

Hur man fermenterar röktobak hemma

Fermentering (jäsning) av tobak görs för att framhäva alla de aromer som finns i tobaksbladet. Till skillnad från den industriella tobaken har den tobak du fermenterar hemma, en mer aromatisk lukt och en behaglig smak. Den är troligen också mindre skadlig, eftersom den inte behandlas med kemikalier. Men odling och torkning av tobaken är bara en del av processen. För att få en mild smak och lyfta fram aromerna i tobaken fermenteras den.

Fermentering kan göras på två sätt. Har du bråttom fortsätter du att läsa hela dokumentet. Tar du det med ro så stoppar du helt enkelt undan din torkade tobak på en sval mörk plats. Sedan väntar du ett år eller två, så är fermenteringen klar. Du kan inte hindra denna process, bara påskynda den! Tobaken kommer att fortsätta utvecklas under många år även om du tycker den har fått bra egenskaper redan efter din fermentering. T.ex. en bra cigarrtobak är sällan yngre än tre år när den rullas till en cigarr.

Vad är Fermentering (jäsning)?

För att få en aromatisk tobak med en behaglig smak och styrka, är det inte bara att torka tobaksbladen. Aromatiska ämnen och nikotin finns i växtcellerna. Torkade tobaksblad innehåller också pektiner, proteiner och stärkelse, som vid fermentering bryts ner och ökar aromerna i tobaken. Aktivering av nedbrytningen av kolhydrater och proteiner, följt av frisättning av nikotin sker under jäsningsprocessen.

Tobaksbladen mörknar vanligtvis under jäsningsprocessen. Den örtartade lukten ersätts av en aromatisk tobakslukt och den karakteristiska smaken av tobak träder fram. Efter jäsning blir tobaksröken mindre skarp, bitterheten minskar, tobaken brinner bättre och slocknar inte så lätt.

Fermenteringsprocessen i korthet.

Växtenzymer är komplexa proteiner som aktiverar kemiska intracellulära processer. Enzymer är biologiska katalysatorer som påskyndar de naturliga processerna för oxidation, förstörelse eller syntes hundratals gånger. Varje biokemisk process kräver vatten och ett medium för reaktioner att inträffa.

Jäsning sker vid en fuktighet av 60-70%. De torkade bladen sprayas med en sprayflaska och täcks med ett vattentätt material för att bibehålla fuktnivån. I detta skede kan du smaksätta tobaken genom att lösa eteriska oljor, valfri spritsort eller honung i vatten. Ju högre celltemperatur, desto mer aktiva enzymer. Men temperaturer över + 50 ° C kan förstöra de biologiska katalysatorerna. Därför bör en konstant temperatur på + 45-50 ° C bibehållas. Det måste hållas i upp till tio dagar för att jäsningen ska vara klar. Temperatur och luftfuktighet inte bara jäser tobaken. Det kan också bli gynnsamma förhållanden för mögelbildning på tobaken. Därför är ett annat villkor för korrekt jäsning sterilitet hos föremål som kommer i kontakt med tobaken.

Fermenterad tobak är inte helt torr, så att bladen förblir flexibla och inte går sönder så lätt. Nu är tobaken klar att användas eller lagras ytterligare. Fermenteringsprocessen slutar egentligen aldrig utan tobaken kommer att fortsätta utvecklas.

Beredning av röktobak för jäsning

Torra tobaksblad rensas från den tjocka mittstjälken och hackas eller strimlas före fermenteringsförfarandet. Den här proceduren är valfri. Det går också att fermentera hela blad. Stjälkar av tobak kastas inte alltid bort, utan krossas och används för jordbruksändamål för att skydda mot skadedjur. Tobaksavkok kan användas till att bespruta t.ex. fruktgrödor och är ett miljövänligt insektsmedel.

Hela tobaksblad sprayas med vatten. En sprayning per blad. Därefter täcks tobaken med en fuktig trasa i 2-4 timmar. När bladen blir mjuka och inte bryts när du böjer dem, viks de i en påse eller ren glasburk. Överflödigt vatten avlägsnas med en torr handduk. Om kondens bildas på väggarna i påsen eller burken vid uppvärmning till + 50 ° C, måste den avlägsnas och tobaken packas om för fortsatt jäsning. Innan tobaken läggs i förpackningar eller glasburkar desinficeras de med alkohol så att tobaken inte riskerar att mögla. Ha daglig koll på tobaken och plocka ur och torka bort kondens.

Fermenteringsmetoder som oftast är lösbara hemma

Jäsning av tobak hemma kräver ingen egentlig specialutrustning. Den konstanta temperaturen som krävs löser du oftast med utrustning du redan har.

Pannrum

Om du har någon form av uppvärmning som avger spillvärme kan ett varmt pannrum vara tillräckligt. Denna metod kan vara svår då du inte har någon direkt termostat för just tobaken. Det gäller att vara vaksam för överhettning med risk att tobaksenzymerna förstörs. Denna process kan ta upp till 30 dagar.

Ugn

En vanlig köksugn finns i alla hushåll. I detta fall fermenteras tobaken i burkar av metall eller glas som du ställer på ett ugnsgaller. Se bara till att kärnen är helt täta. Det räcker att slå på ugnen en gång om dagen i 8-10 timmar vid en inställd temperatur på max + 50° C.

Om 6-7 dagar är tobaken klar. Vid alla olika metoder gäller att varje dag hålla koll på kondens och torka bort så du undviker mögelbildning. Blir det för torrt får du återfukta försiktigt.

Multicooker

Tobaken placeras i en tygpåse som sedan placeras i den inre behållaren. Temperaturen ställs in på + 45-50° C. Ångutlösningssventilen täcks med folie så att fukten inte förångas. 2-3 gånger om dagen blandas tobaksskikten så att uppvärmningen är jämn. Efter 3-4 dagar är tobaken klar.

Mikrovågsugn

Detta är kanske den snabbaste metoden. Förberedda blad skärs i remsor på 1-2 mm och placeras i täta glasburkar så att fukten inte förångas. Ställ in mikrovågsugnen på minsta effekt. Värm i 30 minuter, varefter burkarna kyls. Uppvärmningsprocessen upprepas 3-4 gånger tills den önskade aromen framträder. Vanligtvis kommer processen att ta 5-6 timmar. För att förhindra att tobaken bränns omrörs den i intervallerna mellan uppvärmningarna.

Vattenbad

En tät burk med beredda blad placeras i ett varmt vattenbad med locket stängt. Temperaturen på vattnet får inte överstiga + 60°C. Denna metod tar ca 4,5-6 timmar.

Andra metoder

Jäsning kan ske naturligt utan användning av apparater. Denna metod är den ursprungliga och använder sig endast av solvärme. Troligen var det så Indianerna ursprungligen beredde sin tobak. Av naturliga själv kan den bara utföras på sommaren i soligt och torrt väder. Högar med fuktad tobak begravs i marken ca 30 cm djupt (lite beroende på hur varmt det är ute). Jorden som värms upp av solen håller jäsningstemperaturen konstant, och om 3-4 dagar kommer tobaken att vara klar. Ett annat sätt är burkar med beredd tobak sätts ut i solen och placeras på en metallbricka eller en mörk sten som värms upp naturligt. Eftersom burkarna svalnar över natten kan denna jäsning ta 10-15 dagar. Risken för överhettning på dagarna kan också vara stor.

Fermentering i ett värmeskåp

Högsta kvalitén på jäsningsprocessen får du i ett speciellt jässkåp. Det finns många fördelar med att bygga ett eget värmeskåp som inte används till något annat.

- Tobaken absorberar inte främmande lukter
- Du kan placera det så doften inte påverkar omgivningen
- Du sabbar inte befintliga hushållsapparater
- Jäsning sker jämnt längs hela tobaksbladens längd då du slipper knöla ihop bladen
- Processen fortskrider relativt snabbt (från tre till sex dagar)
- Låga driftskostnader
- Liten tid och ansträngning för att kontrollera jäsningen
- Stora volymer tobak kan jäsas på samma gång

Ett eget fermenteringsskåp kan du bygga hemma.

Ett gammalt värmeskåp som för fanns i matsalar är en nästan färdig lösning. Kanske är dessa i minsta laget dock. Bättre är kanske att rensa ur ett gammalt kylskåp. Där har du bättre om plats och hela tobaksblad kan hänga fritt.

Du behöver en värmekälla med termostat som kan hålla konstant 45-50 grader.

Du behöver lösa så skåpet håller runt 70% luftfuktighet. Sätt gärna in en hygrometer så du har full koll.

Klarar du inte hålla luftfuktigheten får du även här ha tobaken i täta förpackningar.

Efter 3-6 dagar är tobaken redo att användas

Rekommendationer för att tillverka fermenterad röktobak

Det finns en hel del fallgropar när du fermenterar tobak så här kommer lite snabba tips.

- Fermenterad tobak skall ha rik brun färg och en specifik tobakssmak och doft. Gröna, ruttnade eller möglade blad måste omedelbart tas bort då det mycket snabbt sprider sig till resten av tobaken.
- När du gör en längre jäsning börjar bladen utstråla honungsdoftande aromer efter 2-3 dagar. Om detta inte framträder, indikerar det på en otillräcklig eller för hög jäsningstemperatur. Kontrollera och justera då din värmeförsörjning.
- Kondensering får inte bildas i burkar eller påsar under jäsning. Om vätskedroppar bildas på behållarens väggar och tobaken blir våt, måste bladen torkas omedelbart. Behållaren ska torkas av med en handduk innan bladen läggs tillbaka. I annat fall börjar bladen tämligen fort att mögla.
- Efter jäsning kan du låta tobaken ligga i rumstemperatur i 1-2 dagar för att göra bladen mer aromatiska. Se sedan bara till att tobaken håller rätt fuktighet när du skall slutförvara den.

Fermenteringsprocessen slutar inte efter att den har startat. Ju längre tobak lagras före användning, desto mer smakrik blir den.

Slutsats

Fermentering är en komplex biokemisk process som producerar en mer aromatisk och rik tobak. Det kan utföras i solen och hemma med element, ugn, mikrovågsugn, vattenbad eller multicooker. Tobak av bästa kvalitet tillagas dock i ett speciellt jässkåp, som du kan göra själv. Efter jäsning så erhåller tobaken sin karakteristiska arom, smak och guldbruna färg.

Ju längre tobaken "åldras" under jäsning, desto mer aromatisk och mjukare blir röken av den.

Ref:

<https://farm-sv.desiguspro.com/posadka/ogorod/paslenovye/tabak/kak-proizvesti-fermentatsiyu.html>