

## Περιεχόμενα

Για αρχή .....	13
Πίσω στον χρόνο .....	17
Η χημεία του ξιδιού .....	27
Μέθοδοι παραγωγής .....	30
α) Μέθοδος της Ορλεάνης .....	30
β) Γερμανική μέθοδος (ταχεία μέθοδος) .....	34
γ) Μέθοδος Submerged (σύγχρονοι οξοποιητές) .....	34
Κατεργασίες σταθεροποίησης .....	37
Νομοθεσία .....	37
Οι πρώτες ύλες παραγωγής, (οι τύποι των ξιδιών) .....	39
Είδια με τίτλους ευγενείας, από κρασί ή μούστο .....	41
α) Είδι Jerez D.O. ....	41
β) Είδι Condado de Huelva D.O. ....	41
γ) Είδι μπαλσάμικο της Μόντενα .....	42
Καλογερίστικο ή γλυκάδι, το ελληνικό βαλσαμικό .....	43
Είδια από σταφίδες .....	44
Είδια από αλκοόλη .....	44
Είδια από μπλίτη (μπλόξιδο) .....	45
Είδια από μαλτ (ζυθογλεύκος) .....	45
Είδια από γλυκόζη .....	46
Είδια από ρύζι (Κίνα, Ιαπωνία) .....	46
Είδια από γάλα (Ελβετία) .....	46
Είδια από σφένδαμο (Καναδάς) .....	47
Είδια από εξωτικά φρούτα .....	47
Το σπιτικό ξίδι .....	49
Σπιτικό ξίδι με τη μέθοδο της Ορλεάνης .....	52

Είδι γλυκάδι	54
Είδι από σταφίδες	54
Είδι από χυμό φρούτων	55
Είδι από γλυκόζη	56
Είδι από αλκοόλη	56
Είδι από μολτ (ζυθογλεύκος)	57

## Κατεργασίες για τη σταθεροποίηση ..... 59

Αποχρωματισμός	60
Χρωματισμός	60
Φιλτράρισμα	62
Κολλάρισμα	64
Οι διάφορες κόλλες	66
α) Ζελατίνη	66
β) Καζεΐνη, γάλα σκόνη, γάλα	66
γ) Μπεντονίτης	67
Παστερίωση	67
Θολώματα μετάλλων	68
Παλαίωση του ξιδιού	68

## Το ξίδι και οι χρήσεις του ..... 71

Μαρινάρισμα ή εμβάπτισμα	72
Οι μαρινάδες είναι δύο τύπων	73
α) Ωμές μαρινάδες	73
β) Ψημένες μαρινάδες	73
Παρασκευή τυριού με τη βοήθεια του ξιδιού	75
Αρωματισμένα ξίδια	76
α) Είδι αρωματισμένο με βότανα	77
β) Είδι αρωματισμένο με φρούτα	77
γ) Είδι αρωματισμένο με λουλούδια	78
Τουρσί - Πίκλες	78
Τεχνάσματα για να κάνουμε πιο εύκολη τη ζωή μας	81
Καλλωπισμός	83
α) Για το δέρμα	83

β) Ως αντισπαστικό	83
γ) Ως αναλγητικό	83
δ) Πώς θα αποκτήσουμε ένα φυσικό αποσμητικό χώρου	84
Υγεία	84
<b>Συνταγές μαγειρικής με ξίδι</b>	<b>87</b>
Γλυκόξινη βινεγκρέτ	89
Βινεγκρέτ με ξίδι Jerez	90
Βινεγκρέτ με αρωματικά χόρτα	91
Λευκή σάλτσα βασιλικού	92
Ψημένη μαρινάδα	93
Ριζότο με αρακά	94
Σπαγγέτι με σάλτσα ελιάς και σκόρδου	95
Σαλάτα ρόκας με ανανά, αβοκάντο και παρμεζάνα	96
Μελιτζανοσαλάτα	97
Παντζαροσαλάτα	98
Πατατοσαλάτα με σάλτσα ρόκας	99
Ρεβιθοσαλάτα με ρόκα	100
Τηγανητά λαχανικά με σάλτσα δυόσμου	101
Πιπεριές γεμιστές με τυριά	102
Μανιτάρια πλευρώτοι ψητά	103
Ξινολάχανο	104
Πέρκα στο φούρνο	105
Γαλέος με σταφίδες και πετιμέζι	106
Χταπόδι ξιδάτο με πράσινες ελιές	107
Γαύρος μαριναρισμένος	108
Μοσχάρι με βαλσαμικό ξίδι	109
Φιλετάκια με σκόρδο και μανιτάρια	110
Χοιρινό με βερίκοκα	111
Παϊδάκια με σιρόπι ξιδιού και ακτινίδιου	112
Γλυκόξινα μπουτάκια κοτόπουλου	113
Κοτόπουλο στο ξίδι	114
Κουνέλι με καρύδια	115
Ορτύκια καραμελωμένα	116

Σαλιγκάρια τηγανητά .....	117
Πίκλες λαχανικών .....	118
Λαχανικά στο ξίδι a la Καντόνα .....	119
Λαχανικά τουρσί .....	120
Χειμωνιάτικα φρούτα και λαχανικά ξιδάτα .....	121
Μελιτζάνες τσακόνικες τουρσί .....	122
Αυγά στο ξίδι .....	123
Μικρές πράσινες πιπεριές τουρσί .....	124
Κόκκινες πιπεριές ξιδάτες .....	125
Αγγουράκια ξιδάτα .....	126
Κεράσια στο ξίδι .....	127
Ελιές μαύρες Καλαμών σε οξάλμη .....	128
<b>Αναλύσεις .....</b>	<b>129</b>
Προσδιορισμός της αλκοόλης .....	130
Προσδιορισμός της πτητικής οξύτητας .....	132
Προσδιορισμός της πυκνότητας .....	133
<b>Βιβλιογραφία .....</b>	<b>135</b>