Beta-eliminace – proces, na který musíte dát pozor při vaření brambor v kyselém prostředí

https://varimesmarcelou.cz/kucharska-abeceda/beta-eliminace-proces-na-ktery-musite-dat-pozor-pri-vareni-brambor-v-kyselem-prostredi.html

Určitě každý z nás už vařil brambory v polévce s kysaným zelím, nebo zapékal brambory s masem a kysaným zelím. Také jste se divili, že jsou brambory stále nedovařené? Mám pro vás odpověď přímo od odborníků.

Budete-li někde číst recept, ve kterém se tepelně upravují syrové brambory a kysané zelí v jedné nádobě, nevěřte mu.

Brambory budou i po 2 hodinách vaření nebo zapékání stále tvrdé.

Tento jev (vysvětlení dr. Koláře z Přírodovědecké fakulty UK v Praze) souvisí s polysacharidy ze skupiny pektinů, které se během vaření rozloží na monosacharidy a vařená rostlinná potravina měkne.

V okyseleném prostředí (chemická reakce zvaná beta-eliminace) je odbourávání pektinů pomalejší, takže brambory zůstávají tvrdé.

Kdo tvrdí opak, neříká pravdu.

Brambory do pokrmů s kysaným zelím proto vařte vždy odděleně.