

Cukrozzuk-e a cefrét?

A magán főzés esetén, az otthoni cefrekészítésekor mindig megkerülhetetlen kérdés: tegyük-e cukrot a cefréhez, ha igen, akkor mennyit, ... és ha nem, akkor miért nem?

Többféle „gyakorlat” alakult ki az otthonfőzők között, melyek az alábbiak:

1/ Max. 2-3 % / 100 liter cefre (... na, jó: a birsbe 5%, mer' abba nincs cukor)

Indok: kiváló minőségű gyümölcsöt cefrézek, ennyit „elbír” az ilyen cefréből készült pálinka érzékelhető íz, aroma, illat „hígulás” nélkül. **Egyébként pedig:** a cukorból keletkező „többlet alkohol jobban kioldja az ízeket, aromákat, zamatokat a gyümölcsből”. **Különbén meg:** magamnak készítem a pálinkát – kinek mi köze hozzá, ha teszek bele egy kis „kabai napfényt”? **Jobb, ha tudod:** „szinte mindenki” így csinálja – max. nem meri felvállalni a fészbukon, mert vki biztos „leoltja” érte.

2/ Egy 120-as hordóba – 10 kg cukor, ... mer' vizet nem főzők!

Indok: így tanultam a „régii öregektől”, azok is mindig így csinálták, mindig jó pálinkájuk volt – mind elfogyott!

3/ Soha - semmibe – semennyit! ... és több okom is van rá!

- csak kiváló minőségű, fogyasztásra érett gyümölcsből főzök pálinkát, és ezt a gyümölcsöt válogatás és mosás után - **pépesítve cefrézem**, tehát az összes sejtéből az összes sejtnedvet és a benne oldott gyümölcscukrot kinyerem – így nincs „cukor-vesztésem” - (szükség esetén) pektinbontót is használok, hogy a gyümölcssejtek kémiai feltárását még inkább elősegítsem - (faj)élesztővel beoltom a cefrét a hatékony és teljes erjedés végbemeneteléhez hűvös körülményeket biztosítok az erjedéshez - ha a cefre kiejedt, akkor azonnal lefőzöm, hogy minimalizáljam az íz, illat, aroma, alkohol „vesztéseket” és megelőzzem a cefre minőség romlását
- ha több pálinkát szeretnék – akkor több gyümölcsöt cefrézek
- csak magamnak főzök – szeretném, ha az tényleg csak gyümölcsből készülne
- a törvény tiltja a cukor hozzáadását a cefréhez
- nekem fontos, hogy „nemzeti italunk” hírnevét öregbítsem
- mert a hozzáadott cukor következtében ugyan több pálinka lesz a (cukor) cefréből, ugyanakkor kevesebb lesz benne az íz, illat, aroma – tehát gyengébb minőségű lesz a „végeredmény”
- nem a mennyiségre megyek, hanem minőségre törekszem
- a pálinka gyümölcsből készül – és nem cukorból

Legyünk társak – kövesd te is ezt a gyakorlatot!