

Výroba kvasu z trnky

Výroba ovocného kvasu je neuveriteľná ale spontánna veda. Nie iba zbieranie, a trhanie ovocia, ktoré nám aj sami oči jedia, ale potom ako ich vylejeme na seba a necháme prírodu aby urobila svoje.

Našťastie to nie je také jednoduché a v tom je to veľmi podobné ako vinárstvo. Predtým, ako vyrobíme kvas, si dobre rozmyslíme, čo, koľko a za akým účelom chceme vyrobiť. Či máme na to nástroje a poznáme technológiu potrebnú na ich uskutočnenie. Ovocie získame až po existencii hmotných podmienok, vďaka ktorým môžeme bezpečne pracovať. Na výrobu domáceho ovocného kvasu sú najlacnejšie a najpraktickejšie plastové sudy. Sú k dispozícii v mnohých veľkostiach, ľahko sa udržiavajú čisté a hlavne sú vzduchotesné alebo dokonca vhodné na redukčnú fermentáciu.



Plastové nádoby sa dajú použiť aj na zber ovocia, ktoré je ale dôležité udržiavať čisté a nepoškodené, a aj na ochranu ovocia pri preprave. Ďalšou dôležitou vecou je vždy nazbierať alebo kúpiť toľko ovocia, koľko dokážeme spracovať, alebo toľko, koľko má kapacita našich sudov. Ak máme správne množstvo, môžeme začať so spracovaním ovocia. Pri zbere alebo nákupe sa uistite, že ovocie nie je poškodené, pretože poškodené ovocie oxiduje a prenesie svoju nevyžadujúcu chuť na zvyšok ovocia.



Legenda o zbere trniek hovorí že zbierať sa má začať až keď mráz poštiepe ich bobulky. Tento rok príroda trochu rozladila tradičný zber trniek. Takže trnky dosiahli svoj stav zrelosti oveľa skôr. Kvôli nízkym zrážkam dosiahli bobule hranicu svojej veľkosti a teraz pri výdatných zrážkach sa náhle nafúkli a praskajú a začali na kríkoch kvasiť.

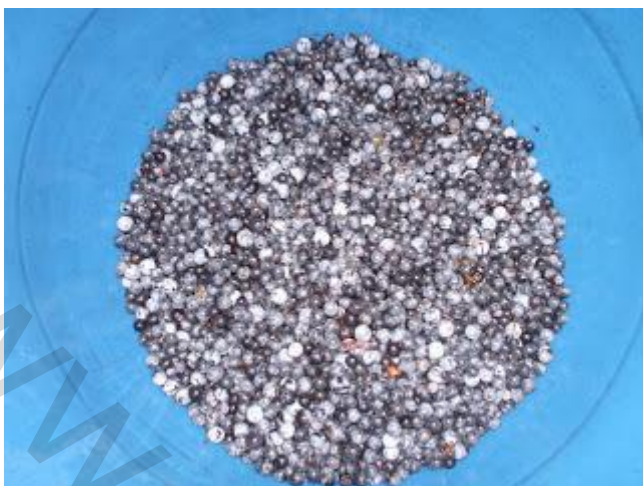
Natrhané ovocie vložte na jednu noc do chladničky aby ste dosiahli stav námrazy, a aby úspešne zachovali čerstvosť a zdravosť ovocia. Samozrejme, je nevyhnutné, ovocie umyť aby malé listy, kúsky konárov a nečistoty boli odstránené.



Trnky sa vždy snažte nazbierať ďaleko od frekventovaných ciest, aby ste znížili znečistenie ovocia od výfukových plynov. Na pozbierané trnky zalejte vodou a nechajte ju hodinu alebo dve odstáť, aby bobule mohli absorbovať vlhkosť. Dobre premiešajte a niekoľkokrát poutierajte, aby sa malé kúsky stoniek oddelili od dužiny trniek. Skazené bobule vyplávajú na povrch vody, aj rovnako ako konáre a kúsky listov. Po umytí a odstránení nečistôt z ovocia odkvapkajte vodu.



Ak porovnáme obrázky, o čistote ovocia sú markantne rozdielne. Zatiaľ čo horný obrázok zreteľne zobrazuje listy, konáre a kúsky skazených bobúl, spodný obrázok zobrazuje vybrané, scedené čisté ovocie v sude. Umývanie a máčanie bobúl vo vode spôsobuje napučnutie a praskanie, čo pomáha pri spracovaní kvasu.



Fermentačný sud by nemal byť nikdy úplne naplnený ovocím, pretože môže počas fermentácii napučať a vytekať zo sudu. V prípade redukčnej fermentácii by sa mohol roztrhnúť fermentačný sud. Z dužiny trnky uniká málo tekutiny, takže je nevyhnutné ho naplniť vodou. Číselné vyjadrenie - do 120-litrovej fermentačnej nádoby nalejte sedemdesiatpäť kíľ ovocie a na ňu cca dvadsaťpäť litrov vody, tak aby zhruba pokryl povrch ovocia.

V ďalšom kroku ovocie rozdrvte, najlepšie však tak, aby sa nepoškodili semienka. Keď je to hotové, kvas sa spracuje s enzýmovým rozkladacím pektínom, ktorý preniká cez poškodenú dužinu cez molekuly buniek a odťiaľ rozpustí fruktózu, aby umožnil kvasinkám prístup k bunkovej stene trnky. O pár hodín neskôr prichádza na rad úprava hladiny kyslosti, ktorá je dôležitá kvôli množstvu pridanej vody. Na trnky používajte kyselinu fosforečnú. Medzitým kvas vždy udržiajte v nepriedušnom fermentačnom sude. Ďalšou dôležitou vecou je, aby kvasenie v tomto čase nezačalo prebiehať, ale stále majte svoj sud na mieste, kde je udržiavaná stála teplota.



Na jeseň je veľmi dôležité udržiavať teplotu medzi 15-18 C stupňami, pretože v takom prostredí kvasia huby najlepšie. Vždy by sme mali mať pod kontrolou kvasenie a nemali by sme ho nechať aby divé kvasinkové huby ovplyvňovali kvasenie. V takom prípade by sme si mali zvoliť kvasinky odolné voči chladu a také, ktoré vám zabezpečia najlepšie uvoľnenie arómy. V prípade trnky je veľmi dôležité dodržiavať technológiu, pretože z tohto lesného ovocia dokážeme vytážiť veľmi málo alkoholu, takže na to musíme byť veľmi opatrní.

Domáca pálenka z trnky má vynikajúce regeneračné účinky na rôzne choroby, má dobré účinky na imunitný systém a nervovú sústavu. Pôsobí na redukciu tukov a je nevyhnutný pri diéte. Vďaka svojmu detoxikačnému a čistiacemu účinku v krvi sa dá použiť aj na odstránenie

kožných vyrážok. Trnku možno konzumovať aj proti črevnej chrípke, jeho metabolický regulačný účinok je účinný pri reumatizme, je všeobecným posilňovačom imunity. Ľudová medicína ju tiež odporúča na liečbu žltacky a hemoroidov. Trnka je dôležitým zdrojom KYSELINY ELLAGIC (EA).

KYSELINA ELAGICÁ je **fenolos dilakton, anticarcinogen**

Po Slovensky liek proti nádorovým ochoreniam. Výskumy preukázali, že dietetické podávanie EA experimentálne znižuje vývoj nádoru o 55%. Blahodárne fyziologické účinky tejto rastliny sú známe už od staroveku a sú neustále prítomné u starších ľudí z dedín .

V dôsledku modernej západnej stravovacej kultúre však čoraz viac používame perifériu našich stravovacích návykov a trnka a jej liečivé účinky sa úplne vytratili z našich vedomostí. Keďže trnka má nízky obsah cukru, na zahájenie fermentácie potrebujeme aj živiny.

Okrem toho vám doporučujem namiešať niekoľko percent jablák, aby ich počiatkový obsah cukru pomohol udržať kvasinky nažive, aby mohli vykonávať fermentáciu - premenu fruktózy na alkohol. Je tiež dôležité uskutočniť destiláciu do jedného alebo dvoch dní po ukončení fermentácie. Pokiaľ to nie je možné a potrebujeme kvas ďalej skladovať, sud musíme vždy úplne naplniť alebo natiiahnuť na povrch kaše tenkú obalovú foliu, ktorá vylučuje kyslík zo sudu. Zo 100 litrov kvasu sa dajú vypáliť 3 litre pálenky, je však potrebné vedieť, že cena tejto pálenky sa pohybuje na úrovni 50 - 70 €. Z toho je zrejmé, že ak sa pustíme do výroby trnkového kvasu, nemali by sme byť povrchní, pretože môžeme veľmi ľahko stratiť všetky svoje investície, ale ak budeme venovať zvýšenú pozornosť, vykonávať technológiu presne, dokážeme vyprodukovať vynikajúcu hodnotu, ktorá bude nezabudnuteľným zážitkom.