

## Z vlastního ovoce - vlastní destilát

Většina z nás má zahradu a na ní nějaký ten strom – třešeň, jabloň, hrušku či švestku. Ovoce z nich většinou slouží pro přímý konzum jako čerstvě utržené jablko přímo ze stromu nebo na kuchyňské zpracování třeba ve formě švestkových knedlíků či jako štrúdl s jablky a samozřejmě na uskladnění, aby potěšilo v pozdější době. Existuje ještě jeden způsob využití ovoce ze své zahrady. Tím je pěstitelské pálení. Pěstitel získá ze svého ovoce jeho zkvašením a vypálením královský destilát mezi destiláty – pravý ovocný destilát. Jeho chuť a vůně je dána látkami obsaženými přímo v ovoci a nemusí si pomáhat různými náhražkami a dochucovadly. Je však pravda, že široká veřejnost dá dost na reklamu a proto v dnešní době vedou zcela nelogicky různé whisky, vodky nebo z kaktusů pálená tequila. Věřím, že rozumný zahrádkář alespoň vyzkouší možnost vyrobit si svůj destilát, zvláště když k informaci, že se opravdu jedná o nejchutnější, ale i o nejzdravější formu destilátu se dozví, že jde i o možnost získat destilát nejlevněji, protože na takto vyrobený alkohol se vztahuje pouze poloviční spotřební daň. Z vlastního ovoce jsou dva způsoby jak destilát získat (nebavím se o třetím – protiprávním – získání destilátu) a to:

- 1) Pěstitel si sám z vlastního ovoce připraví kvas, který po vykvašení nechá vypálit ve vybrané pálenici.
- 2) Pěstitel předá ovoce pálenici a na základě jeho množství obdrží po jeho vypálení pálenicí odpovídající množství destilátu.

Ad 1) Když už se pěstitel rozhodl věnovat čas a práci přípravě vlastního kvasu, měl by se řídit vyzkoušenými zásadami, aby na konci práce byl opravdu ten vytoužený, zcela osobitý vlastní destilát a ne pouze zklamání. Vše začíná u ovoce. Nejdříve jeho výběr – je zcela nezbytné, aby ovoce bylo vyzrálé, nenahnílé, nesmí být plesnivé. Do kvasu by se neměly dostat větvičky, listí ani zemina a další nečistoty. Švestky a hrušky odstopkované. Ovoce musíme na kvašení připravit – tj. jablka a hrušky podrtit a švestky rozmačkat (nerozdrtit pecku). Takto připravené ovoce plníme do kvasných nádob. Kvasné nádoby musí být čisté. Nejvhodnější jsou nerezové nebo nejvíce používané plastové. Méně vhodné jsou dřevěné, které nikdy dostatečně nevyčistíte. Také různé rezavé nebo i natřené barely nejsou vůbec použitelné. Je vhodné nádoby naplnit najednou – mnohem lépe pak prokvášejí, nehrozí možnost zaplísnění, do kvasu se nedostává dodatečný kyslík, který pro kvašení není vhodný. Nádoby plníme tak do 4/5. Při vlastním plnění nádob je vhodné přidávat kulturní kvasinky, které urychlí nastartování kvasného procesu a jsou také odolnější vůči alkoholu, takže využijí veškerý cukr v ovoci a tím zajistí větší výtěžnost (získáte např. v pálenici). Naplněnou nádobu uzavřeme – ideální je použít kvasnou zátku. Pokud není pak alespoň uzavřít a co nejmíň s kvasem manipulovat. Při kvašení se uvolňuje oxid uhličitý, který je těžší než vzduch a zabraňuje napadání našeho kvasu hnilobou a plísněmi. Kvas kvasí nejlépe kolem 15 stupňů Celsia. Doba vlastního kvašení může být velmi rozdílná. Ovlivňuje ji nejvíce teplota, nastartování vlastního kvašení, druh ovoce. Nejkratší je u letního ovoce cca 3- 4 týdny, hrušky 5 – 6 týdnů, jablka 6 – 7 týdnů, švestky 8 týdnů. Zda je kvas vykvašen zjistíte nejlépe cukroměrem (pokud jej nemáte, změří vám cukr v pálenici – většinou bezplatně). Po vykvašení je nutné co nejdříve kvas vypálit. Před vlastním pálením je dobré zkontrolovat kvas – většinou je nutné odstranit zoxidovanou, někdy i více znehodnocený povrch kvasu (tzv. „deku“). Termín pálení je nutné si domluvit s obsluhou pálenice a domluvit se i na dalších

podmínkách. Je též dobré pálenici navštívit i předem a zjistit si zda je zde dodržována čistota, jaká se používá technologie ...

Ad 2) Pokud nemáte dostatečné množství ovoce na výrobu vlastního kvasu nebo nechcete riskovat nebo podstupovat vše výše popsané, je možné dovést ovoce přímo do pálenice nebo na sběrná místa vámi vybrané pálenice a pak si jen po čase vyzvednout vypálený destilát. I zde však platí, že ovoce musí být vyzrálé, nenahnilé, čisté a hrušky a švestky odstopkované.

Závěrem mi, jako provozovateli jedné takové pálenice v Lubné u Poličky, dovoluji, abych vás všechny pozval na Lubenskou štěpičku, kterou pořádáme s obcí Lubná 25.9.2010 od 10 hodin. Kromě toho, že si budete moci ochutnat zde pálený destilát nebo se podívat na vlastní technologii výroby, je pro vás nachystán bohatý kulturní a vzdělávací program (cimbálovka, dechovka, módní přehlídka, přednáška odborníka, bohatá tombola a hlavně košť zaslaných vzorků destilátů). Pokud již zkušenosti s pálením máte a chcete zaslat vzorek svého destilátu do soutěže (o hodnotné ceny, ale hlavně o zjištění jak chutná ostatním), pak budeme rádi, když nám do pálenice zašlete 0,7 l destilátu s popisem – rok pálení, druh ovoce, pálenice kde se páčil, adresa soutěžícího – to vše nejpozději do 20.8.2010 na adresu pálenice – Lubná 106, 569 63 Lubná u Poličky.

A úplně závěrem - od 29.8.2010 bude každou neděli od 13 do 18 hod. možno předat ovoce k vypálení i na novém sběrném místě: SKUTEČ Bílý kopeček 217, tel.: 603 889 085

Spoustu informací o dané problematice: [www.palenica.cz](http://www.palenica.cz)