

CHUCRUTE

AMAURÍ H. DA SILVEIRA (*)

O *chuerute* (1) é o repolho — *Brassica oleracea capitata* D.C. — fermentado.

A regulamentação federal dos EEUU define o *Sauerkraut* como sendo: «o produto, de gosto ácido característico, obtido pela fermentação, principalmente láctica, de repolho preparado e picado em presença de 2 a 3% de sal e que contem não menos de 1,5% de acidez expressa em ácido láctico, após a fermentação.»

O chucrute é pois uma verdadeira silagem de couves repulhadas cujo suco açucarado (4%) sofre uma fermentação anaeróbia.

Produto de origem alemã, constitue prato muito apreciado naquele país.

No Brasil já se fabrica chucrute e se bem que não tenha grande aceitação, talvez pela falsa crença de tratar-se de produto *violento*, indigesto, quando na realidade é mais digestivo e também mais nutritivo que a própria couve e até possui propriedades antissépticas para os intestinos.

E' tido como fonte de vitaminas C e G, isto é, vitaminas contra o escorbuto e a pelagra.

O fabrico em pequena escala requer pouco material. A matéria prima é de fácil aquisição e não exige grande prática, pelo que está ao alcance de qualquer fazendeiro.

FABRICAÇÃO

O processo de fabricação pode ser condensado em 4 operações principais.

1 — *Colheita e secagem parcial das cabeças* — Selecionar repólhos perfeitos, de cabeças duras e de talo branco; repólhos verdes ou passados não servem.

(*) Ex-Prof. de Indústrias Rurais de Viçosa — Minas Gerais.

(1) Em francês. *Choucroute* e em inglês e alemão: *Sauerkraut*.

As variedades Brunswick, Chato de Quintal e Schweinfurt prestam-se bem ao fabrico de chucrute.

A colheita deve ser feita de preferência em tempo sêco, evitando-se o contato de metais, sendo conveniente o uso de uma faca de aço.

Guardar durante cerca de 5 dias debaixo de um telheiro em local fresco e ventilado para que sofra uma secagem parcial, que torna as folhas mais frágeis, mais finas e o produto final de aparência mais uniforme.

As folhas externas secam demais e são retiradas a mão.

2 — *Extração do talo e picagem das cabeças* — O talo é retirado com uma faca, podendo no entanto ser aproveitado.

As cabeças de repólho são então cortadas em fatias tão finas quanto possível com faca de aço bem afiada.

Colocar em uma pequena barrica de madeira parafinada interiormente para evitar que o gôsto de madeira passe ao chucrute.

3 — *Adição de sal* — O repólho é transformado em chucrute pela fermentação láctica de seu suco açucarado, sendo a concentração moderada de sal necessária para evitar microorganismos indesejáveis e para promover o crescimento das bactérias produtoras do ácido láctico.

A proporção usal é de 2 a 3% em peso, sendo a média de 2,5% a mais conveniente.

A *função* do sal na quantidade já determinada é quadrupla, a saber:

- a) extrair a água das células por osmose, formando uma salmoura fraca.
- b) impedir o crescimento e atividade das bactérias indesejáveis que viriam depreciar e mesmo estragar o produto.
- c) proporcionar condições favoráveis ao desenvolvimento das bactérias produtoras de ácido láctico;
- d) e finalmente, dar gôsto agradável ao chucrute na qualidade de tempêro.

O excesso de sal retarda o desenvolvimento da acidez e causa coloração rósea ao chucrute, enquanto o sal de menos torna o produto viscoso.

O sal deve ser distribuído uniformemente, misturando-se bem com o repólho picado.

Pode-se também aromatizar a massa picada e salgada com louro, bagas de zimbro, pimenta do reino, etc.

Uma tampa falsa de madeira, com alguns furos, é colocada sobre a massa, submetendo-a a forte pressão com pesos ou por meio de um sistema de alavanca.

Dentro de algumas horas a salmoura que se forma é suficiente para alcançar a tampa. O sal e a compressão fazem com que o suco apareça e até cubra a tampa, devendo ser retirado.

4 — *Fermentação* — A fermentação tem início logo que o repólho é colocado na barrica.

Fungos e bactérias desenvolvem-se com rapidez e a produção de gás torna-se vigorosa nos primeiros estágios da fermentação, por esta razão a barrica deve ficar afastada da moradia.

O repólho contém sacarose, glicose e manita que são fermentados em ácido láctico, gás carbônico, álcool etílico e outros produtos (ácido acético, manitol, ácido succínico, esteres aromáticos, etc.).

A acidez rapidamente aumenta durante a fermentação e frequentemente alcança 1,8%, expressa em ácido láctico.

Em grande escala é conveniente o uso de culturas puras selecionadas de bactérias produtoras de ácido láctico.

A fermentação butírica é de todas a mais indesejável pelo cheiro pútrico que dá ao chucrute, sendo, portanto, necessário evitá-la seguindo-se os preceitos de higiene, limpeza, dosagem correta do sal e uso de cultura selecionada.

Depois do sal, a *temperatura* é do fatores mais importantes na duração e intensidade da fermentação.

A temperatura ótima ainda não bem definida, está entre 18 e 30°C. Quanto mais elevada a temperatura, mais rapidamente a fermentação se processa.

O tempo que leva para ficar pronto vai de algumas semanas a 2 meses. Nesta ocasião remove-se a tampa e joga-se fora a camada superior que endureceu ao contato do ar, e tira-se a quantidade de chucrute desejada. cobre-se novamente e coloca-se a tampa previamente lavada.

O rendimento varia entre 50 a 60% sobre o volume inicial da massa.

Usar o chucrute logo que se retira da barrica para evitar o escurecimento.

O chucrute comercial enlatado, ao ser aberto, desprende um cheiro desagradável que desaparece pelo cozimento.

O modo de usar o chucrute é muito simples, basta uma ligeira fervura para retirar um pouco da acidez, depois do que se refoga com toucinho, linguiça, salsicha, carne defumada ou, outra carne qualquer.