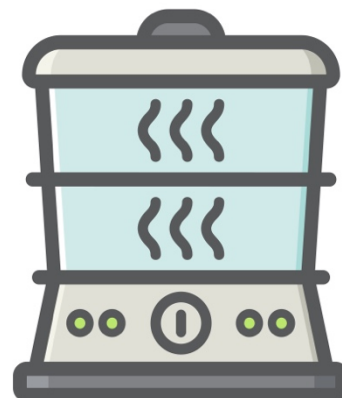


Lidt om trykkogeren

En trykkoger er en forseglet gryde med en ventil i låget

Trykkogeren virker ved at holde dampen i gryden, hvilket får trykket til at stige. Trykkogeren har en sikkerhedsventil, som ved at lukke damp ud sikrer, at trykket ikke bliver for højt. Når den ønskede temperatur og tryk er opnået, kan man med fordel skrue ned for varmen for at spare energi (og undgå damp i køkkenet). Der skal være en vis mængde væske i trykkogeren, for at den virker. Trykkogeren blev opfundet af den franske læge Denis Papin i 1679.



Højere tryk = højere kogepunkt

Ved almindeligt atmosfærisk tryk (1 atm) koger rent vand ved 100°C. Ved højere tryk koger vandet ved en højere temperatur, og ved et lavere tryk koger vandet ved en lavere temperatur. F.eks. på toppen af Mt. Everest koger vand ved 70°C. Når vand koger, udvikles der vand på luftform (damp), men hvis dampen ikke kan slippe væk som i en trykkoger, må den blive i vandet, hvorved både temperatur og tryk vokser. I en almindelig trykkoger kan man typisk opnå temperaturer helt op til 120°C ved omkring 2 atm. Alt dette gælder for rent vand. Hvis der er opløst noget i kogevandet, koger det også ved en højere temperatur. Det er velkendt, når man reducerer en fond, eller koger en sirup af en sukkeropløsning.

Lukket gryde = ingen aromastoffer slipper ud

Smagen afhænger af, hvilke smags- og aromastoffer der er i råvarerne, og som udvikles under tilberedning. Smagsstofferne er opløst og bliver i væsken under kogning, men aromastofferne er normalt flygtige og vil dampe af i en åben gryde. Da trykkogeren er forseglet, kan ingen flygtige aromastoffer slippe ud, og hermed bevarer vi alle de stoffer, som er afgørende for udviklingen af smagen.

Højere temperatur = hurtigere tilberedning af kød og grønt

Den højere temperatur bevirker, at maden kan tilberedes på kortere tid. F.eks. kan man koge bønner og ærter på den halve tid. Kød kan tilberedes to-tre gange hurtigere, fordi varmen overføres hurtigere til kødet, som hurtigere mørnes, og kollagenet nedbrydes hurtigere til gelatine. Plantefibre løsnes også meget hurtigere under optagelse af vand. Da væsken ikke kan undslippe, bevarer kød og grøntsager bedre deres saftighed.

Sikkerhed

Da trykkogeren skaber et tryk, når den varmes op, er der nogle sikkerhedsforanstaltninger, man skal forholde sig til. Derfor skal man altid læse brugsanvisningen godt igennem, inden man kaster sig ud i tilberedningen første gang. Men frygt ikke. Det er både nemt og sjovt at lave mad i en trykkoger! Trykkogeren er et af de redskaber, man ofte ser kokkelever og kokke bruge ved konkurrencer, da den reducerer tilberedningstiden markant og giver bedre smag og tekstur.