

## Kökény (*Prunus spinosa*) cefre készítése



Erdőkben, útszéleken megtalálható őshonos cserjénk. Sűrű szúrós lombozata miatt nehézkes a gyűjtése. Szedését két időpontra lehet belőni. Szeptember vége felé, illetve amikor megcsípte az első dér. Szeptember vége felé gyűjtve és cefrészve könnyed elegáns kifejezetten sokrétű aromakomponenseket nyerhetünk párlatából. Ha megvárjuk a fagyokat vele, akkor már savasságát és keménységét elveszíti (könnyebb a feldolgozása) ugyanakkor párlata nehezkesebb, a magzamat uralja (marcipán). Mindkét szedési időpont alapján készített pálinka igazi csoda tud lenni, döntsék el, kinek melyik ízlik jobban.



A szárától megtisztított, átválogatott termést mossuk meg alaposan, majd a szeptemberben szedetett, ha mód van rá, akkor tegyük pár napra fagyasztóba.

A fagyott gyümölcsöt engedjük, ki és magozzuk ki. Ez nem könnyű mutatvány, ezért megkönnyítendő a dolgunkat a magozás előtt pár órát egy kis víz (éppen ellepje a gyümölcsöt) és többszörös adag pektinbontóval kezeljük.

Magozás után már nem érdemes bele vizet rakni, a pektinbontótól kellemes sűrű pépünk lesz, mely a főzésig kellőképpen folyóssá válik (100 kg gyümölcsből kb. 125l cefre lesz magozás után).

A mag körülbelül 10-15%-ot tesz ki, termőtájtól függően. Ezt szárítsuk ki és ízlés alapján lehet a főzéskor visszarakni a cefrébe (max 30 %), attól függően mennyire akarjuk, hogy a marcipán uralja párlatunkat.

Az irányított erjesztés (élesztő, 2,9 ph beállítás, optimális hőmérséklet) hatására 100 kg kökényből (brix általában 10-22 közötti) akár 2-4,5 liter 50%-os középpárlatunk is lehet. Főzésnél habzástgátló használata javasolt. Jó cefrészés után (nem nyitjuk ki a cefretároló edényt, nem nyomkodjuk a bundát, csak rázogatójuk, kotyogót használunk, megfelelő 15-18c fokot biztosítunk a cefrénknek) elő párlatunk kevés és könnyű elválasztani. Ugyanakkor az utópárlat elválasztás kritikus, csak kézre kikenve érezzük

meg. Ezért a főzés vége felé javasolt kisebb frakciókat gyűjteni és többször ellenőrizni, mi menjen bele a középpárlatba.



Főzési jó tanács: aki teheti erőteljesebb deflegmációt alkalmazzon, mint az átlag gyümölcsöknél. Így a párlatunk könnyedebb, elegánsabb lesz.

Fogyasztási tanács: 17-18 C fokon, a vadételek és zsírosabb ételek fogyasztása után kortyolgatva 2-3 cent párlat kellemes, hosszantartó digestif és gyógyászati hatása is jelentős (immunrendszer- és idegerősítő, méregtelenítő).