose skara, në mënyrë që të mos ketë mbeturina nga pjekjet e mëparshme. E dobishme është edhe të zbuten ushqimet duke i vënë të marinohen (mjafton 1 orë) në vaj, kripë, pipër, aroma, erëza. Ideale për një tipologji të tërë ushqimesh (brinjë, biftekë mishi, copa pule, krustace, peshq të përmasave të mesme dhe të mëdha, perime etj.), pjekja në skarë është veçanërisht e shijshme dhe e këndshme për t'u bërë në ajër të pastër.

Peshk në skarë

Kjo është një metodë shumë e përdorur sidomos me peshqit me përmasa mesatare. Për t'ia dalë mbanë është mirë të mos piquen peshq shumë të mëdhenj (idealë janë përmasa 200-300 g). Vëreni të piqet peshkun në një skarë ose në një rrjetë, pasi ta keni lënë për disa kohë në një marinim të posaçëm. Nëse nuk i marinoni peshqit (pra dhe nuk u zbusni lëkurën), mund të bëni që gjatë pjekjes të mos u prishet lëkura, duke i fërkuar me lëng limoni, ose duke i spërkatur me miell dhe bukë të grirë.

1. Rregulloni para së gjithash largësinë nga burimi i nxehtësisë, në mënyrë që peshku të piqet i tëri pa u djegur lëkura.
2. Mos ia hiqni luspat peshkut sepse ato nuk e lejojnë të ngjitet në skarë.
3. Lyejeni me marinatë ose me lëngun që rrjedh gjatë pjekjes në mënyrë që të mbetet i butë. Për të njëjtën arsye shumë receta këshillojnë të piqet peshku në grilë pasi të kalohet në miell ose në bukë të grirë.
4. Meqë gjatë pjekjes është e domosdoshme të rrotullohet peshku në mënyrë që të piqet njëtrajtësisht, mund të përdoret një rrjetë furnele, është mirë të kryhet ky veprim me shumë kujdes, duke përdorur dy shpatulla druri në mënyrë që të mos këputet. Më mirë do ishte të përdoreshin dy shkopinj ose ndonjë pirun me dy maja, për të mos dëmtuar lëkurën dhe kështu të ruhet mishi. Nëse përdoret një rrjetë e lëvizshme e vendosur në një skarë është mirë të zgjidhet e tipit dysh (si bukëthekëse), në mënyrë që të kthehet peshku pa u thyer. Ekzistojnë të tilla edhe në formë peshku, që nuk lejojnë që peshqit më të vegjël të bien gjatë pjekjes.

6.4 Peshk i skuqur dhe peshk në tigan

Skuqja është veçanërisht e përshtatshme për peshqit e vegjël dhe filetot, kallamarët etj. Peshku skuqet, (pasi e kemi kulluar mirë dhe tharë nga uji) duke e zhytur në vaj (ose ndonjë lyrë tjetër) të valuar, pasi është spërkatur me miell ose galetë.

Peshku duhet të zhytet në vaj vetëm kur ka arritur një temperaturë të lartë (180-200°C), në mënyrë që sipërfaqja në prekje me vajin e valuar të prodhojë menjëherë një rreshkje, që të shmangë hyrjen e lyrës brenda.

Mos e skuqni shumë peshkun: ai duhet të jetë i praruar njëlloj. Një skuqje optimale do të sigurohet nëse përdoren peshq të vegjël me përmasa të njëjta (ose, për peshq më të mëdhenj, nëse ndahen në feta dhe fileto). Përpara se të shërbehet, kullojini me kujdes të skuqurat, dhe thajeni vajin e sipërfaqes në një kartë thithëse kuzhine.



Tretshmëria e madhe ose e vogël e peshkut të skuqur varet edhe nga lloji i pluhurosjes së zgjedhur: shkohet nga kalimi i shpejtë në miell tek ajo në bukë të grirë të aromatizuar etj. Cilido qoftë lloji i pluhurosjes, kujtohuni ta shkundni mirë peshkun përpara se ta zhysni në vaj, në mënyrë që të shmangni që mielli dhe buka e tepërt të shpëputen nga peshku duke humbur në vaj dhe duke u djegur.

Për të marrë shije më të mirë, peshku mund të lihet për pak kohë në marinim, ose në pak qumësht, përpara se të spërkatet me miell e pastaj të thahet mirë e të skuqet.

Pjekja dhe vërvitja në tigan duke shtuar lyrë, dhe duke kavërditur mbi furnela, me flakë të fortë, për një kohë të shkurtër, ndoshta është mënyra që përdorim më shpesh në kuzhina. Edhe pse e thjeshtë, ajo ka të fshehtat e veta që do të kërkojmë t'i shpjegojmë. Ushqime të përshtatshme për këtë mënyrë gatimi janë mishi i butë dhe me përmasa të vogla (biftekë derri, viç dhe pula), fileto peshku, karkalecat dhe disa perime (specat, kërpudha, qepë, kungulleshka etj.). E rëndësishme është të nxehen mirë lyrat (vaji, gjalpi etj.) përpara se të shtohen ushqimet që duhet të thahen paraprakisht me shumë kujdes. Gjatë pjekjes ushqimet duhet të “vërviten”, pra të lëvizin vazhdimisht brenda tiganit. Për ta bërë këtë mos përdorni pirunë, por duke e shtrënguar fort bishtin e tiganit, rrotullojeni atë me vendosmëri.

Kur pjekja ka përfunduar, hollojeni lëngun e mbledhur me pak ujë të ngrohtë, brodo ose verë, përziejeni dhe derdheni mbi ushqimin që keni pjekur dhe që është tashmë në pjatancë.

Peshk në tigan

Zgjidhni feta dhe fileto peshku të trasha, salmon, gjuhëze, troftë, sepse ato më të hollat mund të këputen gjatë pjekjes.

Për sa i përket tiganit zgjidhni një nga ato që nuk ngjit, gjë që nuk do ta lejojë peshkun të ngjitet.

1. Përpara së gjithash, zgjidhni një tigan të përshtatshëm me madhësinë e peshkut, as shumë të madh, as shumë të vogël.
2. Kujdesuni ta mbani peshkun gjithmonë të njomë duke e spërkatur shpesh me lëngun e pjekjes: kështu nuk do të lejoni që të thahet shumë dhe i kaloni shijen e aromave me të cilat e keni vënë të piqet. Përshtatni pastaj sasinë e mbushjes me llojin e peshkut: nëse është i dhjamur mos e teproni, sepse vetë peshku do të nxjerrë jashtë lëngun e nevojshëm për pjekjen e tij; nëse është një peshk i dobët, ju duhet ta furnizoni gjatë pjekjes me lëngje për të mos lejuar që tulli të thahet shumë. Për të mos e lejuar këtë mund edhe ta mbështillni me gjethe perimesh (marule, lakra etj.) që do t'i përcjellin njomësinë e tyre. Ndryshe mund ta gatواني qysh në krye me lëng limoni, verë, vaj, brodo dhe ta spërkasni shpesh gjatë pjekjes, ose mund të formoni me perime të prera si rondele dhe feta limoni një shtrat mbi të cilin të vendosni peshkun dhe me të cilin ta mbuloni edhe pjesën e sipërme të peshkut.
3. Në rast peshqish shumë të mëdhenj, përpara se t'i piqui, bëjuni prerje tërthore mjaft të thella në anë, kështu që të lejohet nxehtësia të arrijë mirë edhe brenda tyre.
4. Pasi të ketë përfunduar pjekja, hiqeni peshkun nga tigani dhe vendoseni në një pjatancë, duke e shoqëruar me një salcë të përgatitur nga filtrimi i lëngut të pjekjes, të lidhur me miell ose vezë.

Peshk si i mullixheshës

Një procedurë e veçantë për të pjekur peshkun në tigan është pjekja si e mullixheshës, që i jep një prarim të bukur peshkut. Për këtë mjafton ta lyeni mirë me miell fetën ose fileton dhe ta piqui në pak gjalpë.

Në fund të pjekjes, vendoseni peshkun në një pjatancë, duke e spërkatur me lëng limoni.

Për salcën, shkrini gjalpë tjetër në tigan, derisa të marrë ngjyrimin tipik si lajthi e qartë; derdheni salcën mbi peshk.

PËRGATITJA E MARINADAVE



7.1 Marinimi dhe llojet e marinadave

Me termin marinim nënkuptohet procesi i veçantë që kryet mbi perimet, mishin e bardhë dhe të kuq për t'u dhënë një shije të veçantë.

Marinadat janë përzierje të përbërësve të ndryshme, të lëngët dhe të ngurtë, nëpërmjet të cilave përgatiten salca ose melmesa, të cilat shoqërojnë perimet, mishin dhe peshkun.



Marinimi i ushqimeve është mjaft i rëndësishëm, sidomos për gatimet me zjarr të fortë. Kërkesa e parë ndaj marinimit është të mbrojë ushqimin nga temperaturat e larta, të pasurojë shijen, ta zbusë ushqimin.

Për mishin e gjahut marinimi duhet t'i eliminojë aromat e padëshiruara që ka mishi i këtyre kafshëve.

Për përgatitjen e marinadave zakonisht janë 3-4 përbërës bazë, të cilët përzihen me njëri-tjetrin:

- përbërësit acid (verë, birrë, uthull, lëng limoni, lëng shege, kos etj.);
- vaji (në 90 % të rasteve përdoret vaj ulliri);
- përbërësit aromatikë dhe erëza (qepë, hudhër, domate, ftua, mollë, piper, trumze, borzilok, dafinë, salcë kerri etj.);
- salca të ndryshme (salcë soje, salcë majonezë, mustardë, barbekju, salcë worcester etj.).

Marinadat kanë disa përbërës bazë si për shembull lëngu i limonit, uthulla, vera, salca e sojës, vaji i ullirit, kripa, piperi etj. e më pas mund të modifikohet me shtesa të elementeve të tjerë. Kështu përbërësit bazë mund të përzihen me barra dhe perime aromatike të grira si: hudhër, qepë, mustardë, mjaltë, të verdhën e vezës, gjalpë etj.

Marinadat shkojnë me ushqime të ndryshme. Disa janë të përshtatshme për të shoqëruar mishin, disa peshkun e disa të tjera sallatat e freskëta apo perimet e ziera.

Rëndësia e enës së marinimit

Duhet shmangur përgatitja e marinatave në enë metali, plastike, ose në kutitë e ushqimeve të ndryshme sepse mund të lëshojnë substanca të dëmshme. Duhet përdorur enë qeramike ose qelqi.

Koha e marinimit

Çdo ushqim ka kohën e tij të marinimit. Zgjatja e kohës në marinatë mund të dëmtojë rëndë ushqimin duke e bërë atë ose shumë të butë ose shumë të fortë e duke rrezikuar kështu fazën e pjekjes. Më poshtë po tregojmë ushqimet kryesore dhe kohën specifike të marinimit:

Mish i kuq: 4-6 orë.

Mish derri: 2-4 orë.

Mish i bardhë: 2-4 orë.

Peshq të plotë: 1-2 orë.

Fileto peshku: 30 min-1 orë.

Mish i egër: 4-8 orë ndoshta edhe më shumë.

Perime: 30 min-1 orë.

Marinadat mund të përgatiten me mënyra të ndryshme. Disa prej tyre mund të përgatiten duke përzier përbërësit me dorë e disa të tjera, duke përdorur përzierësin elektrik.

Marinadat mund të përgatiten nga përzierja e përbërësve në të ftohtë (mbi një enë me akull) gjë që e bën më kremoze marinadën dhe të shërbehen me ushqime të freskëta, ose në të nxehtë.

Marinadat mund të përgatiten në një kohë të shkurtër (përzierja e vajit të ullirit, lëngut të limonit me kripë e piper), ose për një kohë të gjatë si ekstraktet e erëzave në vaj etj.

Mishi, pula, peshku ose perimet mbulohen me marinatë dhe lihen nga 30 minuta deri në disa orë përpara se të përdoren. Në disa raste marinata filtrohet dhe lëngu përdoret për gatimin e vetë mishit, në raste të tjera perimet dhe lëngu i marinimit shtohen pas gatimit.

Disa herë (për të gjitha ato lloje mishi që kërkojnë një gatim të shkurtër si peshku ose pula), marinata nuk përdoret e pagatuar, por i nënshtrohet edhe ajo gatimit.

Një proces tjetër konsiston në përgatitjen e një përzierje aromatike (barëra dhe perime të freskëta dhe të thata, të grira) që shpërndahet mbi mish ose mbi peshk drejtpërdrejtë gjatë gatimit, ky quhet marinim i thatë.

Metoda tjetër është ajo e shpërndarjes së marinadës mbi pjatancë pasi ajo është gatuar.

Lloje të marinadave

- *Uthull e ëmbël* - 1 litër uthull e bardhë, 1 shkop kanellë, 6-8 kokrra karafil, 1 lugë sheqer. Përbërësit bashkohen në të ftohtë, zihen deri sa masa të përgjysmohet. Përgatitja ruhet në enë qelqi për 15 ditë, në vend të errët, kullohet dhe ruhet në vende pa dritë.
- *Uthull me piperka* - 1 litër uthull molle, 5 piperka të kuqe të thata pikante, 2 thelpinj hudhër (pluhur hudhre), 1 degë rozmarinë, kripë. Copëtoni piperkat, shtoni hudhurat, shtoni uthullën, kripën, në fund degën e rozmarinës. Vendoseni përzierjen në enë qelqi që të maturohet për 15 ditë. Hidheni në shishe të vogla qelqi.

- *Uthull me hudhër* - ½ litër uthull e bardhë, 50 gr thelpinj hudhër të qëruar. Lihen në vend të errët për 15 ditë, në shishe qelqi. Kullohen dhe ruhet në shishe të errëta, në vend të freskët.
- *Uthull me mente* - 1 litër uthull vere të bardhë, 2 duar me gjethe mente. Pastroni gjethet e mentes. Vlani uthullën, shtoni gjethe menteje dhe menjëherë hiqeni nga zjarri. Lëreni për pak të ftohet, filtron dhe futeni në shishe.
- *Gjalpë me borzilok* - 100 gr gjalpë, 1 thelb hudhër, 1 dorë borzilok i freskët, 1 lugë lëng limoni, kripë, pipër. Shoqëruese mjaft e mirë e mishrave të pjekur në skarë.
- *Gjalpë me limon dhe djathë* - 50 gr djathë i freskët, 50 gr gjalpë, 1 limon, 1 lugë kafe lëkurë limoni të grirë, pak kripë. Shoqëron perime të freskëta, bukë të thekur.
- *Gjalpë me majdanoz* - 100 gr gjalpë, 2 lugë majdanoz të grirë, 1 lugë lëng limoni, kripë, pipër. Përdoret për tartinë, bukë të thekur, i freskët nga frigoriferi.
- *Gjalpë me hudhër* - 100 gr gjalpë, 50 gr hudhër, disa gjethe borziloku, kripë.
- *Gjalpë i kuq me hudhër* - 100 gr gjalpë, 1 lugë panxhar (1 kaluar në sitë), hudhër kripë.
- *Melmesë me caperi dhe ullinj* - 150 ml vaj ulliri, 2 lugë uthull molle, 2 lugë majdanoz i grirë, 2 lugë tul buke i freskët, 1 lugë lëng limoni, 50 gr ullinj të gjelbër, 10 gr caperi, 1 vezë të zier. (Përgatitet në mikser). Përdoret për perime të ziera.
- *Melmesë me mjaltë për peshk* - 1 lugë gjelle mjaltë, ½ gote me lëng limoni të filtruar, 2 thelpinj hudhër, ½ lugë specia të ëmbël, 1 gjethe dafinë, kripë.
- *Marinatë për peshk në skarë* - 1 gotë vaj ulliri, 2 thelpinj hudhër, ½ limoni, 1 tufë majdanoz, kripë, 1 spec i kuq. Marinohet për 30-40min.
- *Marinatë me vaj me limon* - 1 litër vaj i rafinuar ulliri, 4 limona, kripë. (Shoqëron peshkun e zier)
- *Vaj me specia djegës* - 1 litër vaj ulliri i rafinuar, 2-4 specia djegës të kuq, 1 gjethe dafinë. (1 muaj në shishe). Shoqëron drithërat, perimet e ziera, mishin, por edhe picat.
- *Majonezë* - 2 të verdha veze, 200 ml vaj ulliri i lehtë, kripë, lëng limoni i filtruar.
- *Majonezë franceze* - 200 gr majonezë, 1 lugë e vogël mustardë, 2 lugë salcë worcester, 1 lugë wiski (whisky), 3 lugë panë të lëngshme.
- *Salcë me gorgonzola* - 80 gr djathë gorgonzola pikant, 8 arra, 2 lugë kos natyral, ½ limon, 1 lugë vaj ulliri i rafinuar. Përdoret për sallata të freskëta.
- *Salcë me piperka* - 450 gr domate, 4 piperka të kuqe të thata, 1 qepë mesatare, 1 thelb hudhër, 1 lugë vaj ulliri, kripë, sheqer.
- *Salcë italianë (Mikser)* - Vaj ulliri, uthull molle, pluhur hudhre, bazilik, kripë, pipër.
- *Salcë yogurt (Mikser)* - Yogurt, mustardë, uthull, lëkurë limoni, vaj ulliri, mente, hudhër, kripë, piper.

7.2 Marinada të perimeve dhe sallatave (dressing)

Marinada është e përshtatshme për të gjitha perimet e prera në feta të holla si patëllxhan, panxhar, specia, kungull i njomë, karota, lakër, domate etj. Për të përgatitur perimet më parë i marinojmë me uthull, kripë, vaj ulliri, erëza të ndryshme dhe i lemë për rreth një orë. Pasi të kemi bërë gati marinadën e perimeve, mbulojmë perimet i mbyllim me kapak dhe i lemë të pushojnë pak në frigorifer. Ena që përdorim për marinimin e perimeve duhet të jetë qelqi, qeramike ose porcelani (shmangni ato plastike ose metalike). Disa perime përpara marinimit mund t' i kalojmë pak në ujë të nxehtë me pak kripë, ose kur janë të forta si panxhari i ziejmë.

Pasi të kemi bërë gati marinadën e perimeve, mbulojmë perimet (madje edhe mbyllur me kapak) dhe i lemë të pushojnë pak në frigorifer. Ena që përdorim për marinimin e perimeve duhet të jetë qelqi, qeramike ose porcelani (shmangni ato plastike ose metalike).

Në skarë, mund të pjekim edhe perime, si: patëllxhan, kunguj, specia, domate, qepë, jo të pjekura shumë. I presim perimet në feta 1-2 cm. Ato vendosen në nxehtësi të ulët derisa të piquen njëtrajtësisht dhe të marrin ngjyrë. Për t'i marinuar përdorim marinimin e zakonshëm: i lyejmë me pak vaj ulliri, por vaji nuk duhet të rrjedhë, sepse do të krijoheshin flakë gjatë pjekjes.

Perimet e përgatitura në skarë pas pjekjes mund t'i shoqërojmë me djathëra të prera në feta të trasha. Ato mund t'i marinojmë me vaj ulliri dhe limon (ose edhe në vaj dhe uthull), duke shtuar erëza dhe barëra sipas menisë dhe recetës (piper, hudhër, majdanoz, rigon, trumzë, rozmarinë, kripë, qepë, sherebelë, fara koperi, nenexhik, borzilok etj.).

Asnjë përbërës nuk i shtohet perimeve nëse nuk është deklaruar në menu. Shpesh marinimi i lihet në dorë klientit në tavolinë.

Djathërat në skarë s'kanë nevojë të marinohen. Djathërat më të përshtatshme për skarë janë: Scamorza e bardhë dhe e tymosur, Gruviera ose djathëra të tjerë deleje, por të jenë të fortë. Pasi i pjekim në skarë, mund t'i shërbejmë me pak vaj ulliri e majdanoz ose borzilok, ose me thërrime arrash, me mjaltë etj.

Në skarë, mund të pjekim dhe fruta në feta, si: ananas, pjepër, pjeshkë të ndara në mes etj. Këto mund t'i shërbejmë duke i spërkatur me sheqer kaf, me thërrime arrash, me pak mjaltë, fëstëkë, akullore me vanilje etj.

Për marinimin e sallatave, shpesh përdoren përzierje të shpejta të përbërësve të thjeshtë, nëpërmjet të cilave përgatiten salca apo melmesa, të cilat ndryshe quhen edhe dressing. Kujdes duhet treguar që numri i përbërësve të mos jetë i tepruar, pasi mund të krijohet konfuzion në shije.

Përgatitja më e mirë e dressing bëhet kur ena e përgatitjes mbahet mbi një enë me akull, në mënyrë që dressing të bëhet shpejt dhe të jetë i freskët dhe kremoz. Më pas shtohen në tas, mbi dressing, përbërësit e sallatës dhe përzihen me kujdes. Kjo krijon mundësi që sallata të jetë e freskët.

Më poshtë jepen dressing bazë, të cilët më pas mund të modifikohen me përbërës të tjerë duke krijuar dressing me shije të reja.

Edhe vet dressing të gatshëm të thjeshtë apo modifikuar mund të përzihen me njëri tjetrin duke krijuar salca apo dressing të rinj si p.sh. majoneza me mustardë, kaçup etj.



Vinaigrette: 3 masa vaj ulliri i virgjër, 1 masë uthull, kripë, piper.

Për të përgatitur dressing duhet të shtohen sipas radhës duke i përzier kripë, piper, uthull e në fund vaji. Kjo që fillimisht të tretet kripa në uthull.

Shpesh këtij dressing mund t'i shtohen përbërës të cilët mund të modifikojnë shijen si senap, qepë e trajtuar, salcë kerri, acciughe e trajtuar, majdanoz i grirë hollë etj.

Citronette: 3 masa vaj ulliri i virgjër, 1 masë lëng limoni të freskët, kripë, piper. Kombinon mirë me sallatat e freskëta, perimet e ziera, por edhe me crudo të detit, peshkun e zier etj. Mund të modifikohet me shtesa të përbërësve të tjerë si e verdha e vezës së freskët duke krijuar majonezën, mustardë etj.

Dressing (Mimosa): 3 masa vaj ulliri i virgjër, 1 masë uthull, kripë, piper, vezë e zier e kaluar në sitë.

Dressing me djathë me myk (Roquefort): 1 masë uthull shtypet e trazohet me djathin roquefort (20 gramë) dhe në fund shtohen 3 masa vaj ulliri i virgjër, kripë, piper.

Dressing me krem qumështi (Alla panna): 4 masa krem qumështi e freskët (panna), 1 masë uthull e bardhë ose lëng limoni, kripë, piper.

Mund të modifikohet me përbërës të tjerë si bimë aromatike, mustardë etj.

Dressing me kos (Allo yogurt): 1 masë kos i skremuar, lëngu i gjysëm kokrrë limon, 1 lugë kafe mustarde, pak sheqer, majdanoz të prerë imët, kripë, piper.

Dressing me mustardë (Alla senape): 3 masa vaj ulliri i virgjër, 1 masë uthull, kripë, piper, 1 lugë kafe mustardë.

Dressing me djathë të mykur (Al gorgonzola): kripë, piper, pastaj një masë me uthull, hollohet gorgonzola dhe në fund shtohen 3 masa vaj ulliri i virgjër.

Le të shohim disa shembuj të dressing dhe sallata të përgatitura në mënyra të ndryshme.

1. Sallata italiane me patate

Përbërësit: 450 gr patate të reja të ziera 4 lugë kos, 4 lugë majonezë, 8 domate të thata, 2 lugë majdanoz i grirë, kripë, piper.

Udhëzime:

Zieni patatet dhe i presni në feta. Shtoni pak kripë.

Përgatisni salcën me kosin, majonezën, domatet e thata të shtypura në mikser, majdanozin e grirë imët, kripë, piper.

Salcën shtojeni mbi patatet e ziera.

2. Sallata greke

Përbërësit për 1 person: 50 gr sallatë jeshile e freskët, 1 domate mesatare, 1 kastravec i vogël, 1 qepë e njomë ose e thatë në rrathë, 5-6 kokrra ullinj, majdanoz i grirë, 50-100 gr djathë i bardhë feta, vaj ulliri, uthull, kripë dhe piper.

Udhëzime:

Lani të gjithë përbërësit dhe i vendosni në enë të veçanta.

Përgatisni dressing (uthull, vaj, kripë, piper).

Vendosni në enën e shërbimit, mbi dressing, të gjithë përbërësit sipas radhës (sallatën, domatet, kastravecët, qepët, ullinjtë).

Përzieni përbërësit.

Shtoni djathin në kubikë, apo copa dhe pak majdanoz.

3. Sallatë me specat të pjekur, domate dhe ullinj

Përbërësit për 6 persona: 6 specat jeshile, 4 specat të kuq, 1 thelb hudhër të shtypur, 3 domate mesatare, 1/2 filxhan çaji vaj ulliri, 2 lugë gjelle uthull, rreth 10 ullinj të zinj, 1 lugë gjelle majdanoz, kripë.

Udhëzime:

Piqni në furrë specat dhe pasi të jenë gati pastrojini nga lëkura dhe farëzat. Prijini hollë për së gjati.

Lani domatet dhe prijini në copa të vogla. Hidhni poshtë lëngun dhe farëzat.

Përgatitni dressing duke rrahur me tel vajin dhe uthullën, derisa të formohet një masë e rrjedhshme e homogjenë. Shtoni në këtë masë kripën dhe hudhrën. I përzieri sërish.

Në një pjatancë hidhni domatet dhe specat. Përziejini mirë dhe shtoni nga lart dressing-un e përgatitur. Në fund shpërndani kudo ullinjtë dhe majdanozin.

4. Sallata me avokado, rrepka dhe spinaq të freskët

Përbërësit për 4 persona: 1 avokado e madhe, 225 gr gjethe spinaqi të freskët, 115 gr domate të vogla, 50 gr rrepka, të prera hollë, 4 qepë të njoma, të prera në feta të holla, 1/2 kastravec, lëngu i një limoni.

Për salcën nevojiten: 115 gr djathë i butë, 2 lugë të vogla mustardë, kripë dhe pak piper, 1/2 lugë të vogël uthull të bardhë, 3 lugë supe qumësht, rrepka dhe degë erëzash të ndryshme për garniturë.

Udhëzime:

Qëroni avokadon, hiqeni bërthamën dhe ndajeni në feta.

Vendosini në një pjatancë, hidhni lëngun e limonit dhe lërinë mënjanë.

Vendosni në një tas gjethet e spinaqit, të lara e të thara.

Ndajini në mes domatet e vogla dhe hidhni në tasin me spinaq, së bashku me qepët e njoma, kastravecin e prerë në feta të trasha dhe rrepkat e ndara në feta.

Për të bërë salcën hidhni në blender të gjitha lëndët e nevojshme që përmenden më lart dhe grijini për 30 sekonda derisa të bëhen pure.

Zbrazeni në një tas të vogël dhe përdorni për garniturë rrepka dhe degë erëzash të ndryshme

Hidhni në pjatancën me avokado masën me spinaq që keni në tas dhe shërbejeni.

Salca shërbehet e veçuar nga sallata.

5. Sallate me rukola dhe mjaltë

Përbërësit për sallatën: 1 tufë sallate jeshile, 1 qepë e thatë, 2 qepë të njoma, 1 tufë rukola, djathë të grirë (sipas dëshirës), kripë.

Piqni në furrë specat dhe pasi të jenë gati pastrojini nga lëkura dhe farëzat. Prijini hollë për së gjati.

Për dressing e mjaltit:

1 dhe 1/2 l çaji mjaltë, 1 filxhan kafe uthull balsamike, 3 dhe 1/2 l aji vaj ulliri

Udhëzime:

Lani dhe prisni perimet në një pjatë sallate.

Rrihni të gjithë përbërësit e dressing gjersa të bëhen një masë homogjenë dhe hidhni sipër sallatës që keni prerë.

Shtoni pak kripë e pak djathë të grirë.

6. Sallatë rukola me gjizë e bukë aromatike

Përbërësit: 2 tufa rukola vetëm gjethet; 1/2 tufe marule (sallate jeshile me gjethë të gjere); 200 gr gjize pa kripë, ose djathë pa kripë; 1 qepë e njomë e prerë hollë; kopër i prerë hollë.

Për dressing: 1 lugë çaji margarinë fast me kos; lëngu i 1/2 limoni; 1/2 gotë krem qumështi (pana); kripë.

Përbërësit për bukën aromatike: 2 feta buke për tost, bageta, ose bukë e zakonshme, 3 thelpinj hudhre të prerë hollë, 1/2 tufë majdanoz e prerë hollë, 5 lugë supe me kos.

Udhëzime:

Pastroni rukolën. Prisni marulen dhe i vëreni në një tas. Shtoni koprën dhe qepën e grirë hollë.

Vendosni fast me kos dhe krem qumështi në një tas dhe përziejeni me tel.

Shtoni lëngun e limonit dhe kripën.

Hidhni salcën sipër sallatës, prisni djathin pa kripë ose gjizën në copa të vogla dhe hidhjeni mbi sallatën si garniturë.

Bukët aromatike: rrihni kosin me hudhrën e majdanozin në blender, derisa të bëhen krem. Lëreni në frigorifer për 2 orë. Më pas lyeni fetat e bukës me këtë krem dhe piqini në furrë të parangrohur derisa të marrin ngjyrë të kuqe të lehtë.

7.3 Marinada për peshk dhe mish

Shefi i famshëm Auguste Escofierka ka thënë, “detajet ndërhyjnë me përsosmërinë.”, por produktet e përsosura bien në duart tona rrallë. Një marinadë e ndritshme do të transformonte në një mbret të pjekjes çdo copë mishi.

Marinimi i peshkut ndryshon në varësi të llojit të peshkut dhe metodës së gatimit të tij. Kështu kemi disa metoda të gatimit të peshkut si p.sh.: peshk i freskët (crudo), peshk i pjekur në skarë, peshk i zierë, peshk në avull, peshk në furrë etj. Për marinimin e peshkut të freskët (fileto salmoni, peshk-shpatë, karkaleca, midhje etj.), përdoret lëngu i agrumeve (limon, portokall, qitro), limon dhe uthull, por edhe vetëm uthull. Në rastin e fundit marinim duhet të zgjasë jo më shumë se 30 minuta. Për të marinuar, e lini peshkun të zhytur në lëng agrumeje sipas recetës, pastaj e thani peshkun dhe e lyeni me vaj ulliri i virgjër, kripë e piper. Marinadat me bazë agrume, uthull, apo dhe verë mund të modifikohen me elemente shtesë në receta të ndryshme si me hudhër të shtypur, salcë kerri, spec djegës, erëza etj.

Një marinadë tjetër për peshk të freskët është dhe marinada me salcë kosi të përgatitur me lëng limoni, piper dhe erëza të tjera.



Le të shikojmë hapat për marinimin e troftës së freskët:

1	Majdanozi dhe hudhra grihet imët ndërsa limoni shtrydhet.
2	Në enë të qelqtë bashkohen vaji i ullirit ekstra i virgjër, lëngu i limonit, majdanozi, borziloku dhe erëza mikse për peshk.
3	Të gjitha përzihen ngadalë, shtohen troftat dhe lihen të qëndrojnë në marinadë së paku 1 orë.

Marinimi i peshkut të pjekur në skarë

Nëse duam të bëjmë skarë peshku, mund të përdorim çdo lloj peshku, përfshirë edhe frutat e detit. Marinimi ndryshon sipas recetës. Në të gjitha rastet, përpara se peshku ose mishi të piqet në skarë, duhet të kullohet mirë nga lëngu i marinimit, si dhe të thahet me letër thithëse kuzhine.

Marinata për mish

Mishi duhet të marinohet para gatimit (qengji, dhia, bifteku, rostot, rosa, pula etj.). Marinada për mishin zakonisht përfshin përdorimin e një lëngu acid (të tillë si vera e kuqe ose e bardhë, limoni, portokalli, uthulla, shega, kosi, birra etj.), i cili e bën atë më të butë. Vaji përdoret për marinimin e mishit, pasi e ruan atë nga djegia. Për të shtuar shijen e mishit, përdoren perimet (qepa, karota, domate, selino, molla, ftoi, mjalti, hudhra), bimët aromatike (trumza, gjethe dafinës, rozmarina), erëzat (piperi, kripa, karafili) ose salcat (soje, barbekju, majoneza, salca e domates, salca e kosit etj.).

Gjithsesi, mos harroni të kulloni mishin e papërpunuar pas marinimit.

Marinimi është i domosdoshëm përpara gatimit të mishit, pasi mbron mishin nga djegia dhe helmet që krijohen. Marinimi i jep butësi mishit dhe shije të veçantë në varësi të përbërësve që kemi përdorur. Marinadat që përdoren tek mishi varen nga lloji i tij dhe teknika e gatimit.

Nëse vendosim të pjekim mish të kuq në skarë, duhet të kemi parasysh që më i mirë është mishi i viçit, sepse i reziston më shumë temperaturave të larta. Natyrisht, nuk mund të mungojnë bërthollat, pula si dhe salsiçet e proshuta. Mishi duhet të jetë me dhjamë, sepse ai bën që mishi të mbetet i butë pas pjekjes. Trashësia e fetave duhet të jetë jo më e vogël se 2 cm, nëse duam mish jo shumë të pjekur (me shkallë të ulët pjekje). Mishrave me pak yndyrë ju kryhet lardimi përpara gatimit.

Nëse duam të përgatisim mish të bardhë në skarë, fillimisht duhet ta marinojmë, në të kundërt, mund të thahet gjatë pjekjes.

Le të shohim disa lloje të marinadave të mishit:

Marinimi i zakonshëm: e vendosim mishin në një tas. Më pas, shtojmë copa hudhre, rozmarinë të grirë, piper dhe verë të kuqe derisa mishi të mbulohet. I përziejmë të gjitha bashkë dhe e vendosim tasin në frigorifer për rreth 2 orë.

Marinimi me birrë: e vendosim mishin në një tas. Më pas, shtojmë një thelb hudhër të grirë, lëkurën e një portokalli organik, disa gjethe sherbele dhe piper kokërr. Hedhim birrë derisa të mbulohet mishi, e përziejmë dhe e lëmë të marinohet për të paktën 2 orë në një mjedis të freskët.

Marinim me mjaltë: në një tas, hedhim 50 ml mjaltë, 30 ml uthull molle, piper dhe trumzë. Hedhim mishin, e përziejmë dhe e lëmë të marinohet për jo më shumë se 30 minuta në mjedis të freskët.

Marinimi me uthull balsamike: e vendosim mishin në një tas. Më pas, shtojmë uthull balsamike dhe vaj ulliri në sasi të barabartë, lëng limoni, borzilok të freskët dhe piper kokërr. E përziejmë mishin dhe e lëmë të marinohet jo më shumë se 30 minuta në një mjedis të freskët.

Marinimi për mishin e bardhë: Në një tas, përziejmë 130 g kos, 1 lugë të vogël kerri, majdanoz të grirë, lëngun e një limoni, piper kokërr dhe një thelb hudhër në copa. Më pas, hedhim copat e mishit, i përziejmë dhe i lëmë të marinohen për 2 orë në një mjedis të freskët.

Marinada për gjellë me lëng: 2 karota, 1 qepë e madhe, 1 litër verë e kuqe.

Pasi të keni grirë qepën dhe karotat shtoni verën, liheni në qetësi mishin e mbuluar plotësisht me marinatë për gjithë natën jashtë frigoriferit. Në çastin e përgatitjes filtroni lëngun e marinatës dhe përdoreni për gatimin e mishit. Për sa i përket perimeve ato mund t'i skuqni bashkë me mishin.

Marinatë për të zierat: 2 karota, 1 qepë, 2 hudhra, 1 tufë majdanoz, dafinë, 1 litër verë e kuqe.

Pasi i keni grirë trashë hudhrat, qepët, karotat, shtoni barërat aromatike dhe verën. Mbuloni tërësisht mishin dhe vendoseni në frigorifer për 24 orë. Në momentin e përgatitjes së pjatancës zhvendoseni mishin dhe marinadën pa e filtruar lëngun në tenxhere, duke vazhduar më pas gatimin.

Marinatë për skarë: Barëra aromatike (rigon, rosmarinë), vaj ulliri.

Shpërndani mbi mish barërat aromatike, pas kësaj lyeni produktin me vaj, lëreni në qetësi jashtë frigoriferit për 2-3 orë, pastaj barërat e marinimit largohen dhe vazhdohet me gatimin.

Marinatë për pulë në skarë: 1 qepë e bardhe, 1 hudhër, ½ litër verë e bardhë.

Pasi keni grirë hudhrën dhe qepën shtoni në to verën e bardhë. Vendoseni pulën nën marinatë për 3 orë jashtë frigoriferit. Ky marinim përdoret edhe për pulën e skuqur veçse në këtë rast duhet shtuar vaj ulliri.

Marinatë për kec: 2 degë rosmarinë, 3 karafila, 1 litër verë e kuqe.

Pasi ta keni larë mishin e kecit, vendoseni në një enë dhe mbuloheni me verën dhe aromat e marinadës, liheni në qetësi për 24 orë në vend të freskët (nuk është e domosdoshme në frigorifer). Në këtë rast në momentin e përgatitjes nuk rikupërohet as lëngu as barërat aromatike të marinadës.

MENÜ

THREE-E BREAKFA SKILLET

TEXAS SKILLET

Taco beef, green onion and tomato topped with shredded cheddar cheese. Served with salsa, sour cream, hash browns and toast. 16⁹⁹

WESTERN SKILLET

Diced sausage, onion, red and green pepper with hollandaise sauce. Served with hash browns and toast. 16⁹⁹

MEATLOVER'S SKILLET

Diced sausage, bacon, ham and back bacon topped with shredded cheddar cheese. Served with hash browns and toast. 16⁹⁹

UKRAINIAN SKILLET

Cheddar and potato perogies, onion, shredded cheddar cheese and farmer's sausage. Topped with sour cream and green onion. Served with toast. 16⁹⁹

All Skillet are served with scrambled eggs.

BREAKFAST SPECIALTIES



MONTE CRISTO BENEDICT

MONTE CRISTO BENEDICT

Two poached eggs, sliced turkey, ham, cheddar and Swiss cheese with hollandaise sauce on a toasted English muffin. 15⁴⁹

EGGS BENEDICT

Two poached eggs and back bacon with hollandaise sauce on a toasted English muffin. 14⁴⁹

SO-CAL BENEDICT

Two poached eggs, sliced tomato and avocado with hollandaise sauce on a toasted English muffin. 15⁶⁹

All Benedicts are served with fresh fruit and hash browns.

NEW YORK STEAK & EGGS
8 oz. of seasoned Canadian beef with three eggs any style. 21⁴⁹

NEW YORK COUNTRY BREAKFAST
Three eggs any style with two strips of bacon, two sausages, ham and back

York Steak & Eggs and Country Breakfast are served with any two of the following choices: pancakes, fruit salad, yogurt, sliced

8.1 Kuptimi per menunë e ushqimit

Fjala menu vjen nga frëngjishtja dhe në ditët e sotme është një term ndërkombëtar.

Në jetën e përditshme termi menu ndeshet në fusha të ndryshme të teknologjisë. Së bashku do të zbulojmë hap pas hapi kuptimin e fjalës menu në fushën e ushqimit. Do të mësojmë se cilët janë përbërësit e menisë së ushqimit, si zgjidhen dhe kombinohen këta përbërës për një ushqyerje të shëndetshme dhe pse është e rëndësishme që në përzgjedhjen e menuve tu referohemi produkteve tona tradicionale. Le të shohim tani disa përdorime të termit menu:

- *Termi menu*, në restorante dhe bare, i referohet kartonit ku shkruhet lista e ushqimeve dhe pijeve të ofruara, të ndara në grupe, të përshkruara sipas rregullave, të shoqëruara me gramaturat dhe çmimet përkatëse.
- *Menu ushqimore vakti* është një term që nënkupton listën e detajuar me ushqime dhe pije që shërbehen apo ofrohen në një vakt të caktuar dhe që duhet të vendosen dhe të konsumohen sipas një radhe të caktuar.
- *Menu mund të jetë e përcaktuar dhe planifikuar* për një vakt - bashkësia e ushqimeve dhe pijeve që përfshihen në përbërjen e një vakti ngrënieje (menu vakti), të një dite (menu dite), të një jave (menu jave) e më tej.
- *Menu tradicionale* është menu e bazuar në ushqimet dhe pijet tradicionale të një vendi apo krahine dhe që përdor mjete, teknika të gatimit karakteristike të zonës. Çdo popull në vende apo krahina të ndryshme ashtu siç ka zakone të vetat në lidhje me veshjet apo këngët e vallet ka edhe zakonet e veta ushqimore, që përcaktohen nga shumë faktorë të ndryshëm ekonomikë e socialë. Veprimi i të ushqyerit, nuk është thjesht një gjest fiziologjik, ai mbart një vlerë sociale, pra, është një shenjë identiteti kulturor dhe etnik.
- *Menu e shëndetshme* nënkupton marrjen e një ushqimi të ekuilibruar, të zgjedhur mirë dhe që na siguron thithjen e të gjithë elementeve ushqyes të përshtatshëm sipas nevojave, pa krijuar probleme për shëndetin. Shpesh këtu përdoret termi dietë (dietë ushqimore). Një menu ushqimore quhet e shëndetshme nëse ajo plotëson nevojat kalorike të individit sipas karakteristikave të tij individuale dhe aktivitetit fizik të tij.

Menu-të mund të jenë:

1. informale (menu e një vakti të zakonshëm, të përditshëm në familje, shkollë, mensë, fast-food etj.);
2. formale (një menu e një vakti të rëndësishëm, banket festiv, gala etj.)

Në *menutë informale*, në ngrëniet e zakonshme, mund të kemi 1-3 raunde gatimesh (pjata), në *menutë formale*, në raste banketesh apo festash të rëndësishme, në ditët e sotme 7-8 raunde gatimesh (pjata me ushqim). E rëndësishme është që të plotësohen nevojat energjitike (kalorike) dhe ushqimi të jetë i larmishëm për sa i takon përbërësve të tij.

Prania e më shumë raundeve në shërbimin e pjatave me ushqim gjatë një vakti nuk do të thotë se duhet të konsumojmë më shumë ushqim se sa janë nevojat tona kalorike. Sasia e kalorive të nevojshme për vaktin duhet të shpërndahet në të gjitha pjatat me ushqim që do të konsumohen gjatë vaktit ushqimor.

Pak histori: nga të dhënat historike del se të parët tanë ilirët kanë ditur si të ushqehen. Ata kanë përdorur dietë të përzier, me origjinë bimore dhe shtazore: perime, ullinj, vaj, fruta, mjaltë, mishra të imëta, dashi, dhie dhe derri, mish kau dhe nënprodukte të tyre si qumësht, djathë, vezë si dhe peshq, pa përjashtuar edhe mishrat e gjahut.

Të njohura janë darkat e drekat që jepeshin për nder të mikut që nga koha e ilirëve. Ato karakterizoheshin për shumëllojshmërinë e ushqimit dhe madje deri diku të studiuar. Romakët, në luftërat e tyre me ilirët, përveç artit të luftës, kanë marrë prej tyre edhe mënyra të ndryshme gatimi, si dhe mënyrën e të ushqyerit. Fjalët shumë të vjetra popullore lidhur me mënyrën e të ushqyerit përcaktojnë se: “Grykësia e madhe ose pamjaftueshmëria e ushqimit janë të dëmshme për organizmin”, ose “Grykësia bëhet shkak i shumë sëmundjeve”.

8.2 Lloje të menuve në restorant

Ndër llojet e ndryshme të menuve, përmendim ato më të përhapurat, të cilat mund të grupohen sipas listës së mëposhtme:

1. menu e ditës;
2. menu ciklike për restorante kolektive;
3. menu “a la carte” dhe “grand carte”;
4. menu turistike;
5. menu për bankete;
6. menu degustimi.

1. Menu e ditës

- Bëhet fjalë për një menu që ndryshon nga dita në ditë. Mund të jetë “propozimi i ditës” nga restoranti.
- Mundëson përballimin e situatave emergjente (sëmundje të personelit) dhe lejon të përdoren mallrat që janë në gjendje në magazinë.

2. Menu ciklike për restorante kolektive

- Ka të bëjë me një menu të programuar edhe në detajet teknike-ushqyese në funksion të ushqyerjes kolektive të organizuar (spitale, shkolla, turizëm në masë etj.).
- Menuja përsëritet pas një periudhe të caktuar kohore dhe nuk ofron shumë mundësi për të zgjedhur. Ka avantazhin e ruajtjes së çmimit në maksimum.

3. Menu “a la carte” dhe “grand carte”

Menu e strukturuar e restorantit në “a la carte”, ku janë të renditura dhe të përshkruara me detaje pjatat me ushqim (gatimet) dhe pijet që ofron një restorant në krah të të cilave vendosen gramaturat dhe çmimet përkatëse. Ushqimet dhe pijet në menunë e restorantit janë të vendosura në grupe për të lehtësuar zgjedhjet e klientëve. Këto menu quhen menu në “a la carte”, për shkak të carte-letër menusë, ku klienti zgjedh gatimet dhe pijet. Restorantet e këtij tipi, ku klientët vijnë si klientë të rastësishëm dhe pasi ulen në restorant zgjedhin sipas dëshirës gatimet dhe pijet që do të konsumojnë quhen restorante në “a la carte”. Shërbimi i ofruar quhet shërbim në “a la carte”. Menuja e strukturuar për restorantet në “a la carte” ndërrohet në mënyrë periodike, duke konsideruar stinët, mundësinë e tregut dhe kërkesat dhe nevojat e klientëve.

- Menuja “a la carte”, është tipike e menuve më të zakonshme klasike në restorante dhe në hotelet e luksit.
- Në brendësi të këtyre menuve, mund të gjendet një menu fikse me emërtimin “shefi këshillon”, ku jepet mundësia për të zgjedhur në listën e gatimeve dhe pjatave të zgjedhura nga lista e përgjithshme si dhe listat e ushqimeve dietike dhe për fëmijë.
- Në këto menu, pjatat janë të grupuara sipas radhitjes në shërbim dhe mbartin çmimet përkatëse.
- Menuja “me grand carte”, është e pranishme në hotele dhe restorante me prestigj të veçantë.

4. Menu turistike

- Përbëhet nga një seri pjatash, të përfshira në menu me një çmim fiks.
- Shembull klasik, është menuja turistike me çmim fiks dhe me variante të mundshme për zgjedhje ndaj disa pjatave.

5. Menu për bankete

- Është një menu e përshtatur për raste ceremonish dhe banketesh (dasma, mbledhje, festa të veçanta).
- Përfaqëson një situatë optimale për faktin që gjërat programohen paraprakisht dhe asgjë nuk i lihet rastësisë, edhe pse përgatitja e banketeve kërkon shumë angazhim.

6. Menu degusitimi

- Kjo lloj menuje lejon të shijosh dhe provosh në porcione të reduktuara, specialitetet e shtëpisë.
- Shpesh ofrohen me një çmim fiks dhe ndërrohen në mënyrë periodike, duke u përfshirë në brendësi të kartës së menusë.

8.3 Kombinimi i ushqimeve dhe pijeve në menu

Në hartimin e menisë së vaktit është e rëndësishme të përcaktohet radha e shërbimit të ushqimeve. Kjo duhet të bëhet sipas një logjike që përkon me logjikën e asimilimit të ushqimit nga organizmi.

- *Antipasta e ftohtë* si ushqim i parë paraqitet si një ushqim oreks-nxitës e shërbehet në një sasi të vogël.
- *Supa* radhitet në vendin e dytë të vargut ushqimor ngroh lukthin (pjesa e sipërme e aparatit tretës) e zgjeron enët e gjakut.
- *Antipasta e ngrohtë*, ashtu si e ftohta shërbehet në një sasi të vogël, është e zbukuruar mire e nxit oreksin përmes pamjes.
- *Pjata të parë* përbëhen kryesisht nga gatime me drithëra e derivate të tyre, si makarona, oriz apo njoki.
- *Vezë dhe peshk* përcaktohet si “pjata të mesit”, shërbehen në porcione të vogla në dreka e bankete.
- *Pjata kryesore me peshk dhe mish* është gatim me bazë peshk dhe mish të llojeve të ndryshme, të cilat shërbehen si pjata kryesore. Gjella kryesore me peshk ose mish ndikon në ngopjen e lukthit.
- *Garniturat (shoqërojnë peshk dhe mish)*, janë perime dhe sallata të zgjedhura në kombinim me mishin e shërbyer, që shpesh përbëhen nga patate, karota, spinaq etj.
- *Djathërat* shërbehen sipas traditës franceze, përgjithësisht vetëm mbi bazën e kërkesave të klientit, të shoqëruara me fruta të freskëta e të thata, mjaltë e reçel. Djathi me shijen e vet i jep gojës një harmoni freskuese.
- *Desertët* shërbehen në fund e përfshijnë ëmbëlsira të ndryshme, fruta, akullore etj.

Ëmbëlsirat e djathi janë dy ushqime me shije të kundërta, prandaj në praktikë nuk shërbehen bashkë, por shërbehet njëri ose tjetri.

Ëmbëlsirat si ushqim evitojnë gromësinë që pason pas ushqimeve e rrisin ndjenjën e ngopjes. Me frutat mbyllet vargu ushqimor.

Shpesh, në vend të frutave ndeshemi me fjalën dessert, prandaj është me interes të shpjegojmë domethënien e kësaj fjale. Në literaturën moderne gastronomike termi “dessert” dallon nga ai “ëmbëlsirë”, pasi përmban dhe ushqime frutash (sallatë frutash, copa ananasi etj.), të cilat nuk janë ëmbëlsira. Fjala “desert” rrjedh nga frëngjishtja “dessevir”-që nënkupton të ngre sofrën, ta spastrosh.

Në menutë klasike, nuk duhet të mungojë aperitiv dhe dixhestiv (pijet para dhe pas ushqimit) kafja apo likeret e ndryshme që shërbejnë si “stimuluese të tretjes”.

Këshilla mbi të ushqyerin dhe kombinimin e ushqimeve mes tyre në menu

- *Të ushqehesh mirë, është një ndër faktorët për të ruajtur shëndetin.*
- Thënia e vjetër “Çfarë ha goja tregon boja”, vlen edhe në kohën e sotme dhe mbështetet shkencërisht nga kërkimet mjekësore dhe bio-dietike. Kështu, është i rëndësishëm që edhe në ushqyerjen në restorante, të asimilohen dhe stimulohen zakone për një ushqyerje të shëndetshme.
- Është me rëndësi të ushqehesh *mjaftueshëm, por të mos teprohet.*
- Nevojitet një ekuilibër midis konsumit të ushqimeve dhe energjisë së nevojshme që kërkon organizmi për të jetuar. Në shoqërinë e sotme, fatkeqësisht janë prezentë problemet e lidhura me mbiushqyerjen dhe shqetësimet që rrjedhin si pasojë e tepërimit në konsumin e ushqimeve.
- *Ushqimi që konsumohet duhet të jetë i larmishëm dhe të përshtatet me stinën.*
- Të ushqehesh mirë, do të thotë të konsumosh ushqime të larmishme dhe të shëndetshme. Është e këshillueshme që çdo ditë të konsumosh, të paktën njërën prej ushqimeve përkatëse të secilit prej grupeve kryesore ushqimore. Ushqimet zgjidhen në varësi të stinëve dhe është më mirë nëse ato mbartin cilësi biologjike, pasi është tregues i një ushqimi të shëndetshëm, i cili është më pak i ndotur.
- *Ekzistojnë mundësi të shumta për të realizuar një menu të ekuilibruar.*
- Në realizimin e një menuje, mund të konsiderohen shumë faktorë të ndryshëm si zakonet kulturore, fetare, shijet, veçoritë fiziologjike të individëve, mundësitë ekonomike që ofron tregu, sezonin stinor të ushqimeve (frutat, perimet, peshku).
- *Nuk ekziston pothuajse asnjëherë një ushqim i plotë dhe i domosdoshëm.*
- Një ushqim jo i plotë për sa i përket vlerave ushqimore, mund të jetë i shkëlqyer për tu konsumuar nëse kombinohet dhe përshtatet me ushqime plotësuese, në mënyrë të tillë që mund sigurohet një raport të ekuilibruar i marrjes së ushqyesve (makaronat e shoqëruara me fasule mbartin një raport të lartë proteinik dhe vlerë të lartë biologjike). Një kuzhinier i zoti, di të realizojë një kombinim mes ushqimeve që mbartin një raport të ulët të vlerave ushqyese, produkte me të cilat është e pasur dieta mesdhetare.

Ekspertët e Shkencës së Ushqyerjes, gjithnjë e më shumë nënvizojnë se sa i rëndësishëm është konsumi i *mëngjesit të parë*, i cili duhet të mbulojë 20-25% të *kalorive ditore të individit*, ndërsa vaktet e tjera që vijnë në harkun e një dite, duhet të ndahen në këtë mënyrë, *dreka 30-40%, zemra 10% dhe darka 25-35%*. Shumë të rëndësishme janë *kombinimet ushqimore*, ose shoqërimi midis ushqimeve që përfshihen në regjimin ushqimor ditë.

Duhet evituar kombinimi ushqimor midis drithërave dhe mishit, mishit dhe bishtajoreve, mishit dhe djathit, djathit dhe bishtajoreve dhe së fundmi, vezës dhe mishit.

Nga ana tjetër, një ushqim i ekuilibruar përbëhet nga: perime të gatuar dhe të pagatuara (të gjalla) të shoqëruara me mish, perime të gatuar dhe të pagatuara të shoqëruara me drithëra dhe djathë, perime të gatuar dhe të pagatuara të shoqëruara me peshk, perime të gatuar dhe të pagatuara të shoqëruara me drithëra dhe me vezë,

perime të pagatuara dhe të gatuar të shoqëruara me drithëra, perime të pagatuara të shoqëruara me vezë dhe perime të gatuar, perime të pagatuara të shoqëruara me djathë dhe perime të gatuar, perime të pagatuara të shoqëruara me një përzierje perimesh me djathë dhe vezë.

Së fundmi, duhen mbajtur mend ushqimet me potencial më të lartë për të shkaktuar alergji, ndër të cilat mund të përmendet:

- qumështi i lopës, kosi, pula, lepuiri, derri, viçi, qengji, kali, merluci, gjuhëza, trofta, luleshtrydhet, kivi, pjeshka, molla, dardha, bizelet, domatet, selinoja, spinaqi, karotat, sallata, patatet, e bardha dhe e verdha e vezës.

Parimi që udhëheq kërkimet për kombinimin midis ushqimeve, është që të nxisë shoqërimin e atyre ushqimeve që përputhen me njëra tjetrën dhe që kërkojnë mënyra të ngjashme për të kryer procesin e tretjes.

Megjithatë, nuk ekzistojnë rregulla të ngurta në këtë sektor. I takon kuzhinierit që të hartojë ato lloje menush që përshtaten me kërkesat gastronomike dhe tipologjinë e restorantit në të cilin ai punon (që mund të jetë me natyrë tregtare, institucionale ose catering), duke e përqendruar vëmendjen dhe në cilësinë ushqyese të gatimeve që i ofrohet klientelës. Në këtë këndvështrim, është shumë i rëndësishëm konsultimi me një ekspert në Shkencën e të Ushqyerit.

Restorantet Kolektive		
Tregtare	Institucionale	Katering
	mensa:	
restorante	shkollore	shërbim në institucione, familje
gjellëtore	të ndërmarrjeve	hekurudhore
vetë-shërbim	të spitaleve	detare
piceri	të ushtrisë	të autostradës
fast-food	të burgut	të aeroporteve
	të institucioneve	
	të konvikteve	

Kombinimi ushqim-verë

Entogastronomia, është një art në fushën e restoranteve dhe ka të bëjë me kombinimin e çdo ushqimi me një verë të përshtatshme, në mënyrë që të përmirësojë dhe të rrisë pëlqyeshërinë dhe kënaqësinë e të ngrënit.

Ky sektor i lidhur me zgjedhjen e verave që përshtaten me gatimet dhe/ose menunë e propozuar, i takon sommelierëve (shërbyesit të verës nëpër restorante).

Shumë kombinime diktohen nga tradita, ndërsa të tjera janë rezultat i testimit të shoqërimit të verës me ushqimin, të cilat shkojnë bashkë dhe mund të shijohet në harmoni bashkimi i tyre.

Përbërësit e verës së propozuar, duhet të ndërthuren në mënyrë të ekuilibruar dhe harmonike me përbërësit e ushqimit të konsumuar, pa shkaktuar ndjesi të papëlqyeshme.

Ndaj skedave të ndryshme të kombinimit ushqim-verë, theksojmë tre nga metodat më të praktikuara dhe të përhapura:

1. *Skeda Mercadini*, e cila konsideron:

- ndaj ushqimit: prirjen ndaj shijes së ëmbël, yndyrës, lëngëzimit, hidhësisë, aromës, erëzave dhe tendencës ndaj aciditetit;
- ndaj verës: eferveshencën, aromën, butësinë, aciditetin, përqindjen e alkolit dhe taninës.

2. *Skeda Piccinardi*, e cila konsideron:

- ndaj ushqimit: aromën, yndyrën, strukturën, ëmbëlsinë dhe reduktimin e masës;
- ndaj verës: aromën, aftësinë për të djegur yndyrën, strukturën, vjetërsinë dhe dualitetin e ëmbël/ e thatë.

3. *Skeda Sicheri*, e cila konsideron:

- ndaj ushqimit: aromën/erëzat, yndyrën, strukturën, përqëndrimin, hidhësinë, ëmbëlsinë;
- ndaj verës: aromën/ butësinë, intensitetin në djegjen e yndyrnave, shkallën e vjetërsisë, hidhësinë, ëmbëlsinë, strukturën.

Shënime të thjeshtëzuara të metodës Mercadini

Praktika e gjatë e shërbimit të sommelierëve si dhe rezultati i disa analizave eksperimentale të laboratorit, kanë kodifikuar mundësitë kombinuere, si vijojnë mëposhtë:

Karakteristikat e ushqimit	Duhet të shoqërohet me verë	Karakteristikat e verës
i lëngshëm		alkoolike
i lyrshtëm	<<	me përmbajtje Tanine (Tanicco)
aromatik, me erëza, i hidhur	<<	e aromatizuar
me tendencë aciditeti	<<	e butë
me tendencë ndaj ëmbëlsisë	<<	eferveshente
i yndyrshëm	<<	me aciditet të lartë

Shënim: në zgjedhjen e verë duhet të konsiderohen:

- ndjekja e një radhe të caktuar në servirien e kombinimit ushqim-verë;
- përjashtimet (për shembull pjesa më e madhe e gatimeve me përmbajtje të lartë uthulle, siç mund të jenë sallatat e perimeve me shumë uthull dhe limon).

8.4 Projektimi i menisë

Përpilimi i një menuje të vlerësueshme nga të tjerët dhe në të njëjtën kohë jo të kushtueshme nga pikëpamja ekonomike, është diçka e vështirë dhe me rëndësi të veçantë në drejtimin e restoranteve.

Vetë Escoffier, rekomandonte se duhet gjetur ekuilibri i duhur midis produkteve të disponueshme në treg, specialitetit të zonës dhe aftësisë/potencialit për të rikrijuar, duke ofruar mundësi më të mëdha për të kënaqur klientët.

Projektimi i një menuje nuk mund të improvizohet, për faktin se duhen marrë në konsideratë disa rregulla thelbësore, të cilat mund të ribëhen në varësi të teknikave gastronomike; administrimit të personelit, marketingut, ekonomisë etj.

Menuja, nuk duhet të përfshijë të gjitha gatimet e lokalit, por ato, të cilat në pjesën më të madhe, mund të tërheqin vëmendjen e klientëve dhe që përmbushin nevojat e tyre për ushqyerje.

Një menu e mirë duhet:

- të jetë e kuptueshme dhe e lehtë për tu këshilluar;
- të stimulojë kuriozitetin e klientit;
- të kontribuojë në një zgjedhje të vetëdijshme të pjatave dhe pijeve të porositura.

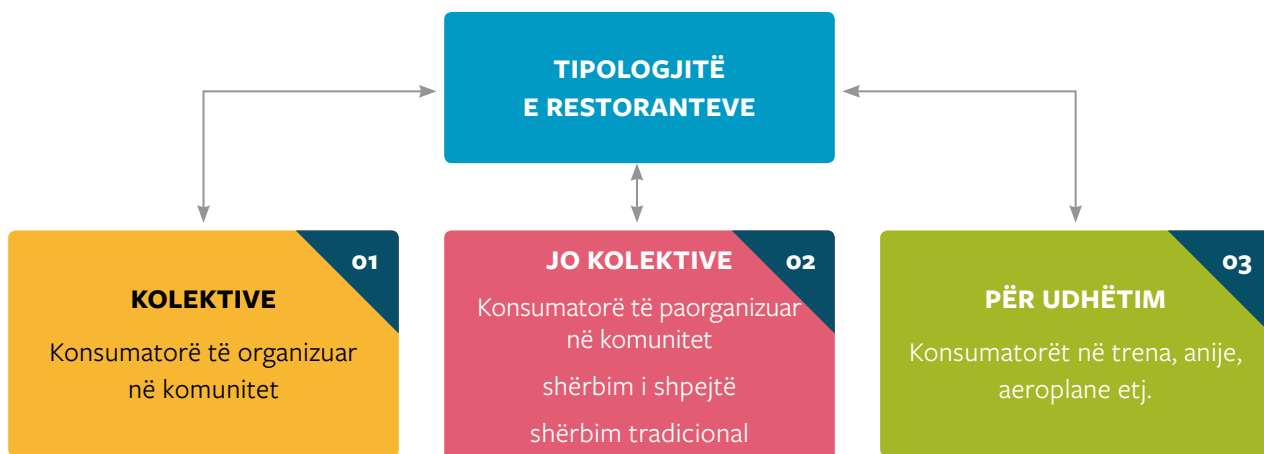
Për të projektuar në mënyrë të saktë një menu, duhen konsideruar një varg faktorësh, që kërkojnë të zotërosh një eksperiencë të gjatë teorike dhe praktike.

Në skemën e propozuar, specifikohen disa nga faktorët që duhen marrë në konsideratë për përgatitjen e një menuje.

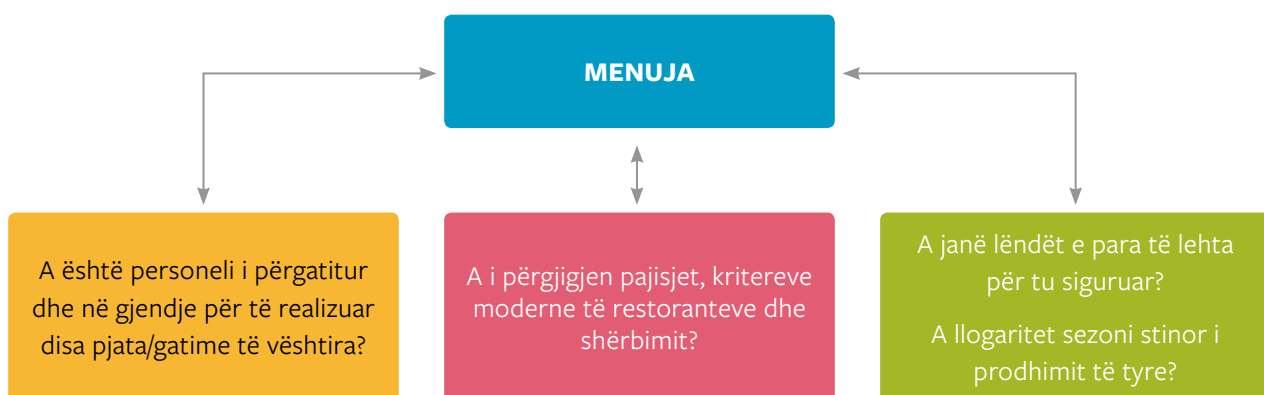


Hartimi i një menuje, gjithmonë duhet të ndjekë rregullat klasike të renditjes së gatimeve, sipas radhës në shërbimin e tyre. Përgjithësisht, ndiqet parimi: në fillim shërbehen pjatat e lehta, duke vijuar me pas ato më të rëndat.

Kriteret bazë për projektimin e një menuje, duhet të konsiderojnë aspekte të ndryshme të projektimit:



1. Tipologjia e restoranteve - menuja duhet të jetë funksionale në varësi të shërbimit të restorantit.
2. Problematika në administrim, e nënkuptuar si vëmendje ndaj klientit, konkurrencës së zonës dhe ndaj një formule ekonomike të përshtatshme dhe me leverdi. Për më tepër, duhet të konsiderohet realizueshmëria e menisë, lidhur me kriteret të administrimit të personelit, të pajisjeve dhe mundësisë së lëndëve të para ushqimore.
3. Aspektet teknike të menisë, mbajnë në konsideratë disa rregulla në zgjedhjen e emrave dhe dizajnovë të grafikëve, për ta bërë lehtësisht të lexueshme atë.
4. Nuk duhet lënë në hije, fakti që në menu duhet të përfshihen dhe pasqyrohen gjithmonë gjëra të vërteta, për shembull, nëse përgatitet një pjatë me peshk të ngrirë, kjo duhet të specifikohet në menu. Mos bindja ndaj këtij rregulli, çon në kryerjen e një veprë penale për mashtrim tregtar. Është mirë, që pjatat e paraqitura në menu, mundësisht të jenë sa më origjinale dhe që oferta e zgjedhur, të mos jetë as shumë e kufizuar, as shumë e lartë.



Në hartimin e menisë, duhet të mbahen gjithmonë në konsideratë disa rregulla thelbësore si:

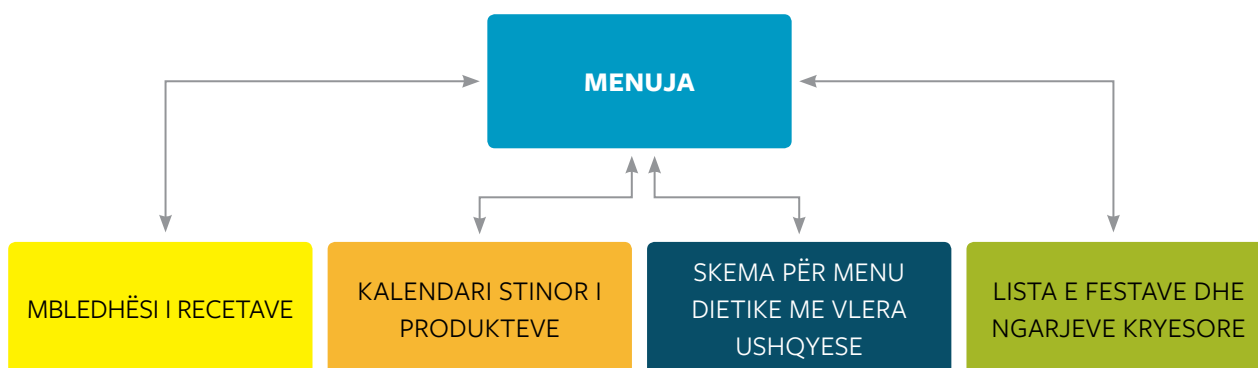
- të shkruarit në mënyrë korrekte dhe pa gabime ortografike;
- renditja e stërvitjes së pjatave në mënyrë të përshtatshme;
- është e saktë nëse i referohemi një gatimi të caktuar, p.sh “barbun alla Livorneze”, por është e pasaktë të shkruash “mish viçi alla Orloff”, pasi shkruhet “mish viçi Orloff”. Ky rregull i lartpërmendur, vlen për

të gjitha ato raste, në të cilat kemi të bëjmë me emra njerëzish, me të cilat janë emërtuar pjata/gatime të ndryshme (në rastin e ilustruar më lart kemi të bëjmë me princin rus Orloff, por ka dhe emra të tjerë si Resisni, Chateaubriand, Woronoff, Melba, Morny etj.).

- përcaktimi i çmimit për çdo pjatë në menu (përfshijë rastet gala dhe banketet);
- përdorimi i një gjuhe të kuptueshme dhe të qartë, që përputhet me nevojat për të zgjedhur nga ana e klientëve.

Pjata dhe produkte të lidhura me sezonet stinore

PRANVERA	gatimi duhet të jetë i lehtë, i pasur me bimë aromatike, filiza dhe prodhime të hershme, mish të bardhë, mish të njomë, salca të lehta dhe perime të stinës (për shembull asparag)
VERA	gatimi karakterizohet nga produkte që mund të konsumohen dhe të gjalla, produkte të lëngshme, peshq dhe fruta deti, mish i bardhë, fruta
VJESHTA	gatimi është i pasur me shije, përdoren produkte të stinës, si kërpudhat, gështenjat, rrushi, mishi i kuq
DIMRI	kuzhina është e pasur me yndyra, mbizotëron konsumi i polentës, produkteve të shkrira, të gatuar në sobë, të ziera në zjarr të ngadalshëm, drithërat, bishtajoret për supë.



Informacione të nevojshme për përgatitjen e një menuje

- Mbledhësi i recetave** bën dallimin e recetave të shtëpisë dhe konsideron kombinimet ushqim/ushqim me ushqim/verë, si dhe përcakton vlerën ushqyese dhe kalorike të produkteve të konsumuara.
- Kalendari stinor i produkteve**, është faktor i rëndësishëm për zgjedhjen e produkteve të freskëta duke shtuar vlerën e pjatave të përgatitura nga restorantet
- Lista e festave dhe ngjarjeve kryesore**, ashtu siç dihet, festat dhe ngjarjet janë okazione për organizimin e banketeve dhe shquhen për një konsum gastronomik të llojeve të ndryshme (Viti i Ri, Shën Valentini, Karnavalet, Festa e 8 Marsit, Pashkët etj.).
- Skema për menu dietike me vlera ushqyese** ka të bëjë me udhëzime dietike për përgatitjen e menuve të veçanta dhe të posaçme për sëmundje të caktuara (diabeti, gastriti, kolesterol i lartë), duke evidentuar ushqimet që duhen evituar dhe duke ofruar njëkohësisht zgjedhjet alternative (makarona pa gluten, për ata persona që janë alergjikë ndaj këtij përbërësi).

KUZHINA SHQIPTARE, RËNDËSIA, KUPTIMI DHE KLASIFIKIMI



9.1 Prodhime tipike në kuzhinën shqiptare sipas krahinave

Në vendin tonë klima e butë është e favorshme për rritjen e shumë produkteve bujqësore dhe relievi malor e kodrinor favorizon zhvillimin e blegtorisë.

Mishi, qumështi dhe nënproduktet e tyre përdoren gjerësisht në të gjitha zonat. Zakonisht gatimet pihen në enë balte, në saç, ose skuqen duke u quajtur: gjellë, tavë, perime të mbushura, sallatë, petanik, fli, lakror, qofte etj.

Në Shqipëri janë të njohura ullinjtë, arrat, fiqtë, vaji i ullirit, agrumet, mollët, rrushi, mjalti, çajrat, erëzat etj.

Qumështi dhe prodhimet e qumështit luajnë një rol të rëndësishëm në kuzhinën shqiptare. Kosi konsumohet çdo ditë nga shumë shqiptare dhe formon bazat për shumë salca dhe pjata. Dhalli është shumë popullore; si përbërës i pjatave të ndryshme dhe si pije.

Djathërat Shqiptare janë unike, dhe varen nga krahinat. Më të përdorurit janë djathi i bardhë, nga jugu, i bërë me qumësht dhe.

Si në shumë vende të tjera Mesdhetare ullinjtë janë të njohur edhe në Shqipëri. Megjithëse, ullinjtë janë më të përdorur vetëm, ata gjithashtu janë të kombinuara me shumë ushqime të tjera. Llojet e ullinjve varen nga krahinat. Ullinjtë e Beratit janë të njohur për shijen e tyre unike dhe me përmbajtje të ulët të yndyrës. Ullinjtë e Vlorës, Borshit, Himarës dhe Tiranës kanë shumë yndyre dhe zakonisht përdoren për prodhimin e vajit të ullirit.

Edhe agrumet zënë një vend të rëndësishëm në kuzhinën shqiptare. Ato rriten në zonat bregdetare dhe janë pjesë e rëndësishme e tavolinës sonë.

Për sa i përket perimeve dhe drithërave ato kanë përdorime të ndryshme në zona të ndryshme të vendit.

Pjata e peshkut njihet në krahinën e Pogradecit, Shkodrës, apo në Rivierë.

Kuzhina shqiptare përdor një varietet erëzash, djegës, të cilat theksojnë shijet e ushqimeve. Hudhra dhe piperkat djegëse janë më të përdorurat për shije. Zakonisht shijet theksohen edhe nga jo-djegëset si limoni, uthulla ose kosi.

Shefat Shqiptare nuk i përzjënë djegëset, ata zgjedhin atë që i afrohet me shumë shijes natyrale të pjatës. Recetat rrallë theksojnë masën e djegëseve që duhet përdorur, duke ditur që çdo gjë varet nga përbërësit e tjerë të pjatës.

Në krahinën e *Shqipërisë së veriut*, misri dhe mielli i grurit shërbejnë si bazë për shumë gatime. Përdoren perimet si patatja, qepa, fasule, preshi, hudhra, lakra, speci etj. Mishi zakonisht thahet e tymoset, për tu ruajtur, meqë dimri është shumë i ftohtë. Edhe nënproduktet e qumështit, turshitë, mjalti, gështenja, kërpudhat, boronica janë produkte tipike.

Gatime karakteristike të kësaj zone janë: Tava e peshkut e Shkodrës, jahnit e Shkodrës (Mish dashi, qepujka, kumbulla të thata ose pistil, piper i zi), çorbë e Shkodrës (mish i grirë, oriz, qepë etj.), cipa e dhjavit të qengjit e mbushur (mëlçi qingje, qepë, rrush i thatë, bajame të grira, oriz, kanellë), maza e kallamit, lakrori me miell të grurit dhe të misrit, petulla të Lumës, flija, mantie me hudhra e kos, qofte me çervish të Kosovës, ajka me specia, krelana, pitja, kungullori, suxhuku i Gjakovës etj. Në Lezhë rriten specie të tilla si pata, fazanë e lepuj që mbahen për mishin e tyre të shijshëm. E njohur këtu është vera e Kallmetit. Produktet e detit janë të pranishme.

Në Dibër më tradicionalja është gatimi i Jufkave, paçe me miell misri etj. Aty rriten dhe kultivohen edhe fruta të tilla si qershitë, mollët, arrat dhe kumbullat, të cilat përpunohen në formën e frutave të thata e reçelrave. Mjalti i Dibrës është gjithashtu i njohur.

Në krahinën e *Shqipërisë së mesme*, toka bujqësore dhe klima, mbështesin një varietetet të gjerë produktesh dhe sidomos fruta dhe perime.

Gatime të njohura në këtë krahinë janë: Fërgesa e Tiranës (tavë dheu), byrek me petë të pjekura e qumësht, byrek me oriz, pulë me pilaf, samsa, fërgesë me miell misri, kimë me vezë, mëlçi pule në petë (tuçmaç), qebap me vezë, tavë lëmi (mish me kos e vezë në tavë), pulë me pite dhe petë, mish qengji me thërime, tavë me pistil, mish me rrush të papjekur, përshesh me bukë misri e gjel deti etj. Ne disa prej tyre përdoren erëza të ndryshme kryesisht pikante si piperi, speci djegës, rigoni etj. Rrushi, i cili kultivohet gjerësisht në këtë krahinë shërben për prodhimin e rakisë.

Elbasani është i përmendur për tavën e kosit me mish qengji si dhe ëmbëlsirën tradicionale të Ditës së Verës, ballokumen.

Në krahinën e *Shqipërisë së jugut*, gatime karakteristike janë: gatimet me mish bagëtie të imët, bulmeti, mishi në hell, arapashi, rosnica me mish, çorbë me oriz e kos, trahana, qofte me oriz (qifqie), byreku me djathë, byreku me petë të thata e mish koke (mesnik), tava me koran e Pogradecit, lakrorët e Korçës, lakrori i Zagorisë, peshk me arra e hudhra, koran me arra, shqeto Përmeti, oshaf me fiq të thatë, revani në tavë, kos dele me mjaltë e arra etj. Në disa rajone të zonave rreth Gjirokastrës dhe Sarandës tipike janë mishrat, byreku me djathë dhe supat e pasura me limon dhe oriz.

Berati dallohet për ullinjtë e shijshëm dhe fiqtë. Fiqtë thahen për te prodhuar një produkt tjetër tradicional siç janë palët e fikut, apo reçel e marmelate fiku.

Në të gjithë pjesën perëndimore, në zonën bregdetare, asortimentet e peshkut sot zënë vendin kryesor në tavolinat e zonës.

Ëmbëlsirat në përgjithësi shoqërojnë pjatat shqiptare në fund të ushqimit. Tipike janë samsaja, ballokumet, kabunia, hallva, hasude, ashure, revani, sheqerpare, kadaifi, bakllava, gurabijet etj.

Pijet alkoolike janë të ndërlidhura me historinë Shqiptare. Më popullorja dhe tradicionaleja është rakia. Prodhohet zakonisht nga rrushi, por mund të bëhet dhe nga varietete frutash të tjera, ku përfshihet dhe kumbulla, mani, hurma, mareja, dëllinja. Rakia më e mire bëhet në sasi të vogël ku artizanet marrin meritat e tyre për prodhimin. Jugu shquhet për prodhimin e rakisë së rrushit, kurse krahinat e ftohta të veriut shquhen për raki kumbulle etj.

Ndër pijet jo alkoolike janë për tu përmendur dhalli, boza (një pije me bazë misrin), rehanja (pije tipike e Skraparit), e cila vjen nga lëngu i rrushit etj. çajrat natyrale janë gjithashtu të njohura dhe të përdorura në të gjithë vendin në zonat malore.

Brandy Skënderbeu (konjaku shqiptar) është i njohur dhe ka fituar çmime në shumë konkurse ndërkombëtare.

Vera është prodhuar në Shqipëri me shekuj dhe përfaqëson një traditë të vjetër. Përmes zbulimeve arkeologjike, është gjetur se 3000 vjet më parë Ilirët kishin formuar një industri vere. Prodhimi i verës lulëzoi në kohën Bizantine. Disa varietete unike që pëlqehen në Shqipëri janë: Sheshi i Zi, Kallmet, Mavrud, Debine etj.

9.2 Kuzhina shqiptare

Nga studimet thuhet se fjala kuzhinë është fjalë e lashtë shqipe. Në kohën e lashtë ilire ka qenë kuzhina (ku zina) vendi ku ziejmë, ku bëjmë gjellë, që më vonë është transformuar në kuzhinë.

Kuzhina shqiptare ofron një përzierje Mesdhetare të vërtetë duke prezantuar një histori të pasur të së kaluarës.

Shqipëria ka pasur një ndikim të madh nga kuzhina e perandorisë Osmane, por nga ana tjetër ajo ka kontribuar në artin kulinar të saj.

“Tava e Elbasanit” është një nga gatimet më të vjetra shqiptare, e përgatitur me mish qengji dhe kos. Në kuzhinën perandorake ajo ka marrë perime të marinuara dhe shumë përbërës të tjerë, që nuk i ka pasur në original.

Flitet se *Bozën* në Turqi, e kanë sjellë shqiptarët dhe ishin ata shitës të rregullt të saj, në mjediset e brendshme të Stambollit. Recetat e saj, janë ruajtur nga shkrimtarët dhe nga inventari i famshëm i TopKapisë.

Mahtanxhanë gjithashtu është një gatim, i cili ka ardhur në Turqi nga Shqipëria. Kjo ka qenë gjella e preferuar e Mehmetit të II-të (Sulltani që pushtoi Kostandinopojën dhe që rrethoi pa shpresë Krujën e Skënderbeut). Ajo ka në përbërjen e saj fiq të thatë, rrush të thatë, kumbull, bajame, stika pishe, mish, erëza që nuk janë më në qarkullim etj.

Merseremin, është gatim tipik i vjetër shqiptar, baza e se cilës është palca e kockës. Ishin kuzhinierët e familjeve të pasura në Shqipëri, të cilët do të imitonin dhe sillnin influencat kulinare, recetat dhe stilet e gatimit, të cilat kanë influencuar kuzhinën në të gjithë vendin.

Standardet kulinare në Shqipëri u zhvilluan kryesisht brenda qendrave kryesore urbanë, kurse në fshatra, ushqimi i fshatarëve mbeti me bazë bimore, i thjeshtë dhe i freskët. Kuzhina ishte e varur nga prodhimet lokale, me shumë se sa nga prodhimet ushqimore që importoheshin.

Ushqimi i Shqipërisë modernë është zhvilluar gjatë këtij mileniumi dhe reflekton një varietet influencash. Lindja takon përfundimin në shumë mënyra të dukshme përmes kulturës shqiptare dhe veçanërisht kuzhinës.

Pas viteve 1990 kuzhina në vendin tonë ka pasur zhvillime të vrullshme për shkak të zhvillimit të vendit, rritjes së lëvizjes së njerëzve, përmirësimit të transportit etj.

Në ditët e sotme, në Shqipëri, kryesisht në qytetet kryesore ndeshim kuzhinën tradicionale shqiptare por edhe restorante të shumëllojshme, të cilat ofrojnë kuzhinë të influencuara nga kuzhina të huaja si italiane, greke, aziatike, meksikanë, indianë etj.

Në kuzhinën e Shqipërisë së veriut e njohur është tava e krapit të liqenit të Shkodrës.

Tava e krapit të Shkodrës, e ka zanafillën e saj që me lindjen dhe zhvillimin e pazarit të Shkodrës, ku akshijtë (kuzhinierët siç quheshin në atë kohe) e zhvilluan përpunimin e peshkut në përgjithësi dhe të krapit në veçanti. Gatuesi më i mirë i tavës shkodrane të krapit në atë kohë njihet Cuk Marku, i cili në lokalin e tij gatuate vetëm tavë krapit dhe asgjë tjetër. Njerëzit vinin nga të gjitha lagjet e qytetit për të ngrënë tavën e tij në pazarin e vjetër, pranë Urës së Bunës. Për shkodranët Tava e Krapit ishte një lloj mburrje, pasi vetë krapit është ndër peshqit e veçantë që kultivohet në liqenin e Shkodrës. Në tryezat dhe gostite e ndryshme familjare në Shkodër, tryeza nuk ishte e plotë, në rast se nuk kishte të shërbyer tavën e krapit. Këtë emër e ka marrë jo vetëm ngaqë kanë qenë shkodranët ato që e kanë gatuar të parët këtë gjellë, por edhe asortimentet e saj janë të lidhur me zonën e Shkodrës.



Nuk mund të kuptohet tava e Krapit pa qepën e Drishtit, zonë në verilindje të Shkodrës, e cila dallohet për një ëmbëlsi të veçantë të saj uthullën e fortë të rrushit, hudhrën e Shkodrës si dhe të famshmin pistil, e cila bëhet me një lloj kumbulle që rritet në Shkodër si dhe me kumbulla të thata nga Tropoja. Krapit jo në të gjitha stinët e vitit ka shijen e tij më të mirë. Koha më e përshtatshme është Maj - Qershor. Ai nuk duhet të jetë më i madh se 4-5 kg dhe të shërbehet për 7-8 persona.

Përbërësit për 8 persona: krap i freskët 4-5 kg, qepë 1.5 kg, hudhra 200 gramë (të pa pastruara), domate 1 kg të pjekura, uthull, pistil dhe kumbulla të thata sipas shijes, gjethe dafine, vaj, piper, kripë, majdanos dhe sheqer. Përgatitja: Krapit pastrohet nga luspat, të brendshmet, e në mënyrë të veçantë nga një kockë që gjendet në grykën e kokës së krapit. Kjo kockë ka formë trekëndëshi, e cila duhet hequr patjetër pasi i jep një shije të hidhur tavës së Krapit. Pas kësaj, peshkun e pastruar priteni në feta. Pas kësaj lahet me ujë të bollshëm dhe lihet të kullojë. Pasi është pastruar nga gjaku dhe uji, në një tigan i jepet një faqe e lehtë në të dy anët duke e skuqur me vaj. Vajin e tiganit që skuqet peshkun ruajeni pasi në të do të përgatisni salcën

Salca (ici). Qepën grijeni në feta të holla për se gjati (si për sallatë) hidheni në tiganin me vaj dhe kavërdisim deri sa të marri një ngjyrë të kuqërremtë. Hidhni hudhrat e pastruara dhe kavërdisini me qepën, shtoni domatet të cilave u keni hequr lëkuren me ujë të vakët, ose salcën e domateve dhe vazhdoni t'i përzieni deri sa të bëhet një masë uniforme. Shtoni uthull rrushi sipas nevojës, pistil- kumbulla të thata, piper, kripë, gjethe dafine dhe ziejini në një zjarr të ngadaltë. Në varësi të uthullës, i shtohet edhe pak sheqer. Copat e krapit hidhen në një tavë dhe mbi të hedhim salcën. I shtojmë pak ujë dhe futet në një furre me temperaturë normale 160°-180°C, për rreth 25-30 minuta.

Në kuzhinën e Shqipërisë së mesme tipike janë: tava e kosit e Elbasanit, ballokumet, tava me fërgesë tiranase, byreku me qumësht etj.

Tava e kosit e Elbasanit duhen (për 4 persona): 1 kg kotoleta qengji të cilësisë shumë të mirë, 1 litër kos i pa skremuar nga yndyra, 2-3 vezë, 2 lugë miell, gjalpë, kripë, piper.

Përgatitja: futeni mishin në tavë balte, spërkateni me gjalpë dhe futeni në furrë derisa të piquet e të marrë një ngjyrë të bukur të kuqërremtë. Hiqeni mishin nga tava. Në një tenxhere hidhni gjalpë dhe kur ai të jetë tretur e nxehur shtoni dy lugë miell. Kur mielli të ketë marrë ngjyrë të artë shtoni lëngun e mishit dhe përziejini mire. Nëse salca është shumë e trashë shtoni pak ujë. Është shumë e rëndësishme që salca të mos ketë kokrriza. Në një enë të thellë shtoni kosin (rreth 1l për 4 persona), vezët, salcën e miellit, kripë, piper. Përziejini të gjitha shumë mirë dhe shtojeni të mishi në tavë. Futeni tavën e baltës në furrë dhe kur të ketë marrë ngjyrën e kuqërremtë hiqeni nga zjarri. Suksesi i tavës së kosit varet nga konsistenca. Sa me kompakte të jetë tava e kosit, aq më kollaj është të pritët e të ruajë formën. Prandaj, kosin merreni me përqindjen më të lartë të yndyrës dhe salcën e miellit bëheni relativisht të trashë. Për përgatitjen e tavës mund të përdoret pak oriz. Orizi përdoret për të ndihmuar tavën e kosit të marri konsistencën e duhur.

Ballokume Elbasani përbërësit: 1 kg sheqer, 0.5 kg (gjalpë), 1 kg miell misri i situar, një dorë miell gruri, 8 kokrra vezë, një enë e madhe bakri e pakallajisur ose prej qelqi.

Përgatitja: tretet gjalpi dhe pastaj rrihet me sheqerin deri sa të bëhet një masë e bardhë. E mira është që rrahja e masës të bëhet me dorë, sepse fundi i rrahjes ndjehet kur të duket se preken fije me dorën që po përzien masën. Ndërsa vezët përzihen shtohet dalëngadalë sheqeri i bërë pluhur. Rrahja vazhdon derisa të bëhet një masë e vetme. Shtohet mielli dalëngadalë duke vazhduar përzierjen. Kujdes në hedhjen e miellit, sepse mielli i tepërt i bën të forta ballakumet pas pjekjes. Prandaj, pasi është harxhuar sasia e paracaktuar e miellit, brumi lihet rreth 15 minuta në qetësi pavarësisht se ai mund të duket i qullët. Kjo kohë mjafton që grimcat e miellit të thithin lagështirën e brumit. Pas kësaj brumit mund t'i shtohet edhe një dorë miell nëse është e nevojshme.

Kështu me këtë brumë ballakumet nuk do mund të shtrihen gjatë pjekjes.

Pudroset tepsia me miell dhe mbi të vendoset topat e brumit me madhësinë e grushtit të dorës. Pastaj futet tepsia në pjekje për rreth 40 minuta në 170°C deri sa të formojë pak kore (jo të skuqet). Nxirret tepsia dhe lihet të ftohet me qëllim që ballakumet të shpëputen lehtësisht.

Tavë dheu (fërgesë Tirane) përbërësit për 4 persona: mish viçi 500 gr, gjëndra viçi 200 gr, qepë 100 gr, vaj 100 ml, spec djegës 5 gr, kripë, hudhër 50 gr, gjizë 300 gr, miell 20 gramë, erëza sipas dëshirës.

Përgatitja: skuqet qepa e prerë hollë, shtojmë mishin e prerë në kubikë, gjëndrat dhe pak hudhër. Shtojmë ujë dhe e lemë të ziejë. Në fund shtojmë gjizën, miellin e holluar dhe erëzat në masën e përgatitur e vendosim në tavën e baltës dhe e fusim në furrë për 10 –15 minuta. Shërbehet e ngrohtë.

Në kuzhinën e Shqipërisë së jugut tipike janë përshesh me gjel deti, mish në hell, petanik etj.

Përshesh me gjel deti përbërësit për 6 persona: gjalpë 200 gr, miell 20 gr, qepë 200 gr, ujë 200 ml, pak sodë buke, gjel deti 3-4 kg, kripë, piper, nenexhik.

Përgatitja: gjeli piqet me gjalpë në furrë. Mblidhet lëngu në tavën e pjekjes. Përgatitim kulaçin, të cilin më pas e copëtojmë në copëza të vogla. Skuqim qepën dhe shtojmë lëngun e gjelit, shtojmë përsheshin, erëzat dhe e trazojmë. E heqim nga zjarri dhe e mbulojmë me kapak. Shërbehet e ngrohtë.

Petaniku i Korçës është ushqim tipik i zonës. Përgatiten vetëm me dy petë dhe kanë mbushje të ndryshme, kryesisht lakra të egra, fasule, qepë, domate etj. Karakteristike e tyre është pjekja në saç duke i lyer petët me pak yndyrë dhe duke i rrotulluar vazhdimisht mbi prush.

**PIJET ME PËRMBAJTJE TË ALKALOIDEVE
(KAFFE, KAKAO, ÇAJ ETJ.), LLOJET, TREGUESIT
CILËSORË, RUAJTJA, PËRGATITJA, AMBALAZHIMI,
SHËRBIMI, EFEKTET NË ORGANIZËM**



10.1 Kafeja, prodhimi, përpunimi dhe llojet

Kafeja është një pije që përftohet nga zierja e farave të përgatitura dhe të bluara të frutit të kafesë. Frutat e shkurres së kafesë u përdorën për herë të parë në provincën Kaffa në Etiopinë Jugperëndimore. Nga Etiopia kafeja arriti në shek. 15 Jemenin. Jemenasit furnizuan nga fillimi i shek. 16 me anë të karvanëve të gjithë Arabinë me kafe. Nga Meka zakoni i të pirit të kafesë u përhap në të gjithë botën islamike.

Në portin e Arabisë Jugore Mocha (nga ku vjen edhe emri Mokka) ngarkoheshin anijet e tregtarëve europianë. Më 1626, Pietro della Walle e solli kafënë në Romë dhe Venedik. Me rritjen e kërkesës në shek. 18 dhe 19 u zgjeruan edhe plantacionet e mbjella në brezin tropikal në të gjithë botën. Shkurrja e kafesë kultivohej kudo, ku e lejonin kushtet klimaterike dhe cilësitë e tokës.

Kudo në Europë u hapën dyqane kafesh, para së gjithash në qytetet Venedik, Londër, Paris, Vjenë, Hamburg, Leipzig dhe Berlin.



Mbjellja e kafesë

Kafeja (*Coffea*) nga bimë e familjes së bimëve të kuqe u kthye në një bimë jashtëzakonisht të kultivuar, që mbillet në plantacione. Shkurret e kafesë lihet të rriten deri në një lartësi prej 3 metrash, për të siguruar një përpunim dhe vjelje racionale të frutave.

Nga 80 lloje të njohura të kafesë, vetëm llojet “*Coffea arabica*” (rreth 75% të prodhimit botëror të kafesë) dhe “*Coffea canephora robusta*” (rreth 25% të prodhimit botëror) janë me rëndësi ekonomike.

Arabica është më e ndjeshme dhe preferon lartësitë. Kjo kafe është cilësore, e butë, plot aromë dhe e varfër në kafeinë (përmbajtja e kafeinës 0,8 – 1,5 %).

Robusta, siç thotë edhe emri, është robust (i fortë), zor se preket nga sëmundjet, pa shumë kërkesa ndaj kushteve të tokës dhe prandaj gjendet më së shumti në ultësirat e lagështa dhe të nxehta. *Robusta* është më e ashpër / e fortë në shije (përmban më shumë aciditete dhe taninë), përmban 2% a më shumë kafeinë dhe gjendet në vendet latine.

Vendet ku mbillet

Për rritjen e shkurres së kafesë është e nevojshme një klimë e lagësht tropikale ose subtropikale, toka të shkrifëta dhe të pasura me humus dhe reshje të bollshme. Vendet, që i plotësojnë këto kushte: Amerika Qendrore (Kosta Rika, Republika Domenikane, Salvadori, Guatemala, Haiti, Hondurasi, Xhamajka, Kuba, Meksika, Nikaragua, Panamaja, Porto Rikoja); Amerika Jugore (Bolivia, Brazili (prodhuesi më i madh botëror i kafesë), Ekuadori, Guajana, Kolumbia, Peruja, Venezuela); Afrika (Angola, Etiopia, Burundi, Bregu i Fildishtë, Guinea, Kameruni, Kenia, Kongoja, Liberia, Madagaskari, Ruanda, Tanzania, Uganda, Zairea dhe Republika e Afrikës Qendrore); Azia, India, Indonezia (Bali, Celebes, Java, Sumatra, Timor, Jemen, Sri Lanka, Vietnami); Oqeania (Guinea e Re, Filipinet (pa rëndësi për tregun botëror).

Prodhimi dhe përpunimi i kafesë

Fruti i kafesë: e cila shpesh për arsye të pamjes së tyre të jashtme emërtohen si “qersh”, është një frut i fortë që përbëhet prej dy farash. Ngjyra e tyre ndryshon nga e gjelbëra, tek e verdha e tek e kuqja sa më shumë që të piqen.

Vjelja: pemët (shkurret) e kafesë kanë prodhim në periudha të ndryshme pjekje, që mund të vilen duke këputur frutat e pjekura në ngjyrë të kuqe në stade të ndryshme ose me krehje të përgjithshme “mjelje” të frutave në stade të ndryshme të pjekjes.

Përpunimi: vjen pas vjeljes vjen përpunimi i frutave në vendin e vjeljes. Për të përgatitur kafe të gatshme për tregti, përdoren dy metoda, përpunimi i thatë (kafe e palarë) dhe përpunimi i lagësht (kafe e palarë). Specialisti i dallon kokrrat e lara të kafesë nga ngjyra e tyre, nga aroma e hollë pas pjekjes dhe aroma harmonike.

Përpunimi i thatë

Pastrimi dhe kalimi i kokrrave të kafesë në kanalin e larjes. Frutat thahen aq gjatë në diell, derisa kokrrat e kafesë të çajnë lëkurën (lëvozhgën) e tyre. Hiqet lëvorja në makinën qëruese; largohet pjesa e tharë e frutit, veshja pergament (guaska mbrojtëse) dhe veshja e argjenditë.

Sitja dhe seleksionim i papastërtive me anë të makinerive sitëse dhe fryrëse (me ajër). Mbushja e thasëve për magazinimin e përkohshëm.

Përpunimi i lagësht

Pastrimi dhe kalimi i kokrrave të kafesë në kanalin e larjes.

Shtypja e frutave në makineri; Pjesa më e madhe e tultit të frutit hiqet nga kokrrat e kafesë (farat) dhe largohet me ujë.

Fermentimi i kokrrave të kafesë bëhet në enë fermentuese. Fermentimi ndikon në krijimin e shijes së kokrrave të kafesë. Kështu hiqet edhe tulli i mbetur i frutit. Kokrrat thahen me ajër të nxehtë ose në diell. Heqja e shtresës së pergamentit dhe veshjes së argjenditë në makineritë qëruese dhe lustruese (dhënies së shkëlqimit).. Pastaj bëhet sitja sipas madhësisë dhe kategorive të cilësisë, seleksionimi i kokrrave të dëmtuara si dhe i papastërtive. Mbushja e thasëve ose arkave. Kafeja e papërpunuar eksportohet në vendet konsumuese. Këtu piqet dhe bëhen përzierjet e ndryshme.

Pjekja e kafesë

Vetëm pas pjekjes shpalosen plotësisht lëndët aromatike dhe shijuese. Kafja e përpunuar piqet në cilindra pjekjeje ose me ajër të nxehtë me rrymë elektrike në temperaturë 200-220°C. Kështu largohen avujt e ujit dhe

lëndët aromatike të paqëndrueshme. Kokrrat marrin ngjyrë kafe, volumi rritet dhe pesha ulet. Për të parandaluar paspjekjen, kafeja ftohet në temperaturën e ambientit. Kokrrat janë tani të thara dhe të bluajtshme. Para paketimit seleksionohen kokrrat e këqija dhe të djegura. Kafeja e pjekur mirë ka një ngjyrë të njëjtë (ngjyrë gështenjë). Kafeja e pjekur shpejt është e thartë, e pjekur shumë është e ithët.

Përbërësit e kafesë së pjekur janë: acidet organike, kafeina, albumine, ekstrakte aromatike, yndyra, vajra, lëndë minerale, fibra, ujë dhe sheqer. Janë zbuluar më shumë se 600 lëndë aromatike tek kafeja.

Llojet e kafesë dhe përgatitja

Kafeja kokërr

Nëse kafeja përmendet në gastronomi në menu, atëherë duhet të jetë kafe e përgatitur nga kafeja kokërr. Kafeja kokërr ofrohet pothuajse vetëm si përzierje

Përzierjet e kafesë kokërr

Gjatë pirjes së kafesë duhet të harmonizohen në mënyrë optimale tre faktorë: aroma, aciditeti dhe mbushja/volumi. Pak lloje i kanë të tre këto cilësi. Prandaj pjekësit e kafesë bëjnë përzierje, që të kenë këto tre faktorë.

Kafetë kokërr të llojit të pastër

Siç e thotë edhe emri, bëhet fjalë për kafe të papërzier nga një rajon i caktuar ose nga një plantacion i caktuar. Llojet duhet të jenë të një cilësie veçanërisht të mirë.

Kafe me përmbajtje të pakët kafeine

Kafeina hiqet krejtësisht ose pjesërisht nga kokrrat e kafesë me ujë të avulluar ose me solucione të caktuara. Vetëm pastaj piqen kokrrat. Përmbajtja e kafeinës është maksimalisht 0.08%, ndërsa kafeja e varfër me kafeinë maksimalisht 0.2%. Për të bërë një krahasim thuhet, që gjatë prodhimit të zakonshëm përmbajtja e kafeinës tek kafeja arabica është 1-1.5%, ndërsa tek kafeja robusta 2-2.5%. Kafeja pa kafeinë ose me pak kafeinë është më e përshtatshme (e pranueshme) për personat me zemër ose klientët me ankesa për qarkullimin e gjakut.

Kafe me pak përmbajtje acidore (pak ngacmuese)

Për ta bërë kafënë jo të dëmshme për organizmin për njerëzit me stomak (mëlçi, tëmth) të ndjeshëm, kokrrave iu hiqet me ujë të avulluar dhe solucione një pjesë e acideve tanike. Ofrohet si me kafeinë dhe pa kafeinë.

Kafe çasti, kafe e tretshme (nescafe)

Kafeja e tretshme përftohet nga kafeja e pjekur, e cila përgatitet si ekstrakt me ujë të nxehtë dhe i nënshtrohet një procedure tharjeje. Gjatë tharjes me spruco fillimisht ekstraktit të kafesë i hiqen lëndët aromatike. Ekstrakti i përgatitur spërkatet në një rrymë ajri të nxehtë, uji avullohet dhe masa e thatë mbetet si pluhur. Në fund të procesit, pluhurit i jepen përsëri lëndët aromatike. Gjatë tharjes me ngrirje, ekstrakti i kafesë shkumohet dhe ngrihet brenda disa sekondave. Pllakat e akullit që krijohen miellzohen dhe kristalet e akullit avullohen në një dhomë vakumi në temperaturë të ulët. Përparësia e kësaj metode është, që lëndët aromatike mbeten në produktin bazë dhe dëmtohen më pak.

Përzierje kafesh të aromatizuara

Menjëherë pas pjekjes kokrrat spërkatet me aroma natyrore ose identike natyrore. Shija cilësore e kafesë bazë ndihet dhe aromat shtesë (vanilje, lajthi, amareto, çokollatë) e plotësojnë shijen.

Lëndët zëvendësuese të kafesë (surrogatet)

Këto janë produkte që piqen nga bimë të tjera, si maja e elbit, fik apo çikore/radhiqe (kafe malti, fiku, çikore)

Marka të njohura kafeje

Arabia, Kolumbia, Dallmayer, Darbven, Douwe-Egberts, Heißenber, Hornig, Illy, Jacobs, Lavazza, Mei, Naber, Nestlé (kafe çasti), Sacherin, Santora, Segafredo, Stambulia, Tchibo, Eduscho, Wedl, Zumbobel.

Përgatitja e kafesë

Cilësia e kafesë si pije varet nga shumë faktorë: cilësia e kafesë së papërpunuar (si lëndë e parë); përzierja e llojeve të kafesë; pjekja; ambalazhimi dhe magazinimi; cilësia e ujit (uji i butë është më i mirë se uji i fortë); bluarja dhe mënyra e gatimit të kafesë:

Bluarja e kafesë varet nga mënyra e përgatitjes. Kafeja filtër bluhet në një gradë të mesme, kafeja e ekspresit më e hollë. Kafeja duhet të bluhet direkt para përgatitjes. Këshillohet që procesi i bluarjes të kryhet ngadalë dhe i mbrojtur, me qëllim që kafeja të mos humbas aromën nga nxehja gjatë bluarjes. Sa më e hollë të bluhet kafeja, aq më e mirë del ajo, aq më shumë theksohen ekstraktet dhe shija por gjithashtu edhe lëndët e hidhura.

10.2 Metoda të përgatitjes së kafesë në gastronomi, pijet e kafesë

1. Aparati i filtrit (metoda Melitta)

Në një filtër prej letre ose metali hidhet kafe e bluar mesatarisht hollë dhe pastaj mbi të shtohet ujë i nxehtë (por jo që të ziejë). Kjo metodë zbatohet para së gjithash për kafënë e mëngjesit. Kafeja përgatitet shpejt dhe nuk ka fare llumra. Për një litër ujë llogaritet rreth 50 deri 60 g kafe.

2. Kana vulështypëse franceze (Aparati melior)

Në kanën e qelqit hidhet kafe e bluar trashë/ashpër. Për çdo filxhan duhet të llogariten dy lugë çaji. I hedhim ujë të zier dhe e lëmë kafën të rrjedhë për një kohë të shkurtër. Në fund e mbushim kanën me ujë të nxehtë. Pas rreth pesë minutash e shtypim për poshtë ngadalë pjesën e sitës (rrjetës) dhe kështu llumi i kafesë mbetet në fundin e kanës. Kafeja e fortë dhe e koncentruar shërbehet në kanë.

3. Ekspresi. Vlimeri i ekspresit me presion avulli ose pompe

Kjo është përgatitja e kafesë në aparatet e ekspresit (si p.sh. Faema, Gaggia, San Marco, Schärf). Ekspresi, i shpikur në Itali, ka pushtuar pothuajse të gjithë botën. Lëndët e hidhura gjithashtu largohen dhe i japin kafesë shijen e veçantë. Ekspresi i përgatitur mirë ka gjithmonë krem (shkumë). Nëse shkuma është shumë e errët dhe me pore të mëdha, do të thotë që temperatura ka qenë e lartë dhe kafeja ka shije të djegur. Në temperatura të ulëta shkuma është shumë e hollë dhe me ngjyrë të hapur. Raportet sasiore, 1 moka e vogël: 6 deri 8 gramë kafe e bluar (1 ½ deri 2 lugë kafeje). 1 moka e madhe: 12 deri 16 gramë kafe e bluar.

4. Metoda turke

Kafeja turke është e fortë, e trashë dhe pihet vetëm e zezë. Përgatitet në të ashtuquajturën xhezve. Kafeja bluhet si miell, për çdo filxhan llogaritet një lugë kafeje e mbushur plot, dhe vihet të ziejë me ujë të freskët të ftohtë me ose pa sheqer. Pasi të ziejë (shkuma nuk duhet të ziejë) largohet nga zjarri dhe shërbehet.

5. Aparat kafeje krejt automatik

Aparatet e prodhuara në vitet e fundit garantojnë një cilësi të lartë dhe të qëndrueshme të kafesë (gradim të saktë të shkallës së bluarjes, të sasisë së miellit të kafesë, të ujit, temperaturës së vlimit, mirëmbajtjes dhe pastrimit të saktë).

Pijet e kafesë dhe specialitetet e kafesë

Sot është zhvilluar një spektër i gjerë i pijeve të ndryshme të kafesë.

1. Pije të ngrohta të përgatitura me kafe

Moka e vogël, i zi (nero) ose i vogël (piccolo), shërbehet në një filxhan të vogël moka.

Moka e madhe, ekspres i madh ose ekspres i zi i madh (nero), shërbehet në një filxhan moka dopio.

Ekspres i gjatë, ekspresit të vogël i hedhim dyfishin e sasisë së ujit duke e bërë ekspres të madh. Shërbehet në një filxhan moka dopio.

Kafe e vogël me qumësht, ekspres i vogël me një pikë kremi qumështi ose qumështi të ftohtë.

Kafe e madhe me qumësht, ekspres i madh me krem qumështi ose qumësht të ftohtë. Kafeja e vogël ose e madhe me qumësht shërbehet duke e shoqëruar me një kanë të vogël me krem qumështi.

Melange, sasia e kafesë është ajo e një moka të vogël. Gjysmë kafe dhe gjysmë qumësht të shkumuar. Shërbehet në një filxhan melange. Filxhani i melangës është më i madh se sa filxhani i mokës dopio.

Kafe lajthi, ekspres i vogël, i prerë shkurt, me pak krem qumësht. Ka ngjyrën e lajthisë.

Kafe e artë, ekspres i vogël, që përgatitet me krem të ngrohtë qumështi dhe ka ngjyrë të artë.

Einspener (Einspänner), moka e vogël me krem qumështi të pluhurosuar me sheqer pluhur.

Moka e vogël e shkurtër (ristretto), moka e vogël me pak ujë. Filxhani mbushet maksimalisht deri në gjysmë.

Kafe krem (Zvicër, Francë), kafe me një kanëz të mbushur me krem qumështi.

Kafe filtër (Francë), emërtimi francez për kafe filtër.

Kapuçino (Cappuccino) Itali, kafe e madhe me shumë qumështi të pluhurosuar me kakao. Në Gjermani dhe në shumë lokale të Austrisë kapuçinoja mbushet jo me shumë qumështi, por me krem qumështi.

Makjato (Itali), ekspres i vogël me pak qumësht të shkumuar.

Makjato me qumësht (Itali), në fillim hidhet qumësht i nxehtë i shkumuar, pastaj një ekspres i vogël. Shërbehet në një tumbler.

2. Pije të ftohta të përgatitura me kafe

Kafe – akullore vjeneze: akullore vanilje dhe krem qumështi. Shërbehet në kupa qelqi për kafënë-akullore me një lugë limonate dhe eventualisht me kallam (pipë). Shoqërohet me pjatë dhe kartë pecetë.

Kafe –akullore berlineze

Përgatitet si kafe-akullore vjeneze, por me akullore kafeje.

Frape (Kafe, akull, sheqer)

Blerja dhe magazinimi (ruajtja)

Kafeja mund të gjendet në çmime dhe cilësi të ndryshme. Gjatë blerjes nuk duhet të jetë vendimtar çmimi më i ulët i mundshëm, por cilësia.

Kafeja e pjekur e humbet shpejt aromën e saj nën ndikimin e oksigjenit. Prandaj mund të ruhet vetëm për një kohë të shkurtër. Në gjendje të hapur: kafeja kokërr e pjekur ruhet rreth dy javë, kafeja e bluar rreth një javë. Kafeja duhet të ruhet në vende të freskëta, të thata, e mbrojtur nga drita dhe në enë të izoluar nga ajri. Kafeja e ambalazhuar me vakum dhe e pahapur e ruan freskinë e pjekjes deri në 6 muaj. Mbi ambalazh jepet data e skadimit.

Shërbimi

Kafeja duhet të shërbehet vetëm në filxhanë dhe kana kafeje të ngrohur më parë. Të ofrohet sheqer dhe lëndë ëmbëlsuese (për diabetikët). Kompletet e sheqerit me llojet e ndryshme të tyre vlerësohen shumë nga klientët. Krem qumështi i freskët ose qumësht i freskët kuptohet që duhet të ofrohet.

Gjatë shërbimit të kafesë ofrohet gjithmonë një gotë ujë për neutralizimin e shijes së kafesë. Përveç kësaj kafeja bën që organizmi të humbasë shumë lëngje. Prandaj është mirë që kjo humbje të kompensohet me ujë.

Shmangni ruajtjen e gjatë të kafesë së ngrohtë, meqë pas gjysmë ore ngjyra dhe shija e kafesë ndryshojnë për keq. Më mirë kafeja ruhet në një termus të mbyllur mirë.

Udhëzime për përkujdesjen ndaj klientit

Kafeja është mbyllja klasike e një menyje. Prandaj mos e harroni këtë shitje shtesë. Bashkë me kafënë ofroni edhe një dixhestiv. Në Angli p.sh., vlen Irish Coffee si dixhestiv klasik.

Kafeja, ose pijet e kafesë janë shumë të preferuara për mëngjes dhe pasdite. Sidomos pasditeve në Gjermani dhe Austri pihet me dëshirë kafe për të shoqëruar tortat dhe ëmbëlsirat.

Kafeja në shumë vende nuk pihet vetëm pas dreke ose darke, por edhe gjatë vakteve si p.sh.: nga amerikanët. Edhe në Evropë ndodh që në një drekë në fast-food të pihet kafe.

Ndikimi (efekti) i kafesë

Kafeja nuk përmban kalori. Kafeina, elementi përbërës më i rëndësishëm i kafesë, ndikon në qarkullimin e gjakut e tretjes si edhe në ndryshimin e gjendjes emocionale. Gjithashtu çon në një rritje afatshkurtër të aftësisë së funksionimit të veshkave. Kafeja me përmbajtje kafeinë, nëse pihet në sasi të mëdha çon gjithashtu në shqetësime trupore si dridhje, shpërqendrim, pagjumësi, të rrahura të shpejta zemre, djersë dhe urth.

Ulja e aftësisë së punës nga përdorimi i alkoolit nuk mund të kompensohet me pirjen e kafesë. Në të kundërt, kafeja konservon alkoolin në gjak.

10.3 Kakao, prodhimi dhe treguesit cilësorë

Kakao është një pije që përfitohet nga zierja e farave të përgatitura dhe të bluara të frutit të kakaos. Bima e kakaos është një pemë tropikale me gjelbërim të përhershëm, e cila prodhon lule dhe fruta gjatë gjithë vitit. Pema e kakaos rritet në rajone të caktuara të botës, kryesisht në Amerikën qendrore dhe Amerikën e Jugut nga ku edhe vjen pjesa më e madhe e kakaos. Kakao rritet gjithashtu edhe në Afrikën Perëndimore dhe në Azinë Juglindore. Në shekullin e XVI-të kolonizatorët spanjollë e sollën kakaon në Spanjë dhe në shekullin e XVIII-të tregun e kakaos e kontrollonte kryesisht Spanja. Gjermania dhe Zvicra kanë dhënë kontribut në zhvillimin e teknologjisë së përpunimit të kakaos dhe prodhimit e çokollatës.

Prodhimi dhe përpunimi i kakaos kalon në këto faza:

Fruti i kakaos, vjelja

Fruti, një bishtajë që ngjan si pjepër, rritet direkt në pjesën ku trugu bashkohet me degët e poshtme. Bishtajat

e pjekura priten me hanxhar dhe hapen për të nxjerrë kokrrat. Një bishtajë ka 20 deri në 50 kokrra, të cilat janë të mbështjella me një tul të bardhë që është edhe i hidhur edhe i ëmbël. Pastaj, kokrrat fërkohen me duar që t'u hiqet lëvozhga.

Fermentimi

Kokrrat fërkohen me duar që t'u hiqet lëvozhga dhe i mbulojnë dhe i lënë ashtu për disa ditë. Gjatë kësaj faze tuli fermentohet dhe reaksionet kimike i shndërrojnë kokrrat e kakaos në ngjyrë kafe si të çokollatës.

Përpunimi, pastrimi, klasifikimi

Pas vjeljes vjen përpunimi i frutave në vendin e vjeljes. Për të përgatitur kakao të gatshme për tregti, përdoren dy metoda, përpunimi i thatë dhe përpunimi i lagësht..

Përpunimi i thatë

Frutat thahen në diell, derisa kokrrat e kafesë të çajnë lëkurën (lëvozhgën) e tyre.

Hiqet lëvorja në makinën qëruese. Bëhet sitja dhe seleksionim i papastërtive dhe mbetjeve me anë të makinerive sitëse dhe fryrëse (me ajër).

Përpunimi i lagësht

Pastrimi dhe kalimi i kokrrave të kafesë në kanalin e larjes. Shtypja e frutave në makineri; Pjesa më e madhe e tulit të frutit hiqet nga kokrrat e kakaos (farat) dhe largohet me ujë.

Pjekja e kakaos

Kakao e përpunuar piqet në cilindra pjekjeje ose me ajër të nxehur me rrymë elektrike në temperaturë 200-220 °C.

Thërrmimi, bluarja deri në masën e kakaos.

Më pas procesi mund të vazhdojë për përgatitjen e çokollatës.

Përgatitja e kakaos dhe çokollatës bëhet me ujë ose qumësht, me zierje ose me ekspres. Ato shërbehen në filxhanë ose gota për kakao.

Cilësia e kakaos si pije varet nga shumë faktorë: cilësia e kakaos së papërpunuar (si lëndë e parë); pjekja; ambalazhimi dhe magazinimi; cilësia e ujit (uji i butë është më i mirë se uji i fortë); bluarja dhe mënyra e gatimit të kakaos.

Kakao pluhur duhet të ruhet në enë të mbyllura hermetike për të ruajtur aromat dhe shijen.

Vlera ushqyese e kakaos përcaktohet nga përbërësit që gjenden në kakao si yndyra, albumina, amidoni, acide organike, teobromine, taninë, antioksidantët, mineralet esenciale si magnez, kalcium, hekur, zink, bakër, kalium, mangan si dhe vitaminat A, B₁, B₂, B₃, C, E. Kakao përmban ngjyrues dhe aroma natyrale. Përdorimi i kakaos ndikon kundër plakjes, në përmirësimin e qarkullimit të gjakut, rritjen e përqendrimit, uljen e kolesterolit etj., Edhe pse kakao dhe çokollata e kakaos është shumë ushqyese dhe e shëndetshme, ajo mund të jetë e dëmshme në qoftë se nuk përdoret me kontroll.

Markat më të njohura: Ovomaltinë, Nesquick, Cava, Benco etj.

10.4 Çaji, prodhimi, treguesit cilësorë, llojet e tij dhe ruajtja

Çaji është një bimë subtropikale e rritur në lartësi. Gjethet e çajit janë gjithmonë të gjelbra. Çaji i rritur në lartësi 2000-2300 metra është më i mirë. Përbërësit e çajit janë: tanina, kafeina, fermente, vitamina C, lëndë minerale, ujë, lëndë aromatike, pigmente ngjyruese etj. Kafeina si përbërës i çajit ka efekt gjallërues në sistemin nervor qendror, kurse tanina ka efekt qetësues në aktivitetin e stomakut. Çaji gjithashtu ka veti baktericide.

Vendet më të rëndësishme prodhuese të çajit janë: India, Sri Lanka, Indonezia, Kina, Japonia, Afrika Lindore dhe ish vendet e Bashkimit Sovjetik. Çaji prodhohet në sasi të madhe në Indi dhe Kinë.

Në vendin tonë është i njohur çaji i malit, i cili rritet në veri dhe jug të vendit, në lartësi, me varietet të ndryshëm, me shije, aromë të mirë dhe mjaft kurativ. Çaji i mirë është çaji i lartësive.

Cilësitë e çajit përcaktohen sipas faktorëve të mëposhtëm:

Bima: shkurre e çajit të Kinës apo të Indisë.

Lartësia: plantacion në lartësi apo ultësira. Cilësia më e lartë e çajit vjen nga plantacionet e vendeve të larta.

Gjethet e çajit: sa më të reja gjethet e çajit aq më e lartë cilësia.

Klima: tropikale në subtropikale, me lagështi të lartë.

Toka: që nuk i mungojnë reshjet.

Në veri të Indisë çaji klasifikohet sipas kohës së mbledhjes së prodhimit (të vjelat): lulëzim i parë; lulëzim i dytë, bukë dhe gjalpë çaji; çaji i vjeshtës.

Përpunimi i çajit kalon në disa faza:

1-Tharja, mund të bëhet natyrale në 18°C për 20-25 orë ose artificiale 38-40° C për 6-8 orë. Gjatë tharjes bimës i largohet 70% e lagështirës dhe pëson ndryshime fizike duke humbur në peshë si dhe ndryshime kimike, të cilat ndikojnë në shijen, aromën e çajit.

2-Copëtimi, rrotullimi, fermentimi.

3-Tharja e dytë.

4-Sitja dhe klasifikimi.

5-Ambalazhimi, paketimi.

Procesi i rrotullimit kryhet me makina sipas disa metodave: metoda CTC; metoda LTP.

Gjatë procesit të klasifikimit çaji ndahet në gjethe pa kërcej dhe gjethe çaji.

Klasifikimi i çajit

Gjethet e çajit: janë gjethe të mëdha që përmbajnë damarë dhe kërcej.

Çaji i copëtuar: përmban vetëm pjesët e gjetheve të mbetura, pa kërcej ose damarë.

Çaji gjysmë i fermentuar ose i fermentuar (i zi): fermentimi është ndërprerë

Çaji i gjelbër ose i pafermentuar: është i tymosur dhe jo i fermentuar, kështu që mbetet i gjelbër.

Çaji i bardhë: gjethet vetëm thahen, pa fermentim, pa tymosje.

Çaj i zi aromatik: ka një llojshmëri të madhe të varieteteve të çajit: aromatike me pjeshkë dhe lule jasemini, aromë molle, aromë stafidhe etj.

Çaj i përzier me shije të ndryshme: i përgatitur nga përzierja e çajrave, p.sh. çaji anglez etj.

Çaji i frutave ose bimëve mjekësore: janë çajra të ekstraktuara nga tharja e bimëve ose pjesëve të bimëve shumë aromatike si frutat, lulet, gjethet, rrënjët. Në Shqipëri mjaft popullaritet ka çaji i malit, por edhe çaji i kamomilit, blirit, trëndafili i egër, xhinxher, portokall, nenexhik, sherbelë, valerianë etj.

Treguesit cilësorë të çajit: të përgatitur si piqe përcaktohen nga: lloji i çajit të përdorur, origjina; lartësia, toka, klima; mënyra e përpunimit; uji i përdorur për përgatitjen; zgjedhja e gjetheve të çajit.

Ruajtja: çaji duhet të ruhet në kuti metalike hermetike, larg lagështirës, në temperaturë ambienti.

Në kushte optimale çaji mund të ruhet për rreth 1 vit.

Kur blejmë çaj, cilësia dhe firma duhet të jetë baza e zgjedhjes.

Për përgatitjen e çajit, uji ka rëndësi të veçantë. Ai duhet të jetë i freskët dhe i butë. Për një filxhan çaj frutash, duhen marrë 3-5 gr çaj, kurse për një filxhan çaj përdoren 2-3 gr. Për çaj të ftohtë, sasia dyfishohet. Çajrat e ftohta, me aroma të këndshme, janë bërë shumë popullore.

Çaji i zhytur për një kohë të shkurtër në ujë (1-3 min) ka efekt gjallërues, ndërsa i zhytur për një kohë më të gjatë (3-5 min) ka efekt qetësues në stomak.

Fortësia e çajit varet nga sasia e çajit të përdorur dhe koha e lënies zhytur. Ekspertët preferojnë ta pinë jo në filxhan të holle porcelani. Gotat e çajit gjithmonë duhet të jenë të tilla që të ruajnë nxehtësinë, sepse çaji e humbet shijen kur ftohet. Çaji mund të shërbehet së bashku me qumësht të freskët ose të ngrohtë, krem qumështi, limon, rum, lloje të ndryshme sheqeri dhe në shërbimet e klasit të parë, një kanë me ujë shoqëron çajin për hollim. Çaji i gjelbër gjithmonë konsumohet i pa holluar dhe pa sheqer.

Markat më të njohura të çajit janë: Demmer, Milford Tea, Teekanne, Lipton`s.

**BIRRA, LËNDËT E PARA DHE NDIHMËSE PËR
PRODHIM, LLOJET, RUAJTJA, DEFEKTET, SHËRBIMI,
AMBALAZHIMI DHE ETIKETAT**



11.1 Birra, lëndët e para dhe prodhimi

Birra është pije freskuese alkoolike, e cila përftohet nga fermentimi alkoolik i maltit të elbit (por edhe të drithërave të tjerë si orizi, misri, thekra etj.), duke shtuar lupul me qëllim aromatizimin, dhënie të shijes dhe e ngopur me gaz karbonik (CO₂). Prodhimi i birrës i ka fillimet e veta rreth 6000 vjet më parë, në Babiloninë e lashtë, por jo në formën që e njohim ne sot. Në ditët e sotme, në sajë të arritjeve teknologjike, prodhimi i birrës është zhvilluar duke prodhuar larmi të gjerë aromash dhe shijesh. Sot, pothuajse nuk gjendet vend në botë pa birrën e tij nacionale. Birra ka vlerë të lartë ushqyese, por nuk rekomandohet të konsumohet me tepri për shkak të përmbajtjes së alkoolit.



Lëndët e para dhe ndihmëse për prodhimin e birrës dhe karakteristikat

Lënda e parë për prodhimin e birrës është malti i elbit, lupuli, maja dhe lëndë uji.

Elbi është bimë e familjes së drithërave, e cila nuk kërkon toka të veçanta dhe pranon klimë të ftohtë. Njihen disa lloj elbi, por ai që ka gjetur përdorim të gjerë në prodhimin e birrës është elbi distik. Në vendin tonë kultivohet kryesisht në zonën e Korçës. Elbi i mirë duhet të plotësojë disa cilësi: të ketë fuqi mbirëse (jo më pak se 95%); ngjyrë të çelët; erë të mirë dhe karakteristike të elbit; nuk duhet të përmbajë papastërti. Drithëra të tjerë që shërbejnë në prodhimin e birrës janë orizi, misri, thekra etj., përmbajnë amidon mbi 63% dhe maltohen lehtë.

Majaja (tharmi) e familjes *Sacharomyces cerevisiae*. Nga kjo familje e majasë rrjedhin të gjitha llojet e majave, si maja e bukës, birrës, verës etj.

Lupuli (*Humulus-Lupulus*) është një bimë shumë vjeçare që zhvillohet në tokat e pasura me kalcium. Lupuli jep prodhim një herë në dy vjet. Lupuli i mirë duhet të ketë boçe të shëndosha, me erë të këndshme. Lulet femër të lupulit ekstrahohen dhe ky ekstrakt i shtohet mushtit duke i dhënë shijen karakteristike të hidhur.

Uji është një element bazë në industrinë e prodhimit të birrës, pasi ai merr pjesë në mënyrë të drejtpërdrejt dhe në mënyrë të tërthortë në këtë prodhim. Prodhimi i birrës bazohet shumë në karakteristikat e ujit, jo vetëm për cilësinë e saj por edhe për llojshmërinë e prodhimeve të birrës bionde dhe brune (e çelët dhe e errët). Duke nisur nga kjo, fortësia e ujit që do të përdoret përcaktohet nga lloji i birrës që do të prodhohet. Kryesisht kripërat e kalciumit dhe të magnezit pengojnë procesin e fermentimit, ndërsa hekuri i jep një ngjyrë të përhimët. Si kripërat e kalciumit dhe të magnezit ashtu dhe hekuri krijojnë turbullira të padëshirueshme në birrë.

Përgatitja e maltit

Prodhimi i birrës kalon në këto faza:

Përgatitja e maltit: elbi zhytet në ujë derisa të mbijë pjesërisht, pastaj thahet duke marrë ngjyrë të errët. Prodhimi i maltit kalon në këto faza:

pastrimi → klasifikimi i elbit → njomje → mbirje → tharje

Malti i gjelbër i sapodalë nga procesi i mbirjes i nënshtrohet procesit të tharjes, kështu ai bëhet i qëndrueshëm dhe e ruan aktivitetin e tij enzimatik. Gjatë procesit të tharjes ndodhin: ndryshime fizike; kimike; biokimike. Këto i japin maltit aromën, shijen dhe ngjyrën karakteristike. Tharja e maltit bëhet sipas llojit të birrës që do të prodhohet. Dallimi midis tyre nuk qëndron vetëm te ngjyra, por dhe te shija dhe aroma e tyre. Ndryshe nga malti i çelët, malti i errët ka aromë dhe shije të theksuar karamелеje. Dallimet e ngjyrës dhe shijes së maltove krijohen gjatë procesit të tharjes, në varësi të temperaturës dhe kohës së tharjes. N.q.s. ngrohja ndodh deri në temperaturën 60°C përftohet malti i çelët (i gjelbër) nga i cili prodhohen birrat e kthjellëta, kurse në rast se temperatura arrin 150°-180°C përftohet malti i errët, nga i cili prodhohen birrat e errëta.

11.2 Prodhimi i birrës

Prodhimi i birrës kalon në disa etapa kryesore:

bluarja e maltit → përgatitja e mushtit → fermentimi → stazhionimi (vjetërsimi) → filtrimi → pasterizim → mbushja → magazinimi në ruajtje.

Malti bluhet në mulli dhe kalon në procesin e zierjes për përgatitjen e mushtit.

Malti i thatë duhet të pastrohet nga rrënjëza dhe filizi. Rrënjëzat përmbajnë substanca që prishin shijen dhe ngjyrën e birrës. Vetitë më të mira të maltit fitohen pas një periudhe ruajtje (stazhionimi) prej 4-6 javë. Malti i thatë dhe i pastruar përveç ngjyrës, aromës dhe shijes së mire, duhet të jetë i shkrifët. Përpara se malti të përdoret për përgatitjen e mushtit, ai i nënshtrohet procesit të bluarjes.

Përgatitja e mushtit

Mushti përgatitet nga malti i bluar dhe uji. Procesi i përgatitjes së mushtit ka për qëllim kthimin në gjendje të tretshme të substancave të maltit e lëndëve të tjera të pamaltuara. Pjesa më e madhe e substancave përbërëse të maltit si amidoni dhe një pjesë e proteinave ndodhen në gjendje të patretshme. Për t'i kthyer në gjendje të tretshme do t'u duhet t'i nënshtrohen procesit të hidrolizës enzimatike, e cila ka filluar gjatë përgatitjes së maltit. Gjatë përgatitjes së mushtit ky proces ndodh më shpejt sesa gjatë maltimit, për shkak të temperaturës më të përshtatshme e sasisë më të madhe të ujit. Amidoni gjatë përgatitjes së mushtit shpërbëhet 10-14 herë më shumë se gjatë maltimit. Rolin kryesor gjatë përgatitjes së mushtit e kanë amilazat të cilat shndërrojnë amidonin në maltozë të fermentueshme dhe dekstrinë të fermentueshme. Mushti zakonisht përgatitet në temperaturën 55°-65°C. Në këto temperatura vepron më tepër α -amilaza duke fituar më shumë maltozë dhe më pak dekstrinë, kurse në temperaturat 65°-75°C vepron më tepër β -amilaza duke formuar më pak maltozë dhe më pak dekstrinë. Koha e përgatitjes së mushtit është e ndryshme (disa orë) dhe varet: nga cilësia e maltit; shkalla e bluarjes së tij; lloji i birrës që do të prodhohet.

Shtohet lupuli në ekstrakt dhe përzierja zihet. Zierja e mushtit ka si qëllim: të rrisë përqendrimin e mushtit deri në shkallën e caktuar sipas tipit të birrës; të ekstraktojë nga lupuli substancat e hidhura dhe aromatike të cilat ndikojnë

në aromën, shijen dhe ngjyrën e birrës; të sterilizojë mushtin duke shkatërruar mikroorganizmat e dëmshme, në mënyrë që të sigurohet një fermentim i pastër dhe të fitohet një produkt i qëndrueshëm; të koagulojë proteinat dhe të bëhet kullimi i mushtit, gjë që ka rëndësi të madhe për përbërjen, shijen dhe kthjelltësinë e birrës.

Zierja e mushtit me lupul zgjat rreth dy orë dhe bëhet në 100°C me presion normal ose në 106°C me presion 1.25 atm. Pas zierjes mushti i ngrohtë kullohet dhe ftohet. Ftohja e mushtit ka për qëllim uljen e temperaturës së mushtit deri në temperaturën e fermentimit të tij. Masa ftohet nga 100°C në 7-18°C dhe kalon në rezervuarët e fermentimit ku shtohet majaja.

Fermentimi

Fermentimi është një nga proceset kryesore në prodhimin e birrës. Gjatë këtij procesi ndodh fermentimi alkoolik i cili transformon sheqernat në alkool dhe CO₂. Formimi i alkoolit etilik dhe dyoksidit të karbonit ndodh si rezultat i veprimit të majave Majatë që përdoren janë të tipit *saccharomyces*. Ky proces nuk zhvillohet kurrë vetëm, por krahas tij zhvillohen dhe procese të tjera që formojnë në sasi të vogla një sërë produktesh të tjera si glicerinë, acide organike, alkoole të lartë, anhidride etj. Këto substanca që krijohen ndikojnë në shijen dhe aromën e birrës.

Në prodhimin e birrës njihen dy mënyra kryesore fermentimi:

1. fermentimi i lartë zhvillohet në temperaturën 15°-25°C me maja të pastër. Majatë gjatë fermentimit dalin në sipërfaqe. Koha e fermentimit është e shkurtër 2-3 ditë dhe pas një stazhionimi jo të gjatë kalon për konsum.
2. fermentimi i ulët zhvillohet në temperatura të ulëta 5°-9°C me maja të përshtatshme për temperatura të ulëta, të cilat gjatë fermentimit depozitohen në fund të vaskës.

Procesi fermentimit zgjat në varësi nga: përqendrimi i mushtit; lloji i birrës; mënyra e fermentimit.

Stazhionimi (vjetërimi)

Vjetërimi i birrës, që quhet ndryshe dhe fermentimi përfundimtar (stazhionimi) kryhet në temperature 0°-2°C. Stazhionimi ka rëndësi vendimtare për: shijen; aromën; shkurtime; qëndrueshmërinë e birrës; ngopjen e birrës me CO₂, i cili e konservon atë duke penguar zhvillimin e mikroorganizmave të dëmshme. Birra e re pas fermentimit kryesor përmban 0.2% gaz karbonik, kurse birra e gatshme përmban rreth 0.35-0.4% CO₂ të tretur. Gjatë stazhionimit ndodh edhe precipitimi i majave, të cilat tërheqin me vete turbullirat nga lëndët proteinike, pezullitë etj. Çdo tip birre ka kohën e saj për tu stazhionuar. Zakonisht birra stazhionohet për një kohë 1-3 muaj. Fermentimi përfundimtar bëhet në repartin e stazhionimit në vaska të mbyllura metalike, të pajisura me sistem ftohjeje.

Filtrimi i birrës, stabilizimi pasi ka përfunduar stazhionimi dhe birra ka arritur karakteristikat e kërkuara, sipas standardit të kërkuar. Pas stazhionimit birra ka të gjitha vetitë organo-shqisore të dëshiruara, por nuk ka shkallën e duhur të kthjellitimit. Kthjellimi i birrës bëhet me filtrim ose centrifugim. Gjatë këtij procesi largohen substancat në gjendje pezullie si: qeliza të majave; substanca proteinike të koaguluara; pjesa e pakonsumuar e lupulit.

Pasterizimi

Birra e zakonshme ruhet rreth 8 ditë. Për rritjen e qëndrueshmërisë së birrës në mjaft raste preferohet pasterizimi i saj. Temperatura dhe koha e pasterizimit zgjidhen duke u nisur nga koha që duhet të ruhet birra. Për ruajtjen e birrës rreth 2 muaj mjafton një pasterizim në temperaturën 50°-55°C për 30 min., ndërsa për ruajtje në afat më të gjatë pasterizimi bëhet në temperaturën 60°-66°C për një orë. Në ditët e sotme për të ruajtur sa më mirë vlerën ushqimore, për frenimin e dëmtimit të birrës nga mikrogjallesat, po gjejnë përdorim të gjerë mikrofiltrat sterilizues, me anë të të cilëve koha e jetës së birrës shkon deri në 1 vit.

Ambalazhimi, magazinimi

Pas procesit të kthjellitimit birra kalon për mbushje. Mbushja mund të realizohet në ambalazhe të ndryshme si shishe, kuti metalike, voza druri ose fuçi metalike në mënyrë manuale ose linja automatike.

Defektet në prodhimin e birrës

Të metat dhe sëmundjet e birrës ndikojnë në pamjen, ngjyrën, shkumën, shijen dhe aromën e saj.

Shkaqet e të metave dhe sëmundjeve të birrës janë: lënda e parë (malti i cilësisë së dobët, pamjaftueshmëria e enzimave të maltit, përbërja kimike e ujit infektimi i majave), procesi jo i drejtë i zierjes, fermentimit, stabilizimit, ambalazhimit; papastërtitë e ambientit.

Një nga defektet që haset më shpesh tek birra është turbullira.

11.3 Llojet e birrës, firmat prodhuese dhe shërbimi

Klasifikimi i birrave

- lëndëve të para (grurë, malt birre);
- ngjyrës (birrë e çelët, e errët);
- fermentimit (i sipërm, i poshtëm);
- përmbajtja e alkoolit (birrë me pak alkool, birra pa alkool, birra e fortë me përmbajtje të lartë alkooli);
- ambalazhi (e mbyllur në shishe, e hapur, në ambalazh metalik) etj.

Tipat e birrës

- *Ale*, birra angleze, me fermentim të sipërm, me shije të hidhur, me ngjyrë të zbehtë të ndritshme (5% alkool).
- *Altbier*, birra gjermane, me maja me fermentim të sipërm, ngjyrë bakri, prodhuar në Dusseldorf (4,5% alkool).
- *Berliner eise*, klasike e Berlinit, prodhuar nga gruri, me fermentim të sipërm, me ngjyrë të verdhë, në kafe të errët (6,25 % alkool)
- *Birrë e errët*, me maja me fermentim të poshtëm, shumë e errët (5% alkool).
- *Lager*, birra me maja me fermentim të poshtëm, e artë, në të errët (3,5 - 4 % alkool).
- *Birrë e lehtë*, me maja me fermentim të sipërm, shumë e ndritshme (2,75-4 % alkool).
- *Kolasch*, me maja me fermentim të sipërm, e artë (4 - 5% alkool).

Firmat prodhuese:

- Austri - Egger, Gosser, Ottakringer, Bier, Zeetler Zipfer, Scheechauter etj.
- Gjermani - Beck's, DAB, Paulaner, Pschon-brau, Spatenbrau, Loebenbrau, Holsten, Bier etj.
- Zvicra - Cardinal, Hurliman etj.
- Republika Çeke - Budeeiser, Pilsner etj.
- Itali - Dreher, Forst, Moreti etj.
- Hollandë - Amstel, Heineken etj.

- Danimarkë - Tuborg, Carlsberg etj.
- Francë - Kronenbourg etj.
- Belgjikë - Stella Artois, Chimay Trappist etj.
- USA - Miller, Coors, Michelob, Budeeiser etj.

Markat më të njohura në vendin tonë

Birra Korça, Birra Tirana, Birra Stela, Birra Peja e Kosovës etj.

Shërbimi i birrës

Birra e hapur është e mbushur në mbajtëse me presion- matës (premix), të cilat e shtyjnë birrën në rubinetet e hapura. Birra zhvendoset nga rubinetat e fuçive nëpërmjet CO₂. Birra e hapur duhet të ruhet të paktën dy ditë përpara se të shpërndahet. Është e këshillueshme të ketë një dhomë ruajtje speciale, për birrën e hapur dhe atë me shishe. Birra është produkt që priset shpejt dhe është e ndryshme nga drita dhe ndryshimet e temperaturës.

Gjatë punës në bar duhet të kemi parasysh që sasia e birrës së blerë do të krahasohet me shitjet.

Temperatura e shërbimit të birrës 8-10 gradë C.

Gotat e birrës ndryshojnë në varësi të llojit të birrës. Ato nuk duhet të jenë shumë të gjëra në grykë, pasi shkuma birrës do të shpërbëhet shpejt. Nuk ka rregull strikt në zgjedhjen e gotave

Pils dhe birrat nga gruri kanë shije më të mirë në gota të ngushta, në formë tulipani.

Bock-beers i nevojiten gota të fryra me qëllim që të shijohen më mirë.

Gota pasi lahet, thahet dhe shpëlahet para përdorimit me ujë të ftohtë. Shpesh gotat e birrës mbahen në akull për të shërbyer sa më të freskët pihen.

Mbushja e gotës së birrës në krikëll: gota duhet të mbahet pjerrët; birra derdhet në muret e gotës; pushon pak dhe përsërit derdhjen (një ose dy herë); shërbehet me shkumë sipër.

Birra e hapur shpërndahet nga fabrikat në kushtet e saj optimale dhe duhet të përdoret brenda 3 muajve. Birra e pasterizuar mund të jetë e konsumueshme brenda 6 muajve. Birra e mbyllur mund të ruhet mbi 6 muaj. Dhomat e ruajtjes së birrës duhet të jenë në temperaturë 6-8°C.

**VERA, ORIGJINA, LLOJET, PROCESI I VJETRIMIT,
TREGUESIT CILËSORË, DEFECTET, RUAJTJA,
ETIKETIMI, DEGUSTIMI, SHËRBIMI. AMBALAZHIMI
DHE ETIKETAT**



12.1 Vera, origjina, lënda e parë dhe klasifikimi

Vera është një pije e cila prodhohet kryesisht nëpërmjet fermentimit alkoolik të lëngut të freskët të rrushit, në prani të majave, në kushte të caktuara të temperaturës. E njohur sot në botë është edhe vera e mollës apo Calvados. Kultura e vreshtave e ka origjinën në pjesën lindore të Mesdheut për rreth 6000 vjet më parë. Vreshtaria ka qenë shtrirë në të gjithë zonat me klimë të butë në 5 kontinentet. Në Europë vendet kryesore për prodhimin e verës janë Franca, Italia, Spanja, Portugalia, Austria, Gjermania etj.

Për lashtësinë e vreshtarisë në vendin tonë flasin dokumentet historike, zbulimet arkeologjike, figurat simbolike në monedhat e Dyrrahut dhe të Apolonisë, si dhe amforat që janë gjetur në varrezat ilire. Gjatë sundimit bizantin, në Iliri vreshtaria dhe prodhimi i verës morën zhvillim, i cili u ndërpre nga pushtimi osman dhe nga rregullat e Kuranit.

Sot, industria e verës në vendin tonë po zhvillohet. Janë ngritur shumë kantina të prodhimit të verës dhe distilateve alkoolike në shumë qytete të vendit tonë.

Klasifikimi i verërave

Verërat dallohen midis tyre nga: ngjyra, aroma, përmbajtja e alkoolit etilik (grada alkoolike), përmbajtja e sheqerit, e dioksidit të karbonit si dhe nga teknologjia e prodhimit të tyre.

Sipas ngjyrës verërat klasifikohen në:

- verëra të bardha;
- verëra të kuqe;
- verëra rozë (trëndafili).

Në bazë të përmbajtjes së alkoolit etilik verërat klasifikohen në:

- verëra të lehta, kur përmbajnë jo më tepër se 10% alkool në vëllim (10 ml alkool në 100 ml verë);
- verëra mesatarisht të forta, kur përmbajnë 10-14% alkool etilik në vëllim;
- verëra të forta, kur përmbajnë mbi 14% alkool etilik në vëllim.

Në bazë të përmbajtjes së sheqerit verërat klasifikohen në:

- verëra të thata, të cilat nuk përmbajnë më tepër se 1% sheqer;
- verëra gjysmë të thata, të cilat përmbajnë 1-3% sheqer;
- verëra gjysmë të ëmbla, të cilat përmbajnë 3-5% sheqer;
- verëra të ëmbla, të cilat përmbajnë 5-10% sheqer.

Në bazë të përmbajtjes së dioksidit të karbonit verërat klasifikohen në:

- verëra shkumëzuese të ngopura me CO₂ në rrugë natyrore (gjatë fermentimit);
- verëra shkumëzuese të ngopura me CO₂ në rrugë artificiale.

Rrushi, lënda e parë për përgatitjen e verës

Shqipëria ndahet në katër zona të kultivimit të vreshtarisë: zona fushore bregdetare në lartësi deri në 300 m; zona kodrinore në lartësi 300 - 600 m; zona nën malore në lartësi 600 - 900 m; zona malore në lartësi ndërmjet 800 dhe 1000 m.

Toka në përgjithësi është argjilore, silicore me ekspozim të ndryshëm ndaj diellit. Ndikimi i tokës ku mbillen varietetet e rrushit është i dukshëm, p.sh. rrushi në toka argjilore jep verëra të forta, ai në toka gëlqerore jep verë me përqindje të lartë alkooli, rrushi në toka silicore jep verë aromatike, ndërsa tokat me përqindje të lartë humusi, kanë rendiment të lartë, por rrushi ka cilësi mesatare.

Klima më e përshtatshme për vreshtat e rrushit është klimë e butë, pa shira në periudhën e lulëzimit dhe të pjekjes. Shirat shtojnë shumimin e myqeve parazitare në kokrrat e rrushit. Varietetet e rrushit luajnë rol të rëndësishëm në cilësinë e verërave që duhet të prodhojmë. Zakonisht varietetet e rrushit me ngjyrë të kuqe në të zezë që rriten vrullshëm dhe kanë prodhimtari të lartë, mbillen në toka të pasura me humus, varietetet e rrushit me ngjyrë të bardhë mbillen në toka jo shumë të pasura.

Varietetet e rrushit përcaktojnë të gjitha ndryshimet ndërmjet verërave

Disa varietete rrushi për prodhimin e verës së bardhë në vendin tonë:

- Albulena (Aligote), rrush me veshul të ngjeshur, jo shumë të mëdhenj, me nuancë të artë në pjekje, zakonisht me dy fara dhe cipë jo shumë të trashë.
- Pinot gri, rrush me veshul të vegjël e të ngjeshur, me përqindje të lartë sheqeri e aciditet të ulët.
- Reisling, rrush me veshul të vegjël, me kokrra të vogla, të blerta në të verdhë, me përqindje të lartë sheqeri e aciditet të ulët.
- Muskat i bardhë, Debina, Sheshi i bardhë etj.

Disa varietete rrushi për prodhimin e verës së kuqe në vendin tonë

- Kabërnët Savinjo, me veshulë mesatarë dhe të ngjeshur, me kokrra jo të mëdha, mjaft aromatik, me përqindje të lartë sheqeri e aciditet të ulët.
- Vlosh, Kallmet, Shesh i zi, Mavrud, të cilat kanë përqindje të lartë sheqeri dhe aciditet të ulët dhe janë mjaft aromatike.

Njeriu është një faktor i rëndësishëm në prodhimin e verës. Arti i bërjes së verës qëndron në zgjedhjen e rrushit të mirë; të çohet deri në fund shtrydhja; shtypja dhe fermentimi duke pasur parasysh kujdesin dhe higjienën; të përgatisë verën për të pirë.

Ndërtimi i veshulit dhe kokrrës së rrushit

Rrushi është frut i vreshtave, një bimë me zhvillim të vrullshëm me gjethe me ndarje.

Ai është një frut i varietetit *Vitis vinifera*, i cili është rrush europian që përdoret për prodhim vere, por edhe për tavolinë. Ka dhe lloje të tjera me origjinë nga kontinenti amerikan si: *Vitis labruska*, *cordifolia* etj.

Veshuli i rrushit përbëhet nga *frenjat dhe kokrrat*. *Frenjat* përbëjnë trupin dhe zënë 3-7% të masës së veshulit. *Frenjat* përmbajnë tanin që kanë shije të athët dhe rrudhëse prandaj rekomandohet largimi i tyre nga mushti. *Kokrra* përbëhet nga *cipa, tuli, farat dhe indet lidhëse* (shih fig.1). *Cipa* është e tejdukshme, me ngjyrë të verdhë në të gjelbër ose të kuqe në vishnje. Ajo përmban lëndë aromatike dhe ngjyruese (flavonët për rrushin e bardhë dhe antocianet për rrushin e kuq). Nganjëherë ngjyra nga patëllxhan e errët arrin deri në të zezë. *Tuli* zë 75-85% të kokrrës, përmban sheqerna (glukoz, fruktoz), acide organike (tartrik, malik, citrik), ujë, lëndë minerale (Ca, P, Fe, Mg, Na, K etj.), vitamina si: A, B1, B2, C, PP. *Farat* përmbajnë vaj, prandaj nuk duhet të copëtohen gjatë përpunimit të rrushit sepse prishin

cilësinë e verës. *Indet lidhëse* janë pjesë e tulit afër bishtit, që formojnë lidhjen midis frenjës dhe tulit.

Kur rrushi është i papjekur, ka sasi të pakët sheqeri dhe sasi të lartë aciditeti. Tek rrushi i pjekur ka rritje të përmbajtjes së sheqerit, të lëndëve ngjyuese dhe aromatike dhe ulje të aciditetit e të tanineve. Kur rrushi është i tejpkur ka sasi të lartë sheqeri dhe pak aciditet, por nuk ka aromën e duhur. Prandaj rrushi duhet të vilet kur është plotësisht i pjekur. Rrushi që vilet vonë përdoret për prodhimin e verërave cilësore.

Përzgjedhja e rrushit, përgatitja e mushtit, fermentimi

Koha më e mirë për vjeljen e rrushit është kur raporti glukozë / fruktozë është afër 0.9 dhe raporti i sheqerit të përgjithshëm (për 100g) dhe acideve organike (gram acid tartrik për litër) është afër 3-4. Ky raport quhet “*tregues i pjekjes*”. Zakonisht vjelja e rrushit është mirë të kryhet herët në mëngjes, pasi rritja e temperaturës ndikon për keq në qëndrueshmërinë e kokrrave dhe që të mos nxitet fermentimi. Rrushi nuk duhet të vilet i lagur, për të shmangur hollimin e sheqerit dhe degjenerimin e myqeve që janë në sipërfaqe të kokrrës dhe në veshulë. Sistemimi i rrushit duhet të bëhet në enë të pastra, të paoksidueshme. Kur nuk bëhet menjëherë shtrydhja, rrushi duhet të trajtohet me gaz sulfuror, që të mos fillojë fermentimi. Përzgjedhja e rrushit bëhet duke hequr pjesët e kalbura me myk, pastaj bëhet dërmimi sa më shpejt i rrushit. Dërmimi është procesi i çarjes së kokrrës dhe daljes së lëngut të cilin e quajmë *musht*. Ai duhet të kryhet pa prishur farat, cipën, pa copëtuar frenjat sepse ulet cilësia e verës. Më parë dërmimi kryhej me këmbë, sot përdoren dërmueset mekanike. Dërmueset janë disa lloje: me rrulë dhe centrifugale. Dërmueset me rrula ndahen në dërmuese: me rrula, të thjeshtë; të ndërlikuara me heqje frenjash. Në fabrikat e prodhimit të verës përdoren dërmuese me heqje frenjash sepse frenjat i japin verës shije të athët për shkak të lëndëve tanike që përmbajnë.

12.2 Prodhimi i verës së bardhë

Prodhimi i verës bazohet në procesin e fermentimit alkoolik, i cili ndodh në sajë të veprimit të majave alkoolike mbi sheqerin duke e kthyer mushtin në verë sipas këtij reaksioni kryesorë:



Majatë ndodhen në cipën e kokrrës së rrushit dhe shtohen kur moti ngrohet gjatë pjekjes së rrushit. Këto quhen maja natyrore (të egra). Speciet më të rëndësishme që përbëjnë rreth 90% të majave janë: *Saccharomyces ellipsoideus* ose *eliptike*, *Saccharomyces oviformis*.

Në fillim të fermentimit mbizotërojnë majatë eliptike, të cilat shumohen me shumicë duke zhvendosur ato oviformis. Në fund të fermentimit mbizotërojnë majatë oviformis, të cilat janë më të qëndrueshme ndaj alkoolit etilik që formohet. Përveç majave natyrore (të egra) kemi dhe maja të kultivuara (të prodhuara në laborator): Këto maja të kultivuara janë: Maja të pastra; Maja të përzgjedhura.

Faktorët që ndikojnë në veprimtarinë e majave:

- temperatura;
- aciditeti;
- alkooli etilik;
- veprimi i dioksidit të karbonit;
- veprimi i anhidritit sulfuror;
- përqendrimi i sheqerit.

- *Temperatura* më e përshtatshme për zhvillimin e majave është 20-25° C. Temperaturat e larta nuk ndihmojnë në zhvillimin e tyre, madje temperatura 60-65° C i vret ato, ndërsa temperatura e ulët e ngadalëson veprimtarinë e tyre. Por ka disa maja, që e vazhdojnë veprimtarinë e tyre edhe nën 16° C por shumë ngadalë. Fermentimi në temperature të ulëta ka përparësi, sepse ul humbjen e substancave aromatike dhe përftohet më shumë alkool etilik.
- *Aciditeti* pengon shumicën e majave të padëshirueshme. Kushtet më të përshtatshme për zhvillimin e majave të dobishme është kur pH = 4,5 - 6. Rritja e mëtejshme e aciditetit i jep shije të keqe verës që do prodhohet
- *Alkooli etilik* rritet me zhvillimin e procesit të fermentimit, duke ulur kështu veprimtarinë e majave të dëmshme.
- *Dioksidi i karbonit* që çlirohet gjatë fermentimit alkoolik të mushtit pengon veprimtarinë e majave.
- *Anhidriti sulfuror* (gazi sulfuror) ka veprim përzgjedhës ndaj majave dhe kjo shfrytëzohet që të zhvillohen ato reaksione që dëshirojmë. Anhidriti sulfuror (SO₂) është shumë i rëndësishëm në industrinë e prodhimit të verës në saj të vetive të tij të shumta. Ai përdoret për mbrojtjen e mushtit dhe verës nga oksidimi, për dezinfektimin e enëve dhe tubacioneve si dhe për dezinfektimin e shisheve para mbushjes. Është gaz pa ngjyre, më i rëndë se ajri, i tretshëm në ujë dhe përftohet nga djegia e squfurit në ajër sipas reaksionit: $S + O_2 = SO_2$. Anhidriti sulfuror në industrinë e verës përdoret në disa trajta: në gjendje tretësire si H₂SO₃; në gjendje të gaztë si SO₂; në gjendje të ngurtë si metabisulfit kaliumi K₂S₂O₅. Anhidriti sulfuror e ruan verën nga sëmundjet gjatë dhe pas fermentimit, mbron verën nga veprimi oksidues i oksigjenit, ka veprim antiseptik ndaj mikroorganizmave, ka veprim kthjellues dhe veprim tretës ndaj lëndëve ngjyuese, tanike dhe kripërave.

Përqendrimi i sheqerit ndihmon në zhvillimin mirë të fermentimit kur ai është rreth 25%.

Prodhiimi i verës së bardhë

Prodhiimi i verës së bardhë është më i vështirë dhe më i ndërlikuar se ai i verës së kuqe, sepse kërkon kujdes të madh për ta mbrojtur nga oksidimi. Vera e bardhë ndryshon nga vera e kuqe jo vetëm nga ngjyra, nga përmbajtja e tanineve, por veçori kryesore është se procesi i presimit të bërsive kryhet para fermentimit. Ajo prodhohet nga fermentimi alkoolik i mushtit pa praninë e bërsive nën veprimin e majave, ku me bërsi kuptojmë të gjitha pjesët e ngurta të veshulit. Largimi i bërsive bëhet që mushti të mos marrë ngjyrë dhe të eliminohet prania e tanineve. Sa më shpejt të bëhet ndarja e lëngut nga bërsitë, aq më cilësore del vera. Përbërja kimike e mushtit dhe e verës varet nga mënyra e nxjerrjes së lëngut.

Skema teknologjike e prodhimit të verës së bardhë

Prodhiimi i verës së bardhë kryhet sipas këtyre proceseve teknologjike:

- shtypja e rrushit;
- vetërrjedhja;
- presimi;
- pasurimi;
- sulfitimi;
- toçitje;
- hedhja e majave;

- fermentimi alkoolik (fermentimi kryesor);
- përfundimi i fermentimit;
- tërheqje;
- kthjellim,
- filtrim;
- vjetrim;
- qëndrueshmëria;
- përzierje;
- ambalazhimi dhe ruajtja.

Shtypja e rrushit (dërmimi i rrushit) ka si qëllim çarjen e cipës dhe nxjerrjen e lëngut. Bëhet pa prishjen e frenjave, pa thyer farat dhe jo shumë i fortë. Ai kryhet në dërmuese me rrula *me heqje frenjash*.

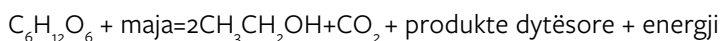
Vetërrjedhja bëhet për të ndarë sa më shpejt mushtin nga bërsitë. Ky proces kryhet me anë të kullesave të modeleve të ndryshme.

Presimi i bërsive bëhet që të ndahet mushti nga bërsitë që kanë mbetur pas vetërrjedhjes. Mushti i presuar ndahet në disa pjesë. Ai vendoset veç për fermentim alkoolik për përfundimin e verave të cilësisë së ulët ose përdoret për prodhim distilatesh.

Pasurimi (mushtit i shtohet 4,5 kg sheqer për 100 l musht).

Sulfitimi, mushti ruhet të mos oksidohet nga pajisjet ose nga oksigjeni i ajrit, i cili vepron mbi substancat aromatike duke i shkatërruar ato. Mushti është në kontakt të vazhdueshëm me oksigjenin gjatë gjithë proceseve mekanike, deri në enën e fermentimit ku përsëri është në kontakt me oksigjenin e sipërfaqes. Mbrojtja nga oksidimi bëhet me anë të sulfitimit në sasi 6-12g/hl dhe duke shmangur sa më shumë kontaktet me oksigjenin e ajrit.

Fermentimi alkoolik zhvillohet në temperaturën rreth 20°C në enë që mund të jenë prej druri, betonarmeje ose çelik i paoksidueshëm, sipas këtij reaksioni:



Meqenëse fermentimi është proces ekzotermik që shoqërohet me çlirim nxehtësie, për të ruajtur pandryshueshmërinë e temperaturës, mushti duhet të ftohet me ndihmën e ftohëseve ose të ftohet mjedisi. Vera që formohet kur regjimi i temperaturës mbahet i qëndrueshëm ka aromë mjaft të këndshme. Fermentimi mund të kryhet me ndihmën e majave të egra që ndodhen në cipat e rrushit ose duke shtuar maja alkoolike. Sa më ngadalë të zhvillohet fermentimi aq më cilësore del vera. *Përfundimi i fermentimit alkoolik* përcaktohet duke matur dendësinë e verës. Kur dendësia e verës vjen duke iu afruar vlerës 1, gjë që i përgjigjet përmbajtjes së sheqerit 2g/l, themi se fermentimi ka përfunduar. Vera lihet në qetësi dhe pas 8-10 ditësh *kthjellohet, sulfitohet, filtrohet dhe ruhet* në vende të freskëta pa praninë e ajrit.

Krahas fermentimit alkoolik, ndodh dhe fermentimi malolaktik i cili ka si qëllim përmirësimin e buketit të verës. (*Me buket kuptojmë aromën, shijen, ngjyrën*). Por jo gjithmonë fermentimi malolaktik përmirëson cilësinë e verës së bardhë.

12.3 Prodhimi i verës së kuqe dhe rozë

Gjatë prodhimit të verës së kuqe, fermentimi bëhet në prani të bërësive. Mushti është i përbërë nga pjesa e lëngshme dhe nga pjesa e ngurtë që janë bërësitë (cipa, fara, pjesë frenjash etj.). Gjatë fermentimit, alkooli etilik i prodhuar copëton dhe shpërbën bërësinë duke kaluar në lëng pigmente ngjyruese të cilat i japin ngjyrë verës. Gjithashtu në lëng kalojnë dhe shumë substanca aromatike që i japin verës aromën.

Skema teknologjike e prodhimit të verës së kuqe

1. *Dërrmimi i rrushit* bëhet në dërrmues me heqje frenjash, sepse frenjat përmbajnë shumë lëndë tanike që i japin shije të athët verës. Gjatë dërrmimit, majatë që ndodhen në cipën e kokrrës së rrushit kalojnë në lëng si dhe shtohet kontakti i mushtit me bërësinë. Më pas rrushi i dërrmuar hidhet në enët e fermentimit që mund të jenë prej druri, betonarmeje ose çelik i paoksidueshëm. I bëhet sulfitim 3-15g/hl pastaj toçitje për përzierjen e masës dhe hidhen majatë alkoolike për fermentim, sepse ulet numri i majave të egra pas sulfitimit.
2. *Fermentimi alkoolik* kryhet në sajë të veprimit të majave mbi sheqerin duke formuar alkoolin etilik, çlirohet dioksid karboni dhe nxehtësi si dhe formohen produkte të tjera dytësore. Majatë mund të jenë të egra ose maja alkoolike të prodhuara në laborator. Ky është një proces ekzotermik, sepse çlirohet nxehtësi. Gjatë daljes së CO₂ ai merr me vete pjesët e ngurta që ndodhen në musht, pra bërësitë, duke i ngritur lartë në sipërfaqe të enës dhe formohet ajo që ne e quajmë kapela e bërësive. Fermentimi alkoolik përfundon kur: sasia e sheqerit është më pak se 2g/l; nuk çlirohet më CO₂; vera fillon të kthellohet; temperatura ulet deri në atë të mjedisit.
3. *Vetërrjedhja* është procesi i ndarjes së verës nga bërësitë. Kjo bëhet kur dendësia është 1,010- 1,015. Kjo është një verë e cilësisë së parë.
4. *Presimi i bërësive* është procesi i ndarjes së verës nga bërësitë pas vetërrjedhjes. Kjo është një verë e cilësisë së dytë dhe quhet verë e presës, e cila jo gjithmonë mund të bashkohet me verën me vetërrjedhje.
5. *Fermentimi i dytë*, që ndryshe quhet *fermentim malolaktik* është një fermentim i ngadalshëm që ndodh në sajë të shndërrimit të acidit malik nga veprimi i baktereve laktike në acid laktik sipas skemës: Acid malik + baktere laktike = acid laktik + CO₂. Fermentimi malolaktik ndodh pasi mbaron fermentimi alkoolik. Ky fermentim ul aciditetin, e bën verën më të butë dhe me aromë më të këndshme. Pra fermentimi malolaktik përmirëson buketin e verës, ku me buket kuptojmë ngjyrën, aromën, shijen. Ky fermentim është i rëndësishëm kryesisht për verërat e kuqe.
6. *Filtrimi* është procesi i ndarjes së verës nga llumrat, e cila bëhet me anë të filtërpresave.
7. *Vjetërimi* i verës bëhet kryesisht në enë prej dru lisi. Qëllimi i vjetërimit është përmirësimi i cilësive organoleptike të verës. Druri i lisit ka lëndë aromatike që përmirëson buketin e verës. Vera sa më e vjetër aq më e mirë është.
8. *Qëndrueshmëria*, vera bëhet e qëndrueshme nëpërmjet proteinave ose stabilizuesve të verës.
9. *Përzierja*, nënkupton përzierjen e dy ose më shumë verërave të ndryshme për të arritur një shije të caktuar.
10. *Ambalazhimi dhe ruajtja*, e cila varet nga varieteti i rrushit dhe aciditeti.

Llojet e enëve që përdoren për prodhimin e verërave

Për vjetërimin e verërave përdoren kryesisht enë prej dru lisi, ndërsa enët e prodhimit të verërave janë të llojeve të ndryshme. Ato mund të jenë: *enë prej druri* (dru lisi); *enë betonarmeje*; *enë prej materiali inoksi* (të paoksidueshme).

Prodhimi i verërave rozë ka për qëllim përfitim të verërave me ngjyrë të kuqe-rozë ose verëra me ngjyrë të kuqe të lehtë, me aromën e frutit, të pëlqyeshme, të lehta për t'u pirë shpejt.

Kjo lloj vere ka gjetur një përdorim të gjerë në ditët e sotme. Kjo lloj vere është në përgjithësi produkt i varieteteve të rrushit të kuq. Në përgjithësi, për prodhimin e këtyre verërave shpesh është i nevojshëm shtimi i majasë për fillimin e fermentimit; temperatura e fermentimit duhet të jetë e ulet (rreth 20°C) dhe produkti përfundimtar, në mënyrë të ngjashme me atë të verërave të bardha, duhet të mbrohet nga oksidimet. Fermentimi në praninë e bërësive lihet zakonisht 24-36 orë, sipas intensitetit të ngjyrës që vera kërkohet të ketë. Sisteme joracionale dhe që nuk këshillohen, janë ato të përgatitjes së verërave rozë ose trëndafili, të përziera nga verëra të bardha dhe të kuqe ose duke bërë çngjyrosjen e një vere të kuqe me karbon aktiv. Për prodhimin e verërave rozë nuk lejohet gjithashtu përziera ndërmjet verërave të bardha dhe të kuqe.

Verërat rozë duhet që në përgjithësi, të konsumohen “të reja” edhe pse rrallë ndodh që ato përmirësohen gjatë procesit të vjetërimit.

12.4 Procese të përpunimit të verës

Tërheqja dhe kthjellimi i verës, pasi përfundon fermentimi vera është ende e turbullt për shkak të llumrave që janë krijuar, prandaj lind nevoja e largimit të tyre. Kjo bëhet me anë të procesit të tërheqjes. *Tërheqje* quhet kalimi i verës nga një enë në një tjetër, për të ndarë sa të jetë e mundur lëngun e kthjellët nga llumi i formuar. Llumi lihet në enën e vjetër që tashmë është bosh. Llumi përmban baktere, substanca të huaja, bitartrat kaliumi etj. Këto mbetje duhen të largohen sa më shpejt të jetë e mundur që të shmangen shijet e kalbëzimit, të llumit si dhe MO (mikroorganizmat).

Tërheqja e parë kryhet sapo mbaron procesi i fermentimit, 8-10 ditë më pas, në fillim të dhjetorit. Bëhet një tërheqje me ajrim sepse ajri largon gazet e tretura në verë kryesisht dioksidin e karbonit, gazin sulfuror, gazin sulfhidrik etj. Gjatë tërheqjes së parë shtohet acid sulfuror që të veprojë si antiseptik. Pas tërheqjes së parë vhihet re përsëri një turbullirë, sepse ka tepërcë sheqeri dhe kanë ngelur maja që vazhdojnë veprimtarinë e tyre prandaj bëhet tërheqja e dytë.

Tërheqja e dytë bëhet pas 6-8 javësh, në fund të shkurtit ose fillim të marsit. Ndërmjet dy tërheqjeve të para mbarojnë proceset e fermentimit alkoolik dhe vera duhet të kthjellohet. Edhe kjo tërheqje shoqërohet me sulfitim.

Tërheqja e tretë bëhet në pranverë pasi ka kaluar i ftohti i dimrit.

Tërheqja e katërt bëhet pas dy muajve, në qershor

Numri i tërheqjeve varet nga gjendja dhe cilësia e verës.

Kollaritja është procesi i kthjellimit të verës me lëndë organike ose inorganike.

- Te lëndët organike futen: *xhelatina, kolla e peshkut, albumina e vezës, albumina e gjakut, kazeina*.
- Te lëndët inorganike futen: *bentoniti, ferrocianuri i kaliumit etj.*

Përziera është një nga mënyrat më të mira që përdoret për përmirësimin e cilësisë së verërave. Vetëm pak varietete rrushi japin verëra të cilësisë së lartë siç janë: Riesling, Muskati, Merloti, Kabërneti, Kallmeti etj. Nga varietetet e tjera verërat nuk i kanë të gjitha karakteristikat që ndikojnë në cilësinë e tyre. P.sh. mund të kenë gradën e duhur alkoolike, përqindjen e duhur të sheqerit, por mund të mos kenë butësinë, finesën, aromën, kthjelltësinë

e duhur. Me anë të përzierjes mund të rregullohen të metat e verërave dhe të përgatitet verë e cilësisë së lartë. Shumë verëra me famë botërore përgatiten nga përzierja e verërave të veçanta të varieteteve të rrushit ose nga përzierja a varieteteve të rrushit dhe fermentimi i përbashkët i tyre.

Qëllimi i përzierjes është:

1. *Përfthimi i verërave standarde.*

2. *Rregullimi i të metave në përbërje.*

Verërat mund të shfaqin të meta, p.sh. mund të kenë më të ulët përmbajtjen e alkoolit, të sheqerit të përgjithshëm, të aciditetit të përgjithshëm etj. Duke përzierë këto verëra me verëra të forta si nga alkooli ashtu dhe nga përbërësit e tjerë përfthohen verëra me cilësi të mirë. Kjo është e vështirë, sepse kërkon ruajtjen e verërave cilësore, me përmbajtje të lartë alkooli dhe me shumë ngjyrë sidomos për verërat e kuqe. Nuk këshillohet shtimi i sheqerit të tretur, shtimi i alkoolit etilik të pastër, i ngjyruessve etj.

3. *Rinimi i verës.*

Ndodh që gjatë vjetërsimit verërat humbasin cilësitë e tyre. P.sh. lëndët ngjyuese precipitojnë duke ulur intensitetin e ngjyrës, keqësohet buketi, janë pa shije gjë që tregon mblakën e tyre. Këto verëra kupazhohen me verëra të reja të cilat ndajnë freskinë me to duke i rinuar dhe përmirësuar karakteristikat e tyre.

4. *Rregullimi i të metave të tjera.*

Kur në verë vihen re shije të huaja ato rregullohen duke i përzierë me verëra të shëndosha.

5. *Rregullimi i verërave të sëmura.*

Kur në verëra shfaqen sëmundje ato duhet: të pasterizohen; të degustohen (të shijësohen); të përcaktohen treguesit (alkooli, aciditeti, sheqeri); të bëhen analizat kimike dhe mikrobiologjike; të përzihen.

Në fillim përzihen në sasi të vogla për provë, të cilat kur dalin me sukses veprohet në sasi të mëdha. Vera e rregulluar duhet të konsumohet sa më shpejt. Përzierja bëhet në enë të mëdha ku hidhen verërat në përpjesëtimet e përcaktuara në laborator dhe bëhet përzierja duke marrë masat për plotësimin e enës së kupazhimit. Pas 8-10 ditësh vera është gati për kthjellim.

Filtrimi është proces që kryhet për kthjellimin e verës duke veçuar fazën e ngurtë të turbullirës nga faza e lëngët (vera). Ai kryhet gjithmonë pas kthjellitimit. Filtrimi kryhet me anën e pllakave filtruese që janë shtresa filtruese prej celuloze (pambuku), asbesti, miell fosil etj. Më të përdorshëm janë filtërpresat me pllaka që montohen në skelet metalik.

Midis pllakave metalike ose plastike vendosen pllakat filtruese. Filtërpresat lidhen me pompë centrifugale, që e dërgon verën në pllakat filtruese. Kemi një sistem të plotë, presa - pompë centrifugale për futjen e verës së turbullt dhe daljen e verës së pastër. Ka dhe manometër për të përcaktuar tryshinën e verës në hyrje dhe dalje sepse vera duhet të ketë tryshni kur del nga pompa që lëngu të kalojë në shtresat filtruese.

Filtrimi mund të bëhet edhe duke e kaluar verën midis shtatë shtresash poroze, që kanë veprim të dyfishtë. Ato lejojnë kalimin e grimcave me përmasa të mëdha dhe përthithin grimcat më të vogla pra luajnë rolin e sitës. Rifiltrimi largon nga vera edhe grimcat e mëdha, kështu filtrimi bëhet i plotë dhe rezultatet janë shumë të mira.

Filtrimi mund të bëhet edhe vetvetiu, për shkak të forcës së rëndesës. Sot ka filluar të përdoret teknika e aluvionit, që kryhet duke i shtuar verës gjatë filtrimit disa substanca si p.sh. miell fosil. Mielli fosil depozitohet në filtra duke rritur shtresën filtruese dhe e bën më të imët "sitën". Vera kalon më ngadalë, por filtrohet më mirë.

Trajtimi termik i verës

Me trajtim termik të verës kuptojmë të gjitha veprimet e ngrohjes dhe të ftohjes në temperatura të caktuara, që kanë për qëllim një sërë procesesh që ndihmojnë në përmirësimin e cilësisë së verës. Dy janë proceset e përpunimit termik të verës: *trajtimi i verës me ngrohje* (pasterizimi); *trajtimi i verës me ftohje*.

Ngrohja e verës ka si qëllim:

- shkatërrimin e veprimtarisë mikrobike të bakteve, pra stabilizimin e verës me anë të pasterizimit dhe sterilizimit;
- përmirësimin e cilësisë së shijes dhe përfundimin e cilësive të veçanta;
- shpejtimin e vjetërsisë së verës.

Gjatë ngrohjes në verë ndodhin ndryshime fizike, kimike dhe organo-leptike në varësi të kushteve nën të cilat kryhet ngrohja, në prani ose jo të oksigjenit, në varësi të temperaturës dhe zgjatjes së ngrohjes.

Pasterizimi është procesi i ngrohjes së verës në 55-65° C për një kohë të shkurtër në mungesë të oksigjenit të ajrit. Qëllimi i pasterizimit është i dyfishtë: asgjëson mikroorganizmat dhe ndihmon vjetërsimin për verërat e reja. Ai inaktivizon fermentet, pengon proceset e oksidimit, lehtëson precipitimin e substancave që ndodhen pezull.

Mikrobiologu i famshëm Lui Pastër tregoi se të gjitha sëmundjet me natyrë mikrobike (fermentimi acetik, hidhërimi, lyrësi etj.) mund të pengohen me anë të pasterizimit të verës. Edhe verërat mjaft delikate i qëndrojnë rritjes së temperaturës. Verërat që i janë nënshtruar pasterizimit fitojnë cilësi më të larta po t'i krahasojmë me verërat që nuk janë përpunuar termikisht. Këto njohuri të fituara nga Pastëri janë mjaft të rëndësishme për industrinë e verës dhe kanë dhënë rezultate të mëdha në luftimin e mjaft sëmundjeve në produktet ushqimore. Prandaj përpunimi termik është quajtur pasterizim. Që pasterizimi të kryhet normalisht duhet që vera të jetë e kthjellët, sepse lëndët që ndodhen në pezulli mund të treten dhe të ndryshojnë shijen e verës. Kur vera s'ka mbeturina në fund, futet në shishe dhe pasterizohet. Ndërsa vera e vozave filtrohet pastaj pasterizohet.

Në industrinë e verës, për të përmirësuar vetitë fiziko-kimike e biologjike të verës përdoret edhe procesi i ftohjes.

Qëllimi i ftohjes është:

- precipitimi i kripërave tartrike;
- precipitimi i lëndëve tanike;
- precipitimi i substancave ngjyruese;
- mpiksja e lëndëve proteinike.

Gjatë precipitimit këto marrin me vete baktere të ndryshme, spore të myqeve, MO etj. Pra ftohja ka dhe veprim biologjik sepse ndihmon që vera të jetë më pak e prekshme ndaj sëmundjeve të ndryshme.

Trajtimi i verës në të ftohtë duhet t'i përgjigjet këtyre kërkesave:

1. ftohja duhet të kryhet shpejt;
2. vera nuk duhet të arrijë temperaturën e ngrirjes;
3. duhet të ftohet njëtrajtësisht, pra temperatura duhet të jetë e njëjtë dhe konstante në të gjithë enën.

Edhe procesi i ftohjes mund të kombinohet me tërheqje e filtrim.

Për të shmangur oksidimin e verës gjatë procesit të ftohjes ajo sulfitohet. Temperatura e ftohjes lëviz nga 4-13°C. Ftohja i bën verërat më të këndshme, më të buta, përmirëson verërat e reja dhe ndihmon në ruajtjen e saj. Në figurë paraqitet skema e ftohjes së verës.

12.5 Vjetërimi i verës. Ambalazhimi dhe ruajtja

Disa verëra tregtohen menjëherë pas përfundimit të gjithë proceseve të prodhimit të saj (verërat e reja), ndërsa disa të tjera lihen për një periudhë kohe për vjetërsim që mund të jetë prej disa vitesh. Procesit të vjetërsimit i nënshtrohen në përgjithësi verërat e kuqe, ndërsa verërat e bardha për një kohë të shkurtër sepse oksidohen lehtë.

Qëllimi kryesor i vjetërsimit: është përmirësimi i shijes dhe aromës së verës që ajo të bëhet më e pëlqyeshme nga përdoruesit.

Për verërat e kuqe vjetërimi kryhet në dy faza: faza e parë e vjetërsimit kryhet në enë druri; faza e dytë në shishe.

Vjetërimi është procesi i ruajtjes, nëpërmjet të cilit verërat fitojnë karakteristika organo-leptike më të mira se fillestarët, bëhen më aromatike dhe më të pëlqyeshme.

Mënyrat e vjetërsimit

Vjetërimi i verës bëhet me dy mënyra:

1. në rrugë natyrore,
2. në rrugë të përshpejtuar.

Vjetërimi i verës në rrugë natyrore

Vjetërimi natyror i verës bëhet në voza lisi të ndërtuara posaçërisht për këtë proces. Madhësia e vazave ka shumë rëndësi për ecurinë e procesit. Në vendet që e kanë traditë prodhimin e verës, madhësia e tyre është rreth 200 l sepse sipërfaqja e brendshme e tyre ndikon tepër në përmirësimin e cilësisë së verës.

Verërat e bardha vjetërsohen shumë shpejt, për 3-4 vjet, ndërsa verërat e kuqe vjetërsohen për 4-5 vjet dhe vetëm atëherë ato arrijnë kulmin e cilësisë së tyre. Cilësia e verës varet nga varieteti i rrushit, zona e prodhimit, moti si dhe faktorë të tjerë. Vera i plotëson të gjitha karakteristikat e saj edhe gjatë qëndrimit në shishe, ku shfaqet gjithë buketi i saj, pra tërësia e aromave që e karakterizojnë atë. Koha e qëndrimit në shishe ndryshon sipas tipit, nga 4-6 muaj, deri në disa vjet, për verërat shumë cilësore.

Vjetërsimi në rrugë të përshpejtuar

Për të përshpejtuar vjetërimin e verërave përdoren procese të ndryshme siç është *përpunimi termik*. Për këtë qëllim përdoret vjetërsimi me ngrohje, vjetërsimi me ftohje ose kombinimi i ngrohjes me ftohjen. Vjetërsimit të përshpejtuar i nënshtrohen verërat e zakonshme për përdorim masiv. Sot ka filluar të përdoret vjetërsimi i përshpejtuar i verës me ndihmën e ozonatorit ose të rrezeve ultravjollcë, me trajtime të ndërthurura në të ngrohtë dhe në të ftohtë. Rezultatet janë të mira, por verërat nuk e kanë finesën e verërave që vjetërohen në rrugë natyrale.

Gjatë vjetërsimit ndodhin ndryshime të rëndësishme. Dukuritë që vihen re gjatë vjetërsimit të shpejtuar të verës janë: *ulja e përmbajtjes së aciditetit të qëndrueshëm; shndërrimi i lëndëve tanike dhe ngjyuese; formimi i buketit*

- Ulja e aciditetit bëhet në fazën e parë si pasojë e precipitimit të kripërave tartrike dhe shndërrimit biologjik të acidit malik. Kështu shija e verës zbutet, nga shije acide, e athët bëhet më e butë.
- Ndryshime pësojnë edhe lëndët ngjyuese, prandaj duhet treguar kujdes për ruajtjen e ngjyrës.
- Formimi i buketit është një dukuri tjetër e rëndësishme e vjetërsimit, që ka të bëjë me reaksione kimike të ndërlikuara.
- Rol të rëndësishëm në vjetërimin e verës luan *oksigeni*, i cili në kushte të caktuara nuk është i dëmshëm, por është faktor i domosdoshëm për vjetërimin e saj. Pastëri vërtetoi se proceset e vjetërsimit dhe të plakjes së verës janë procese oksidimi. Gjatë takimit të ajrit me sipërfaqen e verës, oksigjeni tretet vazhdimisht në të, sepse gjatë gjithë proceseve vera është në kontakt me oksigjenin e ajrit. Oksidimi është i vlefshëm deri në një farë mase, por

bëhet i dëmshëm po të teprohet.

- Faktorë të tjerë që ndikojnë në ecurinë e zhvillimit të procesit të vjetërsimit janë: temperatura e mjedisit, vëllimi i enës, lloji i enës etj.

Ambalazhimi dhe ruajtja e verës

Ambalazhimi i verës bëhet në shishe qelqi ose në kartona të plastifikuara për verërat që nuk vjetërohen. Forma dhe madhësia e shisheve është e ndryshme. Po ashtu edhe ngjyrat e shisheve mund të jenë të ndryshme: e bardhë, e blertë, e veshur, e errët. Forma e shishes lidhet shumë me llojin e verës që do të futet në të.

Mbushja në shishe është veprimi i fundit që i bëhet verës. Nëse ky veprim nuk kryhet mirë atëherë shkaktohen defekte të papëlqyeshme. Probleme më të mëdha ka me verërat e bardha, të cilat janë më delikate dhe më të paqëndrueshme. Për të marrë verë të mirë është e rëndësishme kujdesi gjatë mbushjes së shisheve. Duhet që mbushja të kryhet në kushte të mira, shishet duhet të jenë të lara, jashtëzakonisht të pastra, të dezinfektuara me tretësirë të anhidritit sulfuror, dhe të lëna përmbys për tharje.

Vera pasi ngrohet në temperaturën 80°C për disa sekonda, futet e ngrohtë në shishe. Mbushja bëhet shpejt dhe shishet lihen që të ftohen vetvetiu. Për të shtuar efektin veprues kundër bakteve, pjesa e sipërme e shishes mbushet me dioksid karboni me trysni. Dioksidi i karbonit shmang praninë e ajrit sepse e zhvendos atë. Për të shmangur rrezikun e oksidimit të verës përdoret edhe mbushja nën trysni, që zvogëlon takimin e verës me oksigjenin e ajrit. Zakonisht synohet të lihet një shtresë shumë e vogël ajri ndërmjet verës dhe fundit të tapës, jo më shumë se 4 mm.

Tapat janë të llojeve të ndryshme. Më tipike janë ato prej druri, të sterilizuara. Zakonisht përdoren tapa të prodhuara nga lëvorja e drurit të qershisë. Por mund të përdoren edhe tapa metalike me koronë, me shirit, tapa plastike polietileni. Taposja bëhet me tapatriçe manuale ose automatike.

Pas taposjes, disa makina bëjnë vendosjen e kapsulave që mund të jenë prej kallaji ose plastike dhe në fund ngjitin dhe etiketën. Shishja në përgjithësi ka një etiketë kryesore dhe një të dytë. Në etiketë zakonisht shënohet: *emri i prodhuesit, viti i prodhimit, vëllimi i shishes dhe grada alkoolike*. Kapsulimi dhe etiketimi ashtu si taposja bëhen me makina gjysmë automatike (ngjitja me dorë) ose automatike.

Etiketa e verës përmban tregues mjaft të rëndësishëm për verën (emërtimi, origjina, prodhuesi, rajoni, viti i prodhimit, varieteti i rrushit të përdorur, përmbajtja e shishes, përmbajtja e sheqerit (dry, medium dry, sweet) etj. Treguesit e etiketës ndryshojnë për verën e çdo vendi dhe janë detyrim ligjor.

Ruajtja e verës

Karakteristikat ideale për të ruajtur verën janë:

- temperatura e qëndrueshme gjatë gjithë vitit, mundësisht rreth 10-12°C;
- lagështira relative e qëndrueshme rreth 60%;
- ventilimi minimal, i mjaftueshëm për të shkëmbyer ajrin pa ndikuar në uljen ose ngritjen e temperaturës;
- mungesa absolute e dritës së diellit (errësirë);
- të mos ketë lëkundje (të mos jetë poshtë rrugës ku kalojnë makinat);
- të jetë i pastër (me dyshe me që lahet shpejt).

Mirë është që kantinat të jenë në lëndina, as në buzë të detit (ku ka ndikime të lagështirës), as në buzë të malit (ku ndikon i ftohti në dimër). Në kantinë shishet mbahen të përmbysura, që tapat të jenë të zhytura në verë. Ato duhet të mbahen në rafte që kapaciteti i kantinës të jetë sa më i madh. Këshillohet që verërat të stivohen sipas kësaj radhe: afër dyshemesë verërat shkumëzuese dhe të bardha; mbi to, verërat e kuqe dhe të trëndafilta; më sipër verërat e kuqe në vjetrim.

12.6 Defektet, të metat dhe sëmundjet e verës

a- Defektet e verës

Defektet në verë shkaktohen nga gabimet që bëhen gjatë prodhimit të saj. Këto defekte janë përcaktuese për disa çrregullime në shijen e verës. Këto defekte janë:

Shije llumi, që shkaktohet nga tërheqja e vonuar. Mënjahet duke i bërë verës tërheqje nga një enë në tjetrën që të bjerë në kontakt me ajrin.

Shije druri ose thatësire, që shkaktohet nga një bakter i fshehur në vend të thatë. Mënjahet duke e trajtuar me karbon aktiv dhe filtrohet.

Shije myku, që shkaktohen nga baktere që shumohen në lagështi. Mënjahet me qymyr aktiv dhe filtrohet. Shije hidhërimi, që shkaktohet nga mbeturina të vajit në verë. Mënjahet si tek vera me shije myku.

Shije naftë, që shkaktohet kur vera ruhet afër garazhit të makinave. Kjo shije është e pamundur të hiqet.

Shije tape, që shkaktohet nga myku që kanë tapat e verës. Kjo shije është e pamundur të hiqet kur vera është në shishe.

b- Të metat e verës

Disa nga të metat e verës janë turbullirat të cilat i kemi disa lloje:

Turbullirat ferrike ndodhin në verën e bardhë dhe të kuqe.

Vera e kuqe e re pas ajrimit turbullohet dhe humbet shkëlqimin. Në sipërfaqe formohet një cipë e zezë ose blu e cila precipiton si fundërrinë me ngjyrë të zezë. Kjo ndodh, sepse formohen kripëra komplekse nga veprimi i lëndëve tanike dhe ngjyruese, me oksigjenin e ajrit.

Verërat e bardha, të pasura me hekur dhe acid fosforik, veprojnë me oksigjenin pas tërheqjes dhe filtrimit. Këto verëra turbullohen dhe humbasin shkëlqimin. Në to precipiton një fundërrinë me ngjyrë të hirtë në të bardhë, ndonjëherë edhe të zezë.

Këto turbullira shkaktohen nga oksidimi i hekurit dyvalent në hekur trevalent. Kthjellimi i kësaj vere bëhet po t'i shtohen substanca reduktuese.

Turbullira e bakrit ndodh në verërat e bardha që përmbajnë acid sulfuror të lirë dhe bakër në sasi 0.5mg/l. Turbullira shkaktohet nga sulfuret e bakrit, që formohen nga reduktimi i bakrit dyvalent në bakër njëvalent.

Turbullirat nga proteinat ndodhin kur verërat përmbajnë shumë proteina, shfaqet turbullirë dhe formohet një fundërrë amorfe.

Turbullirat nga lëndët ngjyruese, në këto raste ,turbullirat shfaqen në temperaturë të ulët dhe zhduket kur temperatura ruhet.

Murrësimi i verës ndodh si në verat e bardha edhe në ato të kuqe. Kjo ndryshon pamjen, shijen dhe ngjyrën e verës. Në praninë e ajrit, verërat që preken nga murrësimi, turbullohen dhe marrin ngjyrë kafe. Lëndët ngjyruese kalojnë në gjendje të patretshme dhe bien si precipitat me ngjyrë të errët. Kjo vihet re dhe me formimin në sipërfaqen e verës të një cipe me pamje metalike.

c- Sëmundjet e verës

Sëmundjet e verës shkaktohen nga MO aerobe dhe anaerobe. Ato ndryshojnë pamjen, shijen dhe aromën.

Uthullimi, i cili shkaktohet nga bakteret acetike të cilat zhvillohen kur verës i është bërë ajrim i tepërt dhe nuk është përdorur acid sulfuror. Këto baktere aerobe shndërrojnë alkoolin etilik në acid acetik, cili e shkatërron verën dhe e kthen në uthull. Kur acidi acetik është në sasi të vogël, mund të neutralizohet me bikarbonat kaliumi.

Sëmundja e shtytjes, shkaktohet nga baktere që sulmojnë acidin tartrik e tartarin e kaliumit dhe formon acidi acetik, acid laktik dhe anhidrit karbonik. Ky bakter gjendet në kokrrat e prishura të rrushit ose në enë të papastra ku ruhet vera.

Hidhërimi është një sëmundje e rrallë dhe e bën verën të ngjashme me xhinin. Nuk dihet nga vjen dhe përveç alkoolit etilik shpërbëhen edhe taninat dhe substancat ngjyuese. Shija bëhet e hidhur dhe përmirësimi i saj është i pamundur. Vera ndërron ngjyrë dhe pigmentet precipitojnë në formën e fijeve të gjata.

Oksidimi, si rezultat i tij vera turbullohet dhe ndryshon ngjyrën dhe aromën. Shkaku mund të jetë: *oksidimi i hekurit dhe i fosfateve; oksidimi i bakrit; oksidimi i enzimave (fermenteve)*.

Në këto raste vera përmirësohet duke e trajtuar me substance kundëroksiduese dhe me substanca që e shmangin hekurin.

Sëmundja e lules nuk sjell dëme të mëdha dhe shkaktohet nga disa maja që zhvillohen në sipërfaqen e verërave me përqindje të ulët alkooli. Ato formojnë një shtresë të bardhë e cila me kalimin e kohës errësohet. Nëse me këto maja nuk bashkohen MO të tjera, nuk shkaktojnë dëme të mëdha. Kur këto maja bashkohen me mikroorganizma acetike, atëherë dëmet janë shumë të dukshme. Për të shmangur këtë defekt enët duhet të mbushen plot dhe të përdoren antiseptikë sidomos nën tapat .

Dhjamosja prek më shumë verërat me aciditet dhe gradë alkoolike të ulët, me sheqer mbetës dhe me shumë lëndë proteinike. Vera bëhet e trashë si vaj. Nuk njihen mirë shkaktarët e kësaj sëmundjeje. Dhjamosja shërohet duke përdorur acid sulfuror dhe tanine, pastaj vera kollaritet dhe filtrohet.

12.7 Kontrolli organo-shqisor i verës, etiketa

Kontrolli organo-shqisor bëhet me ndihmën e shqisave nga specialistë që i njohin mirë verërat. Zakonisht bëhet duke e provuar verën dhe ka të bëjë me disa karakteristika kryesore, si: pamja (ngjyra, kthjelltësia, trashësia, shkumëzimi); Aroma (intensiteti, cilësia, larmia, qëndrueshmëria, përshkrimi), shija (sheqernat, alkoollet, polialkoollet, acidet, taninet, kripërat minerale), struktura, harmonizimi.

Vlerësimi organoshqisor i verës bëhet me pikë. Për këtë qëllim shërbejnë sisteme me: 100, 20 ose me 50 pikë. Në këto sisteme, secili tregues vlerësohet me një numër maksimal pikësh. Për të vlerësuar një verë bëhet bashkimi i të gjitha pikëve të saj, pikë që ajo i merr për pamjen, aromën, shijen, strukturën, harmoninë, fazat e zhvillimit etj. Sa më shumë pikë të marrë një verë, aq më e mirë është cilësia e saj.

Lloji i verës	Ngjyra	Aroma	Shija	Kthjelltësia	Totali i pikëve
	10 pikë	30 pikë	40 pikë	20 pikë	100 pikë
Riesling					
Merlot					
Përmeti					

Tabela 1

Analizat shijuese dhe nuhatëse kanë rregullat e tyre të parashijimit

Mjedisi i degustimit - ambient i përshtatshëm është një vend me hapësirë, dritë natyrale, e ajrosur, në mungesë totale të aromave, zhurmave, me mure të lyera me ngjyra të lehta. Tavolina me mbulesa të bardha, për të vlerësuar drejt ngjyrën e verës. Temperatura e mjedisit 20°C, lagështira rreth 60%.

Degustatorët - nuk duhet të pinë duhan 30 min. para shijimit. Nuk duhet të përdoren parfume, sapunë ose kozmetikë në mënyrë që aroma e tyre të mos ndikojë gjatë provave të shijimit.

Duhet të jenë të sigurt që kushtet e tyre shëndetësore janë normale.

Gjatë shijimit (degustimit) duhet:

- të mos degustohen kurrë më tepër se dhjetë- dymbëdhjetë kampione vere për një vlerësim të saktë;
- të fillohet nga verërat e reja të bardha e deri tek verërat e kuqe të vjetruara e në fund tek verërat e ëmbla;
- të bëhet kujdes për temperaturën e shërbimit të verës;
- procesi i degustimit të kryhet gjatë mëngjesit (rreth orës 10.00 – 12.00) sepse kushtet psikofizike të individit janë shumë të mira gjatë këtij intervali kohe;
- Gjatë procesit të provës së verës, degustatorët duhet të pastrojnë gojën nga ndjesitë e provës së mëparshme me bukë dhe ujë.

Temperatura korrekte të shërbimit dhe degustimit të verës.

Tipi i verës	Temperatura
vera e gazuar	8oC +/- 1oC
vera e bardhë, vera roze, vera e re	10oC +/- 1oC
vera e bardhë e vjetërsuar	12oC +/- 1oC
vera e kuqe, e re, pak tanike	14oC +/- 1oC
vera e kuqe mesatarisht tanike	16oC +/- 1oC
vera e kuqe tanike e strukturuar	18oC +/- 1oC
vera e ëmbël, e frutave, likeroze	8oC +/- 1oC

Terminologji për përshkrimin e verës

Ngjyra është tregues i rëndësishëm, lidhet me mënyrën si është kryer procesi i fermentimit, me cilësi të varietetit, vjetërsimit. Intensiteti i ngjyrës është tregues i moshës së verës. P.sh. shampanja duhet të ketë ngjyrë të bardhë të tejdukshme, Reislingu duhet të jetë i kthjellët me nuancë të gjelbër, Moskati i kthjellët, me ngjyrë të verdhë

intensive. Vera e kuqe duhet të jetë e kthjellët, me ngjyrë të kuqe të ndezur, rubin, shegë, vera e kuqe e vjetërsuar në dru lisi me ngjyrë të kuqe portokalli.

Kthjelltësia e verës, kur ato janë të cilësisë së lartë është si kristal, e shkëlqyeshme ose vezulluese.

Trashësia (e rrjedhshme, pak e dendur, e dendur, veshtullore).

Shkumëzimi (bulëza të imëta, të mëdha, numri i bulëzave i pakët, mjaftueshëm, i shumë, vazhdimësia e bulëzimit e dobët, mjaftueshëm, e qëndrueshme).

Aroma (mund të jetë delikate, e lehtë, e fortë, e dobët, e larmishme, e pasur).

Cilësia (e zakonshme, pak fine, mjaftueshëm fine, fine, e shkëlqyer).

Përshkrimi (aromatike, aromë lulesh, aromë frutash, aromë barishtore, aromë minerale, aromë erëzash, aromë alkoolike).

Sheqernat (e thatë, gjysmë e thatë, e ëmbël, e dashur).

Alkooli (e lehtë, e nxehtë, alkoolike).

Polialkooli (e ashpër, e butë, shumë e butë).

Acidet (e shpëlarë, e freskët, majhoshe).

Taninet (e butë, pak tanike, tanike, rrudhëse).

Kripërat minerale (pa shije, mjaftueshëm e shijshme, e kripur).

Ekuilibri (pak e ekuilibruar, e ekuilibruar).

Intensiteti (e dobët, e shprehur, shumë e shprehur).

Qëndrueshmëria e aromës (e shkurtër, mjaftueshëm e zgjatur, e zgjatur, shumë e zgjatur).

Cilësia (e zakonshme, pak fine, mjaftueshëm fine, fine, e shkëlqyer).

Struktura e përgjithshme ose trupi i verës: e varfër - e dobët - me trup - e plotë - e rëndë

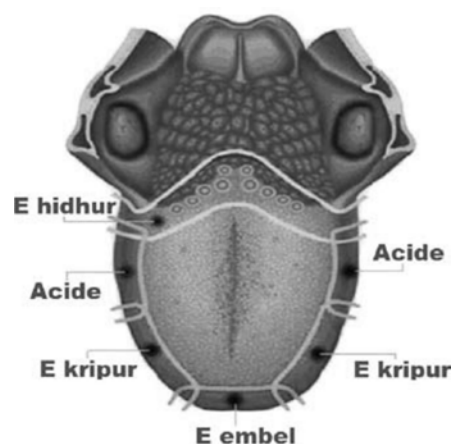
Faza e zhvillimit: e varfër - e re - e gatshme - e arrirë - e vjetër

Harmonia: pak e harmonishme - mjaft e harmonishme - e harmonishme

Për vlerësimin e shijes së verës është rëndësishme që vera të rrotullohet në gojë, në mënyrë që të prekë të gjitha zonat e ndjeshmërisë së gjuhës.

Kontrolli kimik i verës bëhet pas vlerësimit të kontrollit organo-shqisor me anë të disa analizave kimike, që janë:

- përcaktimi i gradës alkoolike (përqindja e alkoolit etilik);
- përcaktimi i aciditetit, sidomos acidit acetik, që ka të bëjë me gjendjen e verës dhe me mundësinë e ruajtjes së saj;
- përcaktimi i aciditetit të përgjithshëm, kryesisht acidit tartrik;
- përcaktimi i sheqerit;
- përcaktimi i anhidritit sulfuror;
- përcaktimi i mbetjes së thatë, hirit, substancave ngjyruese;
- Vera i nënshtrohet edhe kontrollit mikrobiologjik, si dhe analizave kimike për praninë e elementeve të rënda, si plumbi etj. të cilat janë helmuese.



Etiketat e verës

Etiketa e verës jep informacionin e nevojshëm për konsumatorin. Shishja në përgjithësi pajiset me një etiketë kryesore, një kundra etiketë si dhe një veshje letre rreth qafës (kapsulës). Për verërat zakonisht përdoren shishe me etiketë e cila iu reziston larjeve. Sipas ligjit etiketa e trupit duhet të përmbajë treguesit kryesorë si: emri i prodhuesit, rajonin, varietetin, vitin e vjeljes, vëllimin e shishes, % e alkoolit etj. Emërtimi i verës bëhet kryesisht duke u bazuar në llojin e rrushit të përdorur, vendin ku është prodhuar, dhe sigurisht edhe në bazë të karakteristikave dhe llojit të saj.

Etiketa përmban këto informacione bazë, dhe nëse i rendisim në numra kemi: Prodhuesi (verë bërësi ose fabrika).

1. *Numri 1* simbolizon kompaninë ose firmën që ka prodhuar verën ose emrin e verës.
2. *Numri 2* simbolizon rajonin (Appellation) ku vera është rritur ose në frëngjisht appellation Kjo tregon shtetin ose rajonin ku është rritur rrushi që ka dhënë këtë verë. Në pjesën më të madhe të shteteve, rajonet verë-prodhuese (appellation -et) janë të caktuara nga ligji dhe vera e prodhuar në këto rajone mban gjuhë juridike në etiketë, si p.sh. Appellation Controlée në Francë ose “Denominazione della Origine Controllata (DOC)” në Itali. Shumica e ligjeve në botë lejojnë që maksimumi 15% e rrushit të përdorur në verë, të jetë rritur në rajone të ndryshme nga ai i deklaruar.
3. *Numri 3* (vjetërsia) simbolizon vitin në të cilin rrushi është mbledhur dhe jo vitin në të cilin vera është futur në shishe, që në rastin e disa verërave ndodh vite mbas mbledhjes së rrushit. Për t'u përmendur është se, disa shtete përdorin edhe fjalë në gjuhën lokale për vjetërsinë tek etiketa si: Cosecha në Spanjë ose Vendemnia në Itali. Pjesa më e madhe e ligjeve për verën thonë që të paktën 85% e rrushit të përdorur për të bërë verën, të jetë i vitit të deklaruar në etiketë.
4. *Numri 4* (varieteti) simbolizon llojin specifik të rrushit nga i cili është prodhuar vera. Jo të gjitha shishet e verës e tregojnë përbërjen. Pjesa më e madhe e verërave Franceze dhe Italiane nuk e tregojnë këtë. P.sh. për arsyen e thjeshtë se ligjet mbi verërat kërkojnë që verërat e çdo rajoni të bëhen nga varietete tradicionale si: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petite Verdot dhe Malbec në Bordeaux (p.sh. Chateau Coufran tregohet kryesisht si Merlot). Pjesa më e madhe e shteteve lejojnë përdorimin e një fraksioni rrushi jo-traditional. Në pjesën më të madhe të shteteve, p.sh. të SHBA-së, vetëm 75% e përmbajtjes së verës duhet të jetë varieteti i deklaruar, pjesa tjetër mund të jetë varietet tjetër. Në Evropë dhe Australi fraksioni është 85%.
5. *Numri 5* (pjekuria) simbolizon terminologjinë që përdoret për të treguar pjekurinë e rrushit dhe kualitetin e verës së prodhuar, metodë kjo e përdorur kryesisht në Gjermani dhe Austri. Vera Gjermane mund të shkruajë edhe Trocken (e thatë) ose Halbtrocken (gjysmë e thatë), për të treguar verëra të verifikuara me më pak ëmbëlsi se norma.
6. *Numri 6* tregon prodhimin brenda pronës, informacionet mbi prodhuesit si dhe ku është bërë vera. N.q.s. ajo është prodhuar nga rrushi i rritur dhe i mbledhur në vreshtat e verë-prodhuesit, kjo do të tregohet në etiketë, si p.sh: Frëngjisht Mise en bouteille (s) au Chateau; Gjermanisht Gutsabfüllung (shprehje kjo më e re dhe specifike se sa e vjetra Erzeugerabfüllung); dhe Anglisht “estate bottled” ose “grow, produced and bottled”.
7. *Numri 7* ka kuptime të ndryshme në shtete dhe sisteme të ndryshme. Verërat Gjermane p.sh. mbajnë një Amptlice Prüfungs Nummer (numri AP), numri serial që i është caktuar verës gjatë provave zyrtare që i janë bërë asaj. Verërat Franceze klasifikohen shpesh në bazë të tradicionalitetit. Pjesa e pasme e etiketave tek verërat Amerikane përmbajnë lajmërimet si p.sh. “Surgeon General’s warning” dhe numrin e sulfiteve që përmban kjo verë. Etiketat e verërave zakonisht kanë dhe përmbajtjen e përafërt të alkoolit dhe sasinë e verës të përmbajtur në shishe. Verërat e importuara gjithashtu mbajnë shpesh informacione të importuesit.
8. *Numri 8* përmban informacione opsionale. Këto ndryshojnë nga analiza e detajuar e përmbajtjes deri tek informacione mbi shijimin apo reklamë për prodhuesin.

12.8 Prodhimi i verërave shkumëzuese

Emërtimi verë shkumëzuese është përdorur për verërat (e bardhë e kuqe, rozë), të cilat përmbajnë dioksid karboni (CO_2). Gazi karbonik mund të jetë i shtuar në një verë të qetë nën efektin e trysnisë me pajisje të posacme (si tek pijet freskuese), por mund të krijohet edhe nëpërmjet proceseve natyrore që nënkuptojnë një fermentim të dyfishtë me produkt gazin karbonik, me presion 3 bar. Champagne (shampanja) bën pjesë në grupin e verërave shkumëzuese ku CO_2 krijohet gjatë fermentimit në shishe nëpërmjet proceseve natyrore. Për prodhimin e shampanjës është i veçantë:

1. vendi i prodhimit,
2. varietetet e rrushit të përdorur,
3. metoda e prodhimit.

Termi “shampanjë” mund të përdoret sipas ligjeve, vetëm për verërat e prodhuara në krahinën e Shampanjës. Asnjë tjetër verë nuk mund të quhet shampanjë në qoftë se nuk përmbush këto tre kushtet, pra të prodhohet në krahinën e Shampanjës, me varietete të caktuara të rrushit dhe me metodën tradicionale të prodhimit të saj, ku fermentimi realizohet në shishe. Nëse një nga kushtet e mësipërme nuk përmbushet vera quhet thjesht shkumëzuese. Në dallim nga Champagne (shampanja) për prodhimin e verërave shkumëzuese mund të përdoren varietete të ndryshme të rrushit, mund të prodhohen në vende të ndryshme, mund të prodhohen me metoda të ndryshme.

Champagne (shampanja) është një verë shkumëzuese e bërë nga rrushi i bardhë dhe i zi, përveç Blank de Blank që është shampanjë e prodhuar nga rrushi i bardhë.

Champagne është krahina më veriore prodhuese e verës në Francë, në jug të Reimsit. Sipërfaqja e vreshtave mbulon 28 mijë ha. Afërsisht 17 mijë prej tyre merren me prodhimin e shampanjës. Ka rreth 130 prodhues shampanje, 30 prej të cilëve njihen në rang botëror. Më të njohurit janë: Epernai dhe Reims.

Krahina e Champagne (Shampanjës) ndahet në tre zona:

- malet e Reimsit;
- lugina e Marnës;
- kodrat e Blankut.
- Për prodhimin e verërave të gazuara në tërësi përdoren disa metoda:
- metoda Champenois, tradicionale e prodhimit të champagne, fermentimi kryhet në shishe;
- metoda e transfertës (procesi i fermentimit zhvillohet në rezervuarë);
- metoda e rezervuarit (procesi i fermentimit zhvillohet në rezervuarë);
- metoda e impenjimit (CO_2 shtohet në verë, nën efektin e trysnisë).

Metoda Champenois është metoda klasike e përpunimit të verërave të gazuara natyrale, e bazuar në një teknikë tradicionale që vjen nga krahina franceze Champagne.

Kjo metodë përdoret për prodhimin e Champagne (shampanjës).

Lënda e parë: për prodhimin e saj janë aprovuar zyrtarisht vetëm 3 lloje të rrushit: Pinot i zi, Pinot mullisi dhe Chardonnay (Shardonei- varietet i rrushit të bardhë).

Fazat kryesore të këtij procesi, sipas Metodës Champenois janë:

Vjela - bëhet zakonisht në shtator.

Shtypja - lejohen vetëm tri shtypje. Shtypja e parë prodhon shampanjën më të mirë (balli i verës).

Fermentimi i parë - bëhet për 2-3 javë. Në këtë stad vera trajtohet si çdo verë e qetë. Përfitim i mushtit dhe heqja e llumrave, fermentimi, përfitim i shkumës.

Përzierja - është hapi më i rëndësishëm. Përzihet Pinot me Shardonei, përjashtim bën Blanc de Blanc.

Fermentimi i dytë - pas procesit të përzierjes vera vendoset në shishe të përkohshme (permanente). Në këtë pikë prodhuesi shton “liker de tiraxhe”, një përzierje sheqeri dhe maja që shkaktojnë fermentim të dytë. Shishet taposen përkohësisht. Gjatë fermentimit CO₂ qëndron në shishe. Prej kësaj formohen flluskat, si dhe sedimenti i cili bie në fund si precipitat. Fermentimi i dytë zgjat 3-4 muaj.

Maturimi - vera mbahet në shishe të paktën 1 vit.

Shoshitja - kur vera është vjetërsuar, shishet lëvizin nga ku janë vendosur dhe rrinë me kokë poshtë në mbajtëse dërrase. Çdo ditë për tri muaj, çdo shishe tundet derisa sedimenti të rri pas tapës.

Zbrazja - largimi i sedimentit nga shishet. Grykat e shisheve zhyten në ujë të kripur për të ngrirë sedimentin dhe atëherë tapa provizore lëvizet dhe sedimentet e ngrira dalin jashtë për shkak të CO₂.

Dozimi - dozimi me një kombinim të verës dhe kallamit të sheqerit, të cilat i shtohen shishes. Në këtë pikë prodhuesi i verës mund të përcaktojë nëse do një shampanjë të ëmbël (sweet), apo të thatë (dry).

Mbetjet e sheqerit (gr/litër)	Francë	Bashkimi Europian
0-06	Extra brut	Extra brut
-15	Brut	Brut
12-20	Extra dry	Extra dry
17-35	Sec	Dry
33-50	Demi sec	Medium dry
mbi 50	Doux	Sweet

Ritaposja - shishet taposen dhe ruhen në depo për muaj të tërë përpara se të vihet etiketa e të shpërndahen.

Masat e shisheve	Emërtimi
0.2 l	Bebe
0.375 l	Gjysmë shishe
0.75 l	Shishe e plotë
1.5 l	Manjum (2 shishe)
3 l	Jeroboam (4 shishe)
4.5 l	Rehoboam (6 shishe)
6 l	Methusalem (8 shishe)
9 l	Salamanzar (12 shishe)
12 l	Balthazar (16 shishe)
15 l	Nebukanetzar (20 shishe)

Terminologjia në etiketën e shampanjës:

Blanc de Blanc - prodhohet vetëm nga rrushi i bardhë Shardonei

Non vintage - një përzierje verërash

Vintage (vreshti) - në ato raste kur rrushi për vite të veçanta është maturuar shumë mirë vreshti bëhet i njohur.

Shampanjë rozë - një përzierje e verërave të kuqe të qeta me shampanjë të bardhë shkumëzuese.

Verëra të tjera shkumëzuese:

Sekt - verë shkumëzuese nga Austria, Zvicra, Gjermania.

Spumantja Anti - verë shkumëzuese e prodhuar në Itali në krahinën e Piemontit (fermentimi ndërpritet kur sasia e alkoolit arrin 8-9 % alkool dhe ndaj ka mbetje sheqeri).

Cava - verë e prodhuar në Spanjë

Prosecco - verë e prodhuar në Itali

Blerja dhe ruajtja në depo

Në ditët e sotme klientët kërkojnë një gamë të gjerë varietetesh të verërave shkumëzuese. Ndaj duhet të planifikohen blerje të ndryshme. Verërat shkumëzuese ruhen në vende të ftohta dhe në shishe të shtrira. Gjatë kësaj kohe ajo maturohet plotësisht dhe nuk ka nevojë për t'u depozituar në periudha të gjata.

Shërbimi: verërat shkumëzuese ofrohen në gota që përdoren për koktej, për ponç të ngrohtë etj. Temperatura optimale e shërbimit është 6-8°C. Gota ideale është e ngushtë, flute.

12.9 Prodhimi i verërave të forcuar dhe llojet e tyre

Verërat e forcuar ndryshojnë nga verërat e zakonshme nga përmbajtja e alkoolit dhe e sheqerit. Verërat e forcuar kanë përmbajtje më të lartë alkooli që arrin 22-23% dhe përmbajtje të sheqerit nga 1-13%. Këto verëra formohen duke shtuar alkool etilik, që rrit gradën alkoolike të tyre. Alkooli etilik duhet të jetë i ratifikuar (i forcuar), me përqendrim jo më pak se 95.5%.

Këto verëra ndahen në dy klasa: të thata (dry), të cilat shërbehen para ushqimeve dhe ato të ëmbla (sweet), të cilat shërbehen pas vaktit. Sherri, Porti, Madeira, Maruala, Malaga janë nga më të famshmet në grupin e verërave të forcuar.

Verërat e ëmbla dallohen nga verërat e zakonshme nga përmbajtja e lartë e sheqerit. Kur prodhojmë këto lloje verërash, fermentimi alkoolik ndërpritet artificialisht që të mos shkojë deri në fund, pra që të ngelet sheqer i pa fermentuar. Për prodhimin e verërave të ëmbla përdoren lloje rrushi që kanë arritur fazën e tej pjekjes, pra që përmbajnë rreth 30% sheqer.

Për të ndërprerë procesin e fermentimit të mushtit veprohet kështu:

- fermentimi vazhdon derisa përmbajtja e alkoolit etilik të arrijë 15-16%, pra në musht mbetet sheqer i pa fermentuar;
- në musht mund të rritet përmbajtja e sheqerit duke shtuar musht të përqendruar me përmbajtje sheqeri 60-80%.

Prodhimi i verërave të forcuara e të ëmbla

Përpunimi i rrushit për verë të ëmbël dhe të forcuar.

Rrushi pas dërrmimit me heqje frenjash, hidhet në enët e fermentimit. Në varësi të llojit të verës që do prodhohet, bërsia i nënshtrohet mënyrave të ndryshme të përpunimit si:

- qëndrim në musht i bërsisë;
- ngrohja e bërsisë;
- alkoolizimi i bërsisë.

Qëndrimi në musht i bërsisë bëhet që të nxirren sa më shumë lëndë aromatike, substanca ngjyruese etj., me të cilat janë të pasura veçanërisht cipat e rrushit. Kjo fazë shoqërohet edhe me përzierje, që të ndihmohet procesi i ekstraktimit të substancave aromatike dhe ngjyruese. Koha e qëndrimit të bërsisë në musht varet nga temperatura.

Ngrohja e bërsisë zbatohet kur do të prodhohen verëra të kuqe si Kabërne. Në këtë rast ngjyra e verës bëhet më intensive, pasi lëndët ngjyruese treten më mire në temperature të larta, afërsisht 65°C. Pastaj vera ndahet me vetërrjedhje dhe me presim.

Alkoolizimi i bërsisë bëhet kur do të prodhohen verëra të forcuara. Kjo bëhet duke shtuar alkoolik etilik në bërsi, si dhe lëndë tanike e substance të tjera aromatike.

Fermentimi i mushtit vazhdon derisa një pjesë e sheqerit të kthehet në alkool etilik të paktën deri në masën 4-5%. Temperatura duhet jetë 25-30°C. Shtimi i alkoolit etilik jo vetëm e forcon verën, por i jep dhe cilësi të mirë e aromë karakteristike. Zakonisht i bëhen 2-3 tërheqje për të ndarë verën nga llumrat. Ruhen në enë të ndryshme, sidomos në voza dru lisi ku përmirësohen shumë cilësitë shijësore.

Lloje të verërave të forcuara (Sherry, Porto)

Sherry i njohur prej shekujsh në të gjithë botën vjen nga krahina jugperëndimore spanjolle Jerez e dalluar për cilësinë e verës. Rreth 13. 000 hektarë janë të regjistruara zyrtarisht për prodhim. Krahina formon një trekëndësh midis qyteteve Jerez de la Frontera, Puerto de Punta Maria dhe Sanlúcar de Barrameda.

Me 95% rrushi palomino i bardhë zë vendin si varieteti kryesor. Përdoret vetëm për Finot. Varietetet e tjera janë Pedro Himénez (varieteti PX) dhe Moskatel. Gjatë maturimit të verës së parë zhvillohet maja push, që jep aromën tipike të finos. Pas disa javësh vendoset se cilat verëra do të përdoren për prodhimin e finos dhe cilat për prodhimin e olorosos.

Hedhja e brandit të verës

Vetëm nëpërmjet brandit të verës lind Sherry i Ri. Tek Sherry-t, Fino ka të paktën një përmbajtje alkooli prej 15 Vol.-% - dhe majaja push mbetet.

Tek Olorosot (Sherry gjysmë të ëmbla deri të ëmbla) përqindja e alkoolit arrin të paktën 18 Vol.-% dhe zhvillimit i majasë push në këtë mënyrë ndërpritet.

Oksidimi i kontrolluar

Ky stimulon rritjen e majasë tek finot dhe nxit zhvillimin e amontillados dhe manzanilas- verë e bardhë e lehtë, e thatë e Spanjës së jugut (Sherry të thata deri gjysmë të thata). Në të njëjtën kohë sherry përmban edhe shijen tipike të oksidimit.

Metoda Solera

Fuçitë radhiten nga tre deri në pesë radhë. Poshtë qëndron Sherry më i vjetër, ndërsa në radhën lart më i ri. Nga fuçitë e poshtme, shishet mbushen maksimalisht deri në gjysmë. Sasia që mungon mbushet me sherry nga radha e dytë, radha e dytë përsëri me sherry të radhës së tretë e kështu me radhë. Në këtë mënyrë garantohej një cilësi e

njëjtë. Sherry-t nuk i vihet emërtimi i vitit për arsye të metodës Solera. Si aperitiv janë të përshtatshme llojet e thata dhe gjysmë të thata. Sherryt e ëmbla pihen si dixhestiv. Përjashtim bën sherry i ëmbël Pale Cream. Sherry si edhe verërat e tjera të ëmbla, nëse shërbehen si aperitivë, pihen të ftohura mirë.

Llojet bazë të Sherry

Sipas shijes dallojmë sherry të mëposhtëm:

Fino: shumë e thatë (extra dry), sherry klasik. Ka ngjyrë shumë të hapur dhe një aromë të qartë bajameje.

Amontillado: më e errët në ngjyrë se finot, ka më shumë trupa. Amontilladot janë gjithmonë të thata.

Manzanilla: Fino, që përmirësohet në Sanlúcar de Barrameda, me aromë tipike bajameje (karakterizohet nga një zhvillim më intensiv i majasë push).

Oloroso: më i errët se finot dhe përmbajtje alkooli më të lartë. Është më e plotë, ka një ëmbëlsi pak a shumë të lehtë, një aromë të dallueshme arre dhe një aromë të plotë.

Krem: Sherry e errët, e ëmbël, përbëhet nga Oloroso dhe verë të ëmbël nga rrushi Pedro-Himénez.

Pale Cream Sherry: Sherry i ëmbël me bazë finoje, por me ngjyrë më të hapur.

Vera Porto: vjen nga Portugalia. Rrushi, sipas ligjit portugez duhet të jetë vetëm nga lugina e sipërme e Duoros. Vera Porto eksportohet nga qyteti-port Porto.

Fermentimi i mushtit ndalohet nga futja e brandit të verës (një pjesë brand vere, pesë pjesë musht). Një farë ëmbëlsie mbetet. Sipas ligjit, vera Porto nuk duhet të përmbajë më shumë se 19 deri 22 Vol.-% alkool.

Fuçitë ruhen për maturim p.sh., në Vila Nova de Gaia, ku trazimi i disa verërave bazë të ndryshme çon në produktin përfundimtar.

Ruajtja e produktit të gatshëm mund të zgjasë nga 2 deri në 50 vjet. Disa verëra Porto vjetërsohen në fuçi, të tjera në shishe.

Vera Porto, si dixhestiv pihen Rubys, Portot e vjetra dhe Vintage Ports. Si aperitivë të përshtatshëm janë Portot e bardha dhe Tawnys e reja pa dhënë moshën, nëse nuk janë shumë të ëmbla.

Barros: Colheita (nga verërat e një viti) dhe Ruby Port janë llojet e ëmbla.

Borges: prodhon një seri të llojeve Vintage dhe Late-Bottled-Vintage.

Shërbimi

Të gjitha verërat Porto kanë një farë llumi dhe duhet të dekantohen. Kjo do të thotë, që vera Porto hidhet në një kanë dekantimi. Llumi mbetet në shishe.

Për të hapur tapat e dëmtuara përdoret një pincë e verës Porto.

Temperatura ideale e shërbimit për Sherry-t Cream, Milk, dhe Oloroso është 18°C. Vintage Port, Vintage Character Port dhe Late Bottled Vintage shërbehen në një temperaturë prej 16-18°C. Si gotë më e përshtatshme për Sherry-t është Copita, për verërat Porto gota e verës Porto.

Blerja dhe ruajtja

Shishet e Sherry-t dhe verërave Porto ruhen të shtrira dhe në vende të freskëta. Në rast ruajtje të gjatë maturimi dhe magazinimi është e nevojshme që tapa të ndërrohet herë pas here. Këtë shërbim e marrin përsipër firma të specializuara, të cilave mund t'u dërgohen shishet.

Llojet sipas cilësisë

Sipas ngjyrës dallojmë Porto të kuqe (Ruby) dhe të bardhë (White). Portot e kuqe dhe të bardha prodhohen nga varietete të ndryshme. Varietetet e kuqe më të rëndësishme janë Tinta Cao, Tinta Barroca, Tinta Roriz dhe Touriga Nacional si edhe Touriga Francesa. Për prodhimin e Portove të bardha (White Ports) përdoren kryesisht varietetet Vardelho dhe Malvasia Fina. Ndërsa verërat e kuqe Porto nga ruajtja për një kohë të gjatë në fuçi marrin ngjyrë më të çelët, ngjyra e White Ports duke u shtuar koha e ruajtjes ndryshon nga e çelët në të errët.

Ruby Port: përzierje e verërave relativisht të reja të viteve të ndryshme. Pas ruajtjes në fuçi për dy ose tre vjet, hidhet në shishe. Në shishe nuk përmirësohet më. Ruby Port është e errët deri në ngjyrë të kuqe të hapur rubini dhe me aromë fruti e shije deri diku të ëmbël.

Tawny Port: përzierje e Ruby Port-eve veçanërisht të mirë me një kohë maturimi të gjatë në fuçi. Tawny Ports të mira kanë një aromë delikate arre dhe bajameje. Verërat më cilësore hidhen në treg pas një ruajtje 10-40 vjeçare në fuçi.

White Port e thatë: prodhohet nga rrush i bardhë; e ëmbël dhe e thatë.

Si aperitiv janë të përshtatshme vetëm verërat e bardha Porto dhe Tawnys e reja pa dhënë moshën, përderisa nuk janë shumë të ëmbla. Rubys, Porto të vjetra dhe Vintage Ports pihen si dextritiv. Vera Porto si aperitiv shërbehet e ftohur mirë, ndonjëherë në akull. White Port mund të përzihet me Tonic, Soda ose limonadë si pije e gjatë (longdrink).

Sandeman: White Port dhe Imperial Tawny janë aperitive të shkëlqyera. Përveç këtyre, firma Sandeman prodhon edhe lloje të tjera.

Taylor's: Chip Dry u fut në 1935 dhe atëherë ishte White Port i parë.

Pothuajse të gjitha punishtet e verërave Porto prodhojnë sot një White Port. Më të njohurat janë Barros, Burmester, Croft, Delaforce, Ferreira, Kopke, Niepoort's, Offley, Quinta do Noval, Rozés, Taylor's dhe Warre.

Verëra të ëmbla të forcuara

Madeira: përftohet nga verërat e bardha të ishullit portugez Madeira. Këtyre iu rritet përqindja e alkoolit me destilat rrushi të ri. Pas ruajtjes për katër - pesë muaj i nënshtrohet maturimit me sistemin Solera. Kështu fiton shijen karakteristike të sheqerit. Përmbajtja e alkoolit është tek 17 Vol.-%. Emri i varietetit jepet zakonisht në etiketë. Llojet e Madeiras: Sercial i thatë dhe Verdelho gjysmë i thatë janë të përshtatshme për aperitivë, llojet e ëmbla Bual dhe Malmseyvasia pihen si dixhestiv.

Marka të njohura janë: Henriques & Henriques, Leacock & Co. und Cossart etj.

Málaga: si Sherry edhe kjo verë vjen nga krahina e Andaluzisë. Rrushi rritet në rrethinat e qytetit Málaga në bregdetin e spanjoll të Mesdheut. Verërave të bardha bazë (kryesisht nga rrushi Pedro-Himenez dhe Moscatel) iu hidhet koncentrat ..., tretësirë e karamelizuar sheqeri, alkool dhe verëra Malaga. Llojet e mira prodhohen sipas sistemit Solera. Edhe këtu, llojet Semi-Dry dhe Blanco-Seco përshtaten për aperitivë. Versionet e ëmbla dhe të errëta dhe Lágrima pihen si dixhestiv.

Marka të njohura janë: Lopez Hermanos etj.

Marsala: vjen nga rrethinat e qyteti-port të vjetër Marsala në bregun perëndimor të Sicilisë. Në të shumtën e rasteve verërave bazë nga rrushi Grillo dhe Catarato iu shtohet destilat rrushi si edhe musht rrushi i koncentruar. Marsala ka ngjyrë të kuqe të errët deri kafe. Përmbajtja e alkoolit arrin në 17-18 Vol.-%. Ekzistojnë llojet Vergine (e thatë), Fine (e thatë deri në të ëmbël dhe Superiore (gjysmë e thatë deri në të ëmbël). Si aperitiv Marsala shërbehet e ftohur mirë ose në akull.

Marka të njohura janë ndër të tjera: Florio, Pellegrino.

Montilla-Moriles: në Andaluzinë spanjolle është një nga zonat më të nxehta të prodhimit të rrushit të verës në Evropë. Kështu vlera e alkoolit të mushtit të rrushit Pedro-Ximénez të shtypur arrin në 15%, sa verës nuk i duhet rritur më përqindja e alkoolit.

Muscats: verëra, që iu është shtuar përqindja e alkoolit nga rrushi Muscat, nga të cilat ka shumë varietete. Muskati më i njohur është Moscatel de Setubal nga bregu portugez i Atlantikut. Krahina është e mbrojtur me ligj. Porti fillestar Setubal nga ku eksportohej gjendet direkt në jug të Lisbonës. Moscatel de Setubal shërbehet e ftohur mirë.

Pineau des Charentes: produkt francez, i kuq dhe i bardhë. Mushtit të rrushit të pafermentuar i shtohet direkt pas shtrydhjes konjak i ri. Shërbehet e ftohur (por pa akull), nganjëherë edhe me ndonjë pikë shampanjë (Champagner).

Banyuls: verë e bardhë dhe e kuqe e ëmbël natyrore e varietetit Grenache, që i rritet përqindja e alkoolit. Rritet në krahinën e Perpignan në bregdetin francez të Mesdheut.

Tokai: bëhet nga varietetit i rrushit Tokai, i cili është mjaft i ëmbël

Vermuthi (Vermouth): është verë e aromatizuar me bar vermuthi dhe lëndë të tjera bimore erëzash. Origjina e vermuthit është Torino. Dy italianë, shpikësi D'Alessio dhe tregtari Carpano (krahaso Punt e Mes), shitën për herë të parë 1786 një pije të tillë. Noilly Prat cilësohet si shpikësi i vermuthit francez, që ishte shumë i thatë. Në Itali atëherë prodhohej pothuajse vetëm vermuth i kuq dhe i ëmbël. Sot në të dyja vendet, pavarësisht nga shija dhe ngjyra, ka një seri llojesh:

Secco ose Extra Dry: ngjyrë të verdhë të hapur, shumë i thatë, sheqer deri në 4 g/l, të paktën 18 Vol.-%

Bianco: ngjyrë e verdhë e errët, e ëmbël, 16-17 Vol.-%

Rosé: ngjyrë rozë, gjysmë e ëmbël

Rosso: ngjyrë e kuqe deri e kuqërremtë, e ëmbël, 16-17 Vol.-%

Amaro: ngjyrë e kuqërremtë, shije e ithët në të ëmbël si dru kine

Vermuthi shërbehet në akull me një fetë limoni. Është gjithashtu pjesë e një serie të tërë të pijeve miks.

Martini: është një markë e njohur në të gjithë botën e firmës Martini & Rossi nga Pessione në Torino. Përzierjet e erëzave për llojet e martinit prodhohen në Gjenevë (Zvicër) dhe dërgohen në gjithë vendet e prodhimit në botë, natyrisht edhe në Itali. Përveç llojeve tradicionale ka edhe Martini d'Oro, që dallohet nga një përmbajtje alkooli prej 9% Vol.

Cinzano: markë e njohur në të gjithë botën e firmës me të njëjtin emër në Torino. Edhe erëzat dhe barnat e Cinzanos përzihen në Gjenevë dhe llojet e ndryshme të vermuthit prodhohen në gjithë vendet ku ka licencë. In San Vittorio d'Alba prodhohen Cinzano Bitter (një aperitiv bitter sipas shembullit të kamparit) dhe Cinzano Orancio (një verë e aromatizuar, ku dominojnë lëkurat e portokallit).

Noilly Prat: markë franceze e firmës me të njëjtin emër në Marsejan, 160 km në lindje të Marsejës. Noilly Prat gjendet në të gjitha llojet e shijeve, ku French Dry është më e përhapur.

Punt e Mes: markë klasike italiane e firmës Carpano në Torino. Është e ëmbël në të hidhur me ngjyrë të kuqe të errët sheqe. Përveç barit të vermuthit në përzierjen e barnave dominojnë lëkurat e portokallit. Carpano prodhon edhe një klasik (Classico) (sipas recetës së vjetër të kohës kur është prodhuar për herë të parë), një Dry dhe një Bianco.

Vermuthë të tjerë të njohur janë markat italiane Riccadonna, Barbero, Cora, Gancia, Mirafiore dhe Stock si edhe marka franceze Gaudin Chambéry.

Ruajtja: shishet ruhen në pozicion vertikal dhe në vende të freskëta.

Shërbimi: masa e shërbimit 5 cl, temperatura e shërbimi 12°C.

LIKERET DHE DISTILATET, LLOJET, VEÇORITË, TREGUESIT CILËSORË, AMBALAZHIMI DHE SHËRBIMI



13.1 Likeret, prodhimi, llojet, ruajtja dhe shërbimi

Likeret janë një grup i madh pijesh relativisht të forta alkoolike me shije dhe aromë specifike, sipas lëndëve nga të cilat ato janë përgatitur. Në shumë vende të botës ka një histori të gjatë të prodhimit të tyre. Në fillim janë përdorur si ilaçe dhe tonikë. Sot janë pije me aromë që shoqërojnë tavolinat shoqërore.

Prodhimi i likereve

Për prodhimin e likereve përdoren këto lëndë kryesore: alkool etilik, sheqer, lëngje të frutave, esencë (në forma të ndryshme), ngjyrues ushqimorë dhe ujë i distiluar. Sheqeri përdoret në trajtë shurupi me përqendrim 68.5 - 73.2 %, ndërsa esencat përgatiten si lëngje të alkoolizuara ose si ekstrakte vajore.

Alkooli etilik është një lëng pa ngjyrë i tejdukshëm me shije djegëse.

Uji duhet të jetë i zbutur, i kthjellët, pa ngjyrë, pa erë dhe shije të huaj.

Sheqeri të jetë i pastër i pa ngjyrosur. Përdoret në formën e shurupit të sheqerit.

Lëngjet e frutave përgatiten nga frutat e freskëta.

Lëndët aromatike përftohen nga bimët e thata ose të njoma të cilat bluhen ose dërrmohen pastaj macerohen me alkool etilik.

Lëndët ngjyruese janë:

- natyrale;
- sintetike.

Ngjyruesit sintetike kanë aftësi ngjyruese më të madhe se ato natyrale.

Esencat ose vajrat eterik përftohen nga ekstraktimi i bimëve aromatike me tretës organik me distilim ose presim të cilat i japin aromë likereve.

Maceratet alkoolike përftohen nga frutat e ndryshme ku si macerues përdoret alkooli etilik.

Alkooli etilik është bazë për përgatitjen e një shumëllojshmërie të likereve. Kusht kryesor i prodhimit të pijeve alkoolike dhe likereve është cilësia e lëndës së parë dhe llojet e alkooleve të përdorura. Përgatitja e pijeve të cilësisë së lartë varet nga fortësia e alkoolit etilik, lëndët aromatike dhe distilatet e përfutuara prej tyre. Pijet e porsa përgatitura në fillim kanë shije të ashpër, e cila pas një fare qëndrimi zbutet. Këtu ndikon shumë edhe filtrimi.

Pas përgatitjes së lëndëve kryesore ndiqen këto procese kryesore teknologjike:

Përzierja ose kupazhimi: është përzierja e gjysmë produkteve të përgatitura si mësipër me ujin e distiluar dhe alkoolin sipas recepturave të parashikuara. Zakonisht si fillim bëhet kupazhimi provë, duke përgatitur rreth 1 litër liker dhe më pas kalohet në prodhimin industrial. Kupazhimi bëhet në vaska të mëdha ku e gjithë masa qëndron në qetësi për një farë kohe.

Filtrimi: pas procesit të kupazhimit lëngu filtrohet nëpërmjet filtrash të posaçëm.

Qëllimi i filtrimit është mënjanimi i lëndëve të huaja e turbullirave të lindura gjatë kupazhimit.

Vjetërsimi: ky proces kryhet që alkooli etilik të përvetësohet nga masa, e cila si rrjedhojë bëhet homogjene dhe merr shijen e aromën e duhur. Për këtë qëllim likeret futen në fuçi me dru lisi 1-2 vjet.

Gjatë procesit të oksidimit dhe të esterifikimit lindin lëndë që përmirësojnë shijen dhe aromën, nga të cilat përcaktohet dhe cilësia e likereve para shitjes së tyre.

Ambalazhimi, etiketimi dhe ruajtja

Kur produkti i ka plotësuar të gjithë kërkesat organo-shqisore dhe fiziko kimike të kërkuara kalon në ambalazhim. Ambalazhimi bëhet në shishe me kapacitet 0,5 deri 1 litër të përgatitura që më parë në mënyrë të veçantë. Pas mbushjes së shisheve kalohet në taposje, etiketim dhe në depozitimin e tyre për ruajtje.

Ruajtja: shishet vendosen në rafte pjerrtazi derisa lëngu të takojë tapën, gjë që rrit sipërfaqen e kontaktit me ajrin dhe lejon stazhionimin e mëtejshëm të tij. Temperatura e mjedisit duhet të jetë 10-20 gradë C. Në temperatura mbi 20 gradë C, lëngu mund të fermentojë, ndërsa nën 10 gradë C mund të formojë precipitate të patretshme. Drita ndikon negativisht në ruajtjen e likereve pasi mund ti çngjyrosë ato. Në kushte të përshtatshme, likeri mund të ruhet deri në 8 muaj.

Shërbimi: likeret mund të përdoren si pije pas ushqimit, në masa 4-5 cl. Shpesh ato përdoren pe përgatitjen e kokteileve të ndryshme.

Asortimente dhe treguesit cilësorë të likereve

Likeret mund t'i klasifikojmë në grupe të ndryshme duke u nisur nga disa tregues. Likeret sipas origjinës ndahen në dy grupe: natyrore që prodhohen me ekstrakte natyrore (fruta, bimë, erëza etj.) në alkool etilik; artificiale që prodhohen me esencë dhe ngjyruar artificial ushqimor.

Sipas përmbajtjes së alkoolit dhe përqindjes së sheqerit, të gjitha likeret i përmbledhim në tri grupe kryesore:

- *Likere të forta* me 31-45 % alkool etilik në vëllim dhe me 32-55 gramë/100 ml sheqer. Këtu futen ponçi, fërneti, triple sec, maraschino, strega, liker banane, ananasi etj.
- *Likere deserte* me 25-30 % alkool etilik në vëllim dhe me 32-52 gramë/100 ml sheqer. Në këtë grup futen likeri i mentës, dardhës, mandarinës, guraçaos, qershisë etj.
- *Likere të ëmbla* me 20-23% alkool etilik në vëllim dhe me 49-60 gramë/ml sheqer. Këtu futen krem kafe, krem vanilje, krem kakao, luleshtrydhe etj.

Nisur nga lënda e parë nga të cilat përgatiten likeret ndahen:

- likere prej frutave (cherry, calvados, apricot, pear, raspberry, agrume etj.);
- likere nga bimët (herbs);
- likere me erëza (spices);
- likere bitters;
- likere me bazë vere;
- likere me qumësht;
- likere me kafe, çokolatë;
- likere nga farat e frutave dhe bajame etj.

Bazuar në mënyrën e prodhimit dhe shijen likeret ndahen në dy grupe:

- likere të hidhura (bitters),
- likere të tjerë me aromë dhe shije të mirë.

Treguesit cilësorë të likereve

Pamja e jashtme e likereve duhet të jetë e kthjellët, pa llum, pa turbullira, pa lëndë të huaja, me ngjyrë karakteristike të frutit apo esencës së përdorur.

Fërneti është pije alkoolike e hidhur me ngjyrë të errët që përftohet nga macaratet e barërave të hidhura si: tërfili, pelini, montana etj. Si bimë aromatike përdoren: karafili, nerënza etj., të cilat japin edhe ngjyrë fërnetit ose dhe karameli. Bimët mjekësore dhe aromatike hidhen në alkool etilik për macerim.

13.2 Distilatet, prodhimi i alkoolit etilik

Distilatet janë pije alkoolike, që përftohen nga distilimi i përbërësve të ndryshëm (fruta, drithëra, panxhar, patate etj.) me përmbajtje të sheqerit, të cilat i janë nënshtruar procesit të fermentimit.

Distilatet kanë të përbashkët përmbajtjen e alkoolit etilik (C_2H_5OH). Alkooli etilik prodhohet gjatë fermentimit të lëndëve sheqerore të produkteve të ndryshme me përmbajtje të lartë të sheqerit si frutat, drithërat, panxhari, agavia, kallami i sheqerit etj. Për përfitim të alkoolit etilik masat e fermentuara të produkteve të mësipërme i nënshtrohen procesit të distilimit në aparatura të posaçme që quhen distilatorë. Në këtë grup bëjnë pjesë shumë pije si p.sh.: alkooli etilik (i cili përdoret si bazë për përgatitjen e mjaft pijeve), rakia, konjaku, rumi, vodka, tequila, rumi, whiskey etj.

Si lëndë të para për prodhimin e alkoolit etilik mund të përdoren:

- lëndë që përmbajnë sheqer (panxhar sheqeri, melasa, kallami i sheqerit);
- lëndë që përmbajnë shumë amidon (patatja, misri, thekra, elbi, meli etj.);
- lëndët e përbëra kryesisht nga celuloza (kashta, druri);
- lëndë që përmbajnë alkool etilik të gatshëm (vera);
- lëndët sintetike (etileni dhe acetileni).

Alkooli etilik me fortësi e pastërti të ndryshme mund të përdoret për qëllime ushqimore dhe teknike. Alkooli etilik ushqimor i përdorur si pije më vete ose si përbërës kryesor i pijeve të tjera, prodhohet nga fermentimi alkoolik i disa produkteve bujqësore që përmbajnë karbohidrate me shumicë, në prani të majave alkoolike në kushte të caktuara të mjedisit.

Prodhimi i alkoolit etilik

Alkooli etilik përdoret gjerësisht në prodhimin e pijeve alkoolike. Më poshtë do të mësojmë si prodhohet alkooli etilik nga melasa, drithërat, patatja.

Prodhimi i alkoolit etilik nga melasa

Në melasë nga 75-82% të lëndës së thatë, 45-50% është saharozë. Melasa përmban shumë maja, por përqendrimi i lëndës së thatë pengon aktivitetin e tyre. Në këtë përqendrim mikrogjallesat nuk zhvillohen prandaj bëhet ulja e përmbajtjes së lëndëve të thata, duke e holluar melasën me ujë derisa përqendrimi i lëndës së thatë të bëhet 20%. Për shumëzimin e majave dhe fermentimin alkoolik duhet reaksion acid, duke ditur që melasa ka reaksion bazik atëherë bëhet trajtimi i saj me acid klorhidrik ose sulfurik për ta bërë atë aseptike, dhe krijohet mjedisi acid i domosdoshëm për zhvillimin e saharomiceteve. Në melasë ka mangësi në lëndët ushqyese për majatë, prandaj në të shtohen kripërat e azotit dhe të fosforit kur është e nevojshme. Përmbajtja e lartë e lëndëve josheqerore e bën më të vështirë shumëzimin e majave prandaj nga gjeneratori fryhet ajër për të lehtësuar shumëzimin e tyre. Melasa e trajtuar dërgohet në baterinë e fermentimit, që përbëhet nga disa kazanë. Melasa kalon nëpër këta kazanë hap pas hapi. Fermentimi përfundon brenda 24 orëve dhe mushti i kazanit të fundit distilohet duke përfutur kështu alkool etilik dhe mbetje.

Prodhimi i alkoolit etilik nga patatja dhe drithi

Veçoritë kryesore të patates e drithit si lëndë e parë për prodhimin e alkoolit etilik në dallim nga melasa është përmbajtja në to e amidonit. Për përfitim të alkoolit etilik nga amidoni që ndodhet në patate e drithë, duhet të sheqerohet amidoni ose me anë të tharimeve aminolitike të maltës së elbit, ose me anë të myqeve. Përgatitja e amidonit për sheqerim bëhet me zierjen e lëndës së parë, si pasojë e së cilës amidoni i patretshëm kthehet në tretshëm. Para zierjes lënda e parë duhet të pastrohet nga papastërtitë dhe të bluhet. Zierja bëhet në temperaturën 120-150°C. Lëndët sheqeruese si: maltoja, myqet, zakonisht përmbajnë sasi të madhe mikrogjallesash, prandaj atyre u shtohen antiseptik. Masa e zierë sheqerohet pastaj tharohet me anë të majave. Shumimi i majave bëhet në masën e sheqeruar. Mushti i përfutur në fundin e tharmimit dërgohet për distilim ose për distilat alkoolik ose për alkool të retifikuar (i forcuar).

13.3 Rakia, lëndët e para, prodhimi, ruajtja dhe shërbimi

Rakia është një pije mjaft popullore në vendin tonë. Ajo është një tretësirë alkoolike ujore e përfutur me anë të distilimit të lëngut të fermentuar të frutave me përmbajtje të lartë të sheqerit invert ose të fermentueshëm (glukozë, fruktozë). Rakia mund të prodhohet edhe nga distilimi i bërësive mbas ndarjes së verës apo nga distilimi i mbeturinave të alkoolit të konjakut, por rakisë më të mira sigurisht janë të frutave. Rakia bën pjesë në grupin e pijeve të forta alkoolike me % të alkoolit 41-53 në volum ose 17° - 20° alkoolike. Për prodhimin e rakisë përdoret distilimi në poq (tradicionale) dhe distilimi i vazhduar. Rakisë e prodhuara me distilimin në poq janë më të shtrenjta dhe më cilësore.

Lëndët e para që përdoren për prodhimin e rakisë në vendin tonë janë:

- *Rrushi*, për prodhimin e rakisë përdoren kryesisht varietete me prodhimtari të lartë, me aromë e pa shije të veçantë, me pak sheqer dhe me aciditet të lartë. 14-16% sheqer dhe 8 gr/litër aciditet. Varietetet me përqindje të lartë të sheqerit shkojnë kryesisht për prodhimin e verërave.
- *Kumbulla*, disa emërtime në vende të ndryshme janë: Shlivovica (Serbi, Bullgari), Cuika (Rumani), Cvetkenvaser (Gjermani, Hungari).
- *Molla*, emërtimi i njohur Kalvados.

Si lëndë e parë për prodhimin e rakisë shërbejnë edhe dëllinja, mareja, fiku, hurma, qershia, vishnja, dardha, mani, pjeshka e kajsia.

Rakia si rregull merr emërtimin në varësi të frutit të përdorur si lëndë e parë për prodhimin e saj p.sh “raki rrushi” apo “raki kumbulle”, por ajo mund të marrë emërtime të ndryshme edhe sipas origjinës etj. Rëndësi të madhe për frutat që do të përdoren për raki ka: *gjendja shëndetësore e frutit, eliminimi i kokrrave të mykura, të dëmtuara, të shtypura e të thara*.

Prodhimi i rakisë së rrushit

Për përfitim të rakisë me cilësi të mira organo-shqisore, kërkesë kryesore përveç cilësisë së lëndës së parë është largimi i pjesëve të drunjëzuara të rrushit (frenjave) të cilat i japin rakisë një shije të hidhur të theksuar. Përpunimi i rrushit për prodhim rakisë bëhet me heqje frenjash ose pa heqje frenjash.

Rakia përfutet:

1. drejtpërdrejtë nga rrushi,
2. nga mbeturinat që dalin nga prodhimi i verës,

Prodhimi i rakisë drejtpërdrejtë nga rrushi.

1. Rakia e përftuar drejtpërdrejtë nga rrushi

Rrushi, përzgjidhet dhe dërmohet me makineri. Më pas hidhet në enët e fermentimit të cilat duhet të jenë material i paoksidueshëm dhe të hapura. Enët e fermentimit mbushen $\frac{4}{5}$ e vëllimit dhe lihen për fermentim. Fillimi i fermentimit vihet re nga dalja e bërësive në sipërfaqe. Kjo ndodh sepse gjatë fermentimit çlirohet dioksid karboni i cili kur del në sipërfaqe merr me vete bërësitë duke formuar kapelën e bërësive. Reaksioni që ndodh është njësoj si tek vera :

Sheqer + maja => alkool etilik + dioksid karboni

Sapo shfaqet fermentimi bëhet toçitja (përzjerja) e masës me qëllim që bërësia që është në sipërfaqe dhe që përmban numrin më të madh të majave të futen në brendësi të masës. Përzjerja përsëritet disa herë derisa lëngu del në sipërfaqe dhe bërësitë bien në fund, gjë që tregon përfundimin e fermentimit. Masa është gati për distilim e cila duhet të bëhet menjëherë, duke shmangur kështu mundësinë e uthullimit, ose mbyllet hermetikisht kur nuk është mundësia për tu distiluar në kohë.

Distilimi, për prodhimin e rakisë në vendin tonë përdoret distilimi në poç (metoda tradicionale).

Mënyra e distilimit: prodhimi i rakisë me cilësi të mirë përveç karakteristikave të lëndës së parë të përmendura më lart varet shumë dhe nga mënyra e distilimit.

Funksionimi: kazanin mbushet deri në $\frac{3}{4}$ e vëllimit të tij me material të fermentuar, vendoset kapaku, tubi lidhës dhe bëhet mbyllja hermetike e tij me brumë mielli, me baltë argjilore etj., që të shmangen daljet e avujve alkoolike. Hapet zjarri i cili fillimisht duhet të jetë i fuqishëm që të ngrohë sa më shpejt masën. Kur fillojnë të ngrohen të gjitha pjesët metalike të kazanit dhe sapo fillojnë të dalin pikat e para të distilatit, flaka e zjarrit ulet pak nga pak dhe pastaj mbahet e njëtrajtshme. Kështu përftohet distilati i cili ndahet në 3 fraksione:

- fraksioni i parë që quhet fraksion i kokës dhe zë 1% të vëllimit;
- fraksioni i dytë që quhet fraksion i zemrës dhe zë 78% të vëllimit;
- fraksioni i tretë që quhet fraksion i bishtit dhe zë 21% të vëllimit.

Ku fraksioni i kokës dhe i bishtit bashkohen dhe ridistilohen me masën tjetër, kurse fraksioni i zemrës është rakia.

2. Rakia që përfitohet nga distilimi i mbeturinave të verës

Pas prodhimit të verës mbeturinat që mbetën çohen për distilim. Mënyra e distilimit është njësoj si në rastin e lartë përmendur.

Treguesit cilësorë të rakisë

Rakia është pije alkoolike pa ngjyrë në momentin e prodhimit. Ajo mund të jetë në treg edhe me ngjyrë të verdhë-ari (kur ato janë vjetërsuar në voza me dru lisi) dhe të gjelbër të lehte (kur ato trajtohen me gjethe molle ose ftoi). Këto trajtime përmirësojnë

vetitë organo-shqisore të rakive si aroma, ngjyra, shija. Shija dhe aroma duhet të jetë karakteristike sipas lëndës së parë nga e cila është prodhuar, pa ndonjë shije apo aromë të huaj. Përmbajtja e alkoolit në vëllim nuk lejohet më pak se 37% ose 16 gradë alkoolike dhe aciditet jo më shumë se 270 mg. acid acetik për 100 ml. alkool anhidër. Absolutisht nuk lejohet përmbajtja e zinkut, plumbit dhe arsenikut. Pamja e rakisë duhet të jetë e kthjellët pa pjesë notuese, pa llume e pa turbullira. Rakia kur është e re ka shije të vrazhdë, prandaj ajo duhet të qëndrojë të paktën 3 muaj përpara se të dali në treg.

Ambalazhimi dhe ruajtja.

Rakia ambalazhohet në shishe qelqi me formate të ndryshme. Taposja e shisheve është mjaft e rëndësishme në mënyrë që të mos ketë rrjedhje apo avullime. Shishet etiketohen duke dhënë të gjithë informacionin e nevojshëm për pijen në lidhje me origjinën, prodhuesin, përmbajtjen, gradacionin, cilësinë, prodhimin etj. Rakia si dhe të gjitha distilatet është produkt rezistent në ruajtje, madje i përmirëson vetitë me kalimin e viteve, por duhet të zbatohen me përpikëri rregullat e ruajtjes.

Ruajtja e rakisë bëhet në vende të freskëta, të ajrosura, jo në prani të drejtpërdrejtë të rrezeve të diellit. Gjatë ruajtjes së rakisë duhet të kemi parasysh edhe rrezikun e zjarrit.

Shishet e rakisë si dhe të distilateve të tjera asnjëherë nuk duhet të lihen të hapura, pasi avullojnë si dhe pësojnë ndryshime në shije.

Shërbimi: rakia shërbehet në temperaturën e ambientit me gota për distilatet. Rakia sipas dëshirës mund të shoqërohet me akull. Masat e shërbimit janë 4 cl, 5cl (teke) ose dyfishi dopio.

13.4 Distilate nga vera (brandi i verës), cognac (konjak), armagnac (armanjak) etj.

Cognac, brandi i verës

Gjatë distilimit të verës produkti kryesor që kalon në distilat është alkooli etilik si dhe në sasi shumë më të vogla aldehidet, acidet, alkoolët e larta, esteret etj. Radha e kalimit të tyre në distilat gjatë distilimit të verës varet jo vetëm nga temperatura e vlimit, por edhe nga tretshmëria e tyre në tretësirat ujore-alkoolike. Sa më i lartë të jetë përqendrimi i tyre në verë aq më e lartë do të jetë sasia e tyre në distilat. Cilësia e alkoolit për konjak varet shumë edhe nga materiali i kazanit të distilimit. Kazani i bakrit jep alkool për konjak të një cilësie shumë më të mirë se llojet e tjerë të kazanëve, sepse bakri lidhet me acidet yndyrore të padëshirueshme (me erë jo të këndshme) duke i larguar ato në formën e sapunëve.

Të gjithë distilatet nga vera, të cilave iu ulet fortësia e pijes duke u hedhur ujë të distiluar i përkasin grupit të distilateve të verës. Distilatet më të famshme nga vera janë Cognac dhe Armagnac. Ato prodhohen të dyja në Francë dhe duhet të distilohen vetëm nga verëra të krahinave të përcaktuara që mbrohen. Për konjakun është Charente dhe për armanjakun Gascogne. Ky është ndryshimi nga brandi i verës dhe brandi. Krahinat, ku këto prodhohen, në Gjermani, Austri, Itali, Spanjë, Portugali dhe Greqi nuk janë të mbrojtura.

Nga mbetjet e prodhimit të verës, mbetjet e shtypjes së rrushit të verës, distilohen brandi bërshish (Grappa, Marc).

Nga mbetjet e majasë së prodhimit të verës dalin distilatet e majasë së verës (Gelägerbrand, Glöger):

- distilatet e verës;
- Cognac (konjak);
- Armagnac (armanjak);
- Eau de Vie de Vin;
- Acquavite d'Uva;
- brand vere;

- Brandy;
- Pisco;
- distilatet e majasë së verës;
- Geläugerbrand, Glöger;
- brandet e bërsive;
- Grappa, Marc;
- Konjak (Cognac).

Në grupin e distilateve të verës konjaku është pija kryesore. Konjaku është një produkt distilimi nga verërat e bardha, që vijnë vetëm nga krahina e mbrojtur me ligj Charonte, në Francë. Përgatitja e verës për prodhimin e alkoolit për konjak është njësoj si tek prodhimi i verës për konsum, me të vetmin ndryshim që tek prodhimi i verës për alkool, për konjak nuk lejohet përdorimi i acidit sulfuror pasi ulet cilësia e alkooleve për konjak.

Edhe prodhimi i verërave që distilohen i nënshtrohet rregullave të forta. Kryeqyteti i kësaj krahine është Cognac, që i ka dhënë emrin e tij brandit të verës të njohur në të gjithë botën. Nga distilatet e verës në të gjithë botën, konjaku vlen si më i pëlqyeshmi. Asnjë tjetër nuk i afrohet për nga eleganca dhe finesa. Charonte është e ndarë në gjashtë zona prodhimi. Gjendet në veri të Bordosë 80.000 ha. Këto zona janë:

- Grande Champagne,
- Petite Champagne,
- Les Borderies,
- Fins Bois,
- Bois Ordinaires.

Kjo renditje është njëkohësisht edhe vlerësim i cilësisë. Konjaku më i mirë vjen nga Grande Champagne (Grande Fine Champagne). Produktet, që vijnë nga andej dhe nga Petite Champagne mund të emërtohen si Fine Champagne. Champagne de Cognac nuk duhet të ngatërrohet me Champagne në Francën Lindore, nga ku vjen Champagner. Konjakët, që prodhohen vetëm nga brandet fine të një destilerie, emërtohen si Singel Distillery Cognac. Prodhues të njohur me këtë veçori janë firmat Hennessy, Izouard dhe Le Peu.

Prodhimi: varietetet e përdorura për prodhimin e konjakut janë Ugni blanc, Folle blanc dhe Colombard. Përveç tyre lejohen edhe pesë varietete të tjera.

Distilimi: verërat e reja distilohen/digjen në kazanët/enët prej bakri (Alambics charentais) të prodhuar për Charante, dhe madje dy herë (brandi i parë dhe i dytë). Mesatarisht ka afërsisht nga 60 deri 70 Vol. -% alkool.

Skemat teknologjike të prodhimit të alkooleve për konjak

Distilimi i verës është veprimi i parë në prodhimin e konjakut dhe nga mënyra e kryerjes së tij varet cilësia e konjakut të përfutur. Alkooli për konjak përftohet me distilim të njëhershëm si më poshtë:

Vera

↓

Fraksioni i kokës ←Distilimi→ Fraksioni i bishtit

↓

Fraksioni i zemrës

ku nga vera ndahen 3 fraksione të distilatit koka, zemra (alkooli për konjak) dhe bishti. Koka dhe bishti bashkohen hollohen me ujë dhe ridistilohen kurse fraksioni i zemrës çohet për vjetërsim.

Distilimi i dyhershëm është sipas skemave të mëposhtme. Në fillim distilohet vera dhe përftohet distilati i parë sipas kësaj skeme:

Vera

↓

Distilati i parë ← Distilimi → Ujërat aromatikë

↓

Mbeturinë e distilimit → Për shfrytëzim

Distilati i parë përmban të gjitha lëndë e nevojshme për përfitim e alkoolit për konjak. Për këtë arsye kryhet distilimi i distilatit të parë sipas kësaj skemë:

Distilati i parë

↓

Fraksioni i kokës ← Distilimi → Fraksioni i bishtit

↓

Fraksioni i zemrës

Distilimi i distilatit të parë është një veprim me përgjegjësi meqenëse nga ndarja e rregullt e fraksioneve dhe nga shpejtësia e distilimit varet cilësia e alkoolit për konjak. Fraksioni i zemrës është alkooli për konjak i cilësisë së parë i cili dërgohet për vjetërsim.

Ruajtja dhe maturimi

Ashtu si zierja, edhe ruajtja në fuçi lisi limousin (lloji i lisit) është e rëndësishme për konjakun. Brandi fillestar pa ngjyre merr nga fuçitë e lisit acidin tanik dhe ngjyrën e artë. Fortësia e alkoolit zbutet dhe formohet aroma karakteristike. Konjaku duhet të maturohet të paktën dy vjet, por konjakët e mirë ruhen më gjatë.

Përzierja: ky art i veçantë kryhet vetëm nga mjeshtrit me përvojë. Gjithmonë trazohen distilate të viteve dhe llojeve të ndryshme për të arritur kështu sa më shumë që të jetë e mundur një cilësi konstante.

Hollimi: gjatë ruajtjes konjaku hollohet disa herë me ujë të destiluar dhe arrin një fortësi pirjeje prej 40 Vol.-% alkooli.

Mbushja: konjaku hidhet në shishe pak para transportit. Në shishe nuk maturohet më.

Lëndët ndihmëse për prodhimin e konjakut dhe kupazhimi i tyre.

Përveç alkooleve të konjakut në përgatitjen e tij marrin pjesë edhe lëndë ndihmëse siç janë:

ujërat ekstraktive, shurupi i sheqerit, karameli dhe uji.

Ujërat ekstraktiv: përgatiten nga alkoole me moshë sa gjysma e moshës së alkooleve për konjak. Ato hollohen me ujë të destiluar dhe pastaj hidhet tallash dru lisi për pasurimin me lëndë tanike. Tallashi në fillim trajtohet me ujë që vlon për 16-18 orë, shpëlahen me ujë të ftohtë, thahet dhe hidhet në vozën me alkool për 1 vit.

Shurupi i sheqerit: në kazan hidhet ujë i pastër ngrohet deri në 55-60 gradë pastaj shtohet sheqer 10 kg për 50-60 l ujë. Pasi tretet sheqeri valohet shurupi duke hequr herë pas herë shkumën e formuar dhe hidhet në voza lisi kushtohet alkool dhe ruhet 1-2 vjet.

Karameli: përdoret për ti dhënë konjakut ngjyrë. Në kazan hidhen 100 kg sheqer dhe 5-6 l ujë. Në fillim ngrohja bëhet shpejtë, kur masa merr ngjyrë të artë ngrohja ngadalësohet dhe temp rritet kur masa merr ngjyrë kafe të errët.

Uji: është një nga përbërësit kryesor në përgatitjen e konjakut. Duhet të jetë i pastër, pa erë dhe shije të huaj. Dy janë metodat e përgatitjes së ujit:

1. ujë i distiluar në aparat distilimi,
2. ujë i zbutur me anë të jono-këmbimit.

Përzierja e lëndëve të para dhe ndihmëse bëhet në voza me vëllime të mëdha dhe trazimi bëhet me anë të trazuesve ose me anë të pompave. Radha e hedhjes është kjo: në fillim hidhet alkooli i konjakut, ujërat e alkoolizuara dhe së fundi karameli dhe shurupi i sheqerit. Pas përzierjes konjaku filtrohet me anë të filtërpresave dhe në fund ambalazhohet.

Emërtimet e konjakut

Ruajtje bëhet në fuçi të paktën dy deri tre vjet.

Ruajtje tre vjeçare në fuçi

Sélection

Cuvée Spéciale

Fine

De Luxe

V.S. (Very Special)

Ruajtje katërvjeçare në fuçi

Superior

Premiér Choix

Grande Sélection

Ruajtje pesëvjeçare në fuçi

V.O. (Very Old)

V.S.O.P. (Very Superior Old Product)

Réserve

Grande Fine

Ruajtje gjashtëvjeçare në fuçi ose më shumë

Extra

Vieux

Vieille Réserve

Napoléon (por nuk është ndonjë emër i mbrojtur; disa firma nuk i mbahen ruajtjes gjashtëvjeçare në fuçi)

V.V.S.O.P (Very Superior Old Product)

Hors d'Age

Age Inconnu

Trés Rare Fine Champagne

X.O. Extremely Old

Marka të njohura:

Bisquit, Camus, Courvoisier, Davidoff, Leopold Gourmel, Hennessy, Hine, Rémy Martin, Martell, Delamain, Larsen, Monnet, Otard, Louis Royer.

De-Luxe-Cognacs

Këto janë markat më të mira të prodhuesve të konjakut. Produkte të njohura janë ndër të tjera, Rémy Martin Louis XIII, Martell Cordon Bleu, Hennessy Richard, Hennessy Paradis, Courvoisier XO Impérial, Hine Antique Fine Champagne, Delamain Vesper Grande Champagne.

Blerja, ruajtja dhe shërbimi

Armanjaku është një distilat nga Franca e Jugut, nga krahina e Cognac dhe prodhohet vetëm nga verërat e kësaj krahine. Është provuar që amoniaku është më i vjetër se konjaku. Gjatë prodhimit të armagnac, vera përziehet me erëza, lajthi dhe kumbulla, të cilat japin shije karakteristike dhe aromë dalluese.

Armanjaku distilohej fillimisht dy herë (në poq), derisa u zbulua distilimi i vazhduar. Tani përdoren të dyja mënyrat paralelisht. Procesi i vazhdueshëm i distilimit tek amoniaku bën që të mbeten lëndët përbërëse të verës, të cilat ndahen gjatë distilimit të konjakut. Një sistem i rafinuar me pllaka dhe tuba me vrima bën, që amoniaku të çlirohet nga lëndët dëmtuese, por përmban veçanërisht shumë lëndë aromatike dhe shijuese të mushtit. Emërtimi sipas vitit është i mundur, nëse armanjaku bëhet nga distilate të një viti të vetëm. Përmbajtja e alkoolit luhet nga 38 deri 43 Vol.-%.

Fjalor i etiketave

Ruajtje 3-vjeçare në fuçi

Sélection

Ruajtje 4-vjeçare në fuçi

Grande Sélection

Ruajtje 5-vjeçare në fuçi

Réserve, V.S.O.P

Ruajtje mbi 5-vjeçare

Napoléon, Vieux, Hors d'Age, X.O.

Marka të njohura:

Larresingle, Clés des Ducs, Marquis de Montesquiou, Goudoulin, Albagnan, Duffau.

Brandy është një koncept i përgjithshëm në të gjithë botën për pijet më të ndryshme alkoolike. Në radhë të parë mendohen megjithatë brandet e verës, para së gjithash nga vende e Europës Juglindore, sidomos Spanja. Në përgjithësi brandi i verës është më i butë. Brandi spanjoll emërtohet si Brandy de Jerez. Duhet të prodhohet vetëm nga verërat e Andaluzisë dhe maturohet si Sherry me metodën Solera

Eau de Vie de Vin

Emërtim për një brand vere francez, që prodhohet jashtë Gascogne dhe Charente. Përmbajtja e alkoolit arrin në 40 Vol.-%.

Markë e njohur:

De Ville V.S.O.P.

Acquavite d'Uva

Është emërtimi për një destilat italian rrushi, që përmban alkool nga 40 Vol.-%. Kohët e fundit po i rritet rëndësia përkundrejt gropës së njohur që prodhohet nga bërsitë e rrushit. Acquavite d'Uva shijon me të vërtetë shumë, sepse i mungon shija e hidhur e farave.

Marka të njohura:

Alexander, Buonaventura Maschio, Nonino.

Brandi i verës

Prodhohet në shumë vende. Në Austri sipas ligjit është brand vere i cilësisë së parë. Mund të jetë si një destilat vere 100% si edhe mund të prodhohet si trazim/përzierje me destilat vere të gradacionit të lartë, maksimalisht 50%. Sidoqoftë koha e maturimit arrin të paktën një vit, tek fuçitë me një kapacitet nën 1.000 l të paktën 6 muaj. Përqindja e alkoolit arrin të paktën 36 Vol.-%. Brandi cilësor austriak i verës përbëhet 100% nga destilat vere të cilësisë së lartë dhe prodhohet nga verërat bazë austriake.

Marka të njohura:

Austri

Bouchet, Stock, Spitz

Deutschland

Asbach, Dujardin, Eckes, Scharlachberg, Mariacron, Chantré, Melcher's Rat, Jacobi, Wilthener, Winkelhausen.

Spanjë

Migues Torres Imperial, Cardenal Mendoza, Carlos 1, Osborne (Veterano, Conde de Osborne), Bobadilla (Brandy 103), Gonzalez Byass (Soberano, Lepanto), Domecq, Gran Duque d'Alba, Lustau.

Itali

Stock 84, 84 Originale, 84 V.S.O.P., Stock X.O., Vecchia Romagna Etichetta Nera.

Greqi

Metaxa 3*** deri 7*****

Portugali

Antiqua V.S.O.P.

Pisco

Pisco është një distilat rrushi dhe bërsish rrushi, që kryesisht vjen nga Kili, Peruja dhe Argjentina. Ka ngjyrë të hapur dhe është i pastër si uji me një përmbajtje alkooli prej 40 Vol.-%.

Marka të njohura:

Alto del Carmen, Capel, Control, Inca Pisco.

Brandet e bërsive

Janë brande të cilësisë së lartë që prodhohen vetëm nga bërsitë e verës. Në Itali quhen Grappa dhe në Zvicër Träsch ose Marc.

Emri Grappa rrjedh nga “graspe” (bërsi), që vjen nga dialekti friulan, venecian dhe lombard. Më parë vreshtarët ua shitnin bërsitë e tyre ndërmarrjeve, të cilat prodhonin prej tyre distilate. Sot zor se gjen ndonjë vreshtar që nuk prodhon vetë grapa. Meqë kjo pije e fortë alkoolike ka një shije të zgjatur karameli, janë krijuar edhe jashtë Italisë ndërmarrje që prodhojnë vetëm grapa. Në Austri dhe Gjermani, si edhe më parë ka vreshtarë që prodhojnë brande bërsish.

Ka grapa të qarta dhe të tilla, që ruhen në fuçi druri. Në këtë mënyrë ato marrin një ngjyrim të verdhë. Por duhet të tregohet kujdes. Ndërsa në Austri dhe Gjermani ngjyra vjen nga ruajtja në fuqi, në Itali mund të hidhet ngjyrosës sheqeri. Ruajtja – kryesisht në fuçi lisi- arrin nga një deri në dhjetë vjet.

Përveç grapave të varieteteve të pastra prodhohen edhe shumë nga bërsi cuvée (përzierje verërash). Aromatizime me esenca barërash ose frutash janë të mundshme, sepse japin një ndryshim natyror në shije. Grapa i varietetit të pastër, pra “grappa monovitigna” pëlqehet shumë nga klientët.

Marka të njohura:

Austri

Jurtischitsch, Böckl, Bründlmayer, Kollwentz, Gölles, Walek, Stadlmann, Weinlaubenhof Kracher, Lagler.

Gjermani

Löwenstein, Vallendar, Schweinhardt, Breuer, König, Fürst, Wingut Fürst von Castell, Weingut Graf Adelman, Winzergenossenschaft Grantschen, Gutzler, Becker, Siegrist, Johner, Heger.

Itali

Bocchina, Grappa Julia, Vite d’Oro, Piave, Nonino, Ceretto, Romano Levi, Jacopo Poli.

Francë

Marc de Champagne (Moët & Chandon, Pommery), Marc de Bourgogne (Robert Chevillon, Hospices de Beaune), Marc d’Alsace (Preiss).

Blerja dhe ruajtja: madhësia e shisheve të brandeve të verës variojnë nga shishe krejt të vogla deri në shishe 0,75 l dhe ndonjëherë edhe më të mëdha. Ata duhet të ruhen në këmbë dhe duhet të jenë gjithmonë të mbyllura mirë.

Shërbimi: temperatura ideale e pirjes së distilateve të verës është 18 °C. Përrjashtim bëjnë klientët e zonës aziatike. Ato preferojnë konjakë të ftohur. E pazakontë është edhe ngrohja e konjakut. Sepse kështu prishen aromat.

Distilatet e verës porositen si dixhestiv me kafënë. Gjithashtu ato janë bazë e një serie të tërë koktejevsh after-dinner (pas darke). Konjakët i shërbehen klientëve direkt nga shishja. Konjakë shumë të vjetër ofrohen gjithashtu edhe në kanë me grykë të hollë.

Gota tradicionale e konjakut zëvendësohet gjithmonë e më shumë nga gota klasike.

Grappa shërbehet në mënyrë ideale në gota shumë të holla. Grappa shërbehet e ftohtë dhe në një temperaturë prej 8-10°C. Për cilësi të veçanta vlen 18°C si temperaturë ideale pirjeje.

13.5 Vodka, rum, tequila, gin, whisky prodhimi, llojet dhe shërbimi

Vodka, rum, tequila, gin, whisky bëjnë pjesë në grupin e pijeve të forta alkoolike. Ato kanë rreth 40% alkool dhe janë pije që prodhohen nga distilimi i materialeve të ndryshme të fermentuara me përmbajtje të lartë të sheqerit të fermentueshëm.

13.5.1 Vodka

Vodka është prodhuar për herë të parë në shekullin 13-14, në vendet Nordike. Rusia apo Polonia mund të jetë vendi i parë prodhues. Ka lloje të ndryshme të vodkave, por ato mund ti ndajmë në dy grupe (sipas mënyrës së përdorimit):

- vodka të pastra (me shije natyrale të pastër);
- Vodka të përziera ose të aromatizuara (vodka limon pjepër, pjeshkë, vanilje, ekzotike, manaferra, bimë aromatike, piper etj.).

Në vitet e fundit vihet re një rritje në përdorimin e vodkës në krahasim me pijet e tjera me ngjyrë. Sot prodhohen rreth 3,6 miliardë/litër vodke në vit.

Përbërësit kryesorë të vodkës janë alkooli dhe uji i distiluar.

Lëndët e para që përdoren për prodhimin e vodkës janë: melasa, patate, elbi si dhe maja speciale e kultivuar.

Në varësi të lëndës së parë të përdorur ndryshojnë dhe vetitë e produktit.

1. Vodka nga drithërat (elbi) është më e butë, e ëmbël, delikate, e këndshme.
2. Vodka nga patate është më e rrallë, jo shumë e pastë, më e rëndë, më intensive.
3. Vodka nga melasa (panxhari, kallami i sheqerit) është dhe vodka më e përhapur. Ajo është e ëmbël me aromë të qartë.

Prodhimi i vodkës kalon në këto etapa:

1. përzgjedhja cilësore e lëndës së parë;
2. shtypja;
3. nxehja e masës dhe më pas ftohja;
4. shtohet majaja dhe lihet të fermentohet masa 10 - 14 ditë, derisa % e alkoolit në masë të arrijë 6 - 9%;
5. distilimi:
 - në poq (75% alkool)
 - i vazhduar (90% alkool)
6. përzierja me ujë të distiluar deri në 40% alkool;
7. filtrimi me karbon aktiv për pastrimin nga shijet e huaja.

Llojet e Vodka (Emërtimet)

Është e rëndësishme të njihen markat më të njohura të vodka sipas vendeve prodhuese, kjo sepse na duhet të kemi në listën e pijeve markat më të njohura që ofrojnë cilësinë më të lartë si dhe shitjet më të mëdha.

Vodka Ruse (100 lloje):

- *Stolichnaya (drithërat)*: prodhohet në Moskë dhe shiten rreth 15 milionë/ kuti (12 copë) në vit në të gjithë botën. Mund të jetë vodka e pastër kristal, ose e aromatizuar me ose pa ngjyrë.
- *Moskavskaja (drithërat)*: prodhohet në Moskë dhe shitet rreth 9 milionë/ kuti në vit. Prodhet kristal ose e aromatizuar dhe me ose pa ngjyrë.
- *Eristoff (drithërat)*: shitet në Gjermani dhe Itali e aromatizuar ose jo.
- *Sibirskaja*.

Vodka Polake:

- *Wyborowa (drithërat)*: prodhohet në Poznan me distilimin në poq
- Në shishe futet një lloj bari aromatik. Shiten rreth 18 milionë/ kuti në vit.
- *Grasovka*;
- *Zyntia Extra*;
- *Zubrovka*.

Vodka Finlandeze: Finlanda (drithërat). Në vodka shtohen kokrra të kuqe me fruta pylli si cranberry apo dhe ananas. Shiten rreth 15 milionë/ kuti në vit.

Vodka Suedese: Absolut vodka (drithërat dimëror). Shiten rreth 5 milionë/ kuti në vit.

Eksportohet që nga viti 1979. Shërbehet në temperaturën e ambientit. Mund të jetë e pastër apo blu, limon.

Vodka Amerikane: Smirnoff (drithërat), i kuq, blu, limon. Pas bakardit është nga pijet më të njohura alkoolike në Amerikë.

Vodka Gjermane: Gorbachov, Nikita, Eristoff. Vodka Gorbachov shitet rreth 14 milionë/ kuti në vit.

Vodka Norvegji: Viking, Fiord (ujë akullnaje).

Vodka Angli: Vladivar.

Vodka Austri: Puschkin (drithëra, patate, melasa), Smirnoff (me aromë të fikut të egër, pjepër), Boris Jelcin (portokall me shegë, luleshtrydhe e zezë.)

Sot përgatiten dhe tregtohen kokteje të gjata me vodka, të cilat shoqërohen me akull dhe me limon si p.sh: vodka tonik; vodka bitter limon; vodka bitter portokall; vodka limonadë (me ose pa gaz); liker me vodka (krem, çokollatë, lajthi).

Shërbimi: shishja mund të mbahet në akull. Temperatura e shërbimit 1°C. Vodka e pastër shërbehet me gotën tumbler të shkurtër, me akull. Kokteilet shërbehen në gota të ndryshme sipas llojit.

13.5.2 Rumi, prodhimi, llojet dhe shërbimi

Rumi prodhohet kryesisht në Amerikën Qendrore dhe në Amerikën e Jugut. Lënda e parë është kallami i sheqerit. Në latinisht emri është *saccharum officinarum*, prej prapashtesës së cilës i ka mbetur dhe emri. Origjina e kallamit të sheqerit është India. Për herë të parë është përdorur në kohën e Aleksandërit të Madh për të prodhuar

shurup sheqeri dhe më pas u përhap në Arabi dhe në Europë ku u prodhuan edhe sheqeri. Detarët e çuan më pas në Portugali ku dhe u prodhuan dhe u kultivuan në masë. Në vitin 1494, Kristofor Kolombi në udhëtimin e tij të dytë e çoi kallamin e sheqerit në Haiti.

Rumi u prodhuan rreth shekullit të XVII nga holandezët në Karaibe (Ishuj të Amerikës Jugore dhe Qendrore). Kjo pije ndryshon nga Rumi i sotëm. Rumi ishte pije e fortë e lundëtarëve dhe e piratëve. Rumi mbahej në anije ku s'mund të mbahej shumë ujë dhe përdorej dhe si disinfektant për t'u ruajtur nga sëmundje dhe epidemi. Rumi prodhohet nga melasa e kallamit të sheqerit me përqindje të lartë të sheqerit dhe ujë. Atij mund t'i shtohen mund dhe aromatizues natyral si: Skimming (shkuma që krijohet gjatë prodhimit të sheqerit), si dhe Dunder (Mbetje nga fermentimi në fund). Masa hidhet në fuçi, shtohet maja, fermentohet për rreth dy javë dhe më pas distilohet dy herë. Mund të përdoret distilimi i vazhduar dhe distilimi në poq. Distilati merret me 75 % në volum alkool dhe pas vjetërimit i shtohet ujë i distiluar përpara se të hidhet në shishe me qëllim që të ulet % e alkoolit deri në 40%. Distilim në poq përdoret më shumë në Xhamajka, më pas Rumi vjetërsohet (stazhionohet), nga 6 muaj, 10 vjet, madje Rumet më të mira deri në 20 vjet. Rumi i distiluar nuk ka ngjyrë. Gjatë vjetërsimit ai mund të marrë ngjyrë dhe aromë. Dallohen dy lloj Rumi:

1. rumi i çelët pa ngjyrë, i cili shërbehet i ftohtë dhe stazhionohet në enë inoksi;
2. rumi i errët me ngjyrë të artë, të lehtë, apo të artë të thellë, i cili stazhionohet në fuçi druri. Këtu mund të përdoret dhe sheqeri i karamelizuar, që jep ngjyrë dhe aromë të qëndrueshme.

Janë të dëgjuar Rumet e Haitit dhe Guajanës.

Lloje të rumit:

- rum original (62 % - 80 % alkool);
- rum i vërtetë (rreth 40 % alkool), i cili prodhohet nga rumi origjinal i holluar me ujë të distiluar. Ky është dhe Rumi më i përdorshëm;
- rum i përzier, i cili ka minimumi 5 % Rum dhe pjesa tjetër është alkool monopol.

Shërbimi: Rumi mund të përdoret shqeto, i ftohtë ose jo, në masën 4 cl, në gotën tumbler. Rumi i errët mund të shërbehet dhe me gotën e konjakut. Rumi mund të përdoret edhe në pijet e gjata si Cuba Libre (rum + akull + Coca-Cola + fetë limoni).

Emërtimet

- Cuba (Havana Club). Ky është rum i familjes Bacardi;
- Martinique (Old Nick, Saint James), rum i bardhë;
- Puerto Rico (Bacardi), rum që është prodhuar fillimisht në Cuba nga familja Bacardi, e cila më pas u zhvendos në Puerto Rico ku u zhvendos dhe biznesi. Ky Rum tashmë u emërtua Ron Rico (Ron në spanjisht do të thotë Rum);
- Venezuela (Ron);
- Philippine (Manila Rum);
- India.

Cachaca (Kashasa): është prodhuar në Brazil dhe në vende të tjera të Amerikës Jugore nga kallami i sheqerit. Kjo është një pije e re për Europën, e njohur 12 vitet e fundit dhe ndryshon nga Rumi, sepse merret direkt kallami i sheqerit dhe jo melasa duke i dhënë pijes një shije të freskët dhe të ëmbël. Përdoret në formën e coctail dhe është bërë i njohur nga Coctail Caipirinka (i njohur dhe i përdorur në çdo bar), i cili përmban limon jeshil, sheqer të errët, akull dhe Cachaca 4cl. Ka 40 % alkool dhe kryesisht është i çelët.

Të njohura janë:

- Pitú - emri i një gaforreje të ujërave të ëmbla;
- Premium Cachaca;
- Do Brazil;
- Nega FulÔ.

13.5.3 Tequila, prodhimi, llojet dhe shërbimi

Tequila (tekila), prodhohet kryesisht në Mexico. Në veri të Mexico ka plantacione të tëra të mbjella me Agavia (kaktusi i madh me shumë gjemba). Bima duhet të rritet deri në 6 vjet përpara se të përdoret. Pjesa e zemrës së bimës copëtohet dhe nxehet për të krijuar një masë homogjene, e cila ftohet, fermentohet bashkë me majanë, distilohet dy herë, vjetërsohet, hollohet (40 % alkool) dhe mbushet në shishe .

Llojet e tekilave:

1. Tekila e çelëta;
2. Tekila të errëta, të artë në kafe, nga ruajtja në fuçi druri për 2-3 vjet.

Tekilat e cilësisë së lartë prodhohen vetëm nga Agavia nëpërmjet distilimit, por ajo mund të përzihet dhe me alkool sheqeri. Tekila shërbehet shqeto ose e përzier si në grupin margarita (4 cl Tequila + 2 cl Limon + 2 lugë çaji sheqer).

Tekila e çelët pihet me kripë dhe limon (copës së limonit i shtohet kripë, kafshohet dhe pastaj pihet tequila). Tekila e errët pihet me portokall dhe kanellë. Ajo shërbehet edhe e ftohtë me akull dhe preferohet shumë nga të rinjtë sot. Masa e shërbimit 4 cl dhe temperatura e shërbimit 10°C. E njohur është “Tequila Sunrise” (pije freskuese e gjatë) e cila shërbehet në gotën tumbler të gjatë (4cl tequila + 1cl lëng limoni + 1 cl cointreau + lëng portokalli + copa akulli + pak grenadinë), zbukurohet me portokall dhe qershi.

Prodhuesit: Tequila Silla, Olmeca , Sauza.

13.5.4 Gin, prodhimi, llojet dhe shërbimi

Gin (xhin) është produkt që vjen nga distilimi i materialeve të fermentuara si dëllinjë, tërshërë, elb, misër. Distilimi përsëritet disa herë deri sa të përftohet distilati i pastër . Distilati mund të aromatizohet me degë pishe, fruta pylli, erëza, anason, esenca vajore portokalli etj. Gin është pa ngjyrë, i kthjellët, me shkëlqim. Për herë të parë është prodhuar në Angli dhe ky lloj Gin është më aromatik. Sot është i njohur edhe Gin holandez. Gin ka rreth 40 % alkool. Recetat e prodhimit të Gin mund të ndryshojnë.

Llojet e Gin :

- Gin i thatë (London Dry Gin);
- Gin i ëmbëlsuar (Plymdauth Gin);
- Gin të përzier me ngjyrë (Gin me limon, Gin me portokall, Gin me mollë etj.).

Shërbimi: Gin përdoret për coctail para darke. Masa e shërbimit 4 cl, shërbehet me akull, limon, ujë soda. Gota e shërbimit tumbler e shkurtër .

Ruajtja: Vodka, gin, tequila, rum janë distilate dhe si të tilla kanë afate të gjata ruajtje. Pijet e errëta stazhionohen dhe përmirësojnë vetitë e tyre me kalimin e viteve duke u ruajtur në kushte optimale. Pijet e errëta duhet të ruhen nga prania e drejtpërdrejtë e rrezeve të diellit. Këto pije nuk lihen të hapura, pasi avullojnë e largohet alkooli. Këto pije duhet të ruhen larg dritës dhe temperaturave të larta. Pijet në formën e likereve të përgatitura nga distilatet nuk janë shumë të qëndrueshme dhe mund të shfaqin defekte nga prania e ujit, sheqerit, lëngjeve të frutave apo shtesave të tjera.

13-5-5 Whisky, prodhimi, llojet dhe shërbimi

Whisky (wiski) është Brandy më i rëndësishëm i prodhuar nga drithërat. Origjina e tij vjen nga Scotia dhe Ireland. Tashmë ai prodhohet edhe në Amerikë (American Whiskey), në Kanada (Canadian Whisky), në Japoni (Japan Whisky), në Gjermani (German Whisky) dhe në shumë vende të tjera. Whisky është distilat, i cili bën pjesë në grupin e pijeve të forta alkoolike dhe përmban rreth 43% alkool.

Lënda e parë

Whisky fillimisht është prodhuar vetëm prej elbit dhe tërshërës, kurse në ditët e sotme prodhohet edhe nga gruri misri dhe thekra. Në Amerikë dhe në Kanada, Whisky prodhohet kryesisht nga elbi dhe misri. Në varësi të lëndës së parë apo të vendit ku prodhohet ndryshon edhe shija. Shija dhe aroma përcaktohen edhe nga shkalla e pjekurisë së Whiskey (i njomë apo i thatë). Grain Whiskey (nga gruri), i cili nuk përdoret si është, por përzihet me Malt Whiskey (nga elbi) dhe si i tillë merr emërtimin Blended Scotch Whisky (Scotch Whisky i kombinuar). Lloje të Blended Scotch Whisky janë: Whisky Jonnie Walker, Red Label, Ballantines, White Horse, VAT 69, J&B, Bare etj. Kur Whisky merr emërtimin Delux, kjo tregon se cilësia është më e lartë. Për sa i përket shkrimit Whisky apo whiskey në etiketë kjo lidhet me origjinën, kur mbaron me Y flitet për distilat nga Skocia ose Kanadaja dhe kur në fund është EY flitet për distilat nga Irlanda apo U.S.A.

Scotch Whisky

Whisky skocez ka shije tymi. Sipas rajoneve të prodhimit dallojmë këto lloje të Whisky skocez:

- Highlands (kur drithi është i zonave malore);
- Lowlands (kur drithi është i zonave fushore);
- Island (kur drithi është i rritur në ishuj);
- Campeltoën (kur drithi është i rritur në fushat pranë qyteteve).

Prodhimi i Scotch Whisky

Kalon në këto etapa :

- drithi lihet që të vetmbijë (rritet sasia e amidonit);
- masa thahet dhe bluhet;
- masa përzihet me ujë dhe shtohet maja;
- masa fermentohet deri sa % e alkoolit të jetë 8%;
- distilimi në poç ose i vazhduar;
- maturimi në fuçi druri lisi apo ahu 3 deri në 18 vjet. Gjatë këtij procesi whisky merr edhe ngjyrën.

Whisky mund të prodhohet nga një ose më shumë prodhues (proceset kalojnë në më shumë se një prodhues). Whisky më të shtrenjtë janë ato ku të gjitha proceset kryhen nga një prodhues.

Irish Whisky

Whisky irlandez prodhohet jo nëpërmjet maltimit nga drithërat, por me bluarje direkte. Në Irlandë ka vetëm një distileri qëndrore. Masa distilohet tre herë nëpërmjet distilimit në poq duke i dhënë cilësi shumë të mira pijes. Marka të njohura janë:

- Tullamore Dew
- Old Bush Mills

American Whisky

Lloje të njohura janë:

- *Bourbon* (që ka minimumi 51% misër).
- Lloje të Bourbonit janë: Kentucky (distilohet në poq dhe maturohet për të paktën dy vjet). Marka të njohura janë: Jim Bean, Wild Turkey, Old Crow, Old Forester, Four Roses.
- *Tennessee Bourbon* (distilohet me të dy mënyrat dhe filtrohet me karbon aktiv). Kjo bën që ky lloj të jetë më i butë se i pari. Marka janë Jack Daniels, George Deckel.
- Rye Whiskey (me minimumi 51% elb), stazhionohet në më shumë se dy vjet në fuçi të pjekura.

Canadian Whisky

Lëndët e para për prodhimin e Canadian Whisky janë elbi, drithrat dhe alkooli. Ky lloj Whisky është i lehtë, i çelët, neutral, maturohet për katër vjet në fuçi dhe për këtë e ka ngjyrën e zbehtë. I njohur është cocktail Manhattan i përgatitur me Canadian Whisky (4 cl Canadian Whisky + 2cl Vermouth Rot + 1 Dash Angostura).

Ruajtja: Whisky është një distilat dhe si i tillë është i qëndrueshëm në ruajtje. Nuk duhet të ruhet në temperatura të larta, në prani të drejtpërdrejtë të rrezeve të diellit. Shishet nuk duhet të lihen hapur sepse pija avullon. Whisky i ruajtur në fuçi i përmirëson mirë vetitë e tija në vite duke u trajtuar në kushte optimale.

Shërbimi: Whisky i çelët, pa ngjyrë shërbehet me akull në gotën tumbler të shkurtër si dhe mund t'i shtohet ujë soda. Whisky i errët dhe i vjetëruar shërbehet në temperaturën e ambientit. Whisky shërben si pije baze për përgatitjen e mjaft koktejeve.

13.5.6 Efektet e alkoolit në organizëm

Alkooli etilik që ndodhet në pijet e ndryshme duke u oksiduar në organizëm jep gaz karbonik, ujë dhe nxehtësi (100 gramë alkool jep rreth 7 kal). Energjia e çliruar shfrytëzohet nga organizmi kur alkooli përdoret në doza të vogla, sidomos në formën e pijeve të mesme ose të lehta alkoolike, ndërsa kur përdoret me doza të mëdha të dëmton rëndë mukozën e stomakut. Kur organizmi merr shumë alkool, njeriu dehet. Alkooli kalon në gjak dhe më pas në tru, duke paralizuar disa qendra të tij. Kur sasia e alkoolit vazhdon të futet në organizëm, veprimtaria e tij paralizuese prek të gjitha qendrat e trupit dhe i dehuri në këtë rast kryen veprime të pakontrolluara. Dozat e mëdha të alkoolit shkaktojnë edhe helmime duke paralizuar veprimtarinë jetësore të qelizave të trurit. Alkoolizmi kronik paralizon përgjithmonë disa qendra të sistemit nervor dhe shfaqet në uljen e aftësisë mendore në të gjithë veprimtarinë jetësore të njeriut.

Alkooli që konsumohet nëpërmjet pijeve duhet të tretet nga mëlçia. Dhe pikërisht është ky organi që rrezikohet më tepër.

Edhe stomaku dëmtohet nga konsumi i përditshëm dhe me tepriçë i pijeve alkoolike, i cili nxitet për formimin e acidit klorhidrik duke u bërë shkak për gastrit e ulcera.

Sasitë e tepërta të alkoolit ndikojnë edhe në sistemin kardio-qarkullues duke provokuar shqetësime të sistemit kardiak dhe të trurit.

Në sasi të vogla alkooli etilik ndihmon organizmin, zemrën, sistemin e qarkullimit të gjakut, shmang trombozën etj. Ai rrit tretshmërinë e kolesterolit dhe triglicerideve në gjak, duke kryer kështu pastrimin e arterieve në gjak (shih tabelën).

Energjia e prodhuar nga alkooli nuk përdoret menjëherë nga organizmi. Një gotë vere e cila përmban 30g alkool etilik përvetohet për katër orë nga një njeri normal. Kjo është sasia që duhet të konsumohet nga njerëzit në vakt.

Mosha e njeriut	Për femrat (gr/alkool)	Për meshkujt (gr/alkool)
18 – 29	30,7	35
30 - 59	30,7	41,4
> 60	24,2	28,5

Për të ulur pasojat negative të alkoolit, përveç pakësimit të sasisë që konsumohet, rëndësi ka të dihet se kur nuk duhet të pihet.

Pijet alkoolike duhet të konsumohen bashkë me ushqimet, ose pas ushqimit, sepse nuk të bën mirë kur stomaku është bosh.

APERITIVËT DHE DIXHESTIVËT, RËNDËSIA E TYRE, LLOJET DHE SHËRBIMI



14.1 Aperitivët, llojet, përdorimi dhe shërbimi

Aperitivët janë një shpikje e vendeve mesdhetare, të cilët edhe sot, megjithëse jeta është bërë kaq intensive, e ruajnë këtë zakon. Çdo vend ka sot aperitivët e tij, pije për të hapur oreksin, që pihen para ngrënies. Vendet jugore preferojnë pije të lehta, ndërsa Evropa e Veriut distilate të qarta ose uiski. Në Francë, Greqi si edhe në Turqi janë shumë të preferuara pijet me anason si pernod, uzo dhe raki. Franca është gjithashtu e njohur për produkte e saj të gatshme aperitive, si St. Raphael, Lillet, Dubonnet ose Amer Picon.

Italia preferon vermuthet e bardha dhe të kuqe si edhe aperitivët bitter, si Campari dhe Aperol. Punt e Mès dhe Amaro Felsina Ramazzoti janë përfaqësuesit më të njohur të aperitivëve italianë me barna.

Anglezët pijnë me kënaqësi një Sherry të thatë ose një verë Porto si edhe uiski. Në SHBA përgatiten koktejet me aperitivë.

Gjatë “happy hour” nga 17.00 deri 19.00 ofrohen drinks (pije) me çmime të arsyeshme. Kjo ofertë shfrytëzohet me kënaqësi nga punonjësit e zyrave pas kohës së tyre të punës.

Në Austri dhe Gjermani kultura e aperitivëve nuk është shumë e zhvilluar. Megjithatë vera spumante dhe përzierjet me të p.sh., shurup shtogu me verë spumante, janë shumë të preferuara. Një gotë birrë, zakonisht Pils, këtu nuk pihet vetëm gjatë ngrënies por edhe para ngrënies për të shuar etjen. Gjithashtu edhe lëngjet e freskëta të frutave dhe të perimeve janë të preferuara.

Verëra të thata të bardha dhe Rosé si edhe verëra nga fruta të seleksionuara tejet të pjekura (të ngjashme me Sherry), të përmirësuara në mënyrë oksidative ofrohen gjithashtu si aperitiv.

Ku futet tek përzierjet më të famshme me verëra. Famulltari i komunës së Nolay dhe më vonë zëvendëskryetari i bashkisë së Dijon, Kononius Kir, hodhi për herë të parë një pikë Crème de Cassis në verën e tij të bardhë, për të zbutur shijen. Një alternativë tjetër është lëng i freskët grapefruiti (qitro e shartuar) i kuq me pak riesling latin.



Aperitivët ndahen në grupet e mëposhtme:

1. bitters (p.sh., Campari, Aperol);
2. pijet me anason (anisées) (p.sh. pastis, uzo, raki);
3. verëra të përziera (p.sh., vermouth, Sherry, verë Porto);
4. koktejet (Koktejet Pre-Dinner (koktejet para darkës), kokteje me verëra spumante ose shampanjë (champagne).

1. Biterat (bitter)

Amaro Felsina Ramazzoti: aperitiv italian me barna; ngjyrë të kuqe në kafe; 32 Vol.-%.

Amaro Inga: aperitiv italian me barna; 32 Vol.-%

Aperol: aperitiv bitter italian me alkool, esencë portokalli, dru kinez dhe barna të ndryshme; i ngjashëm me kamparin, por me 11 Vol.-% priret drejt pijeve më të lehta. Shërbehet si kampari.

Kampari (Campari): aperitivi bitter më i famshëm italian që përbëhet nga gjithsej 86 barna, rrënjë dhe erëza; ekstraktet përzihen dhe përsosen me alkool të neutralizuar, sheqer kristal dhe ujë të destiluar; ka ngjyrën e kuqe të rubinit, e ëmbël në të hidhur si shije; 25 Vol.-%. Kampari prodhohet me licencë në shumë vende të botës, por lënda e parë vjen nga shoqëria kryesore në Milano dhe pastaj kampari përgatitet përfundimisht dhe hidhet në shishe në këto vende.

Kampari i ftohur pihet sade me akull, e përzier me soda, lëng portokalli, verëra shkumëzuese ose spumante. Është pjesë përbërëse e shumë pijeve miks si p.sh. Amerikanos (Americanos) dhe Negronis.

Cynar: amaro italian i përgatitur me alkool, ekstrakt angjinare dhe pjesë të barnave dhe erëzave si raven, lëkura portokalli dhe sanëz (bar zemre). Në Itali pihet edhe si dixhestiv; 16,5 Vol.-%; gjithmonë i ftohur konsumohet sade ose si longdrink e përzier me soda, Coca-cola, tonik, lëng portokalli ose xhinxher.

Fèrnet Branca, e përzier me ujë të gazuar: nëse likeri bitter italian përzihet me ujë të gazuar, atëherë ai është një aperitiv. Përndryshe shërbehet si likernat e tjerë si dixhestiv.

La Minari: aperitiv bitter italian; i kuqërremtë, 20 Vol.-%.

Picon: aperitiv bitter francez me bazë alkooli, dru kine, lëkura portokalli dhe barna, ku lëkurat e portokallit janë vendimtare për shijen. Përzihet me birrë (Picon Bièr) ose verë të bardhë (Picon Club), por pihet edhe në akull me tonik ose soda.

Pimm's No.1: përzierje angleze xhini me barna të ndryshme; 25 Vol.-%; kjo pije e ithët në të ëmbël nuk pihet sade, por e përzier me vera shkumëzuese ose shampanjë (champagner), tonik, ginger-ale ose limonadë limoni. Si garniturë preferohen feta kastravec.

Suze: bitter aperitiv francez me rrënjë sanëze dhe erëza; 16 Vol.-%. Pihet sade në akull, e mbushur me vera shkumëzuese, tonik ose soda si edhe e përzier me lëng portokalli. Me këtë emër gjendet në treg edhe një liker barnash me 30 Vol.-%.

2. Anisées – Pijet me anason

Anisées janë pije alkoolike me shije anasoni.

Pastis: aperitiv francez klasik me alkool neutral, sheqer dhe ujë, shija e të cilit përcaktohet nga dhënia e anasonit dhe jambollit. Ka marka të ndryshme, p.sh.: Berger Pastis dhe Berger Blanc, (që në ndryshim me pastis e tjerë ka një pjesë

mjaft të vogël të ekstrakteve natyrore të bimëve), Pastis 51 (për herë të parë u prodhua në vitin 1951 nga firma Pernod Ricard) dhe Pastis Janot (që është në treg që nga 1928; me 45 Vol.-% një përmbajtje e lartë alkooli). Pastis përzihet sipas mënyrës klasike me ujë të qartë të pastër (në një raport 1:5) dhe ka një ngjyrë të bardhë qumështi. Përgjatë bën Pastis 51. Duke i hedhur ujë merr ngjyrë të verdhë të hapur. Kohët e fundit përzihet edhe me limonada.

Pernod: pije e fortë alkoolike franceze me anason, që është shumë e ngjashme me pastis. Anason yll dhe maraj përcaktojnë shijen. Shërbehet gjithashtu me ujë dhe akull ose si pije e përzier me limonada.

Uzo (ouzo): pije e fortë alkoolike greke me anason, baza e së cilës është destilati i rrushit (për pastis përdoret alkool neutral). Shija e anasonit është dominuese. Shërbehet gjithashtu me ujë dhe nga përzierja merr ngjyrë qumështi. Marka të njohura janë, Ouzo Achaia, Clauss, Ouzo Athenée, Ouzo Boutari, Ouzo 12.

Raki anason: anisée turke me 40-45 Vol.-%, për prodhimin e së cilës përdoren anason, maraj, rrush, rrush i thatë dhe fiq. Marka të njohura janë Yeni Raki, Raki Bosphorus.

Ricard: pije alkoolike franceze me anason, që si pastis ka një aromë të qartë anasoni dhe jamballi. Por ngjyra është më e errët. Duke i hedhur ujë merr ngjyrë portokalli.

3. Verëra të përziera si aperitivë

Këto janë verëra, që duke iu shtuar elementë të tjerë gjatë prodhimit ndryshojnë dhe kanë një përmbajtje alkooli prej 13-22,5 Vol.-%. Te vera e aromatizuar e varfër në alkool mund të zbrësë deri në 5,6 Vol.-%.

Vermuth - Vermouth, Martini, Cinzano, Punt e Mes.

4. Verëra të tjera të aromatizuara

Ndërsa tek vermuthi ishte bari i vermuthit përbërësi më i rëndësishëm i përzierjes me barna dhe erëza, tek verërat e tjera të aromatizuara mbizotëron druri i kinës (këto pije quhen edhe Quinquinas) ose Mistella (musht rrushi i pafermentuar).

Byrrh: markë franceze, që prodhohet nga firma Cusenier në Thuir në Pireneet franceze. Aperitivi shumë i kuq shërbehet në akull me një fetë limoni ose portokalli si edhe e përzier me limonada të ndryshme.

Dubonnet: verë e bardhë (ose e artë) dhe e kuqe, që aromatizohet ndër të tjera edhe me dru kine, lëkura limoni ose portokall i hidhur (citrus aurantium amara), kokrra kafeje jeshile dhe kamomil. Prodhohet në Thuir të Pirenejeve franceze. Dubonnet shërbehet në akull me fetë limoni ose si longdrink (pije e gjatë), e përzier me Bitter Lemon.

Ambassadeur: ashtu si Dubonnet dhe Byrrh, prodhohet nga firma franceze Cusenier si aperitiv i bardhë (gjendet rrallë) dhe i kuq.

Lillet/Lillé: prodhim i firmës me të njëjtin emër në Pondensac në Bordo (Bordeaux).

Vera e bardhë dhe e kuqe Bordo aromatizohet me alkool, duke finjosur fruta të ndryshme. Lillé shërbehet e ftohtë më spirale limoni ose portokalli. Edhe përzierjet me Tonik, ujë soda dhe verë shkumëzuese janë të preferuara.

Rosso Antico: markë italiane e firmës italiane Buton në Bolonjë. E kuqe rubini; aromë barnash, shije vaniljeje dhe agrumesh. Rosso Antico shërbehet në akull me një fetë portokalli.

Rafael (Raphaël): produkt i firmës me të njëjtin emër në Paris.

Si tek Dubonnet, verës së bardhë dhe të kuqe i hidhet një përzgjedhje bimësh aromatike, ndër të cilat mund të përmendim, drurin e kininës, lëkura portokalli të ithët, vaniljeje dhe kakao.

Rafael-i shërbehet në akull me një fetë limoni ose portokalli ose si longdrink, e përzier me Bitter Lemon, Tonik ose soda.

Shërbimi

Biterat shërbehen në akull në tumbler (tumbler - gotë highball), shpesh të përziera me soda ose lëng portokalli.

Aniséetë hollohen me ujë. Ato gjithashtu shërbehen në tumbler (tumbler). Uji hidhet në një kanë. Klienti e përcakton vetë raportin e përzierjes.

Vermuthi shërbehet në një temperaturë pirjeje prej 10-12 °C në një gotë të verërave të jugut ose në një tumbler të vogël.

Temperatura ideale e shërbimit për Fino-Sherry është nga 10-12°C. Si gotë më përshtatshme është kopita (copita).

Edhe White Port shërbehet në temperaturën 10-12°C. Gota ideale ka formën e tulipanit, që aromat të mund të shpalosen mirë.

Udhëzime për kujdesin ndaj klientit

Shërbimi i shpejtë i aperitivit është veçanërisht i rëndësishëm. Është baza për krijimin e një bazë besueshmërie për shitjen e mëtejshme.

Propozoni alternativa dhe kini parasysh stinën (në verë pije të freskëta, me pak alkool, në dimër edhe pije me përmbajtje më të lartë alkooli).

Në bare me aperitivin shërbehen edhe të ashtuquajturat Sundries. Bëhet fjalë për arrat, lajthitë etj., të kripurat ose ullinj.

Blerja dhe ruajtja

Shishet e biterave, aniséeve (pijeve me anason) dhe vermutit ruhen në këmbë dhe në vende të freskëta.

Sherry dhe vera Porto si të gjitha verërat e tjera të ëmbla ruhen shtrirë. Kur maturohen dhe ruhen për një kohë të gjatë në shishe, lind nevoja që herë pas herë të ndërrohet tapa. Këto shërbime i marrin përsipër firma të specializuara, të cilave mund t'u dërgohen shishet.

14.2 Dixhestivët, verërat e përziera si dixhestivë. Shërbimi, blerja dhe ruajtja

Dixhestivët janë pije të cilat pihen në fund të ushqimit. Përveç kafesë, dixhestivë të njohur janë verërat e forcuara, pijet alkoolike të forta ose likeret. Ato mundësojnë një mbyllje optimale të një ngrënie të mirë.

Këto pije prezantohen zakonisht në një karrocë dixhestivësh. Karroca duhet të jetë e pastër dhe shishet me etiketa të jenë nga pjesa e përballë. Shishet duhet të jenë të pastra. Duhet të ketë gjithmonë një numër të mjaftueshëm gotash. Tregojuni klientëve çmimin e një gote të dixhestivit të zgjedhur.

Verëra të përziera si dixhestivë

Nëse llojet e thata dhe gjysmë të thata ofrohen si aperitiv, variantet gjysmë të ëmbla dhe të ëmbla futen tek dixhestivët. Sherryt dhe verërat Porto të ëmbla importohen në të gjithë botën dhe porositen në fund të ngrënies. Qysh prej kthesës politike në Hungari, Tokajer po përjeton një rilindje. Nga vreshtat e dikurshme të shtetëzuara kanë lindur ndërmarrje të vogla dhe të mëdha private, që janë pajisur me kapital ndërkombëtar.

Sherry: Sherryt-dixhestiv janë llojet e ëmbla.

Croft: kremi i pasur dhe kremi origjinal kanë një përmbajtje alkooli prej 18 Vol.-%. kremi Original është një përzierje e Amontillados dhe Olorosos.

Domecq: kremi i festave dhe kremi Pedro janë të përfaqësuar në të gjithë botën.

Don Zoilo: krem ka 20 Vol. -% alkool.

Garvey: llojet Cream ofrohen me një përqindje alkooli prej 18 Vol.-%.

González Byass: si dixhestiv përdoren dhe konjak, armanjak, distilatet e tjera, likeret, kafetë në varësi të traditave që ekzistojnë në vende të ndryshme në lidhje me ushqimin dhe pijet.

Blerja dhe ruajtja

Çdo vend ka pijet (dixhestiv) e veta tradicional. Blerja e tyre përcaktohet nga vendi, lloji i restorantit, kategoria dhe lloji i klientelës. Përveç atyre të vendit duhet të planifikohet blerja edhe për dixhestivët e importit. Cilësia është primare në blerjet e pijeve.

Ruajtja organizohet duke u nisur nga lloji i pijes dhe veçoritë individuale.

