

Pálinkafőzős pálinkafőzés

Ha ősz, akkor pálinkafőzés. Nem csak a pálinka hungarikum, de a pálinka ivása is az - és azt hiszem nem is rossz foglalkozás... Nem kell sokat tenni, csupán a nyáron összegyűjtött gyümölcsöt egy hordóba rakni, és már tervezhetjük a jó kis pálinka szopogatását, mivel a természet elvégzi a magáét: megtermeli nekünk a gyümölcsöt, sőt meg is erjeszti azt. Nos jó, van azért tennivalónk vele.

Szarvas környékén sok a zártkert a zugokban (leghíresebb közülük Hartay révén talán a Nyúlzug lett), és azokban mindég sok gyümölcsfa, vagyis gyümölcs volt/van, még ha manapság el is hanyagolják nagy részét. Sok gyümölcs olyan, ami nem is való másra, csak cefrébe, és itt jön a pálinka.

Tavaly rengeteg hullott gyümölcsöt hordtam a szeméttbe a Macó-zugi kertemben, ezért eldöntöttem pálinkát főzők legközelebb, de úgy voltam, mint az egyszeri katona, akinek a bagókészletéből csak a szája volt meg: cigit, gyufát, hamutartót, tehát mindent kérnie kellett. Nekem sem volt csak gyümölcsöm, no és a szándék. Az új hordó nagyon drága, végül Palitól kölcsön került néhány kezdésnek. Ezek hamar megteltek, akkor került másik. Így telt a nyárvége. Közben konzultálni kellett cefrekészítés csinja-binja ügyében, majd a főzés dolgában is: Feri segített. Végül eljutottunk a főzéshez... az első pálinkám főzéséhez. Így ősszel van tehát szezonja a pálinkafőzésnek, ilyenkor megnő az ázsiója a pálinkafőzősöknak. A Dózsa György úti főzőt Breznyik Mihály vezet 1996 óta, akkor építette ugyanis ezt társával. Így nyugodtan mondhatjuk szakértője a pálinkakészítés minden csíziójának. Őt kérdeztem a fortélyokról.

– Sokan esküsznek a szentandrásira, mások Öcsödre hordják a főznivalót. Van-e különbség, vagy másként fogalmazva mi a különbség a főzők között?

– A technológia ugyanaz mindegyiknél, bár a szarvasinál 1996-ban már előírták, hogy külön főző, fogadó és raktárhelyiséget kellett építeni. A másik két említett főző egy légterű, és van, aki szereti nézni/látni, hogyan folyik le a szesz(e). Hozzáteszem, hogy az említett öcsödit szintén én üzemeltetem. Így nyugodtan mondhatjuk nincs különbség.

– Mikor kezdődik a főzési szezon?

– Az eperrel és a sárgabarackkal július végén, augusztus elején kezdődik a szezon, de évente változó, és általában augusztus elején indul a szezonunk. Az idén és tavaly közel egy hónappal korábban értek a gyümölcsök, és így a cefre is.

– Meddig tart a szezon?

– Most november elején van még néhány napra főznivalóm, és november közepéig vagyunk betáblázva. Korábban kezdtünk az idén. Volt, amikor még télen is főztünk. Sőt 1999-ben nagyon sok gyümölcs termett és egészen márciusig men-

tünk. A két főzőben (Szarvason és Öcsödön) 80 ezer liter pálinkánál több főtt le abban az évben. Volt, hogy itt állt a fagyos cefre a főzőben bent napokig, amíg kiengetett. Hozzáteszem, hogy a jó cefre nem fagy meg, az alkoholtartalma miatt. Mondhatjuk nagy átlagban augusztustól decemberig tart a főzés.

– Mennyi cefrét szokott lefőzni és az mennyi pálinkát ad szezononként?

– Általában 170- 200 ezer liter cefrét főzünk le itt a Dózsa György úti főzőben, és abból kb. 25-30 ezer liter pálinka szokott lenni évente.

– Panyolán láttam, amikor magvazták a kajsziarackot, az olyan volt, mint amiből a dzsemet szoktuk házilag készíteni. Mi a jó pálinka titka?

– Kezdjük a gyümölcssel: tiszta, egészséges, érett gyümölcs kell. Rossz alap-



anyagból nem lehet jó pálinkát főzni. Egyébként is a „pálinka” csak gyümölcsből készülhet, nem lehet a szabvány szerint semmilyen adalékot adni hozzá, még cukrot sem! Ez a „pálinka, mint hungarikum” megnevezhetőség alapszabálya.

A második lépés a pálinka felé az erjesztés. Itt nagyon fontos az optimális hőmérséklet: az erjesztőgombáknak 20-28 celsius fok a kedvező. E fölött hűteni kellene még tároláskor is, mert újraindul az erjedés, és a már kész anyagokat használják el a mikrobák.

Fontos, hogy 2-3 nap alatt be kellene fejezni egy-egy erjesztőedény töltését, és újba kellene rakni utána. Ha befejeződött az erjedés, akkor már össze lehet önteni a kész cefréket. Erjesztéskor az élesztőgombák a gyümölcscukrokat átalakítják alkohollá. A jó cefrében 12-14 % alkohol van, ami eláll, de ekkor le kell zárni lehetőleg.

– Májris itt vagyunk a cefre tárolásánál!

– Minél hamarabb le kellene főzetni a kész cefrét, de legalább 3-4 héten belül. Egyébként pedig lezárt edényben hűvös helyen eláll a kész cefre tovább is.

– Milyen hibái lehetnek a cefrének?

– Sok múlik a cefre kezelésén. Megpénészedhet a levegőn, vagy például az őszibarack hajlamos megnyúlósodni, összekocsonyásodni, ami megint csak nem jó!

Levegőn előfordul, hogy megecetesedik a cefre, és ez az íz átmehet a főzéskor a pálinkába, ha nem állnak le bizonyos foknál. Előfordult az is, hogy mindent beledobáltak a cefrébe, és abból vártak jó pálinkát. Hát hiába várták! Nem beszéltünk arról, hogy a meggyet, cseresznyét, az őszies kajsziarackot le kell magvazni. Én azt tartom, hogy a szilvát nem muszáj, legfeljebb főzés előtt le kell önteni a magról.

– Eljutottunk végre a főzéshez. Azt nem kérem, hogy minden titkot áruljon el, de a menetét nézzük át, hogy eljussunk a „páleszhez” ahogy mondta. Mi múlik a főzésen?

– Jó cefréből nagyon könnyű jó pálinkát főzni. A cefre általában 10-13% alkoholt tartalmaz, ezt az első főzéskor lejövő alszesznél 22-23%-ra növeljük, majd a finomítás után a tárolóba kerül a pálinka, ott beállítjuk 50%-ra, és jöhet a tulajdonos.

Főzésnél fontos, hogy ne zavarják meg, mert akkor leéghet (kozmas lesz). Az 500 literes üst 2, 2 és fél óra alatt szokott lefőni. Ez fatüzelésű főző, de vannak más rendszerűek is.

– Látom mindég van forgalom, jönnek-mennek az emberek. Bejelentkeznek, érdeklődnek, vagy viszik a kész „páleszt”.

– Főzőskor hajnali 4-5 órától este 8-9, vagy gyakran 10-ig is főzők. Néha unalmas, és fárasztó. Nem sok erőm-

időm marad este olvasni. Megszoktam. Nappal pedig figyelni kell mindenre, tüzelni, fokot ellenőrizni, beállítani, lekönyvelni mindent, pénzt kezelni, no és persze nagyon pontosan kimérni a pálinkát mindenkinek!

– Van-e kedvenc pálinkája, és szokott-e főzni valami különlegest?

– Szinte mindenféle gyümölcs megfordul itt: főztem meggyet, lebegyőzött szőlőt – a megszokott szilva, alma, körte mellett. A körték még nagyobbrészt most jönnek be.

Egyébként a barackokat szeretem, de főztem birsalmát, és az idén bodzát is. A nyáron két hétig szedtem és bogyoztam a bodzát segítséggel – az idén bőven termett. Iszonyúan sok munka, és egy üst csak 25 liternyi pálinkát ad, de gyógyszer: gyomorra, belekre és a vesére. Nagyon különleges, aromás pálinkája van.

Ha minden titkot nem is, de nagyon sok érdekességet tudhattunk meg Breznyik Mihálytól. Nem is értem, miért nem bírál az ilyen a versenyeken, aki így érti a pálinka minden csízióját. Körbejártuk a témát, éppen csak a kóstolás maradt el. No majd otthon – az életem első pálinkájából: alma egy kis körtével tupirozva. Ugye nem hangzik rosszul...

Dr. Reszkető P.