



Milena Štolfa, Rajko Vidrih

ŽGANJEKUHA

Posodobljena in razširjena izdaja z recepti za likerje

Kmečki glas

Kazalo

ZGODOVINSKI OKVIR

Prva podjetja pri nas	5
Poraba žganih pijač	6
Zmerno pitje alkohola	8

KATEGORIJE ŽGANIH PIJAČ

Rum	9
Whisky ali Whiskey	9
Žitno žganje	9
Žganje iz vina	11
Brandy ali Weinbrand	11
Žganje iz grozdnih tropin ali tropinovec	11
Žganje iz sadnih tropin ali sadni tropinovec	12
Žganje iz sadja	12
Žganje iz jabolčnika, žganje iz hruškovca ter žganje iz jabolčnika in hruškovca	14
Medeno žganje	15
Vodka	16
Gin	16
Destilirani gin	16
London gin	17

GEOGRAFSKE OZNAČBE ŽGANIH PIJAČ

SLOVENSKE ŽGANE PIJAČE Z GEOGRAFSKO OZNAČBO, ZAŠČITENE NA RAVNI EU

Brinjevec	19
Dolenjski sadjevec	21

Pelinkovec	22
Domači rum	22

ŽGANE PIJAČE

Z GEOGRAFSKO REFERENCO

Kraški brinjevec	23
Brkinski slivovec	25
Kostelska rakija	25
Gorenjski tepkovec	27

NAJPOMEMBNEJŠI PARAMETRI KAKOVOSTI ALKOHOLNIH PIJAČ

PARAMETRI ZRELOSTI SADJA OB OBIRANJU ZA ŽGANJEKUHO

Vsebnost sladkorjev	31
Vsebnost kislin	32
Hlapne spojine arome	32

NAPRAVE ZA DESTILACIJO

Kapa ali deflegmator	36
Kotel	36
Hladilniki	37
Potek destilacije z enostavnim kotlom	37
Destilacijske naprave z ojačevalcem	38
Rektifikacija	39
Brkinski kotel	39
Problem azeotropne zmesi	39

NAPAKE ŽGANJA

Okus in vonj po plesni	41
Okus in vonj po ocetni kislini	42
Okus in vonj po lepilu	42

Okus in vonj po hrenu	42	Fermentacija	63
Okus in vonj po žarkem maslu	43	Destilacija	65
Okus in vonj po zažganem	43	PRIDOBIVANJE GINA	67
Preveč prvega toka	43	Načini ekstrakcije eteričnih olj	67
Preveč zadnjega toka	43	iz začimb in dišavnic	68
Okus in vonj po koščicah	44	Začimbe in dišavnice	68
ETIL KARBAMAT	46	PRIDOBIVANJE ŽITNIH ŽGANJ	69
METANOL	46	Postopek kaljenja žit	69
DOLOČITEV VSEBNOSTI		LIKERJI	70
ALKOHOLA IN REDČENJE		Priprava likerja	72
ŽGANJA	48	Priprava tinkture	72
SENZORIČNO OCENJEVANJE		Zelišča	72
SADNIH DESTILATOV	51	Kdaj nabiramo rastline	73
Strokovno senzorično ocenjevanje	52	Tujon	74
žganih pijač	52	Sladkanje in zorenje	75
Kako pravilno piti žgane pijače	55	Posoda in oprema	75
TEHNOLOGIJA		RECEPTI ZA LIKERJE	77
PRIDOBIVANJA ŽGANJ	57	ŽGANJEKUHA KOT	
ŽGANJA IZ KOŠČIČARJEV	57	DOPOLNILNA DEJAVNOST	
Mletje plodov in odstranjevanje koščic	57	NA KMETIJI	115
Zakisanje drozge	57	Dohodek iz dopolnilne dejavnosti	116
Dodatek encimov za povečano	57	Ugotavljanje davčne osnove	117
sproščanje komponent arome	57	• Z upoštevanjem dejanskih	
Dodatek hrane za kvasovke	58	prihodkov in odhodkov	117
Fermentacija	58	• Z upoštevanjem dejanskih	
Destilacija	58	prihodkov in normiranih odhodkov	117
Staranje destilata v hrastovih sodih	59	Registracija in ureditev prostorov	118
Vsebnost alkohola med staranjem	60	Varnost in zdravje pri delu	118
»Hitro staranje«	61	Trošarina	120
PRIDOBIVANJE BRINJEVCA	61	MALI PROIZVAJALEC ŽGANJA	120
Brin	61	OZNAČEVANJE ŽGANIH PIJAČ	121
Nabiranje brinovih storžkov (jagod)	62	IZDAJA RAČUNOV	123
Mletje brinovih storžkov	63		

VODKA je žgana pijača, narejena iz etanola kmetijskega izvora, pridobljena s fermentacijo s kvasom iz krompirja, žit ali obojega ali drugih kmetijskih surovin, destiliranih tako, da se selektivno zmanjšajo organoleptične značilnosti uporabljenih surovin in stranskih proizvodov, ki nastanejo pri fermentaciji. Temu lahko sledi dodatna destilacija ali obdelava z ustreznimi pomožnimi tehnološkimi sredstvi ali oboje, z obdelavo z aktivnim ogljem vred, da pridobi pijača posebne organoleptične značilnosti.

Največja vrednost ostanka za etanol kmetijskega izvora, uporabljenega za proizvodnjo vodke, ustreza ravnem iz točke d člena 5 (Uredba (EU) št. 2019/787) razen za metanol, katerega vsebnost ne sme presežati 10 gramov na hektoliter 100 vol. % alkohola.

Pijača mora izpolniti tele zahteve:

- najmanjši volumski delež alkohola v vodki je 37,5-odstoten;
- edina aroma, ki se sme dodati, so naravne aromatične snovi ali aromatični pripravki, ki so v destilatu, pridobljenem iz fermentiranih surovin;
- vodka se ne barva;
- lahko se sladka, da se zaokroži okus, vendar končni izdelek ne sme vsebovati več kot 8 gramov sladil na liter, izraženih kot invertni sladkor;
- opis, predstavitev ali označevanje vodke, ki ni pridobljena samo iz krompirja ali žit ali obojega, nosi vidno navedbo »proizvedeno iz ...«, ki se dopolni z imenom surovin, uporabljenih za proizvodnjo etanola kmetijskega izvora. Ta navedba se napiše v istem vidnem polju kot pravno ime »vodka«.

GIN je žgana pijača z aromo brinja, pridobljena z aromatiziranjem etanola kmetijskega izvora z brinovimi jagodami (*Juniperus communis* L.). Pijača mora izpolniti tele zahteve:

- najmanjši volumski delež alkohola je 37,5-odstoten;
- za proizvodnjo se uporabljajo le aromatične snovi ali pripravki ali oboje, tako da prevladuje okus po brinu;
- izraz »gin« se lahko dopolni z izrazom »dry«, če pijača ne vsebuje dodanih sladil, ki presežajo 0,1 gram sladil na liter končnega izdelka, izraženih kot invertni sladkor.

DESTILIRANI GIN je žgana pijača z aromo brinja, pridobljena samo z destilacijo etanola kmetijskega izvora z začetno alkoholno stopnjo najmanj 96 vol. % alkohola ob prisotnosti brinovih jagod (*Juniperus communis* L.) in drugih aromatičnih rastlin pod pogojem, da prevladuje okus po brinju. Pijača mora izpolniti tele zahteve:

- kombinacija proizvoda takšne destilacije in etanola kmetijskega izvora enake sestave, čistosti in vsebnosti alkohola;
- za aromatiziranje destiliranega gina se lahko uporabljajo tudi aromatične snovi ali aromatični pripravki ali oboje, vendar tako, da prevladuje okus po brinu;
- najmanjši volumski delež alkohola v destiliranim ginu je 37,5-odstoten;
- gin, pridobljen le z dodajanjem esenc ali arom etanola kmetijskega izvora, ne šteje za destilirani gin;
- izraz »gin« se lahko dopolni z izrazom »dry« ali se doda, če pijača ne vsebuje dodanih sladil, ki presežajo 0,1 gram sladil na liter končnega izdelka, izraženih kot invertni sladkor.



LONDON GIN je destilirani gin, ki ustreza temeljnim zahtevam:

- pridobiva se samo iz etanola kmetijskega izvora z največjo vsebnostjo metanola 5 gramov na hektoliter 100 vol. % alkohola;
- aromatizira se samo z destilacijo etanola kmetijskega izvora ob prisotnosti vseh uporabljenih naravnih rastlinskih snovi;
- tako dobljen destilat vsebuje vsaj 70 vol. % alkohola;
- kadar se doda nadaljnji etanol kmetijskega izvora, mora izpolnjevati zahteve člena 5 (Uredba (EU) št. 2019/787), ven-

dar z največjo vsebnostjo metanola 5 gramov na hektoliter 100 vol. % alkohola;

- ni obarvan;
- ni sladkan z več kot 0,1 grama sladil na liter končnega proizvoda, izraženih kot invertni sladkor;
- ne vsebuje drugih sestavin, razen naravnih rastlinskih snovi ali sladkorja in vode;
- najmanjši volumski delež alkohola v pijači London gin je 37,5-odstoten;
- izraz »London gin« se lahko dopolni z izrazom »dry« ali se uvrsti vanj.

Zeliščni liker

Na kmetijah danes skoraj vsaka gospodinja pripravlja zeliščni liker. Rožice in zelišča nabiramo od pomladi do zime. Nabirati jih začnemo že marca. Pomembno je, da uporabimo čim več rastlin, da bo liker polnega in harmoničnega okusa. Seveda pa ne bo nič narobe, če kakšno rožico izpustimo. Za liker dodajamo po eno pest listov, od 10 do 20 cvetov in peščico plodov. Količine prilagodimo svojemu okusu, če nam okus katerega zelišča ni všeč, ga dodamo manj.

Ko dodamo nove liste, plodove ali cvetove, vsebino rahlo premešamo z leseno kuhalnico ali steklenico malce pretresemo.





Za pripravo zeliščnega likerja potrebujemo velik steklen kozarec. Vanj nalijemo 5 l žganja (sadno, grozdno, vinsko, tropinovec, vodka ipd.) in dodamo ½ kg sladkorja ali manj, če želimo, da bo liker grenkejši. Dobro premešamo in začnemo dodajati rožice in zelišča. Nekaj žganja zelišča vpijejo, zato čez leto žganje tudi dodajamo.

Zeliščni liker lahko pripravimo tudi drugače, in sicer tako, da dodamo sladkor šele na koncu. Na liter žganja damo ½ kg sladkorja, lahko ga karameliziramo, da lepo porjavi, nato ga zalijemo s sladko vodo (na ½ l vode damo ½ kg sladkorja). Mešanico segrevamo do vretja, in ko zavre, odstavimo z ognja ter počasi ohlajamo. Vsebino v steklenem kozarcu precedimo in jo prilijemo na sladkor.

Rastline za zeliščno žganje in čas nabiranja:

- ▶ janež (*Pimpinella anisum*), zelena janeževa zrna: avgust–september
- ▶ trobentica (*Primula vulgaris*), cvetovi in listi: marec–april
- ▶ vijolica (*Viola odorata*), cvetovi in listi: marec–april
- ▶ marjetica (*Bellis perennis*), cvetovi: februar–oktober
- ▶ kumina (*Carum carvi*), semena: julij–avgust
- ▶ kamilica (*Matricaria chamomilla*), cvetovi: maj–junij
- ▶ lapuh (*Tussilago farfara*), cvetovi: marec–april
- ▶ navadni brin (*Juniperus communis*), zelene jagode: maj–junij
- ▶ navadni brin, zrele jagode: oktober–november
- ▶ pljučnik (*Pulmonaria officinalis*), cvetovi, vejice: marec–april
- ▶ regrat (*Taraxacum officinale*), cvetovi: april–maj
- ▶ lipa (*Tilia platyphyllos*), cvetovi: junij–julij
- ▶ divja češnja (*Prunus avium*), cvetovi: april–maj
- ▶ njivska preslica (*Equisetum arvense*), narezani listi: julij–avgust
- ▶ arnika (*Arnica montana*), cvetovi: julij–avgust
- ▶ tavžentroža (*Centaurium*), cvetovi: julij–avgust
- ▶ borovnica (*Vaccinium myrtillus*), listi pred cvetenjem: junij
- ▶ ozkolistni trpotec (*Plantago lanceolata*), narezani listi: april–september
- ▶ črna meta (*Marrubium vulgare*), listi: maj–september