

3 τρόποι για μακρόχρονη συντήρηση πατάτας

Πολύς κόσμος αυτές τις μέρες έχει προμηθευτεί πολλές πατάτες. Αν είσαι απο αυτούς μπορεί να σε απασχολεί το πως θα τις συντηρήσεις για πολύ καιρό. Σε προηγούμενο άρθρο είδαμε μερικές απλές συμβουλές για το πως μπορείς να τις συντηρήσεις ωμές για μερικούς μήνες χωρίς να χαλάσουν. Τι κάνεις όμως αν αγοράσεις πάρα πολλές στην χαμηλή τιμή που τις πουλάνε τώρα και θες να αποθηκεύσεις πατάτες για περισσότερο χρόνο; Υπάρχουν 3 επιλογές: Κατάψυξη, τουρσί ή κονσέρβα και αφυδάτωση.



Για να αποθηκεύσεις πατάτα για πολύ καιρό πρέπει πρώτα να την μαγειρέψεις. Πρέπει με κάποιον τρόπο να σκοτώσεις τα ένζυμα της και να σταματήσει τελείως την ανάπτυξη. Αν θες να φυλάξεις πατάτα ωμή για πιο πολύ καιρό η λύση είναι μία: Να την φυτέψει στον κήπο ή μέσα σε βαρέλι με χώμα και να την αφήσεις να βλαστήσει και να γεννήσει κι άλλες πατάτες!! Αυτό ίσως είναι το πιο έξυπνο, το πιο οικονομικό και το πιο σίγουρο, σε περίπτωση που ανησυχείς για την διαθεσιμότητα τροφίμων στο μέλλον.

Ας δούμε όμως τώρα τους 3 τρόπους αποθήκευσης πατάτας για πάνω από χρόνο.

1. Κατάψυξη

Βράζεις τις πατάτες με την φλούδα ή χωρίς και στη συνέχεια τις καταψύξεις. Αν θες μπορείς να τις λιώσεις και να τις φυλάξεις σαν πουρέ σε τάπερ έτσι ώστε να πιάνουν λιγότερο χώρο. Αν τις λιώσεις μπορείς να προσθέσεις και λίγο ξύδι και αλάτι που θα βοηθήσουν στην συντήρηση.

Εναλλακτικά μπορείς να κόψεις τις πατάτες και να τις ψήσεις στον φούρνο για 15 λεπτά στους 200 βαθμούς. Τις αφήνεις να κρυώσουν και τις βάζεις στην κατάψυξη. αυτό είναι σαν να φτιάχνεις τις δικές σου “προκάτ” πατάτες, που μετά βγάζεις και τηγανίζεις ή ψήνεις λίγο ακόμα στο φούρνο.

2. Κουσέρβα ή τουρσί

Βράζεις τις πατάτες και τις κόβεις σε φέτες. Καλύτερα να μην τις βράσεις πάρα πολύ για να παραμείνουν κάπως σκληρές. Βάζεις τις φέτες μέσα σε βάζο 1 λίτρου με 4 κουταλιές ξύδι, 1 κουταλιά αλάτι και 1 κουταλάκι ζάχαρη. Γεμίζεις το υπόλοιπο βάζο με νερό. Κλείνεις καλά και φυλάς είτε στο ψυγείο είτε σε ξερό και σκιερό μέρος. Αυτή η μέθοδος είναι η λιγότερο αποτελεσματική και εξαρτάται πολύ από τις συνθήκες. Θα είναι πολύ πιο αποτελεσματική αν μπορείς να σφραγίσεις αεροστεγώς το καπάκι. Για ακόμα καλύτερο αποτέλεσμα, χρησιμοποιείς κάποια συσκευή οικιακής κονσερβοποίησης.

3. Αφυδάτωση

Αυτή είναι η τεχνική για να φτιάξεις σκόνη πουρέ πατάτας σαν αυτό που πουλάνε στο εμπόριο. Για να πετύχεις καλό αποτέλεσμα πρέπει να ψήσεις τις πατάτες στο φούρνο, μετά να τις λιώσεις και να τις απλώσεις σε ένα ταψί φτιάχνοντας ένα πολύ λεπτό στρώμα. Το βάζεις στο φούρνο σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία για να χάσει την υγρασία του. Αυτή η τεχνική δεν πετυχαίνει πάντα. Μια εναλλακτική είναι να τρίψεις την ωμή πατάτα στον τρίφτη, να την απλώσεις σε ταψί και να την βάλεις στο φούρνο (σε λαδόκολα) στους 150 βαθμούς για 20 λεπτά. Μετά χαμηλώνεις το φούρνο όσο πιο χαμηλά πάει (50 βαθμούς) και αφήνεις για περίπου 3 ώρες. Χρειάζεται να τσεκάρεις ώστε να δεις αν έφυγε όλη η υγρασία. Όταν αφυδατωθεί σχεδόν τελείως την θρυμματίζεις (με το χέρι ή στο μούλτι) και ανακατεύεις λίγο άνθος αραβοσίτου (1 κουταλάκι ανά κιλό πατάτες). Φυλάς μέσα σε βάζο ή αεροστεγές δοχείο.