

Főzőberendezés általános és időszakos tisztítása

A különböző pálinkás-fórumokon és szakkönyvekben számos módszerről olvashatunk a főzőberendezésünk tisztán tartásához, de **egy dologban mindenki egyetért:**

a nem (megfelelően) tisztított főzőberendezésben nem lehetséges jó minőségű pálinkát előállítani!

1./ Réz felületet is tartalmazó berendezések takarítása

a) Kívülről

„A barnás színű (oxid) réteg a pálinkafőző külsején egy természetes „védőréteg”, mely védi a további korróziótól (oxidációtól).” Forrás: <https://palinkaust.hu/palinka-blog/vorosrez-palinkafozok-tisztitasa>

Ezt a védőréteget (patinát) felesleges eltávolítani, mert a levegő oxigéntartalma miatt újra ki fog alakulni. Csak úgy tudjuk megelőzni az újbóli kialakulását, ha **a megtisztított felületet hőálló lakkal kezeljük.**

A főzőberendezés minden elemét (üst, sisak, páracső, hűtő) kívülről is **rendszeresen** takarítsuk pl.: forró mosósódás vizes lemosással – majd öblítsük és hagyjuk megszáradni a szabad levegőn, szellős helyen.

b) Belülről - cefrefőzés után

Az **üstöt és a sisakot** minden cefrefőzés után mossuk ki, öblítsük el, hogy megakadályozzuk a cefrétől odakerült szennyeződések „rámelegedését”. Alaposabb tisztításra olyan „azonos nemű” cefrék főzése **között is** szükség van, mint pl.: a törköly vagy a seprő, amelyek erősen szennyezik a belső felületeket.

A páracső és a hűtőcső belső felületét „azonos nemű” cefrék főzése között nem kell külön tisztítani.

c) „odakozmált” cefre esetén lásd: „Leégett a cefre hogyan, mivel takaríthatom ki” segédletet.

2./ Réz felületet is tartalmazó berendezések takarítása – tisztázás/finomítás előtt

A tisztázást/finomítást mindig - kívül-belül - tiszta berendezésen végezzük!

Kívülről elég, ha trisós v. mosósódás (jó) meleg vízzel lemoszuk a berendezés minden elemét.

Belülről javasolt a berendezés „**átgőzölése**”, melyet, úgy végezzünk, hogy a **hűtőben ne legyen víz.**

Az „átgőzölés” történhet az alábbiak szerint:

- az üst térfogat 15 %-ának megfelelő lágy vizet forralunk és „**gőzölünk át**” a rendszeren
- a 15%-nyi lágy vízben trisót vagy mosósódát oldunk fel és azt „**gőzöljük át**” a rendszeren
- a 15%-nyi lágy vízben citromsavat oldunk fel és azt „**gőzöljük át**” a rendszeren

„Savas” és „lúgos” „tisztítószer” **ne használjunk együtt**, mert csak „kioltják” egymás hatását - felesleges!

Az összeszerelt berendezés alatt intenzíven fűtsünk – az „átgőzölt párát” külön edénybe gyűjtsük!

Az „átgőzölésnél” 4 dologra figyeljünk:

- az „**átgőzöléshez**” mindig lágy vizet használjunk
- a hűtőben ne legyen víz
- az „**átgőzölés**” min. 15 percig tartson
- az összes vizet/oldatot ne pároljuk ki az üstből

A **savállóból készült** üst (esetleg sisak) és hűtő-ház külső felületének tisztítására használhatunk ecetes meleg vizet, hogy azok csillogóan szépek legyenek.

Az ilyen berendezések üstjét **belülről** ugyan úgy takaríthatjuk, mint a rézüstöt, de használhatunk „erősebb” szereket és eszközöket is, hisz nem kell attól tartanunk, hogy „sérül” a felület.

.. még, ha olyan - illat szempontjából -, „semleges adalék anyagot” használtunk is a takarításhoz, mint a trisó, mosósóda vagy citromsav, - amelyeknek nincs a belső felületen hosszan „megmaradó” illata -, akkor is alkalmazzunk **többszöri tiszta vizes öblítést**, nehogy később a cső belső felületén maradt „adalék-tisztítószer” okozzon párlathibát.

3./ A következő táblázatban a pálinkafőző berendezés, illetve részegységei időközönként elvégzendő takarításának módszerei kerültek összefoglalásra.

Időszak		"Átgőzölés"	Üst takarítás	Sisak takarítás	Páracső takarítás	Hűtőspirál takarítás
Szezon elején		... ha a szezon végén tisztán tettük el és tisztán is tartottuk a berendezést, akkor nem szükséges	Forró vizes öblítés javasolt ... ha nem végzünk "átgőzölést"	Forró vizes öblítés javasolt ... ha nem végzünk "átgőzölést"	Forró vizes öblítés javasolt ... ha nem végzünk "átgőzölést"	Forró vizes öblítés javasolt ... ha nem végzünk "átgőzölést"
Szezon közben	Cefre főzések között	xx	Minden esetben javasolt	Minden esetben javasolt	xx	xx
	Finomítás előtt	Javallott az "átgőzölés", "tisztítószeres" oldattal [különösen fontos: törköly, söprő, szőlő és más, erősen viaszos héjú gyümölcsök <u>cefréjének lefőzése utáni tisztázás előtt</u>]	... ha nem végzünk "átgőzölést", akkor javasolt forró vizes, tisztítószeres oldattal átmosni - majd tiszta vízzel többször is átöblíteni	... ha nem végzünk "átgőzölést", akkor javasolt forró vizes, tisztítószeres oldattal átmosni - majd tiszta vízzel többször is átöblíteni	... ha nem végzünk "átgőzölést", akkor javasolt forró vizes, tisztítószeres oldattal átmosni - majd tiszta vízzel többször is átöblíteni	... ha nem végzünk "átgőzölést", akkor javasolt forró vizes, tisztítószeres oldattal átmosni - majd tiszta vízzel többször is átöblíteni
Szezon végén		... mert "tisztázással/finomítással" fejeztük be a főzési szezont, ezért nem szükségeszerű - de, ha van idő és kedv, akkor megtehető - egyébként elég egy forró vizes, "tisztítószeres" öblítés is	... ha nem végzünk "átgőzölést", akkor javasolt forró vizes, tisztítószeres oldattal átmosni - majd tiszta vízzel többször is átöblíteni	... ha nem végzünk "átgőzölést", akkor javasolt forró vizes, tisztítószeres oldattal átmosni - majd tiszta vízzel többször is átöblíteni	... ha nem végzünk "átgőzölést", akkor javasolt forró vizes, tisztítószeres oldattal átmosni - majd tiszta vízzel többször is átöblíteni	... ha nem végzünk "átgőzölést", akkor javasolt forró vizes, tisztítószeres oldattal átmosni - majd tiszta vízzel többször is átöblíteni

Amikor csak átöblítjük a páracsővet ill. a hűtő csövet, akkor a páracső egyik végét, ill. a hűtő kifolyó végét "dugózzuk be" és úgy töltjük fel a csöveket folyadékkal
Az első hideg vizes öblítés esetén szintén így járjunk el, hogy a csövek teljes belső felületéről leoldódjon a "tisztítószerek" maradvány