



Kečap

Zgodovina in proizvodnja kečapa

Kečap (ketchup) je dodatek jedem. Omaka je izdelana predvsem iz paradižnika, kisa in raznih začimb. Angleški mornarji so konec 17. stoletja pripeljali kitajsko omako, ki je bila narejena iz rib, zelenjave in začimb, preko Malezije v Anglijo. Angleški kuharji so omaki dodali gobe, limone in še druge sestavine. V Ameriki so dodali omaki še »jabolko ljubezni« (star izraz za paradižnik). Henry John Heinz je leta 1869 ustanovil svoje pod-

jetje H. J. Heinz Company in leta 1876 začel s proizvodnjo kečapa.

Paradižnike operejo v tovarni, stroji jih razrežejo in nato jih prekuhajo. Črpalke prečrpajo paradižnikovo maso v centrifugo. Ta odstrani kose lupine, semena in peclje. Potem dodajo dodatke, kot so sladila, kis, limonin sok, sol in razne začimbe. Vse skupaj skuhajo. S filtriranjem odstranijo vse neželene delce in paradižnikova mezga postane gladko tekoča. V posebni posodi iz paradižnikove mezge odstranijo zračne mehurčke, da omaka ne bi potemnela. Vroč kečap dajo v steklenice ali v plastenke, ki jih nato ohladijo in nanje nalepijo etikete.



Kaj je kečap?

Iz česa je bil sestavljen prvotni kečap?

Kakšni dodatki so danes v kečapu?

Katero je staro ime paradižnika?

Zakaj iz paradižnikove mezge odstranijo zračne mehurčke?