Nase sljive i nasa domaca rakija

vineri, 05 octombrie 2012

{xtypo_quote}Šljive u tradiciji Karaševaka uživaju posebni status me u doma im vo em, jer se one pretvaraju nakon jednostavnog procesa u jedan vrlo omiljeni napitak zvan – rakija.
{/xtypo_quote}

Naravno da se i od trešnja, jabuka ili grož a može ispe i dobra rakija, ali, ipak, specifi nost šljive daje osebujnost tome napitku i upravo ta specifi nost stvara onaj lako prepoznatljiv i jedinstven okus kvalitete koju doma a rakija poprima. Da bismo šljive iz naših livada pretvorili u kvalitetnu rakiju moramo pro i kroz nekoliko faza i etapa i poštivati nekoliko važna pravila. O tome smo stali razgovarati s jednim od poznatih kazanara iz Klokoti a, Božinkom Luka elom.

Svaki od nas imamo barem po jednu livadu slivami, ali mlogi od nas se ne brigaju više za te livade; mlogi su na radnji u drugim državama i ne stignu više niti barem da pokose travu, tako e ve ina livada izgleda napuštena. Za oni koji ipak stignu da vode brigu, što treba da ine kako da ispeku dobru rakiju?

Svaku godinu treba da se kopa i svaku godinu treba da se me e bokluk porid sliva, a s vapnam (varam) treba kad do e prole e da se farbaju, da im ne puca kora, a to im je dobra protekcija i protiv mravlja. Ako je sliva slomljena od roda treba da ju ukratiš s firizam, e ona la da pusti tamo drugu mladiku. Ako naraste mladika odozdola, od debla ili po e tiko tako, od svoje glave, moraš da ju ukrniš, e la ona sama da preuzme skoro svu hranu koja je potrebna staroj slivi.

Koje su najvelike opasnosti za slive? Zašto u nekoj godini nim rode slive a drugoj nemamo skoro ništa od toga?

Ako rano u prule e se zatopli i stigne sliva da racafti , a posi padne mraz, onda možeš da kažeš zbogam slivam. Zna i, najvelika opasnost jest mraz. Ali niti mraz ne pada svudi isto i zato nekomu rude slive u toj godini, a drugumu ne. Kad padne kamen (tu a) je pak zlo, ili kad se ne ukosi livada nego se pali (e je po lako), e prosit može da izguri slive.

Kad je najbolje vreme da se beru slive?

Kad su zdrele! Ako beremo zelene slive, nezdrele, rakija la da bude kisela; nela da ima niti sladost, niti jakost. Bolje da manemo te nekoliko slivice koje su pale s epa da propadnu i da do emo na berbu tad kad su sve slive zdrele nego da ih beremo pri zavreme. Treba da pazimo na slive koje uberemo u istom danu da se metnu sve na jedno mesto, u jednu ili više kaca (ako imamo mlogo)! Nesmemo da ih mešamo sa

slivami koje poberemo neki drugi dan, e la da izlezne sir e.

Jel sve isto za kominu ako sidi u velikim kacama ili u malim?

Koliko je kaca po velika, toliko je bolje. U velikim kacama bolje fermentira i na istoj koli ini sliva se izvade na kraju nekoliko litre rakije po više nego iz malih kaca, a koj ima mogu nost i da samelje slive prid što da se metnu u kacu, la da izvadi bolji randament. Ako su samljene, slive fermentiraju u isto vreme. Ali kad se metnu tako kako su obrate, one koje su po zdrele laju da pri mu fermentaciju po zavreme nego one druge. Mloge od njih niti ne stignu da fermentiraju i stanu kako jedan kompot u komini. Komina od samljenih sliva može da se pe e priko deset dana dok za onu drugu trebaš da ekaš dvadeset i jedan dan. Ako se eka po više, komina la da pri me da spada i rakija gubi jakost.

Pa, dobro, ali ku i ke koje se stroše za vreme što se melju, ne minjaju kvalitet rakije?

Tako treba da regliramo noževe na stroju s kojim meljemo da niti jedna ku i ka se ne razbije. Ku i ke su otrovne!

Da pretpostavimo e je stiglo vreme za pe enje...

Prid što da se metne komina u kazan, se upudi ona korka odozgora, e tamo se skupi za vreme fermentacije sve što je najloše iz komine, a ako se to ne upudi se prumeni i okus rakije. Ako se ne do e na vreme s kominom kod kazana, treba da se napravi jedan skrob od trica i da se zapuše pukotine od te korke, e inako la da ispari alkohol iz komine i rakija la da bude slaba. Zato se i ine koni ne kace, kako da se ne odbije tako mlogo korka od kraja kace, a onda kad pri ima komina da spada, korka koja se odbila se stiskuje pak natrag, e nema kamo više da biži.

Koliko slive trebaju za jednu litru rakije?

Od etiri kile sliva izlezne litra rakija od 28 grada. Ako se nabere meter sliva treba da izleznu tri litre rakije.

Od kojih sliva izodi najbolja rakija?

Kod nas, od gu ica, koje su letnje slive i od jesenjskih bilica.

Bilo bi dosta toga još za re i, posebice o kazanarskim tehnikama pe enja, ali o tome emo neki drugi put...

Daniel Lucacela