

Négy fontos teendő cefrekészítés előtt!

"Minek darálod le, majd összerohad!", "Szedd fel és dobd csak be oda a fa alatt lévő hordóba..."

Talán már Te is jónéhány helyről hallottad ezeket a mondatokat, olyanoktól, akik saját gyümölcsből főzetik (vagy most már főzik) a pálinkájukat. Sokan azt hiszik, hogy ha így gyűjtik és tárolják (cefrézik) a gyümölcsöt, akkor finom, zamatos pálinkát nyernek belőle. Ám ennyi ehhez nem elég! A cefrézés kiemelt fontossággal bír a pálinkakészítés során, ugyanis a termékünk ebben a szakaszban szinte a legvédtelenebb. De néha már ekkor is késő...

Már a cefre készítését megelőzően van négy olyan dolog, amire oda kell figyelned, ha kellemes aromájú párlatot (pálinkát) szeretnél magadnak (persze a siker nem csak ezen múlik). Lássuk akkor, hogy mi az amit mindenképp végezz el mielőtt belevágsz a cefrekészítés rejtjelmeibe.

1. Válogatás



Első dolgod legyen az összegyűjtött gyümölccsel, hogy kiválogatod az egészséges, szép, érett darabokat és eltávolítod közülük a rothadt (vagy a legtöbb helyen: rohadt) részeket (olyat persze csinálhatsz, hogy egyszerűen a romlott részt levágod róla és csak az egészséges részét használod fel). A rothadás (rohadás) egy káros folyamat (és lehetőleg ne keverd össze az erjesztéssel), romlik az alapanyag minősége, a pálinka dohos szagú és kellemetlen ízű lesz. **Penészes, romlásnak indult gyümölccsel ne foglalkozz**, mert az egyértelműen rontja a minőséget (itt kell megjegyezni azt is, hogy az éretlen gyümölcsöt is hagyd ki a folyamatokból, mert abból csak kis mennyiségű és gyenge aromájú párlat készíthető). Természetesen a válogatás során távolítsd el az idegen anyagokat is, mint pl. a faágakat vagy a gyümölcs szárát.

2. Mosás



Talán ez az a tevékenység amit a legtöbben elhanyagolnak, pedig jelentősége nem csekély. A fa alól felszedett gyümölcs földdel szennyezett, és a talajban lévő baktériumok, illetve a por egyszerűen rátapadnak a gyümölcs felületére. Ezek a baktériumok

mérgező anyagot termelnek (az ilyen cefrét célszerű egyszerűen megsemmisíteni, mert semmire sem jó), és az így készült pálinka is szúrós, kellemetlen ízű lesz. Ezeket a talajbaktériumokat a gyümölcs megmosásával tudod eltávolítani.

3. Aprítás, magozás



Attól függően, hogy milyen gyümölcsről van szó, fel kell aprítanod illetve ki kell magoznod. A csonthéjas gyümölcsöknél (pl. barack, szilva) mindenképpen elengedhetetlen a magozás. Ezeknek a gyümölcsöknek a magja ciánt tartalmaz, így az erjedés során mérgező anyagok szabadulnak fel és lepárláskor átmennek a párlatba is belőle (bár olyanról még nem hallottunk, hogy valaki ebbe halt volna bele 😬). Sokan azt mondják, hogy némi magot visszatehetsz a cefrébe, az nem probléma, sőt javíthat a pálinka aromáján. **Az aprítás pedig azért fontos, hogy minél pépesebb legyen az alapanyag, minél gyorsabban beinduljon az erjedés, azaz az élesztőbaktériumok minél gyorsabban hozzáférjenek a cukorhoz.** Az aprítást végezheted hétköznapi eszközökkel, mint pl. szőlődarálóval, húsdarálóval, vagy főrőfej végére erősített habarcskeverővel.

4. Tárolóedény megfelelő előkészítése



Nem kevésbé fontos az, hogy milyen edénybe helyezed bele a felaprított gyümölcsöt. Legfontosabb, hogy alaposan tisztítsd ki! Nem igazán kulturált dolog, ha olajos, kátrányos netán növényvédő- és vegyszerrel szennyezett edényt használsz a cefre tárolására (az ilyen cefre kifőzését a főzde meg is tagadhatja). Gondolj csak bele: **a tárolóedényben lévő alapanyag sokkal nagyobb értéket képvisel, mint maga az edény.** Nem érdemes ezen spórolni hidd el! És hogy milyen tárolóedényt használhatsz? Ilyen lehet pl. koracél tartály, zárható új műanyag hordó vagy pl. rozsdamentes acéltartály.

Ha a fentieket elvégzed, akkor jó eséllyel indulsz neki a cefrőzésnek, hisz ott van előtted a kiválogatott, megmosott, felaprított és kimagozott alapanyag (*tipp: ha van kedved, még ekkor, vagyis az erjedés megindulása előtt facsarj ki magadnak pár liter gyümölcslét belőle és tedd a hűtőbe! Biztos lehetsz benne, hogy a családod imádni fog ezért... 😊*).

Ha ez megvan, akkor jöhet az erjesztés. És hogy melyek azok a dolgok, amire itt is figyelned kell? Erről lesz szó legközelebb...

Természetesen ha már rutinos pálinkakészítő vagy, tedd hozzá a fentiekhez a saját tapasztalataidat. Sőt! Megköszönjük ha megosztod ezt itt a blogon is, hogy mindenki tanuljon belőle! Jöhetnek a negatív tapasztalatok is bátran!

Angi szerint:

[2011. február 3. csütörtök 18:43-kor](#)

Sok érdekes dologgal találkoztunk már az elmúlt 24 év pálinkafőzése során.

Talán azt is jó tudni, mit NE tegyünk a cefrébe!

Nagyon aranyos volt egy idős bácsi aki miután közöltük a főzés során, hogy láthatóan nem lesz rekord mennyiségű a pálinkája ill. alig valami, akkor elmondta, hogy mindent a nagykönyvben megírtak alapján tett.

Nagy nehezen kilantoztuk belőle a titkot!

A felesége nem akarta kidobni a szemétkébe a megmaradt befőtteket és a cefrébe "mentette".

Mint tudjuk a befőtt pont azért van tartósítva valamivel, hogy ne erjedjen...hát nem erjedta cefre sem!

A bácsi közölte, hogy ő nem akarta beletenni, de az asszony veszekedett vele, arról nincs hírünk, hogy a néni mit kapott a papától miután az hazaért ... 😊

<http://www.snapszmester.try.hu/>