

A CEFRE FŐZÉS ELŐKÉSZÍTÉSE

Válogatás, tisztítás

A cefrefőzés a gyümölcs kiválogatásával kezdődik. Tisztítsuk meg a gyümölcsöket a szárúktól, magjuktól, falevelektől, ágaktól, kavicsoktól. A penészes, romlásnak indult gyümölcsdarabokat vágjuk ki. A gyümölcsök felületén föld, növényvédő szerek, és különböző mikroorganizmusok lehetnek, amelyek a cefre romlását idézhetik elő. Ezért a termést alaposan mossuk le.

Az élesztők

Az erjedés tulajdonképpen egy bonyolult kémiai reakció, ahol a szénhidrátok (cukor) bomlanak le alacsonyabb energiátartalmú vegyületekké, így például etanollá (alkohollá). Ebben a folyamatban nagyon fontos szerepük van az élesztőknek. Az élesztők szaporodásához elengedhetetlen, hogy vizes oldatban legyenek, ezért is nagyon fontos, hogy a cefrébe szánt gyümölcsöt előzetesen feldaraboljuk és a cefre jó lédús legyen. Ha szükséges hígítsuk!

Az erjesztést rábizhatjuk a vadélesztőkre, amelyek a cefrében külső segítség nélkül is elszaporodnak. A vadélesztők azonban kis mennyiségben jelentkeznek, ezért viszonylag hosszú ideig tart amíg kellőképpen elszaporodnak. Ez alatt a baktériumok és penészek is szaporodhatnak, aminek két kellemetlen következménye is lesz. Egyrészt természetesen romlik a párlat minősége, másrészt a nemkívánatos organizmusok a cukor nagy részét elhasználják, és emiatt az alkohol kihozatal is csökken. Emiatt javasolt élesztő hozzáadása a cefréhez. Jobb híján megteszi az egyszerű sütőélesztő is, de ennek tárolása, szállítása során bizonyos degeneráció, romlás, fertőzés léphet fel, emiatt a sütőélesztő nem mindig biztosítja az elvárt eredményt.

Az igazán jó megoldás a szárított fajélesztővel történő beoltás, melynek köszönhetően az erjedés egyenletesen, gyorsan, és káros mellékhatásoktól mentesen zajlik le.

Az erjesztés

Az erjesztés első szakaszában az élesztősejtek elszaporodnak. Ehhez oxigén szükséges. A középső szakaszban, az élesztők levegőtől elzártan termelnek alkoholt a cukorból. Ilyenkor buborékképződés figyelhető meg, erre mondják hogy „forr” a cefre. A folyamat során jelentős mennyiségű hő szabadul fel, ezért a cefrét érdemes hűteni. Az erjedéshez az optimális hőmérséklet 17-20 °C, de mindenképp 30 °C alatti hőmérsékletet kell biztosítanunk, mert ennél magasabb hőmérsékleten az élesztők károsodnak, még magasabb hőmérsékleten elpusztulnak. A főerjedés közben a felületen laza, habos „bunda” keletkezhet, amelyben a baktériumok könnyen megtelepedhetnek. Ráadásul a bunda megakadályozza, hogy a gyümölcs folyadékkal érintkezzen. Ezért javasolt, hogy a cefrét naponta kevergessük meg és a bundát nyomjuk vissza a felszín alá. Tartsuk a cefrét hűvös, árnyékos helyen, és takarjuk le. A közvetlen napfény és az UV sugárzás elpusztítja az élesztőket.

Az utolsó szakaszban az erjeszthető cukrok elfogynak, az alkohol kezdi elpusztítani az élesztőket. Az erjedés lelassul, a cefre lehül. Amikor megszűnik a CO₂ termelődés, és a cefre nem buborékozik tovább, akkor befejeződött az erjedés. Ha mindent jól csináltunk, kesernyés alkoholt kell éreznünk.

Tárolás

Ha kész a cefre, ne sokat várjunk, minél hamarabb főzzük le. Ilyenkor már hasznos folyamatok nem játszódnak le, de károsak még igen. Továbbra is elszaporodhatnak a káros mikroorganizmusok, a fehérjék és egyéb anyagok bomlásának indulhatnak, és a remek cefrénk egy idő után kellemetlen szagokat fog árasztani, a pálinka pedig rossz ízű lesz. Ráadásul az alkohol gyorsan párolog. Ameddig mégis tárolnunk kell, addig légmentesen lezárt edényben helyezük el, hűvös helyen, de legalábbis árnyékos helyen.

A LEPÁRLÁS ALAPVETŐ SZABÁLYAI

A lepárlást számos területen alkalmazzák, például olaj, vagy alkohol lepárlásához. Az általunk forgalmazott berendezések mindezekre a felhasználásokra alkalmasak, de azért néhány dologra érdemes odafigyelni, hogy a főzés során esetlegesen előforduló sérülést, vagy a gyenge minőségű párlat fogyasztása miatti egészségkárosodást elkerüljük.

A lepárlás egy egyszerű kémiai folyamat, melynek lényege, hogy az alapanyag összetevőit szétválasszuk, kihasználva azok különböző forráspontjait. Ezt melegítéssel érjük el, melynek során az összetevők formái kezdenek, majd ezeket gáz állapotban egy kondenzátorba vezetjük, ahol a gáz halmazállapotú összetevők lehűlnek, és ismét folyékony állapotba kerülnek. Az etilalkohol 78,3 fokon, a víz 100 fokon forr (tengerszinten). A kettő keveréke valahol 78,3 és 100 fok között párolog, attól függően, hogy az alapanyagban milyen arányban van jelen az etilalkohol és a víz.

Az illékonyabb, vagy alacsonyabb forráspontú összetevők hamarabb kezdenek párologni, ezért a lepárlás első szakaszában nyert párlat a leggazdagabb lesz ezekben az összetevőkben. Az erjesztett gyümölcs, vagy gabona (cefre) az etanol és a víz mellett tartalmaz még egyben nem kívánatos alkoholokat, például metilalkoholt és aldehideket, különböző észtereket. A metilalkoholról például köztudott, hogy vakságot okoz. Ezért a lepárlási folyamat elején keletkező elő párlatot külön kell választani, az emberi fogyasztásra nem alkalmas 25 literes lepárló berendezésnél ez kb. az első 100 ml párlat megsemmisítését jelenti.

A lepárlás végtermékét három részre szokás osztani. Az első párlatról már korábban szoltunk, ez a lepárlás elején keletkező veszélyes anyagoktól sem mentes folyadék. A számunkra igazán értékes végtermék a középpárlat, ez maga a pálinka. Az utópárlat különválasztás szintén fontos feladat, habár itt már nem az egészségre, hanem a pálinka minőségére ártalmas anyagoktól kell megszabadulni. A jó pálinka titka (persze az alapanyagok minőségén felül) annak meghatározása, hogy mikor fejezzük be a középpárlat összegyűjtését. A tapasztalt pálinkafőző mesterek az érzékszerveikre hagyatkoznak, kifinomult ízlésük és szaglásuk segítségével vizsgálják a párlat ízét és illatát a főzés folyamán. A középpárlat egy teljesen átlátszó, kellemes, jellegzetes illatú folyadék. Az utópárlatban már megjelennek a nem odaillő, savanykás, kozmás illatok, és a színe is opálósabb, tejszerűbb. Az utópárlatot már nem szabad a pálinkába engedni, mert elrontja az ízet, illatát, aromáját. Inkább gyűjtjük össze és a következő főzésnél adjuk hozzá a cefréhez, hiszen még jelentős alkoholtartalommal rendelkezik.

Kezdő pálinkafőzők használhatnak műszereket a párlat részeinek szétválasztásához. A hőmérséklet mérése ugyan nem ad pontos iránymutatást, de például 98 fok környékén már biztosak lehetünk benne, hogy az alkohol javát már kinyertük, nem érdemes tovább folytatni a lepárlást. Alkoholszint mérőt is használhatunk, gyümölcspárlatból például 25%-os alkoholfok elérése után már nem érdemes tovább főzni a cefrét.

A kisüsti pálinkafőzés fontos része, hogy két lépcsőben végezzük, az első főzés során nyert ún. alszeszt szűrés és olajleválasztás után újra kifőzzük, így nyerjük az igazán jó minőségű, tiszta pálinkát. A második főzéssel érjük el a magyar ízlésnek megfelelő magas alkoholfokot és a magas íz koncentrációt.

A második főzés elején néhány liter igen erős 80-90 fokos pálinkát kapunk, ez az ún. rézeleje. Íze és illata is kellemetlen, mérgeanyagokat tartalmaz, tehát külön kell választani a pálinkától. Ezután a párlat alkoholfoka folyamatosan csökken, általában 55-60 foknál alacsonyabbra, azonban nem engedik csökkenteni, szintén a magas minőség biztosítása miatt.

A közép- és utópárlat szétválasztásának időzítésére nincsenek köbevésett szabályok, a főzőmester ízlésére van bízva, hogy mit enged még a pálinkába, és mit nem. Ettől lesz az otthon főzött pálinka egyedi, minden háznál más és más.

