

Ecetek

(általában)

Az ecetet már az ókori rómaiak is használták frissítő italként, gyógyszerként, tartósítószerként és ételízesítőként. A magyar ecetgyártás a 19. században indult meg. Az ecet a legáltalánosabban használt savanyító szer, minden háztartásban megtalálható. Mindennapos és sokoldalú felhasználása során gyakran felmerült a kérdés, hogyan tehetjük aromásabbá, élvezetesebbé, hiszen ez mind az egészséges, mind a beteg ember számára nagyon fontos, mivel ételünk ízesebbé, emészthetőbbé tételéről van szó.

A felhasznált nyersanyagok szerint a következő aromájú ecetfajták léteznek:

Borecet: az eredeti kizárólag borból készül. Fahordókban érik, és főként savanyúságokhoz használják. A sósorszesz és a pálinka keveréke.

Gyümölcsecet: erjesztett almamustból készül. Gyümölcsös ízű, és kitűnően illik a nyers zöldségelekhez.

Bazsalikomos ecet: gyenge vörösborecet Olaszországból. Alapja a trebbiano szőlő. A bazsalikomos ecetet 3-12 évig érlelik fahordókban!

Hazánkban (jelenleg) 20%-os (m/v)* eceteszenzia, 10%-os (m/v)* ételecet, 6%-os (m/v) vörösborecet, 6%-os (m/v) fehérborecet, 6%-os (m/v)* tárkonyecet és 6%-os (m/v)* almaecet készül. Ezek biológiai erjesztésű ecetek.

Általános tapasztalat, hogy a „napi, asztali” használatra a 10%-os (m/v)* biológiai erjesztésű, míg a tartósításra a 20%-os (m/v)* eceteszenzia a megfelelő. Eceteszenzia a 15,525%-os (v/v)* savtartalma miatt csak hígítva használható.

Eceteszenziából és a különféle fűszernövények, fűszerek összetételéből készülnek a növényi ecetek. A különféle fűszeres, aromás növényi eceteket házilag állíthatjuk elő. Ilyenek például a zeller-, a fokhagyma-, a babérlevél-, a zsálya-, a kakukkfű-, a menta-, a narancs-, a málna-, a mustár-, a mediterrán- és még sok-sok más egyéni szájíz szerinti ecetfélések. Mindezeket vízzel vagy különböző (etil)alkohollal - sherry, vörösbor, almabor - vegyítve, illetve hígítva, vagy a saját magunk készítette „ecetágy”-ról lefejtett eceteket ízesítve, fűszerezve kapjuk a különféle különleges salátaönteteket.

A felsorolt fűszerecetek különböző saláták, levesek, főzelékek ízesítéséhez használhatók, amelyeket kétféle módon lehet házilag előállítani:

[ecet eszenciából,](#)
[erjesztéssel.](#)

Az eceteket száraz, hűvös helyen tároljuk. Ha nem pasztörözött (házi készítésű), csak néhány hónapig tart a szavatossága, egyébként 3 évig. Az étkezési ecet 6 évig is eltartható.

Terített asztalunkon az étkezéshez állandóan legyen egy kis üvegben fűszeres ecet; amit mindenki tetszés szerint használhat az ételek egyéni ízesítésére.

* A zárójelben lévő betűk az elegy alkotórészeinek koncentrációját jelzik:

v/v	térfogatszázalék (100 cm ³ oldatban oldott anyag térfogata cm ³ -ben kifejezve, ti.: térfogat/térfogat.)
m/v	vegyesszázalék (100 cm ³ oldatban oldott anyag tömege grammban kifejezve, ti.: tömeg/térfogat.)
m/m	tömegszázalék (100 g oldatban oldott anyag tömege grammban kifejezve, ti.: tömeg/tömeg.)