

Aktualno

PRIPRAVA AROMATIZIRANEGA KISA



Qulinarica.com

author

[qulmama](#)

kategorija

[Aktualno](#)

datum

30.08.2010

qulinarica.com/articles/priprava-aromatiziranega-kisa

Poznamo več osnovnih vrst kisa, od blagega japonskega riževega kisa pa do ostrega vinskega, močnega sladnega in plemenitega balzamičnega kisa.

Različnimi dodatki- začimbami, zelišči ali sadjem, pa si ustvarimo kis po svojem okusu in željah. Zelo majhna količina aromatiziranega kisa zadostuje, da izboljšamo (spremenimo) okus juham, dušenemu mesu, ribam in zelenjavnim jedem.

Marinado za različne vrste mesa ali morske sadeže, lahko pripravimo tudi tako, da aromatiziran kis nadomestimo z navadnim, ki mu dodamo začimbe in zelišča.

Kako pripravimo aromatični kis?

- Steklenice steriliziramo
- aromatiziran kis hranimo v navadnih, steklenicah, ki niso obarvane. Predvsem praktično je, da vidimo barvo kisa in dodatkov, ki smo jih vanj namočili. Pred uporabo morajo biti steklenice suhe.
- Za izdelavo aromatiziranega kisa, kot osnovo izberemo kakovosten kis s 5 ali več odstotki očetne kisline.
- Sladni kis, ki je sicer primeren za konzerviranje zelenjave, je za aromatiziranje neuporaben. Kis je običajno poimenovan po sestavini iz katere je narejen.
- Aromatiziran kis, ki ga bomo uporabljali za kuhanje in za solatne prelive, pripravljamo iz vinskega, šerijevega in jabolčnega kisa.
- Izberemo dodatke, ki jih bomo vložili v kis. Za zelišča je najbolje, da so kar se da sveža in nabrana pred cvetenjem.
- Zelišča uporabljamo samostojno, a zanimivejši in polnejši okus dosežemo s kombinacijo različnih (grenkih in blagih) zelišč.
- Za izdelavo sadnih kisov, izberemo mehke vrste sadja, kot so maline, borovnica, robide, agrumi...
- Primerni dodatki kisu so tudi česen, posušeni feferoni in začimbe – poper, lovor....
- Sestavine, če je potrebno operemo in posušimo. Zelišča, sadeže in začimbe zdrobimo, da se kis lažje navzame njihove arome.
- Sestavine damo v steklenico in prelijemo s kisom, ki naj sega skoraj do roba steklenice.
- Zaprte steklenice vsaj dva tedna hranimo v hladnem in temnem prostoru, da okus dozori; če kis z začimbami zavremo, je takoj uporaben.
- Ko kis odstoji čas zorenja, ga precedimo, ker bo tako njegov rok trajanja daljši in kis bo lepo bister. Kis moramo precediti celo večkrat, sicer postane moten.
- Precejenmu kisu lahko za dekoracijo ali »prepoznavni znak« dodamo nekaj svežih zelišč ali sadežev, nato ga ponovno zapremo.



Shranjevanje

- Steklenice neprodušno zapremo z nerjavečimi, navojnimi pokrovčki ali z novimi plutovinastimi zamaški.
- Zamaške, moramo obvezno prekuhati in so uporabni le za kratkotrajno skladiščenje.
- Novi plutovinasti zamaški, se morajo povsem prilegati steklenici. Če se ne jih potopimo v vrelo vodo (nekaj minut), da se zmehčajo in nato jih obrežemo. Zamaške potisnemo v steklenico do konca (le cca 5mm naj ostane zunaj vratu); pomagamo si z lesenim, kuhinjskim kladivom.
- Precejen, aromatiziran in pravilno skladiščen kis se obdrži približno 12 mesecev; če svežih zelišč ali česna nismo precedili, se bo kis pokvaril prej.
- Kis hranimo na hladnem, ker lahko fermentira; nizka temperatura pa je pomembna tudi zaradi ohranjanja arome.
- Steklenico moramo tesno zapreti, sicer bo kis izhlapel.
- Fermentiran kis ali kis, ki je spremenil barvo in vonj, za vržemo.