Zpracování ovoce

Dolní Libina je položena v údolí vymezeném třemi pahorky – západně Bradlem, severně Brdem, východně Křížovým vrchem. Je nejníže položenou obcí Šumperského okresu u vstupu do Uničovské plošiny.

Zejména jihovýchodní a jihozápadní mírné svahy jsou vhodné pro zakládání ovocných sadů. Využívali toho naši předkové, kteří se zde věnovali ovocnářství.

Svědectví o ovocnářské tradici nám podávají nejen ovocné stromy v zahradách, sadech a alejích, pestrá škála odrůd ovoce, ale i dochované receptury pro jejich zpracování.

Zdejší firma zabývající se mimo jiné zpracováním ovoce byla založena židovskou rodinou Jonase Wolfa v roce 1867. Prošla mnohými vzestupy i pády a je v provozu dosud.

Našim zákazníkům nabízíme:

- Destilace
- Moštování
- Sušení
- Degustace
- Poradenství

provozovna:
Dolní Libina 100
788 05 LIBINA telefon 583 233 386, 607 563 918
e-mail: info@palirnalibina.cz ▪ web: www.palirnalibina.cz

Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropa investuje do venkovských oblastí

Ochutnejte Moravu cestou zpracování ovoce

PÁLÍRNA Dolní Libina 100

libina letak A4.indd 1 20.1.2015 15:52:43

Vaše ovoce vám dokážeme zpracovat třemi způsoby. Dobrá příprava je základem kvalitního výrobku. Jak tedy vaše plody nejlépe nachystáte?

Moštování

Ovoce musí být zralé, nejsou vhodné plody přezrálé, moučnaté a hniličící – šťáva z nich bývá více kalná a může mít změněné i chuťové vlastnosti.

Lze moštovat padané a mírně mechanicky narušené plody, nejlépe bezprostředně po sběru. Nahnilé či plesnivé ovoce do moštu nepatří.

Nejrozšířenější je moštování jablek, dobré čiré šťávy lze získat i z dalších ovocných druhů: hrušky, červený a černý rybíz, borůvky, ostružiny, angrešt, višně. Kalné šťávy lze získat z malin, meruněk, mirabelek, třešní či jahod.

Kyselejší jablka dodávají moštu specifické aroma a kyselinky, sladké odrůdy pak cukernatost.

Velmi chutné jsou kombinace jablečného moštu se šťávou dalších druhů ovoce (hrušky, třešně, višně, bezinky, rakytník, šípky, jeřabiny) nebo zeleniny (mrkev, červená řepa, celer). Můžete si však připravit i tzv. odrůdové mošty.

Mošt uchováte nejsnáze tak, že jej po usazení kalů stáhnete do připravených nádob a zamrazíte nebo pasterujete při teplotě 75 - 79°C. Můžete ji provádět způsobem, kdy se mošt nalijete do lahví (pod okraj). Otevřené lahve postavíte do zavařovacího hrnce, kde jsou vodou zahřívány po dobu cca 30 min. Poté je uzavřete. Druhým způsobem je pasterace v hrnci. Po 15 minutách pasterace, nalije mošt do lahví (měly by se ještě společně sterilizovat) nebo do plastových obalů s integrovaným kohoutkem – tzv. systém bag-in-box. Při spotřebě se měkký plastový obal smrskává a šťáva, i když je z obalu vypouštěna, zůstává stále bez přístupu vzduchu a vydrží déle.

Ztráty vitaminů a dalších hodnotných přírodních látek nejsou vysoké.

Destilace

Ovoce musí být plně vyzrálé až přezrálé, není na škodu, když „přejde mrazem“, čisté, zbavené stopek, nepoškozené, bez plísně a hniloby.

Před vložením do kvasné nádoby je plody rozmělněte. Jádrové ovoce podrťte, peckové ovoce pomačkejte, můžete je i částečně odpeckovat. Broskve je nutné odpeckovat úplně, třešně, višně, rybíz, hroznové víno je nutné odstopkovat.

Kvasné nádoby musí být čisté, z nerezu, plastu, laminátu a skla, nejlépe s víkem s kvasnou zátkou, které lze vzduchotěsně uzavřít.

Nádoby naplňte jen do 4/5 objemu, uzavřete víkem s kvasnou zátkou a umístěte do místnosti se stálou teplotou nejlépe 14 – 20°C, při nižších teplotách probíhá kvašení pomaleji.

Kvasný proces probíhá samovolně, obsah nemusíte míchat, nádobou zbytečně nehýbejte. Po několika dnech se na povrchu objeví *„deka“*, kterou nenarušte, jen odstraňte případnou plíseň.

Letní ovoce kvasí 2 – 6 týdnů, pozdní ovoce kvasí 8 – 12 týdnů, v závislosti na teplotě. Kvašení je zpravidla ukončeno, když z nádoby umístěné v teplotě min. 10°C neuniká CO_2, a „deka“ se propadá.

Po dokončení kvašení je třeba co nejdříve přikročit k pálení. Kvas vám přímo v palírně zkontrolujeme cukroměrem nebo refraktometrem.

Zdravý prokvašený kvas můžete uskladnit v chladném místě i několik týdnů. Je nutné zabránit přístupu vzduchu ke kvasu.

Po dvoustupňové destilaci vám pálenku naředíme vodou na požadovanou hodnotu, obvykle na koncentraci lihu 52 - 55 %. Skladujte v lahvích v chladu a temnu.

Sušení

Sušit lze jádroviny, peckoviny, bobuloviny i drobné ovoce. Plody musí být čerstvé a vyzrálé, ne však přezrálé. Lepší jsou odrůdy s vyváženým poměrem cukrů a kyselin, které dávají sušenému ovoci osvěžující chuť.

Jablka můžete nakrájet na menší kousky, kostky, tenké plátky i plátky o síle 1 cm, případně i oloupat.

Lze sušit téměř všechny odrůdy, vhodnější jsou však odrůdy kořenité chuti, mezi nimi zejména tzv. renety a jiné staré odrůdy.

Hrušky připravte stejně jako jablka, suší se však déle. Menší hrušky se tradičně sušily i celé. Lze je sušit i přezrálé, jsou však náchylné k oxidaci a hnědnutí.

Švestky je vhodnější je před sušením rozpůlit a zbavit pecek, mohou se sušit i vcelku.

Z třešní jsou vhodnější odrůdy s větším podílem dužiny, tzn. chrupky. Před sušením se mohou blanšírovat – tj. spařit po dobu 3-10 min.

Sušit můžete i rybíz, borůvky, jahody, maliny, ostružiny, arónie, šípky, bezinky, angrešt a révu (hrozny).

Usušené potraviny skladujte v plátěných nebo papírových sáčcích nebo krabicích na suchém a chladném místě s teplotou 5-15 °C. Pokud takové místo nemáte, použijte neprodyšné, dobře uzavřené obaly – zavařovací sklenice, celofán, dózy, aby do sušeného ovoce nevnikla vlhkost či hmyz.

libina letak A4.indd 2 20.1.2015 15:52:43