

## A „pontos idő”!

... ha, te már készítettél cefrét vagy főztél pálinkát, akkor te már tudod, hogy ez a „hobbi” nagyon időigényes tevékenység. ... ha még előtte vagy mindennek, akkor készülj fel rá!

Azt sokan természetesnek veszik, hogy beszereznek eszközöket, ami a cefre készítéshez, a lepárláshoz és a pálinka tárolásához kell, - de nem mindenki veszi természetesnek, hogy „**pontos időt**” is rendeljen a munkája mellé.

### Mi az a pontos idő?

A „pontos idő” az az idő, amit „**pont akkor**” kell rászánni az adott tevékenységre, amikor annak „**pont ott van az ideje**”.

Hogy érthetőbb legyek: nem vagyok horgász, de a horgászoktól tudom, hogy horgászni akkor kell, amikor „kap a hal”. ... ha ez az idő hajnalban van, akkor hajnalban, ha éjjel, akkor éjjel, ... és nem akkor, amikor **én** éppen ráérek.

A cefre készítésnél és annak lefőzésénél **kettő kritikus időpont van**, amit „**pont akkor**” kell elvégezni:

1/ a gyümölcs cefrézése

2/ a cefre lefőzése

### Mikor javallott a gyümölcsöt cefrézni?

Akkor, amikor a „csúcson van”, azaz ízében, illatában, zamatában, cukor tartalmában és a pH tekintetében a „legjobb formáját adja”. ... hogy ezt a „fán” (bokron) vagy az utóérés alkalmával éri el, az gyümölcsfajtól és fajtától is függ.

Ne szedd éretlenül, mert kevesebb és „kevésbé jó” minőségű pálinkát főzhetsz belőle. Túl éretten vagy már „romló-félben” se szedd, mert ugyanúgy jársz, mint az előbbi esetben.

**Kiváló minőségű pálinkát, csak olyan - fogyasztásra érett - gyümölcsből főzhetsz, amibe te magad is szívesen beleharapnál vagy jó szívvel adnád a gyerekednek unokádnak, ... és „pont ebben az időben” javallott cefrézni a gyümölcsöt.**

### Mikor ajánlott lefőzni a cefrét?

... ha a fenti „időpontban” és „minőségben” cefrézted a gyümölcsöt és (legalább részben) az irányított cefrekészítés és erjesztés szabályai szerint jártál el – azaz: átválogatás, szár eltávolítás után megmostad, majd pépesítetted a gyümölcsöt, - tiszta cefrés hordóba téve - beoltottad (faj)élesztőgombával és a hordót lefedve, hűvös (15-20 C<sup>0</sup>) helyre állítottad, - a (fő) erjedés időszakában napi 1-2 alkalommal a „lé alá” nyomkodtad (urambocsá” óvatosan belekeverted) a cefre felszínén kialakuló „bundát” -, akkor a cefre az esetek döntő többségében **7-14 nap alatt kierjed!** - ... **tehát kifőzni is „pont ekkor” ajánlott!**

Jegyezd meg: **a cefre NEM BEFŐTT** - még (viszonylag) rövid ideig sem „áll el” minőségromlás nélkül.

Vannak „technikák” a cefre „megvédésére” ( melyekről a „pH beállítás - Le a savazókkal” című írásban olvashatsz) – de te **elsősorban arra törekedj, hogy a cefrét annak elerjedése után azonnal kifőzd**, mert a hozzáértők szerint a **cefréből főzhető pálinka minőségét 90 %-ban a cefre lefőzés előtti állapota határozza meg**. Jó cefréből főzhetsz csak (jó) pálinkát – rossz cefréből csak „szeszt” főzhetsz!

A cefrekészítés egy összetett biológiai, kémiai, biokémiai rendszer, ahol minden fontos, minden számít, ahol minden-mindennel összefügg, tehát ”büntetlenül” nem lehet „csalni” vagy „hibázni” a folyamatban, a folyamat egyes elemeiben, mert a folyamat végén, - **a kész pálinkában** - a folyamat közben elkövetett összes „bűnünk, hibánk és mulasztásunk” tetten érhető lesz!