

Peter Svetik

Kada se rakíja pali se žajfa



O alkoholnih pijačah in žganju z raznih zornih kotov

Izdalo in založilo: Turistično-športno društvo Kostel

2003

Knjigi na pot

Turistično-športno društvo Kostel med mnogimi dejavnostmi, usmerjenimi v pospeševanje turizma na tem območju, skrbi tudi za založniško dejavnost. Doslej je pripravilo in izdalo že več prospektov, vodnikov in knjig, v katerih je podrobneje predstavilo zanimivo, a še premalo poznano pokrajino Kostel. Prizadeva si tudi za obnovo starih sadovnjakov in za uveljavitev blagovne znamke Kostelska rakija. V ta namen je ustanovilo Sadjarsko društvo Rižni, se aktivno vključilo v projekt Obnova starih sadovnjakov, pripravilo več delavnic in delovnih taborov, organiziralo predstavitve kostelske rakije in postorilo še marsikaj.

Krona teh prizadevanj je bil v letu 2000 ustanovljeni programsko-projektalni svet z nalogo, da pripravi vse potrebno za doseg priznanja geografskega porekla Kostelska rakija. Sledila je izdelava celostne podobe in elaborat, ki je strokovno utemeljil svojstvenost pridelave te avtohtone pijače. Vsa ta dokumentacija je bila končana v letu 2002. Zadnji meseci tega leta in prva polovica leta 2003 je bila namenjena pripravi ustreznega pravilnika, ki ga je Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano končno objavilo v Uradnem listu RS dne 16. julija 2003.

Kostelska rakija je bila v preteklosti znana in cenjena. Z obravnavanega območja treh občin (Kočevje, Kostel in Osilnica) so jo pridelali nekaj tisoč litrov in jo prodajali zasebnikom in gostilničarjem v bližnji in bolj oddaljeni okolici.

Knjiga, ki jo imate pred seboj, obravnava alkoholne pijače s poudarkom na žganju z različnih zornih kotov. Za vse pridelovalce rakije je zagotovo najpomembnejši tisti del, ki obravnava celoten proces priprave te alkoholne pijače, da bi rezultat dosegel ustrezno kakovost. V ta namen so v njej objavljeni tudi predpisi, po katerih se bodo proizvajalci morali ravnati.

Sicer pa knjiga vsebuje še več zanimivosti, povezanih z žganjem. Tako je več posameznikov predstavilo svoje načine kuhanja žganja. Nekaj podrobnosti o uporabi žganja, predvsem v domačem zdravilstvu, bo prav tako za mnoge dobrodošlo branje. Nekaj zapisov obuja spomine na stare čase.

Prepričan sem, da boste knjigo radi prebirali in želim si, da se po nasvetih tudi ravnate. V društvu si bomo še naprej prizadevali za obnovo starih sadovnjakov, za uveljavitev Kostelske rakije, za njeno primerno ceno in trženje ter za kulturo pitja.

Prijetno branje vam želim!

Dr. Stanko Nikolič,
Predsednik TŠD Kostel

Peter Svetik

*Kada se rakíja pali
se žajfa*

O alkoholnih pijačah in žganju z raznih zornih kotov

556874

Lektorirala:
Geraldine Hrelja

Risbe:
Marjan Obranovič

Fotografije:
Peter Svetik, Nataša Letig, fotografski in digitalni studio Fantasy
Kočevje

Grafično oblikovanje in tisk:
Bela Svetloba, Kočevje 2003

Naklada: 800 izvodov
Kočevje 2003



12 -11- 2003

0200316427

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

663.5(497.4)(035)

SVETIK, Peter

Kada se rakija pali, se žajfa : o alkoholnih pijačah in žganju z raznih zornih kotov / Peter Svetik ; [risbe Marjan Obranovič ; fotografije Peter Svetik ... et al.]. - Kostel : Turistično-športno društvo, 2003

126419456

*Kdor je pijan od vina, pada na bok,
kdor od piva, na hrbet,
kdor od žganja, na nos.*

(slovaški pregovor)

Uvod

*Zmeraj sem si najbolj želel, da bi mogel vse,
kar vidim, napisati in vse,
kar občutim, izraziti. (Andrić)*

V tej knjižici želim predstaviti nekaj različnih pogledov na žganje s poudarkom na Kostelsko rakíjo, ki je zaradi svojstvenega okusa, načina pridelave in avtohtonosti sadnih dreves ter čistega okolja pridobila geografsko poimenovanje **Geografsko poreklo**. Naslov sem povzel po starem kostelskem običaju, ki v slovenščini pomeni Ko se žganje kuha, se pije.

V njej povzemam izsledke iz različne strokovne literature, navajam del gradiva iz elaborata o Kostelski rakíji in dokumentacijo o zasnovi oznake - logotipa Kostelske rakíje ter dodajam tiste predpise, ki jih bodo morali pridelovalci upoštevati, če bodo hoteli dobiti ustrezen certifikat.

Dodal sem še nekaj razmišljanj posameznikov o načinu priprave rakíje v preteklosti. Ti prispevki so sicer različni, nekateri zelo skopi, drugi popolnejši. Različnost je bila tudi značilnost priprave rakíje v preteklosti: vsak predelovalec je imel nekoliko drugačne načine in pristope, tako pri pripravi drozge kot pozneje pri destilaciji. Knjižico dopolnjuje še nekaj nasvetov, spominov, anekdot, pregovorov in šal ter pojasnil manj znanih besed.

Knjižica je tako nekaj priročnik, nasvetnik vsem pridelovalcem in predelovalcem avtohtonega sadja v kostelsko rakíjo. Imeti jo bodo morali vsi in se po navodilih in predpisih tudi ravnati, da bi si zagotovili blagovno znamko in s tem kakovost Kostelske rakíje.

Čeprav se vsebina v glavnem nanaša na poglobitve splošne značilnosti priprave žganja in na podrobnosti priprave te alkoholne pijače na območju Kostela, je namenjena vsem pridelovalcem občin Kočevje, Kostel in Osilnica. Območje tako zajema večji del načrtovanega regijskega parka Kočevsko - Kolpa. Vsi ti pridelovalci bodo, če bodo izpolnjevali predpisane pogoje, lahko uporabljali in tržili blagovno

znamko *Kostelska rakíja*. Snov sem smiselno razdelil na 9 poglavij.

Ker je pobudo dalo Turistično-športno društvo (TŠD) Kostel, pripravilo vso potrebno dokumentacijo in ker je bila rakíja pomembna značilnost Kostela, je pač ta avtohtona alkoholna pijača dobila ime po tej pokrajini in njenem narečju – govoricí.

Podobna je bila utemeljitev za blagovno znamko – geografsko poreklo *Kočevski med* (postopek certificiranja še ni končan, a je ustanovljeno društvo za zaščito tega medu). Tako poimenovanje geografsko poreklo *Kostelska rakíja* obsega precejšnji del območja, ki ga zavzema *Kočevski med*. Pričakujemo lahko, da bo iz kakovostne *kostelske rakíje* in *kočevskega medu* v prihodnje nastajalo tudi odlično žganje z medom (nekateri mu napačno rečejo kar *medeno žganje*).

Pričakujem in upam, da bo projekt obnove travniških sadovnjakov uspešno potekal, da se bo število sadnega drevja in s tem sadja na celotnem območju v prihodnje večalo, da bo dovolj cvetja in s tem paše za čebele, predvsem pa skrbnih pridelovalcev *rakíje* in *medu*, ki bodo spoštovali vse zahteve po kakovosti izdelkov. Le tako si bosta lahko ob uspešni promociji obe blagovni znamki uspešno utirali pot na čedalje zahtevnejšo tržišče, domače in tuje.

Pričakujem tudi, da bodo vrstice te knjige prebrali vsaj tisti, ki se ali se bodo v prihodnje ukvarjali z žganjekuho.

Zase pa si dovolim pripisati Coltonov rek:
»**Ne pričakuj pohvale brez zavisti,
dokler ne boš mrtev!**«

Opojne pijače

*Salto morale je bolj nevaren
kot salto mortale.* (Jerzy Lec)

V prvem poglavju navajam nekaj splošnih razmišljanj o alkoholnih pijačah, kamor spada tudi žganje. Alkoholnih pijač, različnih stopenj alkohola, kakovosti in cen, je danes na policah trgovin že ogromno, le malo pa jih ima certifikate kakovosti. Zdi se mi prav, da vsaj malo posežem tudi v preteklost, v zgodovino pridelovanja in pitja alkoholnih pijač. Nekaj besed sem posebej zapisal prav o žganju in Kostelski rakiji. Uporabnosti žganja sem namenil samostojno poglavje.

ALKOHOL

Najprej nekaj stavkov o alkoholu sploh. Alkohol je po mnogih ocenah organizmu škodljiv predvsem zato, ker ga najpogosteje ne znamo pravilno uživati. Sicer je lahko tudi koristen (kozarček vina po kosilu, dodatek žganja raznim pripravkom iz zdravilnih zelišč, dezinfekcija, če ni pri roki boljših sredstev itd.), spomnimo se samo uporabe žganja v partizanskih enotah med 2. svetovno vojno. Ne glede na to, kakšen odnos imamo posamezniki do raznih alkoholnih pijač, jih bo človeštvo še naprej proizvajalo in pilo.

Tudi Kostelska rakija spada med alkoholne pijače. Alkohol nastane pri vrenju grozdnega in sadnega sladkorja. Posebna vrsta je špirit, ki ga proizvajajo iz raznih surovin, celo iz žita, koruze in krompirja. Je zelo močna alkoholna pijača, ki že meji na strup. Znan je rek: »V špirit z njim!« (za primer, da bo tam bolje hranjen).

V Enciklopediji Leksikografskega zavoda (Zagreb 1962, zvezek št. 6), so žganje opisali kot močno alkoholno pijačo, ki vsebuje od 25 do 50 volumnih odstotkov alkohola. Glede na način pridobivanja, ga deli na naravne, umetne in industrijske. Med domačimi žganji med drugim navaja slivovico (destilat iz sliv), vinjak (destilat iz vina), komovico (destilat iz prevretega vina), sadna žganja (destilati iz sadja), travarico (nekaterim žganjem so dodane razne aromatične rastline) in še nekaj

drugih. Med bolj znanimi tujimi naravnimi žganji navaja rum, konjak, viski, džin in arak. Umetna žganja se po tem viru pridobivajo z mešanjem alkohola in vode ter dodajanjem raznih ekstraktov (imitacije ruma, viskija, ruske vodke itd). Industrijska naj bi bila tista žganja, ki jih pridobivajo z mešanjem alkohola, naravnega žganja in vode. Vsebovati morajo vsaj 25 odstotkov alkohola in 50 odstotkov naravnega žganja.

Alkohol v večjih količinah negativno deluje na človekov organizem. Alkohol uničuje telesne zaloge B- in C- vitamina, povzroča dehidracijo in širjenje krvnih žil, zaradi česar prihaja do rdečenja kože. Eden od stranskih proizvodov alkohola je acetaldehid, ki se navadno razgrajuje v jetrih in izloča iz organizma. Pri večjih količinah zaužitega alkohola ga organizem absorbira, kar povzroča nastajanje prostih radikalov. Alkohol lahko vpliva tudi na slabitev krvnih kapilar.

Zmerno uživanje praktično ni škodljivo, saj kozarček dobrega vina ali šilce žganja človeku ne škoduje. Na alkohol ljudje gledamo zelo različno. Nekateri ga v celoti odklanjajo v vseh oblikah; to so **popolni abstinenti**. Drugi ga uživajo le s kozarčkom vina po kosilu ali šilcem žganja pred jedjo; to so **delni abstinenti**. Tretji ga v družbi popijejo tudi nekoliko več, vendar ne pretirano; imenujmo jih **zmerni pivci**. Nekateri pa so z alkoholom že zasvojeni, saj brez njega preprosto ne morejo živeti; imenujemo jih **alkoholne zasvojenice** ali celo pijance. Vmes pa je seveda še veliko različic.

Pretirano uživanje alkohola je vsekakor škodljivo. Zaradi tega je bilo in je še vedno veliko osebnih in družinskih tragedij. Vzgoja kulture pitja alkoholnih pijač je zlasti za mladino pomembna tudi z vidika celotne družbe. Priporočila ali nasveti starejšim ljudem so običajno neučinkoviti in prepozni, prav tako tudi razne prepovedi, da ne govorimo o znani prohibiciji. Odvisniki že poiščejo način, kako priti do minimalne količine alkohola.

Sicer pa je alkohol, zlasti tisti v žganih pijačah, lahko tudi zdravilen. Uporabljajo ga v kombinaciji z nekaterimi rastlinami kot mazila, tinkture, čaje in podobno. O tem povzemam nekaj nasvetov v

nadaljevanju po znani Ašičevi knjigi Pomoč iz domače lekarne.

Od alkoholnih pijač v tej knjigi obravnavam le žgane pijače, med njimi predvsem razna žganja. Ne dotikam se znamenitega whiskyja, niti raznih likerjev (advocaat, allash, amisetete, benediktinec, cacao, marasschino itd.), ruma, vodke, vinjaka in podobne, dolge vrste žganih pijač, ki jih sodobna industrija pošilja na trg. Zanimivo je, da beseda whisky (ali weskey) izhaja iz besede wisge beatha, kar pomeni voda življenja (v keltskem jeziku).

Acqavite izhaja iz latinščine; podobnosti najdemo tudi v drugih jezikih. V španščini pomeni acqvardiente vodo, ki gori, peče.

Žganja so najrazličnejših vrst. Ločimo jih glede na sadje, iz katerega jih pridelamo. Tako poznamo jabolčno, hruškovo, češpljevo (slivovo), mešano, brinovo, češnjevo, breskovo in še mnogo drugih sort žganja. Pridelovalci pa žganju dodajajo še različne primesi ali dišave in tako nastane še medeno, borovničevo, pelinovo (pelinkovec), janževo (janževce) in še mnoga druga žganja, ki jim dodajajo razne zdravilne ali dišeče rastline ali cvetove. Barmani (točaji) pa znajo zmešati še dolgo vrsto različic žganih pijač, ki jim pravimo koktejli ali koktajli.

Koktejl izhaja iz besede cocktail, kar dobessedno pomeni petelinji rep in pomeni razne mešane, odišavljene alkoholne ali brezalkoholne pijače raznih vrst: sadni, čokoladni itd. Priprava koktejljev je večšina posebne vrste; v ta namen uporabljajo tudi posebne posode, v katerih jih mešajo. Med njimi so znani: daiquiri (Floridita v Havani), mojito (Badeguita del Medio), Cuba Libre (rum s kokakolo), Manhattan (whisky, vermut in še kaj), martini (gin, vermut, pomarančni bitters, kak sirup in malo vode) in podobni. Tudi Slovenci znamo pripravljati različne mešanice ali koktejele; mnogi imajo svoje recepte, ki jih seveda skrbno varujejo.

Slovcem je v splošnem najbliže in najbolj razširjeno ime za žganje iz nemščine (Schnapps) prevzeti šnops ali šnopec. Kostelci pa žganje poznamo kot rakija. (kar ni isto kot v nemščini). Zastarel izraz je tudi palinka (očitno iz stare besede paljenka, ki pomeni igranje), Italijani

mu rečejo grappa, španci aquaardiente (voda, ki gori, peče) in podobno. Znane so še razne izvedbe te pijače kot brandy (Francija), vodka (Rusija, Poljska, Ukrajina...), pisco (Andi), tequilo (Mehika), cachaco (brazilska nacionalna pijača) itd. Omeniti velja še gin, ki ga destilirajo iz različnih škrobov, aromo pa pridobi z dodajanjem brinovih jagod. Gin mešajo na različne načine (limona, pomaranča...) in tako nastanejo razne izvedenke te pijače. Znana so še imena barack, tznica, uzu ali mastika, anak, tziporo itd.

Arak (araq) je arabska beseda, ki tudi označuje žganje. Tako rečejo žganju (iz riževega vina ali tudi iz kake druge zasnove) tudi v Indiji. Vse kaže, da je rakija (pozna jo ves arabski svet), čeprav v splošnem velja, da je turškega izvora, vendar nastala iz arabske besede arak. Ni namreč malo arabskih besed, ki so se k nam pretihotapile s turškim posredništvom. Po turško je bila arak aromatična pijača, podobna makedonski mastiki. Verjetno »ozadje« pa je komarček (*Foeniculum vulgare*), kar je znana začimba in zdravilo.

Calvados se tudi kuha iz prevretega jabolčnika. Je svetovno znana pijača. Izhaja iz severne Francije, departma na poti proti Veliki Britaniji. Od tod je tudi znameniti camembert. Calvados je skoraj tako slaven kot konjak (cognac), ki je doma v zahodni Franciji. Primerjava: calvados je iz prevretega sadjevca (jabolčnika), cognac pa iz vina. Kostelska rakija bi lahko postala naš calvados!

Nekaj bi veljalo zapisati o medicini, saj je surovina za njeno pripravo nekoliko drugačna. Ta pijača je bila verjetno znana že v prazgodovini, narejena iz prevretega medu, iz sladkarije, ki so jo z veliko muko nabrale čebele. Kako medica nastane, je dobro znano Poljakom, rečejo ji miód pitny in tako izpričujejo slovanskost medicine, kar so vedeli tudi mnogi Slovenci. Slavo medicine je v svet ponesel čebelar Anton Janša (1734 – 1773), ki je o čebelah vedel praktično vse. V tujini jo sorazmerno malo cenijo, morda zato, ker je njen izvor preveč slovanski ali pa zato, ker je proizvod pridnih čebel in ne lenih trotov.

Prestížnost te pijače je odvisna od kakovosti priprave ter od surovine, porekla, tradicije, cene in z njo dostopnosti, okusa ljudi in

še mnogo česa. Zagotovo je žganje, pridobljeno iz prevretega sadjevca ali mošta (jabolčnega ali hruškovega) kakovostnejše od tistega, ki je predelano neposredno iz drozge.

Glede na izvor besede je treba slivovko obravnavati oprezno in s pridržki. Slovenci smo to dilemo rešili zelo preprosto. Ker ga kuhamo iz češpelj, mu enostavno rečemo češpljevec, kar je tudi sinonim za bojazljivega, neodločenega in cedratega človeka.

Vseh vrst žganja ali podobnih žganih pijač je praktično nemogoče spoznati. Po eni strani je ta pestrost odraz človekovih potreb po alkoholu, po drugi pa so to tržna prizadevanja industrije, ki z novimi in novimi proizvodi želi čim več prodati in tako zadovoljiti svoj temeljni cilj – čim večji dobiček.

Sicer pa lahko ljudi v povezavi z alkoholnimi pijačami delimo na:

- * poznavalce in nepoznavalce,
- * potrošnike (konsumente) in abstinente,
- * obiskovalce in ogledovalce distribucijskih centrov, kjer je spet več
- * vrst udeležencev,
- * globtrotske, ki ne pozabijo obiska v vsak Duty Free Shop in
- * udeležence raznih protokolarnih prireditev v gala oblekah in zastonjsko konsumacijo.

Temelj vsem žganim pijačam pa je žganjekuha ali kuhanje žganja, čemur ponekod pravijo tudi peka žganja. Žal pa se dobro domače žganje čedalje bolj umika raznim uvoženim pijačam: čedalje bolj cenimo znane znamke whiskyja kot še tako dober domači češpljevec. Tako se police naših trgovin šibijo od steklenic uvoženih pijač, med njimi pa se sem ter tja sramežljivo skriva še kaka steklenica domačega žganja.

KRATEK POGLED V PRETEKLOST

Kot so ugotovili raziskovalci, so že pred našim štetjem alkohol pridobivali Arabci. Po teh ugotovitvah so Egipčani v drugem stoletju našega štetja naredili prvo destilacijsko napravo in proizvajali alkohol. Od 7. stoletja pa je ugotovljena proizvodnja alkohola tudi na Kitajskem.

V Evropo se je proizvodnja alkohola razširila od 8. stoletja dalje, po vdoru Arabcev na staro celino.

O vinu in pivu je tudi z območja Slovenije iz preteklosti precej podatkov. O njima so pisali zgodovinarji Linhart, Valvasor (hvalil je vina, zlasti sorto »kindermaher«, o katerem je zapisal, da napravi iz mož otroke, iz modrijanov norce), dr. Mal in drugi. Manj je virov o žganju in žganjekuhi. Tako dr. Josip Mal piše, da ni podatkov, da bi v naših krajih pili žganje pred 16. stoletjem. Šele v začetku 17. st. naj bi neki ljubljanski krčmar poleg vina točil tudi žganje. Vse do 19. st. ni bilo v Sloveniji omembe vrednih žganjarn. Na kmetih pa so začeli kuhati brinjevec. Znano pa je, da so leta 1805 v Ljubljani spili 56.000 bokalov žganja. Leta 1834 je bilo v Ljubljani 8 žganjekuh in menda okoli 400 ljubiteljev te pijače.

Prvi destilat so na našem območju pridobili iz vina in ga imenovali »goreča voda«. Leta 1873 je bilo ustanovljeno prvo slovensko podjetje za žganjekuho, imenovano Hutter & Elsbacher – tovarna žganja in likerjev na Ptujju. Petnajst let pozneje, leta 1888, je podjetnik Josip Bauman ustanovil veležganjarno, ki je najprej proizvajala le slivovko, kasneje pa so proizvodnjo razširili na vse vrste žganja.

V začetku 20. stoletja, leta 1907, je F. S. Lukas ustanovil žganjarno – tovarno likerjev in sadnih sokov. Za takratne razmere sodobna tehnologija in visoka kakovost izdelkov je bila leta 1910 na mednarodni razstavi v Parizu nagrajena z najvišjim odlikovanjem Grand Prix. Po prvi svetovni vojni, leta 1920 je začela delovati tovarna **Alko** d. o. z., kjer so poleg sokov in drugih pijač izdelovali tudi destilate in rafinirani špirit. V Mariboru je 1923 veležganjarno za izdelovanje likerjev ustanovil Adelbert Gusel.

Proizvodnja se je razmahnila po drugi svetovni vojni. Proizvajalec sadnih pijač ALKO se je kasneje pridružil novo ustanovljenemu Fructalu. Z večjo proizvodnjo je nadaljeval APIS kot naslednik Baumana v Šentilju. Na Dolenjskem je začela na novo obratovati tovarna rastlinskih specialitet DANA iz Mirne.

Nekako v začetek 20. st. datira pridelava žganja za domače potrebe, ki je bila razširjena v vseh pokrajinah na Slovenskem. Na nekaterih območjih si je žganjekuha zagotovila značilno prepoznavnost destilatov. Tako si poleg zaščite Kostelske rakije zaslužijo zaščito tudi Brkinski slivovec, Kraški brinjevec, Gorenjski tepkovec in Dolenjski sadjevec.

Nekako v tretje desetletje prejšnjega stoletja lahko umestimo tudi začetek žganjekuhe v Kostelu. Tedaj je bilo v pokrajini že veliko sadnega drevja. Tradicija ekološke pridelava sadja se je ohranila in tako v Kostelu še vedno kuhajo žganje iz sadja, ki ni negovano z različnimi kemičnimi pripravki.

Zato je še toliko bolj spoštovanja vredno prizadevanje TŠD Kostel za uveljavitev blagovne znamke **Kostelska rakija**. Morda bo z lepo embalažo in kakovostjo počasi prodrla najprej na police slovenskih trgovin, z vztrajnostjo pa tudi na evropske trge. Upam in želim si, da bi se domače kakovostne žgane pijače v prihodnje zopet uveljavile, da bi Slovenci znali ceniti domače izdelke, kot so jih cenili v preteklosti. Upam si domišljati, da bosta prav cena in kakovost tista, ki bosta pospešili porabo domačih alkoholnih pijač.

ŽGANJE

Žganju moramo vrniti sloves, ki ga je imel v preteklosti, menijo poznavalci. To bomo lahko naredili le s proizvodnjo visokih kakovosti in naj bi bilo namenjeno predvsem **kulturnemu uživanju**, ne pijančevanju. Tâko žganje bo oplemenitilo kakovostno turistično ponudbo in vsebine doživljajskega turizma in etnoloških posebnosti.

S pripravo žganja se danes ukvarjajo predvsem starejši kmečki ljudje in upokojenci. Za mlade je to delo še vedno preveč nezanimivo, dolgočasno, saj zlasti druga destilacija - prekuha traja predolgo, kajti curek mora biti zelo tanek, sicer žganje ni kakovostno. Eno od temeljnih namenov knjige je tudi ali predvsem pridobivanje kakovostnega, iz ekološko pridelanega sadja, pripravljenega sadnega žganja. V ta namen je potrebno:

* uporabljati najkakovostnejše sadje,

- * sadove obrati v času tehnološke zrelosti,
- * pravilno izvesti postopek alkoholnega vrenja,
- * opraviiti prvo kuhanje takoj po končanem alkoholnem vrenju,
- * izvesti drugo prekuho,
- * izločiti dovolj prvega toka in pravočasno odstraniti zadnji tok – patoko,
- * več pozornosti nameniti kulturi pitja.

Prav kultura pitja žganja in strežba sta na Slovenskem na nizki ravni. Pogosto namreč uživamo preveč koncentrirana žganja (večini ustreza le nekaj nad 40 volumenskih odstotkov alkohola, ne pa 50 in več). Mnogi slabo kakovost poskušajo prikriti s tem, da ga ohladijo na 5 ali celo manj stopinj Celzija; najbolj primerna temperatura strežbe je okoli 15⁰ C. Žganje bi morali uživati v posebnih kozarcih na pečljih, za katere jih držimo, da ne vplivamo na temperaturo pijače. Ko previdno zavrtimo kozarec, da tekočina oplazi stene, lahko uživamo v aromi dobrega žganja in sočasno opazujemo bistrost tekočine.

Žganje je treba piti s spoštovanjem in zmerno, tako kot zdravilo, je zapisal Anton Corel. Ostrovrharju je v knjižici Ostrovrharjevo žganje položil v usta naslednje misli, ki bi nas morale pri uživanju žganja vedno spremljati:

*Za zdravje,
Za moč in veselje,
Za dolgo življenje.*

Žganja ne ponudimo takoj, temveč ga pustimo zoreti vsaj dva meseca in ga medtem pretakamo, da se zrači. Vedeti je treba, da se žganje boljša tja do petdesetega leta in se tudi potem ne slabša. Žganje je edina naravna pijača, ki se zaradi časa ne pokvari.

Poznavalci so podrobneje obdelali 10 skupin pravil za kakovostno pridelavo sadnih žganj. Navajam le naslove skupin: Potrebna znanja, Surovine, Oprema in sredstva, Postopek predelave, Prva destilacija, Prekuha (druga destilacija), Zorenje in staranje, Degustacija, Sistemske rešitve in Stiki z javnostjo.

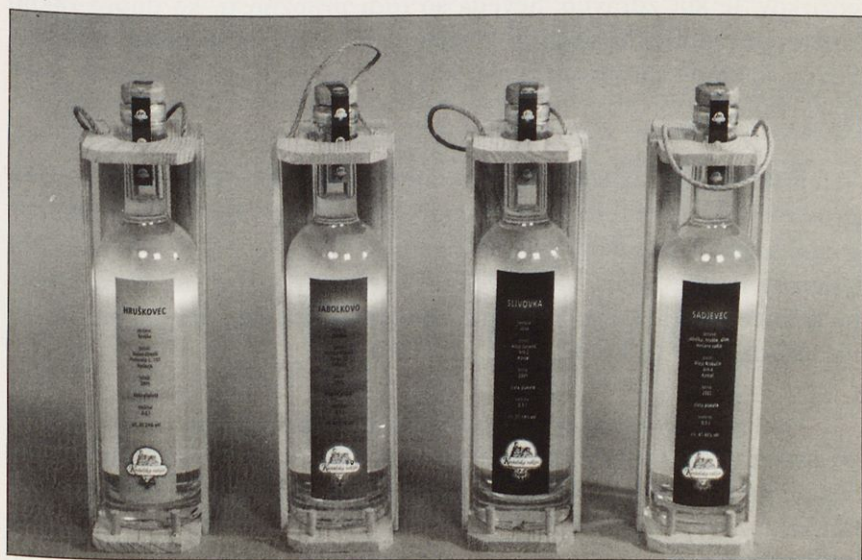
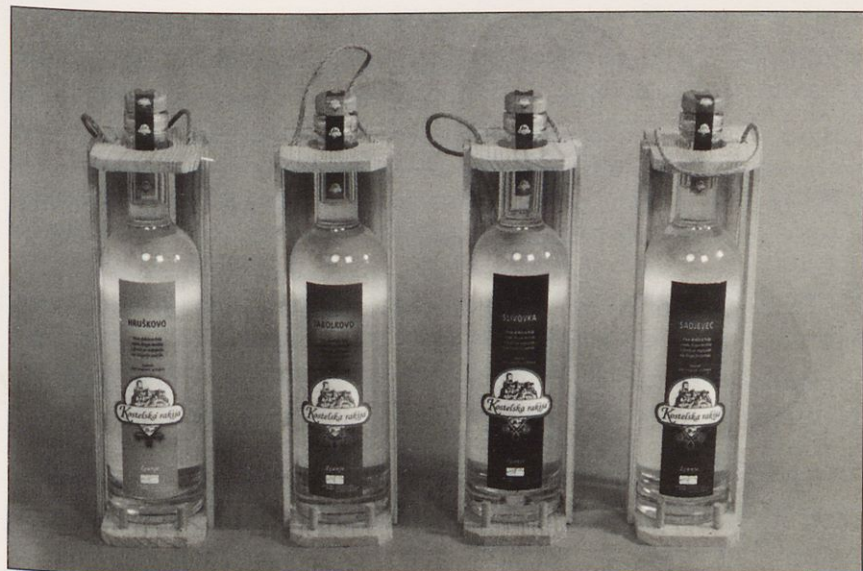
Na Slovenskem je kuhanje žganja še vedno nekakšno »skrivnostno« opravilo. Skoraj vsak ga kuha na svoj način. Pri tem združuje znanje prednikov s svojimi izkušnjami, kar dopolnjuje z morebitnimi nasveti sosedov ali prijateljev. Vse to pa navadno hrani kot skrivnost, ki jo zaupa le ožjim svojcem. Lahko bi rekli, da vsak uporablja svojo tehnologijo, zato so žganja tudi tako različna - od dobrih do slabih. Brez dvoma bosta upoštevanje zbranih nasvetov in predvsem dokaj strogi pravilnik o priznanju geografskega porekla bistveno poenotila okuse in s tem kakovost žganja.

KOSTELSKA RAKIJA

V preteklosti so na območju, ki ga vključuje pravilnik o označbi geografskega porekla Kostelska rakija skoraj dosledno pripravljali zelo močno, premočno žganje, ki je vsebovalo nad 50 odstotkov alkohola. Vsebnost alkohola so določali izkustveno, s poskušanjem, saj niso imeli ustreznih merilnih naprav. Pri tako močnem žganju ne moremo uživati, saj nas peče v ustih, požiralniku in želodcu.

V Kostel naj bi se domnevno rakija razširila s prihodom Uskokov, zlasti ob koncu 16. in v začetku 17. stoletja. Pozneje se je poznal tudi vpliv kočevskih Nemcev. Kuhanje pa se je močno razširilo v začetku 19. stoletja, ko so grajski zasadili večje površine sadovnjakov. V preteklosti so domačini po gozdovih pobrali tudi vse sadeže lesnik, ki so bili za žganje zelo dobri.

V prvi Jugoslaviji so morali od kotlov plačevati poseben davek, zato jih mnogi niso prijavili. Če so jih odkrili, so bile kazni visoke. Žganje so navadno kuhali pozno jeseni in pozimi, ko ni bilo dela na polju. Na Gorenjskem so imeli kotel skoraj pri vsaki hiši, v ravninskih predelih pa enega ali dva v vsaki vasi. Drugi so si jih sposojali, za kar so plačevali najemnino. Nekateri so jo določali po urah, drugi so plačevali nekakšno desetino - na vsakih deset litrov skuhanega žganja en liter za obrabo kotla. Iz žganja in medu so nekateri pripravljali tudi žganje z medom (medico).



*Tak bo zunanji videz embalaže, steklenice in nalepke na njej za Kostelsko rakijo.
Predstavljene so vse štiri vrste: hruškovo, jabolkovo, slivovka in sadjevec
(mešano žganje).*

Najbolj primerno za postrežbo gostom naj bi imelo le nekaj nad 40 odstotki alkohola. Da bo dobrega okusa, pa je treba paziti pri pripravi v celotnem procesu - od prebiranja in čiščenja sadja, preko posod, vretja do samega kuhanja. Zlasti pogosti napaki sta prevelika vsebnost metilnega alkohola, ki nastane, če odvezamemo premalo cveta (prvega toka) in okus po kislem, če žganju predolgo dodajamo zadnji tok, ki vsebuje preveč višjih alkoholov.

Kot je v radijski oddaji *Sledi časa* dejal Anton Corel, ima rakíja slabo popotnico, saj so jo mnogi pili preko mere. Zato jo mnogi poznajo le po pretiranem pitju, po pijančevanju, po opitih možeh, ki so razgrajali po okolici in povzročali veliko težav v svojih družinah.

Rakíjo bi morali bolj spoštovati in ceniti predvsem njeno zdravilno moč, njene koristi ob določenih priložnostih. Požirek rakíje namreč blagodejno vpliva pri veliki utrujenosti. Pomaga pri odpravljanju prehlada, gripe in podobnih bolezni. Vedno pa naj velja: le nekaj požirkov, le kot zdravilo. Seveda so tudi priložnosti, ko dobro rakíjo lahko ponudimo kot aperitiv gostom, vendar zopet le nekaj požirkov. Vedno je treba spoštovati meje, ki so v kulturi pitja alkoholnih pijač sprejemljive.

Kostelci in prebivalci širšega območja so v preteklosti rakíjo tudi prodajali, da so dobili nekaj denarja za nakup nujnih potrebščin v gospodinjstvu (sladkor, olje, sol, petrolej itd). Razen jajc in mlečnih izdelkov je bila rakíja skoraj vedno v cekarjih gospodinj, ki so hodile na tržnice v večje kraje. V domači uporabi je bila namenjena predvsem ob težkih delih in kot zdravilo.

Pretoplo žganje za pitje ni prijetno, preveč ohlajeno (iz hladilnika) pa skrije mnoge napake. Kakovostno spoznavanje vseh sestavin nudi žganje pri temperaturi med 14 in 16^o C. Pri tej temperaturi tudi uživamo ob pitju. Žganje je pravilno ponuditi v kozarcih na pecljih, saj s tem ne vplivamo na njegovo temperaturo, sočasno s kratkim kroženjem po stenah kozarca lahko uživamo ob prijetnem vonju. Dober poznavalec tako zlahka spozna vrsto žganja.

Vonjanje žganja naj bo uvertura v samo pitje. Tudi prvi požirek najprej v ustih malo pomešamo preden ga požremo. Pitje naj bo sploh postopno, ne na dušek, kot to delajo pijanci. Vonj in žlahten okus sta tisto, kar daje žganju žlahtnost in užitek pitja. Njegova energija, ki se tako absorbira v ustni votlini, požiralniku in želodcu daje dobro voljo, sposobnost prevladovanja fizičnih in psihičnih težav in tudi pomaga pregnati začetke prehlada ali gripe.

Franc Kotar priporoča, da bi danes morali žganje propagirati predvsem kot hrano in zdravilo, skrbeti za njegovo kakovost, saj postaja čedalje bolj cenjeno darilo in privlačno tudi za turiste.

Po znanih, predvsem ustnih virih, lahko povzamem, da prave kostelske rakije v preteklosti niso mešali z vodo. Bila je bistveno močnejša, z večjo vsebnostjo alkohola, kot jo strokovnjaki priporočajo v novejšem času. Tudi nobenih, danes uveljavljenih sodobnih pripomočkov, niso imeli: količino odvzema so določali s poskušanjem, prav tako vsebnost alkohola. Drozgo so kuhali toliko časa, da je nanga - prva prekuha ali surovo žganje na ognju še pogorelo.

Dobro domače žganje je ob kulturnem pitju mnogo boljše od raznih industrijsko pripravljenih in tudi znanih uvoženih pijač, kot viski in druge. Ko bomo to spoznali, bomo dobro domače žganje tudi spoštovali in cenili njegove vplive na zdravje in dobro počutje.

Pobudnik: TŠD Kostel

*Narava je edina knjiga,
ki na vseh listih ponuja obilo vsebine.* (Goethe)

Kostel je po mnogih značilnostih specifična majhna pokrajina na levi strani Kolpe, z malo ravninskega sveta, a veliko sončnih pobočij, primernih za sadjarstvo. Zmerno podnebje omogoča, da sadje dozori okoli 14 dni prej kot na Kočevskem in mesec pred Gorskim kotarjem. Sadjarstvo se je v Kostelu začelo hitreje razvijati v začetku 20. stoletja in malo pozneje tudi žganjekuha.

V nadaljevanju želim kratko predstaviti še kronološki potek prizadevanj Turistično-športnega društva (TŠD) Kostel za oživitve travniških sadovnjakov in uveljavitev geografskega porekla Kostelske rakije. Društvo je eno najbolj dejavnih turističnih društev v Sloveniji, ki že vse od ustanovitve v letu 1991 skrbi tako za varovanje okolja kot za urejanje pokrajine nasploh in zadnja leta tudi za obnovo starih kostelskih sadovnjakov in za zaščito geografskega porekla »Kostelska rakija«. Ta zaščita bo veljala za pridelovalce območij občin Kočevje, Kostel in Osilnica. Ker pa se je zamisel porodila v TŠD Kostel in jo je to društvo s svojim predsednikom tudi izpeljalo, je ime dobila upravičeno.

Zaščita posebnosti raznih vrst alkoholov v Evropi ni redkost. Tako imajo Nemci zavarovanih več vrst žganja iz sadja, Francozi in Španci pa tudi drugi predvsem razne konjake, Italijani več raznih destilatov iz tropin in podobno. Nekaj zaščiteneh vrst žganja imamo tudi že v Sloveniji.

ZNAČILNOSTI POKRAJINE KOSTEL

Kostel je majhna, v Sloveniji še premalo znana pokrajina na južni meji, ki jo reka Kolpa razmejuje s sosednjo Hrvaško. Komaj 57 km² je velika, tudi prebivalcev, pretežno starih, ima malo, le nekaj več kot 600. Za poljedelstvo je malo rodovitne zemlje, le v dolinah reke in na nekaterih višjih predelih. Več kot polovica ozemlja je poraščenega z gozdovi. Zadnja desetletja pa so gozdovi, predvsem grmovje, hitro



Iz zemljevida je razvidno območje pridelave pridela rakije, ki obsega občine Kočevoje, Kostel in Osilnico.

zarasli tudi nekdanje travniške površine. Ta proces se je ob prizadevanjih TŠD Kostel zadnja leta vendar upočasnili.

Po razgibanosti terena, vodnatosti, klimi in poselitvi ji je precej podobna občina Osilnica. Nekoliko bolj se razlikuje občina Kočevje, ki v povprečju leži višje in je manj vodnata. Vendar so pogoji za kakovostno pridelavo kostelske rakije v vseh treh občinah podobni.

Na prelomu iz 20. v 21. stoletje je obiskovalec Kostela (ugotovitev v glavnem velja tudi za občini Kočevje in Osilnica) z vsaj malo čuta za sadjarstvo lahko opazoval zaraščanje sadnih dreves z grmovjem. To je v nekaterih predelih doseglo že prav neverjetne razsežnosti. Občutljiv človek je ta fenomen narave z žalostjo opazoval. Tudi sam sem se čudil ponekod že kar velikemu in gostemu grmovju in gozdnim plezalkam, ki so čedalje trdnije ukleščale posamezna sadna drevesa. Ta so se na vso moč upirala in se borila za preživetje. Večina jih je sicer še preživela, nekaj pa jih je tem pritiskom tudi že podleglo.

V mislih imam stara kostelska drevesa: jablane, hruške in češplje. To so drevesa, ki so v preteklosti, v času pomanjkanja vsega, dajale sadeže za hrano in za pridelavo. Plodove jablan in hrušk so Kostelci uporabili za prehrano (sveže in posušene), za mošt in žganje. Skrbno so pobrali vse sadeže, najlepše in obstojnejše spravili v kleti za zimo, mnoge posušili, saj je bila nekdanj pest krhlev (rižnjev) pogosto edina malica, ki je potešila zlasti mlade želodčke. Nekateri so sadje spravljali tudi izven hiše, v posebej pripravljene jame - zasipnice.

*Po Verbinčevem Slovarju tujk, Ljubljana, 1974, (v nadaljevanju VST) je **rákija** srbohrvaška beseda, prenešana iz turškega jezika. Slovar slovenskega knjižnega jezika (v nadaljevanju SSKJ, DZS, Ljubljana, 1994) pa z njo opravi zelo na kratko: **rákija** - zastarelo: žganje.*

Iz manj okusnega, kislatega in slabšega sadja so stiskali mošt, ostanke (tropine) tega zdrobljenega sadja pa namakali za kasnejšo pridelavo v žganje. Dobro so poznali vsako vrsto sadja in vedeli, za kateri namen je najbolj uporabno. Okusnejše plodove so porabili sveže in jih shranili v kleti za zimo, mnoge so posušili v krhle (rižnje),

nekatero vrsto so bile primerne predvsem za mošt, druge zopet so dajale predvsem veliko žganja (rakije). Pospravili so tudi vse sadove necepljenih dreves (divjakov), ki so rasli po gozdovih.

UREJANJE SADOVNJAKOV

Čiščenja in obnove starih sadovnjakov so se v nekaterih dolenskih občinah lotili organizirano. V občini Kostel je organizacijo že pred leti prevzelo TŠD Kostel; praktično je ta skrb prisotna od ustanovitve društva. Pri teh prizadevanjih je veliko pomagala s svojimi strokovnimi nasveti Ana Ogorelc iz Kočevja. Leta 2001 se je v projekt oživljanja travniških sadovnjakov (OTS) z javnimi deli vključila tudi občina. Nekateri lastniki starih sadovnjakov najemajo izvedence posebej za nego tega sadnega drevja. Vsa pretekla leta je z nasveti neposredno sodelovala tudi poznavalka sadnega drevja Ljuba Južnič.

Sicer pa začetek projekta Oživitev travniških sadovnjakov sega v leto 1995. Zasnoval in uveljavil ga je Franc Kotar v mestni občini Ljubljana. Na osnovi pridobljenih izkušenj so bile že leta 1999 izdelane razvojne smernice, ki so podrobneje opredelile načine oživitve travniških sadovnjakov, priporočale sajenje naravnim razmeram najbolj ustreznih dreves, uveljavile ohranjanje kulturne krajine, omogočale nove vire zaslužka in odpiranje delovnih mest, vzpostavile stalen stik z javnostjo in podobno. Sledili so izobraževalni tečaji, predavanja, okrogle mize in praktična dela pod strokovnimi vodstvi po mnogih krajih Slovenije.

Pomemben delež k obnovi travniških sadovnjakov so prispevali tudi poletni tabori Vitre, v katerih so sodelovali mnogi tuji študentje. Ob sodelovanju Vitre iz Cerknice se je TŠD leta 2002 javil na razpis nizozemske fundacije, ki je pokazala za to pokrajino veliko razumevanja. Ob njeni finančni podpori so se s pomočjo mednarodnega mladinskega delovnega tabora načrtno lotili urejanja starih sadovnjakov. Tako bo revitalizacija starih, debelih in visokih avtohtonih dreves zopet omogočila pridobivanje sadja v večjih količinah in predelavo predvsem v kostelsko rakijo. Razveseljivo je, da je teh dreves

na tem območju kar veliko in danes, ko ni več potreb za prehrano, bodo plodove lahko v celoti namenili za predelavo v žganje.

Delo, v času ko pišem te vrstice, še ni končano. Še vedno je veliko starega, visokega sadnega drevja zaraščenega z grmovjem, ponekod že kar z visokim gozdnim drevjem. Nekaj ga bo, zlasti v težje dostopnih predelih, uničil gozd - enostavno bo shiralo. Obstajajo pa predeli in dovolj vitalna drevesa, ki se jih splača očistiti in usposobiti za nadaljnjo rodnost.

Kaj je lepšega kot staro, skrbno negovano visokodebelno sadno drevje, ki ohranja prelepo podobo naše pokrajine in vrhu tega še bogato rodi zdrave sadeže brez posebne uporabe kemije. (Marjan Pezdirc, predsednik Sadjarskega društva Bele krajine).

Vse to sadno drevje je že zelo dobro prilagojeno na dane rastne in klimatske pogoje; z leti je pridobilo tudi potrebno odpornost proti različnim boleznim. Tega sadnega drevja tudi nikoli ne bodo škropili z različnimi kemičnimi pripravki; sadje bo ostalo povsem naravno, rekel bi - neomadeževano. Prepričan sem, da bo tak pridelek v prihodnje čedalje bolj cenjen. Zato si bo slej ko prej treba prizadevati tudi za uveljavitev blagovne znamke za svežo, avtohtono kostelsko sadje. Prepričan sem, da bo tako sveže kot predelano sadje nudilo Kostelcem v prihodnje osebno zadovoljstvo in zanimiv vir zaslužka. Ekološko ozavešenih kupcev je namreč iz leta v leto več.

Staro sadno drevje pa bo treba tudi ustrezno negovati. Tako imenovani »vzgojni« rezi, to je oblikovanju take krošnje, ki bo čim boljše rodila, bo treba namenjati več pozornosti, vzdrževati bo treba ravnovesje med rastjo in rodnostjo. Vsak posameznik se bo moral dobro poučiti o načinih optimalnega obrezovanja, da bo dosegel čim boljše osvetlitev listov in plodov s soncem, da bo odstranil suhe veje in podobno. Sprijazniti se bo moral tudi s tem, da je rez, oskrba in obiranje sadov pri visokih drevesih zamudnejše. O obrezovanju sadnega drevja je na voljo dovolj pisnega gradiva. Tudi gnojenja ne bodo smeli zanemariti. To bo vsekakor lažje izvedljivo kot obrezovanje.

Večina starega sadnega drevja v Kostelu rodi izmenično, vsako drugo leto. Da bi dosegli vsakoletno rodnost bi bilo treba poleg rednega



Eno od starih avtohtonih sadnih dreves, kakršnih je na območju pridelave Kostelske rakije še veliko.

obrezovanja odstranjevati še cvetove in pozneje tudi večje šopke zelenega sadja. To lahko dosežemo z ročnim (manualnim) ali strojnim (mehanskim) pristopom, lahko pa tudi z biološkimi sredstvi za redčenje. Ne ena ne druga možnost pa verjetno ne prideta v poštev, saj visoka drevesa tega skoraj ne omogočajo. Vedeti je namreč treba, da je za enakomerno rodnost pomembno razmerje med listi in plodovi. To mora biti v približnem razmerju 30 listov na en plod na istem poganjku. Bolj je drevo obremenjeno s plodovi, bolj mu za naslednje leto primanjkuje asimilatov in posledica je, da ne nastavi cvetnih brstov ali jih nastavi premalo. Najbolj uporaben način redčenja je zimski rez. Dodati velja, da vsakoletna rodnost precej poveča pridelek.

*Viri življenjske moči se skrivajo v sončnih žarkih, v cvetovih in plodovih naših sadovnjakov (**Ana Snoj** v knjigi 10 let Sadjarskega društva Bele krajine).*

Za dopolnjevanje travniških sadovnjakov so najbolj primerni sejanci, še posebej tisti, ki so zrasi iz semen lesnike. Pri sajenju je pomembno, da je jama dovolj velika in globoka ter primerno pognojena. Taka drevesa bodo višja, imela bodo daljšo življenjsko dobo, močnejši koreninski sistem, kar jim omogoča boljše črpanje hrane in vlage v sušnih obdobjih. Nova visokodebelna drevesa je najbolje vzgojiti s cepljenjem, saj tako vzgojimo tiste sorte, ki so najbolj okusne, ki najbolje rodijo in so proti raznim boleznim najbolj odporne.

KOSTELSKO SADJARSTVO

Kostel ima več prednosti naravnega, biološkega pridelovanja sadja. Kot v preteklosti tudi danes na tem območju ni onesnaževalcev ne zraka ne zemlje, saj praktično ni industrije. Tudi umetnega, kemično pripravljene škropiva, Kostelci niso uporabljali, visoko sadno drevje pa te možnosti tudi fizično onemogoča. Sadje tako ostaja brez vplivov onesnaženega zraka in brez kemičnih posegov z različnimi pripravki. Morda je s tem rodnost manjša, a pridelki so zdravi. Ta ugotovitev velja tudi za občino Osilnica in v veliki meri tudi za občino Kočevje.

*Sadno drevje, ki je močno obloženo, je treba čim prej podpreti, dokler se veje odebelelih plodov še ne pripognejo. Koliko sadnih vej izgubi naše sadno drevje zaradi prepoznega podpiranja! Odlomljene veje in razčesnjeni vrhovi kvarijo lepoto drevja in sadovnjakov in škoda je občutna... Zaradi napačne vzgoje vrhov imamo po naših sadovnjakih pogostokrat rogovilaste krone, ki se kaj rade razčesnejo... Zemljo okoli sadnih dreves je treba vsako leto temeljito prekopati in pognojiti z lesnim pepelom. Bujna, a ne plodna drevesa cepimo na takšna, ki sicer slabše rastejo, a v svojem kraju dobro rodijo. Ob cvetju je treba sadno drevje dobro zalivati z vodo, kateri primešamo nekoliko govejega blata. Takšnega gnojila pa ne zlivaj preblizu debla. Skoraj vsi sadjarji sodijo, da je pridelek boljši, če stoji blizu sadovnjaka čebelnjak. (knjiga **Domači svetovalec**, Slovenski knjižni zavod, Ljubljana 1953)*

Kostelska rakija je bila znana tudi v preteklosti. Ima sorazmerno dolgo tradicijo. S prodajo so Kostelci zaslužili nekaj denarja za najnujnejše potrebe. Znano je, da so jo nosili prodajat na tržnice v

bližnja in daljna večja naselja. Običajno so od izkupička takoj nakupili najpotrebnejše: sol, petrolej (gas), sladkor... Doma so jo rabili v glavnem le ob večjih delih - košnji, spravilu lesa in drv, proti prehladu in podobno. Hudo je bilo v tistih družinah, v katerih so jo moški, redkeje ženske, radi preveč popili, saj potem tudi težko pričakovanega denarja ni bilo.

Kot je razvidno iz pisnih virov, se je razvoj sadjarstva v Kostelu začel pospešeno razvijati proti koncu 19. in predvsem v začetku 20. st. Tedaj je kostelska graščina s sadnim drevjem zasadila okoli 8 hektarjev travnikov na pobočju pod gradom proti Mavercu. Glede na lego tal in vremenske razmere so se odločili za plemenitejše vrste jablan: zlata parmena, reneta, carjevič, kosmač, jonatan in še nekatere. Ker so sadje dokaj strokovno gojili in ga tudi gnojili, so dosegli dobro rodnost. To je bila spodbuda Kostelcem, da so v večji meri začeli zasajati sadna drevesa. Ta sadovnjak je danes povsem zapuščen, le malo dreves še kljubuje zobu časa, čeprav ga je kmetijska zadruga še po drugi svetovni vojni gojila in dopolnjevala.

Velja zapisati še eno zanimivost. Na skupnih zemljiščih, vaških gmajnah so lahko posamezniki zasajali drevesa, divjake, ki so jih izkopali v gozdu in jih potem cepili. Sadove so potem smeli pobirati le tisti, ki so jih zasadili, izjema so bili le siromaki in tega pravila so se Kostelci držali že od Marije Terezije dalje, je pripovedoval Mirko Letig. Dejal je, da še danes ve, čigavo je posamezno drevo. Seveda danes sadov po gozdovih nihče več ne pobira, saj še svojih ne morejo pospraviti. Poleg tega so včasih pobirali sadove lesnik - necepljenih dreves tudi po grmovju in jih predelovali v rakijo.

Za nadaljnji razvoj sadjarstva v Kostelu je zaslužen nadučitelj Alojz Peterlin, ki je poučeval na šoli v Vasi. S šolsko mladino je uredil manjši sadovnjak ob šoli in v njem gojil mlada drevesa. Tako je med leti 1915 in 1920 razdelil ljudem po Kostelu približno 2.000 sadnih dreves. S tem je spodbudil mnoge Kostelce k nadaljnji vzgoji sadnega drevja. Po dobrih 80 letih v Kostelu ni bistveno več sadnih dreves, le približno 2.500. Med njimi mnogo starih, visokih in odpornih in nekaj takih, ki dajejo toliko sadežev, da je iz njih moč stisniti do 100 litrov mošta.

Franc Kotar je ob 10-letnici Sadjarskega društva Bele Krajine med drugim podal smernice ali nasvete za nadaljnje uspešno delo, ki praktično v celoti veljajo tudi za območje pridelave kostelske rakije v občinah Kočevje, Kostel in Osilnica:

1. *Društvo je tako uspešno, kot so uspešni njegovi člani.*
2. *Bolj kot so aktivni člani, več »problemov« bo imelo društvo in društveno vodstvo.*
3. *Integracija strokovnih in organizacijskih znanj na območju Bele krajine je nunja za učinkovitejše delovanje.*
4. *Izkoristite domače in tuje potenciale za izdelavo programa razvoja belokranjskega kmetijstva in sadjarstva v njem.*
5. *Svoj razvojni »zaostanek« izkoristite kot razvojno prednost.*
6. *Ne ustrašite se problemov, saj se pri njihovem reševanju največ naučite.*
7. *Uporabljajte sodobne pristope informacijskih tehnologij in stikov z javnostjo.*
8. *Ne bodite preveč plahi in ne preveč samozadostni.*
9. *Izkoristite evropski trenutek okoljskega kmetijstva in doživljajskega turizma.*
10. *Čim večkrat pogledjte v »korenine«, kajti tam boste našli največ modrosti.*

S sadjarstvom je neposredno povezano čebelarstvo. Čebele so tiste, ki v času cvetenja sadja poskrbijo, da se oplodi. Zato je skladno s sadjarstvom treba pospeševati tudi čebelarstvo. Izvedenci trdijo, da mora za 1 ha sadovnjaka biti na voljo vsaj 10 močnih čebeljih družin. Sodelovanje sadjarjev in čebelarjev je tako v obojestransko korist. Čebel v Kostelu ni manjkalo. Še vedno jih mnogi gojijo, nekateri pa pripeljejo panje v času cvetenja tudi iz drugih krajev. O uporabi, pripravi in koristnosti medu je društvo kostelskih žena Nežica pripravilo že več predavanj. Čebelarstvo je za območje pridelave kostelske rakije še posebej pomembno zato, ker je kočevski med zavarovan z geografskim poreklom. Oba izdelka sta tako neposredno povezana, saj bo iz njiju lahko nastajalo tudi kakovostno medeno žganje.

Nadaljnjemu razvoju sadjarstva bo pomembno prispevala tudi



Mlajša gojena jablana.

ovčereja. Ovce jedo listje mladega grmovja in tako preprečujejo, da se razrašča okoli sadnega drevja. Število ovc se stalno veča in jih je v Kostelu že približno 550. Medtem ko se število goved stalno manjša, število ovc narašča. O vlogi ovčereje, njene možnosti razvoja v občini Kostel, možnostih odkupa volne in podobno je TŠD organiziralo že več predavanj.

Običajno tudi gnojenju sadnega drevja namenjamo premalo pozornosti. Ni vseeno kakšen gnoj, kdaj in koliko ga dodamo posameznemu drevesu. Le z uravnovešenim gnojenjem dobijo sadna drevesa hranilne snovi v harmoničnem razmerju, v zadostnih količinah in ob pravem času, obenem jih pomaga ohranjati v fiziološkem ravnovesju. Gnojiti v skladu s potrebami pomeni poznati vsebnost hranilnih snovi v tleh nasada, kar lahko ugotovi le strokovna analiza.

V ekološkem kmetijstvu izboljšujemo rodovitnost tal s skrbno pripravo in tako obdelavo tal, ki ohranja strukturo ter z optimalnim dodajanjem humusa in domačega gnojila. Gnojila, ki vsebujejo klor (dušikova, fosforjeva, kalcijeva in kalijeva) niso dovoljena. Hlevski gnoj mora biti dobro preperel, trosimo ga pozno jeseni ali pozimi. Zelo koristen je pravilno pripravljen kompost. O času, načinu in količini uporabe tako organskih kot mineralnih gnojil bi se moral vsak pridelovalec sadja poučiti.

EKSTENZIVNI NASADI

Intenzivnih nasadov, če ne upoštevamo sadovnjaka, ki so ga ob gradu Kostel na okoli 8 ha zasadili konec 19. st., v Kostelu ni bilo, čeprav ima pokrajina za sadjarstvo ugodne lege. Drevesa je vsak zasajal po lastni presoji tam, kjer je ocenil, da mu najbolj ustrezajo iz različnih vzrokov. Gojili so predvsem trajne in odporne vrste hrušk in jablan. Večjega gospodarskega uspeha pa sadjarstvo v Kostelu ni imelo predvsem zaradi oddaljenosti tržišča in tudi zaradi preskromne nege sadnega drevja. Sadje pa je bilo pomembno tako za prehrano (suho in sveže) kot za predelavo v sadno vino (mošt) in žganje.

Kostelci pri vzgoji sadja niso nikoli uporabljali kemičnih pri-



Drevo, ki ga je porušil veter.

pravkov. Stara drevesa so bila posajena ekstenzivno po travnikih. To je omogočalo rastlinsko in živalsko pestrost in tako nenehno obnavljanje naravnih virov. Prednost so tako nehote, z upoštevanjem naravnih procesov, dajali kakovosti ne pa količini pridelka. Tak sadovnjak je sicer videti neurejen, vendar nudi naravne pogoje tako rastlinam kot živalim, saj je bilo drevje in rastlinje mešano in je raslo v naravnem sozvočju. Nudil je dovolj paše čebelam, zavetišče raznim pticam in drugim živalim. Veliko je prispevala tudi pozna košnja trave.

Gojili so predvsem le nekatere vrste sadja, ki so se z leti prilagodile naravnemu okolju, podnebjju in vsem vrstam škodljivcev. Drevesom so pustili, da so svoje krošnje oblikovala sama. Zrasla so visoko, zlasti hruške in pogosto jih je bilo težko obirati. Sadeže z nedostopnih vej so otresli. Bili so dobri bodisi za sušenje, bodisi za stiskanje v mošt ali žganje. Sadovnjakov in travnikov niso gnojili, saj je gnoja pogosto primanjkovalo celo za njive. Iz teh in drugih razlogov je sadje običajno obrodilo le vsako drugo leto.

Zadnja leta se tudi v Sloveniji čedalje hitreje širi ekološko



Ena od večjih starih jablan, obložena s sadovi.

kmetijstvo kot sodoben način gospodarjenja. Gradi na več stoletnih izkušnjah prejšnjih generacij. Izhaja iz spoznanja, da je dolgoročno lahko uspešen le tak način dela, ki temelji na partnerstvu z naravo. Ekološko kmetijstvo dokazuje, da za pridelavo zadostnih količin živil z visoko prehransko vrednostjo ni potrebna uporaba kemikalij in genske tehnologije. Tako pridelovanje hrane pomeni tudi aktivno varstvo narave.

Združenje ekoloških kmetov Slovenije je bilo ustanovljeno leta 1997. Ob koncu prejšnjega stoletja je število ekoloških kmetij že naraslo na okoli 50. Število se iz leta v leto večja. Leta 1999 je bila ustanovljena tudi že Zveza združenj ekoloških kmetov Slovenije.

Kostel ima tako realne možnosti za pridelavo ekološko neoporečnega sadja starih sort, posušenega sadja in žganja. Več let si je za ekološko pridelovanje sadja na nekdanjem območju občine Kočevje, ki ga zajema kostelska rakija, prizadevala tudi Ljuba Južnič.

Blagovna znamka *Kostelska rakija* se bo ob skrbni pridelavi avtohtonega sadja in prav tako skrbni pripravi samega žganja lahko hitro uveljavila. To zagotavlja tako dolgoletna tradicija kot tudi skrbno pripravljena embalaža.

Mladi v Kočevju, Kostelu in Osilnici pa ne bi smeli pozabiti na Vodnikov, skoraj 200 let star nasvet:

*Jabolka, hruške
in druge cepé
cepi v mladosti
za stare zobé.*

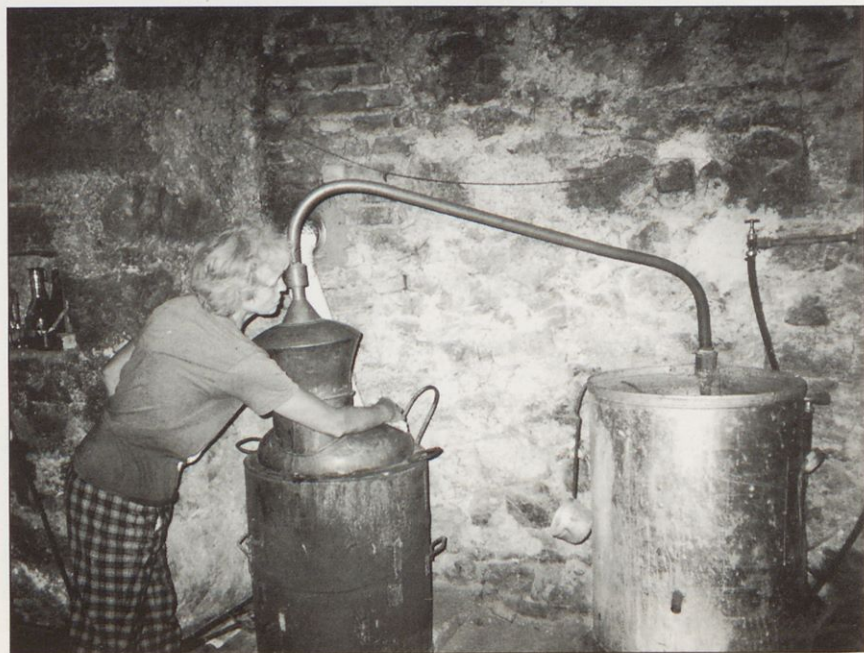
SADJARSKO DRUŠTVO RIŽNI

Da bi poživili delo pri obnovi sadovnjakov in spodbudili pridelovanje kakovostnega žganja v občini Kostel, je bilo 11. maja 2001 na pobudo TŠD Kostel ustanovljeno *Sadjarsko društvo Rižni* s prvo predsednico Marijo Zalar. Program tega društva je v letu 2002 obsegal:

sodelovanje pri projektu oživljanja travniških sadovnjakov, natančen popis sadnih dreves in sadovnjakov na območju Kostela, sodelovanje pri projektu Sadna cesta po Kostelu, sodelovanje pri projektu Kostelska rakíja, predelava sadja (sok, mošt, rakíja, krlji...), priprava razstav sadja in njegovih izdelkov in več drugih nalog.

Na ustanovnem sestanku se je zbralo 14 lastnikov sadnih dreves. Društvo so še istega leta tudi registrirali. V začetku leta 2003 šteje že blizu 30 članov. Podoben program ima društvo tudi za leto 2003.

V maju 2001 se je v sodelovanju občine in TŠD začel v Kostelu izvajati projekt Oživitev travniških sadovnjakov in sadnih vrtov Slovenije (OTS), ki je zajemal še nekaj dolenjskih občin (Novo mesto, Črnomelj in Dolenjske Toplice). V prvo ekipo delavcev so bili izbrani: Ismet Mušič, Ana Lisac, Anica Malnar in Marija Klarič. Za strokovno usposabljanje ekipe in nadzor del je skrbel Kmetijsko-gozdarski zavod



Predsednica sadjarskega društva Rižni, Marija Zalar, pri kuhanju žganja.

Novo mesto, ki je pripravil začetni tečaj in druge izobraževalne aktivnosti. Zanimanje lastnikov se je hitro večalo in do konca leta 2001 je bilo obrezanih že približno 650 visokodebelnih dreves. Pri tem delu se je najbolj izkazal Ismet Mušič, ki so mu za vestno delo in visoko strokovno usposobljenost podelili naziv **sadjarski mojster**. Drugo skupino vodi Marija Klarič. V letu 2002 so obrezali okoli 500 visokodebelnih dreves.

Prav je, da se ob tem spomnimo na pionirja varstva rastlin in vzgojitelja mnogih novih sadnih vrst na Slovenskem in mnogih kmetijskih strokovnjakov, prof. Josipa Priola (1889 - 1969)

Po podatkih občine so v letu 2001 4 izvajalci javnih del skupno obrezali natančno 648 dreves, od tega 458 jablan in 74 hrušk. Dela so opravili pri 13 lastnikih travniških sadovnjakov. V letu 2002 so obrezali še 421 dreves, od tega 296 jablan in 40 hrušk pri 10 lastnikih travniških sadovnjakov.

Občina Kostel je v okviru projekta Leonardo 20. junija 2002 pripravila delavnico s kratkimi predstavitvami programov, povezanimi z oživitvijo travniških sadovnjakov v občini, predavanjem in predvidevanji nadaljnjih aktivnosti ekološkega sadjarstva. Za leto 2002 je občina potrdila tri projekte, povezane s sadjarstvom: Vzpostavitev skupinske predelave soka (vodja Ljuba Južnič), pomoč pri registraciji ustrezne pravne oblike podjetja za izvajanje storitev oskrbe travniških sadovnjakov (vodja Vili Klarič) in Kostelska rakija (vodja dr. Stanko Nikolič).

V marcu 2001 je potekalo dvodnevno izobraževanje o ekološkem sadjarstvu v visokodebelnih kmečkih sadovnjakih v organizaciji Razvojnega centra Pokolpje iz Kočevja, za kar se je posebej prizadevala vodja tega centra Milena Glavač. Nekaj Kostelcev se je udeležilo tudi predstavitve projekta Oživitev travniških sadovnjakov v Sloveniji - javna dela, ki ga je v soorganizaciji z območno službo za zaposlovanje in Portovalom d. o. o. pripravil Kmetijsko-gozdarski zavod v Novem mestu na domačiji Rztresen v Jankovičih pri Adlešičih 26. 6. 2001.

POMEN TŠD KOSTEL

Za urejanje pokrajine Kostel, njen izgled, obnovo, promocijo, ozaveščanje krajanov, literaturo o Kostelu, obnovo starih sadovnjakov in uveljavitev blagovne znamke Kostelska rakija je doslej bistveno največ napravilo TŠD Kostel.

Urejanju okolja namenja vse od ustanovitve v letu 1991 stalno pozornost. V to dejavnost je že kmalu po ustanovitvi uvrstilo tudi obnovo starih zapuščenih sadovnjakov, ki jih je čedalje bolj preraščalo grmovje. Mnoga drevesa so že povsem zapuščena hiralna in nezadržno odmirala.

Društvo se je začelo tesneje povezovati s poznavalci sadnega drevja - kmetijskimi strokovnjaki. V ta namen je pripravilo več predavanj o negovanju sadnega drevja. Predavali so znani strokovnjaki, ki so pripravili tudi praktične prikaze obrezovanja v sadovnjakih. Predavanj in praktičnih prikazov se je udeležila večina tistih, ki imajo večje število starih sadnih dreves. Pridobljena znanja so neposredno uporabili v praksi tako v sadovnjakih kot tudi pri kuhanju žganja.

TŠD je organiziralo tudi nekaj delovnih taborov, namenjenih čiščenju sadovnjakov. Vsega spoštovanja vredna je bila akcija mednarodnega mladinskega tabora v letu 2002, ki se je lotila čiščenja grmovja okoli zapuščenih sadnih dreves. Urejanju sadovnjakov se je pridružila tudi občina, ki je v ta namen sprostila več delavcev za javna dela. S tem se je začelo pomembno delo, ki bo sčasoma rešilo propada številna visokodebelna drevesa, primerna predvsem za predelavo v mošt in žganje.

Zdaj že mnogi posamezniki najemajo izvedence, da pomagajo zlasti pri pravilnem obrezovanju sadnega drevja. To pomembno opravilo je bilo doslej v glavnem povsem zapostavljeno. Predvsem zaradi tega je večina starega drevja v Kostelu rodila izmenično, vsako drugo leto.



Predsednik TŠD Kostel dr. Stanko Nikolič, neumorni turistični delavec in gonilna sila vseh prizadevanj za uveljavitev poimenovanja geografskega porekla Kostelska rakija.

PROJEKTI SVET

Konkretni začetek aktivnosti za priznanje geografskega porekla Kostelske rakije pomeni ustanovitev Programsko-projektne sveta za pripravo dokumentacije za uveljavitev blagovne znamke **Kostelska rakija**. Ta je bil imenovan na 8. seji izvršilnega odbora TŠD Kostel v letu 2000 v sestavi: Stanko Nikolič, Alojz Selan in Peter Svetik. Za zunanje sodelavce so bili izbrani: Stanislav Renčelj (Portorož), Janez Hribar (Ljubljana), Tomaž Hartman (Kočevje), Milena Glavač (Kočevje), Andrej Pečnik (Jakšiči), Marija Zalar (Rajšele), Anton Colnar (Podstene), Genica Muhvič (Osilnica), Anton Volf (Osilnica), Dušan Kotnik (Kočevje) in Viktor Pešelj (Kočevje).

Sočasno je bil sprejet tudi sklep, da območje za pridelavo Kostelske rakije obsega občine Kočevje, Kostel in Osilnica. Za vodjo projekta je bil imenovan priznani strokovnjak prof. dr. Janez Hribar iz Biotehniške fakultete v Ljubljani.

Predlog za zaščito porekla kostelskega žganja je TŠD Kostel pripravilo že spomladi 1999. V začetku 2000 se je prijavilo na razpis Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (MKGP) o dodelitvi sredstev za sofinanciranje priprave dokumentacije in registracijo kmetijskih pridelkov in živil z označbo porekla blaga. Pogodba je bila podpisana oktobra 2000. Izdelavo projekta je v soglasju z MKGP prevzel prof. dr. Janez Hribar s sodelavci z Biotehniške fakultete v Ljubljani. Vrednost projekta je bila ocenjena na 2,35 milijona tolarjev, od zaprošenih sredstev, 1,4 milijona tolarjev, je MKGP odobrilo 800.000 tolarjev.

MKGP je TŠD 23. 2. 2001 poročalo, da je že ustanovljen projektni svet za pripravo dokumentacije, naročena izdelava elaborata za označbo blagovne znamke, izdelana karta območja pridelave, izvedenih več predavanj itd.



Obložena veja zrelih sadežev jabolk.

Celoten elaborat z vsemi prilogami utemeljitve za uporabo oznake **geografsko poimenovanje – geografsko poreklo Kostelska rakija** je bil izdelan junija 2001. V letu 2002 je nato sledil še osnutek pravilnika o označbi geografskega porekla Kostelska rakija. Pravilnik je bil sprejet v letu 2003 in objavljen v Uradnem listu RS št. 69 z dne 16. 7. 2003.

Pogodba o izdelavi celostne podobe za Kostelsko rakijo, od logotipa, etikete, ovitka, obešenk, zloženke do nosilne vrečke, je bila podpisana 9. 3. 2001 s Sistemi d. o. o., agencijo za marketing iz Ribnice v skupni vrednosti 898.807 tolarjev. Sistemi so bili namreč najugodnejši ponudnik na razpis TŠD Kostel. Izvajalec je vsa dela korektno opravil do sredine leta 2002. V gradivu je z ustreznimi barvami opredelil logotip, kratko navodilo, etikete na sprednji in zadnji strani steklenice, pečatni listič, zgibanko in embalažo ter priložil disketo. Določil je barvo etikete za vsako vrsto rakije, tip in velikost steklenice, velikost, obliko in napise nosilne vrečke, lesene nosilke in škatlo iz valovite lepenke.

Nekaj besed velja zapisati o zgibanki. Format papirja A₄ je štirikrat pregiban (5 listov) tako, da ima sestavljena velikost 21 krat 6 cm. Odlikujejo jo mnoge izbrane barvne fotografije ter jedrnata, vendar dovolj jasna besedila, ki po straneh vsebujejo naslednje zaokrožene celote: prepoznavnost rakije, območje pridobivanja, vrste in sorte sadja, pridelovanje, Kostelska rakija, uporaba žganja, ljudsko zdravilstvo, mnenje prof. dr. Hribarja, TŠD Kostel in naslovnica.

Emblem je TŠD Kostel v celoti osvojilo. Tako bodo vse steklenice, te bodo zaenkrat pollitrske, enake, z enako nalepko, iz katere bodo razvidni osnovni podatki kostelske rakije.

PREDSTAVITVE

Predstavitvam Kostelske rakije je TŠD zlasti po letu 2000 namenjal čedalje več pozornosti. Na vseh primernih prireditvah je predstavljalo Kostelsko rakijo z željo, da bi jo spoznalo čim več ljudi širšega območja Slovenije. V ta namen je bilo tudi v sredstvih javnega

obveščanja objavljeno več prispevkov, zlasti v Dnevniku, Dolenjskem listu in na radiu Univox. Nekaj pomembnejših predstavitev navajam posebej.

V sklopu projekta o zaščiti porekla Kostelska rakija je 16.1. 2001 v Osnovni šoli Fara predaval prof. dr. Janez Hribar z Biotehniške fakultete v Ljubljani. Predstavil je tehnologijo izdelave žganja, kakovost sadja in trošarino. Predavanja se je udeležilo veliko število ljudi tudi iz širšega območja Slovenije.

Na 40. mednarodnem kmetijsko-živilskem sejmu v Gornji Radgoni je bila prvič javno predstavljena Kostelska rakija vseh 4 vrst: slivova, hruškova, jabolčna in mešana z degustacijo. Predstavitve se je udeležil tudi minister za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. TŠD je organiziralo obisk sejma z manjšim avtobusom 24. avgusta 2002 z 21 udeleženci.

TŠD Kostel se je javno predstavilo s Kostelsko rakijo na Festivalu kmetijstva, gozdarstva in ribištva v Trstu od 19. do 23. septembra 2002, kamor je 22. 9. organiziralo avtobusni strokovni izlet. Na festival ga je povabilo Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Ob drugih slovenskih izdelkih so bili razstavljeni vsi štirje vzorci Kostelske rakije.

Društvo je tako že 19. aprila 2002 predstavilo tip steklenice, logotipa in etikete Kostelska rakija hkrati s prvo javno degustacijo vzorcev posameznih pridelovalcev (pokušnjo, ugotavljanje kakovosti predvsem po okusu in vonju). Prireditve je vodil prof. dr. Janez Hribar. Prireditve so se udeležili proizvajalci, mnogi strokovnjaki in povabljeni gosti.

Več izbranih vzorcev v lepo oblikovanih steklenicah, opremljenih s sprejetimi etiketami Kostelske rakije je TŠD Kostel prek Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano poslalo na sejem Fieragricola Agrifood v Verono, ki je potekal od 6. do 9. marca 2003. Sodelovali so: Genica Muhvič Nikolič (4), Alojzij Jurjevič (2), Alojzij Klobučar (2) in Dušan Kotnik (2 vzorca). Skupaj je bilo na sejmu predstavljenih

10 vzorcev kostelske rakíje raznih vrst.

Kostelsko rakíjo je društvo med drugim predstavilo tudi na sejmu Alpe Adria v Ljubljani dne 22. marca 2003. Zanimanje za dejavnosti Kostela je bilo veliko, saj je TŠD Kostel obiskovalcem ponudil celovitost delovanja na območju svoje pokrajine in občine.

OCENJEVANJE VZORCEV

TŠD Kostel vsako leto pošilja v analizo Kostelsko rakíjo, ki jo izvede usposobljena organizacija -Biotehniška fakulteta, oddelek za živilstvo v Ljubljani. Ocenjujejo vonj, okus, barvo in bistrost. Dosedanje analize so pokazale, da je kakovost rakíje zelo dobra.

Za leto 2000 je TŠD poslalo Biotehniški fakulteti v oceno 11 vzorcev kostelske rakíje. Od 20 možnih točk je najvišjo oceno dobilo slivovo žganje Genice Muhvič iz Žurg, saj je doseglo kar 19 točk. Na drugo mesto se je s 17,5 točkami uvrstilo hruškovo žganje Dušana Kotnika iz Kočevja. S 17 točkami so bila ocenjena naslednja žganja: sadjevec Antona Colnarja iz Podsten, hruškovec in slivovka Marije Zalar iz Rajšel. Nadpovprečno (16 točk) je bilo ocenjeno še medeno žganje Toneta Colnarja iz Podsten. Najslabše ocenjen vzorec je dobil le 9 točk. Razlike (od 9 do 19 točk) so bile leta 2000 zelo velike. Največ slabosti so ocenjevalci ugotavljali pri okusu in vonju, zadovoljni so bili z barvo in bistrostjo. Med slabostmi so bile največkrat omenjeni: preveč prvega toka, rahlo pekoče in premalo značilen vonj.

*Kakovostni razredi ocenjevanja žganja so naslednji: za **zlato** priznanje mora vzorec dobiti od 17 do 20 točk, za **srebrno** od 15 do 16,99 in za **bronasto** od 13,5 do 14,99 točk.*

Za leto 2001 so najboljše ocene dobili naslednji proizvajalci kostelske rakíje: Dušan Kotnik iz Kočevja (hruškovec)), Genica Muhvič Nikolič iz Žurg (slivovka), Ivan Marinč z Vrha (slivovka), Alojzij Jurjevič z Vrha (slivovka) in Alojzij Klobučar z Vrha (sadjevec) - vsi po 17 točk. S 16,5 točkami je bila ocenjena: slivovka Dušana Kotnika iz Kočevja, s 16 pa sadjevec Ivana Marinča z Vrha in hruškovec Antona Zidarja z

Dolge vasi. Drugi proizvajalci so dobili slabše ocene, vendar nihče manj od 14 točk, kar pomeni, da so se vsi uvrstili med dobitnike priznanj in da je bila kakovost v primerjavi s prejšnjim letom že precej boljša. Na barvo in bistrost ni bilo prigovora, nekaj očitkov so posamezniki dobili zaradi preveč zadnjega toka, pekočega ali neizrazitega okusa in preveč etilacetata. Zmanjšale so se razlike med najboljšim in najslabšim vonjem in okusom.

Na tej osnovi je pridelovalcem Kostelske rakije TŠD Kostel leta 2002 prvič podelilo posebne plakete. **Zlate** so dobili za naslednje vrste žganja: **Alojzij Jurjevič** (slivovo), **Aloizij Klobučar** (sadjevo), **Dušan Kotnik** (hruškovo), **Ivan Marinč** (slivovo) in **Genica Muhvič** (slivovo). **Srebrne** kolajne so si zaslužili za naslednje vrste žganja: *Dušan Kotnik* (slivovo), *Ivan Marinč* (sadjevo), *Genica Muhvič* (jabolčno), *Marija Zalar* (hruškovo) in *Anton Zibar* (hruškovo). **Bronaste** plakete so prejeli: Anton Colnar (sadjevo), Alojzij Jurjevič (sadjevo), Alojzij Jurjevič (hruškovo), Mirko Letig (sadjevo), Genica Muhvič (hruškovo) in Marija Zalar (slivovo).

Rezultati 11 vzorcev pridelane rakije letnika 2002 so bili precej slabši od preteklih dveh let. Zaradi prevelike vsebnosti metilnega alkohola jih 8 sploh niso ocenili. Preostali trije vzorci niso presegli povprečja. Med vzroki slabše kakovosti letnika 2002 sodi še preveč zadnjega toka, preveč višjih alkoholov, prezrelo sadje, motnost in še nekaj drugih slabosti.

Iz strokovne literature

***Znanje je v življenju potrebno
kot puška v boju (Krupska)***

Strokovne literature, od vzgoje sadja do pridelave žganja, je na trgu sorazmerno malo. Da bi vsem pridelovalcem žganja - Kostelske rakije olajšali delo, sem v tej knjižici iz raznih virov zbral poglobitve strokovne poglede, ki bi jih moral vsak poznati.

*Največ pojasnil sem povzel iz knjige **Domače žganje**, ki jo je napisal Andrej Šertel, izdala pa založba Kmečki glas, druga dopolnjena izdaja v letu 2002. Po preučevanju drugih virov sem ugotovil, da prav omenjena knjiga najbolj celovito podaja snov o pripravi sadja in kuhanju žganja.*

Opiral sem se tudi na lastne izkušnje iz moje rosne mladosti in zrelih let. Mnoge nasvete in priporočila sem primerjal tudi z drugimi avtorji in jih po lastnem preudarku dopolnjeval.

Pričakujem, da bodo prav to poglavje pozorno prebrali vsi, ki bodo v prihodnje poskušali zadovoljevati vse pogoje, ki jih zahteva priprava kakovostne rakije.

PRIPRAVA ZA ALKOHOLNO VRENJE

Sadje

Nabranim sadežem je treba odstraniti vse primesi listja, trave, vejic in podobnih smeti. Če sadeži niso povsem čisti, jih je treba oprati. Le iz takih sadov bo žganje kakovostno in okusno. Pri odbiranju sadja je bil moj oče zelo strog. Izločila sva vse nagnito sadje in večino tudi oprala.

Večina avtorjev meni, da je treba nagnite in plesnive plodove odstraniti. Marsikdo zmotno misli, da je za žganje dobro vse, kar ni za drugo uporabo. Aroma gnilobe, plesni in drugi neprijetni okusi pogosto



Takih prizorov nepobranega sadja pod drevesi ni težko najti. Mnogo sadov tako nekoristno segnije

preidejo iz prevrete drozge v surovo in končno v domače žganje. Površnost pri spravlilu sadežev za drozgo lahko pokvari ves trud in veselje, ki ga doživljamo med pripravo na žganjekuho. Pogosto ne pomaga več še tako skrbno delo pri poznejših postopkih kuhanja žganja.

Pranje sadja in izločanje gnilih ali nagnitih sadežev se doslej v miselnosti mnogih še ni usidralo. Je pa pomembno in jima bo treba v prihodnje namenjati več pozornosti. Tudi v pogovoru s Kostelci sem ugotovil, da pripravi sadja namenjajo premalo pozornosti. Večina jih je menila, da malo nagniti sadeži ne škodijo, da pranje ni potrebno.

Posoda

Nikoli ne bom pozabil, kako je oče temeljito očistil posodo in druga orodja, preden sva očiščeno sadje mlela in ga vlagala v kad. Torej je drugi temeljni pogoj za vrenje pripravljene drozge, iz katere kuhamo žganje, dobro oprana - čista posoda. Le tako lahko pričakujemo dobro kakovost. Najprimernejši je čist lesen sod ali kad, v kateri je že bila spravljena drozga. V novi kadi ali sodu se drozga rada navzame okusa po čreslovini ali smoli, ki jo vsebuje les. Zato jo je treba temeljito pripraviti. Oče je v ta namen uporabil vročo vodo, ga žveplal in ne vem s čim vse se še trudil, da je kad primerno pripravil.

*Po SSKJ je **drozga** zmečkano, zmleto sadje, zlasti grozdje: drozga je začela vreti; sadna, vinska drozga. VST besede ne razlaga.*

Izvedenci priporočajo, da nov sod ali kad najprej izlužimo, očistimo z vročo vodo, v katero damo 2 do 3 odstotke sode (tehnični NaOH). Sod ali kad obračamo tako, da tekočina dobro izpere vse stene, kar tolikokrat ponovimo, da je voda čista, brez vonja in okusa. Nazadnje ga po potrebi še večkrat splaknemo z mrzlo vodo. Novo leseno posodo izlužimo tudi s paro, žveplovo kislino ali z drugimi ustreznimi sredstvi.

Če je sod (kad, čeber) izsušen, ga moramo več dni (5 do 10) znotraj in zunaj vlažiti, da doge nabreknejo in tako zatesnijo stike. Če smo ga pozabili temeljito oprati po zadnji uporabi ali pustili ostanke droži na dnu (te se skisajo, splesnijo, zgnijejo ali zasušijo), zahteva čiščenje še

več dela, saj se je nabrala plesen, gniloba ali so se droži trdovratno zasušile. V takih primerih bo potrebno naporno čiščenje ali celo uporaba kemičnih sredstev. Če iz soda (kadi) zaudarja po kislem, se bomo prav tako morali zelo potruditi, da vonj odpravimo. Iz nečistega soda ne moremo pričakovati dobrega žganja! Škoda je nadaljnjega truda: žganje ne bo kakovostno.

Droži so po SSKJ *usedline v vinu ali pivu po končanem vrenju*; kuhanje žganja iz droží; vinske droží. VST izraza ne vsebuje.

Sod je sicer najprimernejši za fermentacijo tekočin (mošt), manj za drozgo. Zanj raje uporabimo druge posode koničaste oblike: kad, čeber, lajta. Z lesenimi posodami, ki ne tesnijo več, si pomagamo z močno plastično folijo, s katero previdno obložimo posodo (v obliki vreče), da je ne bi preluknjali.

Plastične posode so zelo primerne za shranjevanje drozge. Te so običajno iz polietilenske ali poliestrske mase in imajo tudi pokrov, s katerim maso dobro zatesnimo. Taka posoda je lahka, dokaj obstojna in ne povzroča težav pri čiščenju, saj razni vonji ne prodrejo v njene stene. Z njo moramo previdno ravnati le v mrzlem, ko postane krhka.

Po SSKJ je **fermentacija** *spreminjanje organskih snovi z delovanjem encimov*: pospešiti fermentacijo, fermentacija mleka, tobaka. VST jo razlaga kot *biološko kvašenje, vrenje, tj. razpadanje organskih snovi v enostavnejše sestavine pod vplivom fermentov*. **Ferment** (iz latinščine fermentum - kvas, iz fervere - vreti, kipeti) je *kvasina, tj. organska snov* (npr. Pepsin), *ali živ organizem, ki povzroča ali pospešuje fermentacijo*. Po priročnem leksikonu AŽ (Slovenski knjižni zavod 1955, v nadaljevanju AŽ) so *fermenti encimi, organske snovi, ki tudi v manjših količinah pospešujejo kemične reakcije, ki se razvijajo med organskimi spojinami*.

Drozge za žganjekuho pa ne smemo polniti v železne posode, saj med vretjem različne kisline in spojine načenjajo stene in vežejo kovinske ione. To se pozna pri aromi žganja. Povsem neuporabna za kvašenje drozge pa je kakršna koli posoda, v kateri so bile prej kemikalije

(katran, izolacijski material itd.).

Ión je po SSKJ atom, *atomska skupina, molekula, ki je pridobila ali izgubila elektron*. Po VST beseda izhaja iz grščine (ienai- iti, potujoč) in pomeni v fiziki materialni delec z električnim nabojem.

V zadnjem času je na trgu kakovostna posoda iz nerjavečega jekla. Ta je v vseh pogledih najbolj zanesljiva, vendar tudi sorazmerno draga. Obrestuje pa se po večkratni rabi.

Nobene posode ne smemo z drozgo napolniti do vrha. Zgoraj moramo pustiti vsaj 25 cm prostora za namestitve kakršnega koli tesnila, s katerim nepropustno zapremo vsebino. V sredini pustimo le majhno luknjo, skozi katero napeljemo plastično cev v manjšo posodo z vodo. Skozi njo izhaja ogljikov dioksid, ki v drozgi nastaja med alkoholnim vrenjem. Ko je vrenje končano, luknjo zapolnimo. Nepropustnost pogosto kontroliramo. Spomnim se, da je oče vsak večer hodil h kadi, jo ogledoval, vohal...V novejšem času se je uveljavila enostavnejša vrelna voha.

Drozga

Količina vode v sadežih za drozgo je odvisna od podnebnih razmer in vlažnosti tal. Najpomembnejša sestavina drozge so ogljikovi hidrati - grozdni in sadni sladkor. Količina sladkorja je odvisna od vrste sadja, zrelosti, podnebja, lege, sušnega ali mokrega, toplega ali hladnega poletja.

Za pravilno vrenje drozge so pomembne kisline v sadežih, ker ovirajo razmnoževanje drobnorazkva in ustvarjajo skladičen okus žganja. Topne dušikove snovi so potrebne za prehrano kvasovk. Večje količine tanina zavirajo vretje, ker tanin ovira razmnoževanje kvasovk; koncentracijo zmanjšamo z dodajanjem več vode v drozgo. Mnogi sadeži vsebujejo eterična olja, ki so lahko hlapljiva, med destilacijo preidejo v žganje in mu dajo značilno aromo.

Jabolka in hruške moramo za pravilno alkoholno vrenje najprej zdrobiti - zmleti. Ta postopek se je skozi čas razvijal od povsem ročnega

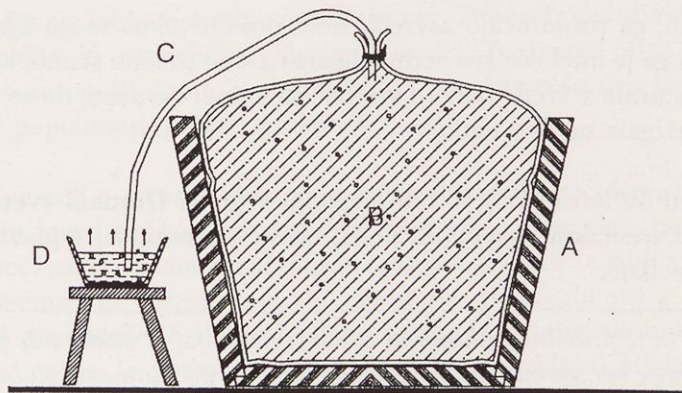
delo do sodobnih električnih mlinov.

Tanin je po SSKJ *organska snov trpkega okusa, ki se uporablja zlasti za strojenje, čreveslovina*; pridobivanje tanina iz hrastovega lubja; raztopina tanina. VST (beseda izhaja iz francoščine) pa jo razlaga *kot kislino, brezbarvno ali rumenkasto snov grenkega okusa, izvleček iz črešlovine*. AŽ je ne vsebuje. **Eterično olje** SSKJ opredeljuje *tisto hlapljivo tekočino prijetnega vonja, ki se pridobiva iz rastlin z destilacijo*. Besedo eteričen (izhaja iz francoščine) VST pojasnjuje *kot hlapljivo, lahko izhlapevajočo snov*.

V Kostelu in okolici so v preteklosti sadje drobili v posebnih polkrožnih koritih, izdobljenih iz masivnega debla. Vanj so nasuli primerno količino sadja in potem s kamnitim kolesom drobili tako, da so ga vozili z enega na drugi konec korita. Pomočnik je s posebno žlico za kamnom napol zdrobljeno sadje vedno tlačil na dno korita.

Težko je bilo že v gozdu poiskati primerno debelo in zaokroženo drevo tršega lesa (hrast...), ki naj bi čim več let služilo svojemu namenu. Še teže je bilo s preprostimi sredstvi (sekira, dleto) drevo izdolbsti in napraviti čim bolj globoko in gladko korito. Tudi dovolj velik kamen, ki je moral biti lepo okrogel, primerno debel z luknjo za drog v sredini, ni bilo lahko niti najti niti obdelati. To so znali le nekateri spretneži. Imeli pa so taka korita vsi večji pridelovalci sadja, saj so jih uporabljali tako za jabolčnik (za ta namen so sadje čim bolj zdrobili) kot za žganje, za kar je bila drozga lahko debelejša. Manjši pridelovalci sadja pa so nosili sadje tretji k bližnjim sosedom. Danes imajo ali si sposojajo mlin za sadje na električni pogon.

Če imamo na voljo dovolj hrušk, ki imajo svojstveno aromo (denimo tepke), jih spravimo in kuhamo ločeno. V drozgi zgodnjih in sladkih jabolk in večine hrušk je malo kisline. Da bi preprečili pojav mlečnokislinskih bakterij, ki v drozgi ustvarjajo neprijetno aromo, priporočajo, da v 100 litrov drozge damo približno 50 ml koncentrirane žveplove kisline (H_2SO_4). Da se ne bi poškodovali, biti moramo zelo previdni, jo najprej razredčimo v 10 do 20 litrih vode in pomešamo med drozgo.



Eden od načinov posode za vrenje drozge: v leseni kadi je v polivinil zavita drozga s cevjo za izločanje ogljikovega dioksida in posoda z vodo.

Drozga pečkastega sadja vsebuje tudi malo dušikovih spojin, potrebnih za prehrano kvasovk. Zato priporočajo na 100 l drozge dodati 40 g amonsulfata ali 40 ml 25-odstotne raztopine amoniaka. Več težav lahko povzroči tudi drozga iz zgodnjih in sladkih jabolk.

Mešano sadje pogosto, predvsem zaradi slabše letine, dajemo skupaj v eno posodo, v mešano sadno drozgo; največkrat jabolka in hruške, včasih tudi slive. Aroma takega žganja se prepleta, prevladuje vrsta sadja, ki ga je največ. Ponavadi ga uvrščajo v nižji kakovostni razred.

Slive (češplje) moramo za drozgo zmečkati ali zmleti (valja razmaknemo!) tako, da poškodujemo čim manj koščic, saj te vsebujejo cianovodikovo kislino. Zdrobljenih koščic naj ne bi bilo več kot 5 odstotkov, sicer žganje greni. Manjša količina cianovodikove kisline pa žganju ne škoduje in celo izboljša njegovo sortno aromo. Slivovka brez koščic je posebna poslastica. Tako slivovko sva z očetom tudi pripravila.

Slivova (češpljeva) drozga se rada prismodi, zato moramo na dno kotla vstaviti luknjičast vložek in vlitii vedro vode. Če se destilat

prismodi, ga priporočajo zavreči, sicer pokvari okus vsega žganja. V kotel, ki ga je imel oče sva vedno dajala na dno ovseno slamo, ki sva jo prej zmeščala v vreli vodi. To sva počela zaradi varnosti, da se drozga ne bi prižgala na dno kotla.

Pred 50 leti (1953) so bili o žganju v knjigi **Domači svetovalec** zapisani naslednji nasveti, ki jih ni odveč poznati, saj v glavnem še vedno veljajo:

Žganje, ki je pravilno kuhano in iz dobrega sadja, se veliko teže pokvari kakor vino, ker vsebuje vedno več alkohola. Če pa vzamemo slabo sadje, če drozga vre v neugodnih razmerah, se skisa, in če kuhanje ni pravilno, dobi žganje neprijeten vonj in okus. Žganje ima lahko neprijeten vonj po gnilobi, plesnobi ali po sodu, v katerem je shranjeno. Ta vonj odstranimo z ogljem, najbolje z lipovim. Oglje zdrobimo v prah, ko smo ga poprej oprali z vodo. Na 100 l žganja vzamemo do 1 kg oglja, zmešamo v litru žganja in vse skupaj damo v sod, ki ga nato dobro zapremo in ga skozi en teden vsak dan nekajkrat povaljamo sem ter tja. Potem pustimo sod na miru, da se oglje usede, in žganje pretočimo. Seveda žganje zgubi tudi nekaj svojega dobrega vonja in okusa. - Okus po zažganem je pogost in nastane, če se brozga v kotlu zaradi premočnega ognja pripeče (prižge). Ta okus odstranimo, če žganje razredčimo z vodo in ga pretakamo tako, da pride čim več v dotik z zrakom. Ko žganje izgubi vonj, ga še enkrat prekuhamo. - Zaradi bakrovih spojin lahko dobi žganje modro ali zeleno barvo, če kuhamo gnilo ali kislo brozgo in so cevi in kotel pokriti z bakreno rjo, zelenim volkom. Kislo žganje pa dobimo, če kuhamo skisano brozgo, zlasti na močnem ognju. Kislobo odpravimo, če pomešamo žganje z apnenim mlekom, ki ga dodajamo toliko časa, da pomodri rdeči lakmusov papir, nato pa dodamo še toliko kislega žganja, da postane zopet rdeč, ker malenkost kisline v žganju ne škoduje. Če nimamo lakmusovega papirja, delamo tako, da razredčimo žganje z vodo in ga vnovič prekuhamo na slabem ognju, pri tem pa ločimo prvi in zadnji tok, ki imata največ kislil snovi, od srednjega toka, ki bo mnogo manj kisel. - Motno žganje zbistrimo kakor vino. Najprej dodamo malo tanina, in ko se ta raztopi, še 10 - 15 gr. želatine ali 2 do 4 jajčne beljake na 100 l žganja. Po 10 - 14 dneh se žganje zbistri in ga pretočimo ali prefiltriramo.

Za žganje lahko uporabimo tudi *grozdje*. Drozgi iz grozdja dodamo tudi tropine, ki ostanejo pri odcejanju mošta. Ta drozga hitro prevre, običajno že po 10 dneh. Z destilacijo pa počakamo še dva tedna, da sladkor popolnoma prevre v alkohol.

Priporočil o pripravi drozge in kuhanju žganja iz češenj, breskev, ribeza in jagod ter gozdnih sadežev (borovnice, brusnice, maline in robidnice) ne povzemam, saj takega žganja v Kostelu in tudi v drugih dveh občinah ne pripravljajo več. Spomnim pa se, da sva z očetom več dni po senožetih nabirala divje češnje in iz njih skuhalo zares odlično žganje. Iz pomaranč ga je nekaj litrov pridobil Mirko Letig, vendar ima grenak okus, ker ni odstranil lupin. Tudi kuhanje je bilo zelo zahtevno, saj ko drozga v kotlu zavre, iz cevi naravnost bruhne močan tok, ki ga je težko umiriti.

Brinje so v preteklosti tudi v Kostelu uporabljali za brinovec, ki so ga kuhali iz kvašenih brinovih jagod. Plodovi navadnega brina so uporabni od konca poletja do začetka zime. So prijetnega vonja in sladkastega smolastega okusa. Najbolj primerne so posušene jagode (ne sveži plodovi!). V suhih jagodah je približno tretjina sladkorjev, 10 odstotkov smol in do 2 odstotka eteričnega olja, nekaj pektina, tanina, gumija in raznih organskih kislin.

Po VST je **pektin** (iz grške besede pektos - strjen) *živičasta snov v sadju in zelenjavi, osnovna sestavina želejev*. SSKJ pa jo razlaga *kot lepljivo organsko snov, ki jo vsebujejo mehki in mesnati deli rastlin*; pektin v jabolkih; vloga pektina pri izdelovanju marmelade.

Čeprav so brinovi plodovi drobni, jih je treba zdrobiti ali vsaj toliko zmečkati, da v njihovo notranjost lahko prodre vlaga. Mletje je težavno, saj se mlin hitro zamaši. Najbolje je imeti poseben mlin, sestavljen iz dveh lesenih valjev, razmahnjenih nekaj milimetrov, ki ga vrtita dva. Teže in zamudneje je jagode drobiti s kovinskim tolkalom v možnarju.

V posodi za kvašenje brinove jagode zalijemo s precejšnjo količino vode, saj jo veliko usrkajo. Tudi zaradi sladkorja, vsebujejo ga do 33

odstotkov, jih je treba kvasiti s trikratno količino vode. V premalo razredčeni drozgi vrenje poteka počasneje ali se sploh ne začne. Alkoholno vrenje pospešimo, če drozgi dodamo mineralno hrano (amonsulfat in kvas - kvasovke).

Alkoholno vrenje

Alkoholno vrenje povzroča vrsta različnih kvasovk. To so enocelični mikroorganizmi okrogle, jajčaste ali elipsaste oblike s premerom okoli 15 tisočink milimetra. Kvasovke so v zraku in v zemlji. V drozgi se razmnožujejo z brstenjem. V ugodnih razmerah nastane iz ene kvasovke 8 ali več novih celic na dan.

Kvasovka je po SSKJ *enocelični rastlinski organizem brez klorofila z encimi, ki povzročajo alkoholno vrenje*; delovanje kvasovk; vinska kvasovka, ki povzroča spremembo mošta v vino. VST in ASŽ besede ne vsebujeta.

Kvasovke na sadeže занесеjo veter, padavine, žuželke in podobno. Za svojo prehrano rabijo vodo, kisik, dušik, kalij in še nekaj drugih elementov. Vse to je tudi v drozgi, kjer sta glavni energijski sestavini grozdni in sadni sladkor, ki ju kvasovke pretvorijo v alkohol in ogljikov dioksid.

Količina nastalega alkohola je odvisna od odstotka sladkorja v drozgi. Če ga je preveč, ga kvasovke ne morejo razgraditi in se razmnoževati. Takrat se vrenje sploh ne začne in ta pojav izkoristimo pri konzerviranju sadja. Kvasovke najbolj uspevajo, če je v drozgi okoli 25 odstotkov sladkorja.

Približna količina sladkorja v nekaterih sadežih je naslednja: jabolka 10, hruške 9, slive (češplje) 10, češnje 11, grozdje 14 in ribez 7 odstotkov.

Za dober razvoj kvasovk je potrebna čim višja temperatura. Najnižja mora biti vsaj 6^o C, najugodnejša je med 15 in 25^o C. Drozga daje pri počasnejšem vrenju več alkohola in boljšo aromo. Pri običajni

temperaturi med 15 in 18^o C traja fermentacija pri sadnih drozгах okoli 3 tedne. Če je vreme prehladno, moramo s fermentacijo počakati do spomladi, ko kvasovke spet oživijo in se alkoholno vrenje začne samo od sebe. Pomembno pa je, da je posoda dobro zaprta. Med vrenjem moramo čim bolj preprečiti dostop zraka do drozge. Po živahnosti sproščanja mehurčkov v posodi za vodo ali vrelni vehi ugotavljamo potek in prenehanje glavnega vrenja. Po končanem vrenju (ko se v vodi ne pojavljajo več mehurčki) odprtino za cev zatesnimo.

Drozgo moramo sploh zelo dobro zavarovati, da ne pride do nje zrak. Možnosti je več. Izberemo tisto, ki jo najbolj obvladamo. Ker večina sadnih vrst vsebuje malo dušikovih spojin, ki so pomembne za razvoj kvasovk, nekateri v drozgo dodajajo na približno 100 l 40 g amonsulfata ali 40 ml 25-odstotne raztopine amoniaka; tako hrano za kvasovke čim bolj enakomerno pomešajo v drozgo. Proti mlečnokislinskim bakterijam dodajo na 100 l drozge 50 do 55 ml koncentrirane žveplene kisline, ki jo prej razredčijo, kot je že zapisano. Vse to pa ni nujno in za manj večje ni priporočljivo.

DESTILACIJA

Naprave za destilacijo

Sestavni deli klasičnih pripomočkov za dvakratno destilacijo so: kotel, kapa, spojna cev, posoda s hladilno vodo in kurišče. Vsi deli destilacijske naprave morajo biti iz kakovostnega, zelo prečiščenega bakra, ki nase veže večino kislin in drugih kemičnih spojin in tako izboljšuje kakovost žganja.

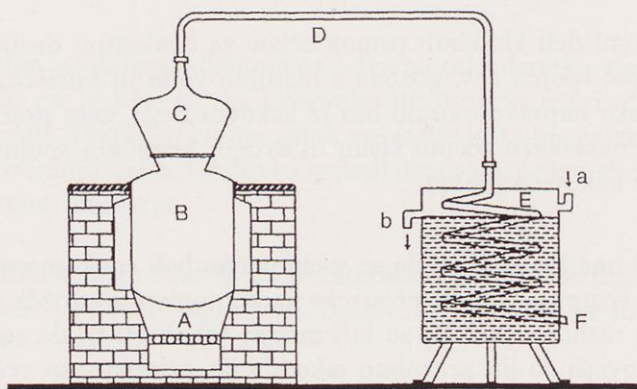
Kotel ima široko dno, da se vsebina čim bolj enakomerno in čim bolj hitro segreva, saj tako prestreže največ toplote s kurišča. Velikosti kotlov so različne. Nekdaj so bili manjši (okoli 50 l), da so jih laže dvigali, novejši, ki jih praznimo tako, da jih zvrnemo, so večji (okoli 100 l). Destilacija v večjih kotlih je hitrejša, enakomernejša in se zgubi tudi manj energije. Novejši kotli imajo tudi dvojno dno, vmesni prostor je napolnjen z oljem, ki se toliko segreje, da drozga nad notranjim dnom vre, kar preprečuje, da bi se drozga prismodila. Pogosto je v

njih vgrajen termometer, ki kaže temperaturo drozge. To je dober pripomoček za vzdrževanje čim bolj enakomerne temperature.

Po SSKJ **destilacija** pomeni *spreminjanje tekočine v paro in te pare spet nazaj v tekočino, prekapanje*; destilacija vode. Podobno to besedo (latinsko *destillatio*) razlaga VST. V kemiji imenujejo destilacijo tudi prekapanje, destilacijsko napravo pa prekapnica.

Destilacija je torej ločitev izparljivih snovi od neizparljivih in sestoji iz dveh procesov. Izparljiva snov se pri segrevanju v destilacijskem kotlu spremeni v pare, ki gredo skozi cev v hladilnik, kjer se kondenzirajo, zgostijo v tekočino; neizparljive snovi ostanejo v kotlu. Tako z destilacijo prevrelih sadnih sokov dobimo žganje (AŽ).

Ko opazimo, da se iz cevi za odtok destilata kadi, takoj prenehamo kuriti, saj se je drozga začela smoditi. Če smo s kuhanjem pri koncu, preostalo drozgo zavržemo. Vsekakor moramo tak kotel dobro očistiti, destilat, ki se je natekel v času smojenja, zavržemo. Da se drozga ne prismodi, si pomagamo na več načinov: bakren vložek, bakrena mreža, dobro razporejena in otežena slama na dnu in še kaj.



Shematski prikaz celotne naprave za kuhanje žganja z zidanim kuriščem. Danes so običajno kurišča iz pločevine in izdelana tako, da se ostanek iz kotla enostavno zvrne in kotel sprazni.

Površina kape naj zavzema vsaj 10 odstotkov prostornine kotla. Biti mora ustrezne oblike: preveč kroglasta ni najboljša, biti mora prisekana, zravnana. Spojna cev med kapo in hladilno tekočino naj bi bila vsaj približno vodoravna. Paziti moramo, da so spoji dobro zatesnjeni. V notranjosti te cevi se rad pojavi zeleni volk -bakrov sulfat, ki žganje zelenkasto obarva, zato jo moramo pogosti čistiti. Posoda s hladilno vodo je lahko lesena ali kovinska. V njej mora biti cev spiralno speljana, dovolj dolga, da se pare utekočinijo. Paziti moramo, da je hladilna tekočina vedno dovolj ohlajena.

Za kakovostno pripravo žganja je pomembno tudi kurišče. Kurjenje z drvimi je sicer prijetno, imeti pa moramo, zlasti pri drugi prekuhi in tudi potem, ko drozga zavre, energijsko močna drva (bukova, jesenova, hrastova). Pri kuhanju drozge do vrelišča pa so priporočljive zlasti suhe smrekove veje. Med samo destilacijo je pomemben enakomeren dotok toplote. Ne smemo pozabiti, da se dobro žganje nateče le s tankim curkom! Mnogi danes že kurijo s plinom, kar je enostavneje in je moč temperature za enakomeren tok lahko uravnava.

K pripomočkom današnjega časa za uspešno žganjarjenje spada tudi alkoholometer, ki kaže volumenski odstotek alkohola v destilatu. Pri merjenju vsebnosti alkohola pa moramo upoštevati temperaturo tekočine, zato je dobro vedeti, na kakšno temperaturo (domači običajno na 15^o C) je naravnan. Za vsako višjo ali nižjo stopinjo destilata od 15^o C moramo odšteti ali prišteti 1 volumenski odstotek alkohola.

Po SSKJ je **alkoholometer** priprava za merjenje množine alkohola v tekočinah. Podobno jo razlaga tudi VST. AŽ pojasnjuje le pojem **alkoholometrija** - z alkoholometrom določanje količine alkohola v alkoholnih pijačah; jakost se izraža v volumenskih odstotkih, število litrov alkohola v 100 litrih tekočine.

Prva destilacija

Najbolje je, da s kuhanjem začnemo čim drozga prevre. Z odlašanjem, se zlasti v lesenih posodah (vsak les je porozen!) počasi manjša količina alkohola, poslabša se lahko tudi aroma. Biokemijski procesi

se nadaljujejo, zato lahko nastanejo različni estri in kisline, ki na koncu lahko povzročijo nezaželen okus.

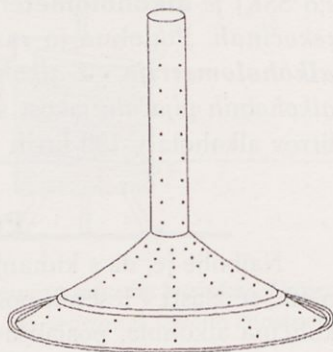
Kako preprečimo, da se drozga ne prismođi, smo nekaj že zapisali (dovolj čiste vode, namestitev podstavka ali mrežastega vložka, čisti spran pesek, čista slama brez plevelov in semen). Bolje je drozgi dodati preveč kot premalo vode, saj prav nič ne škoduje, le vsebnost alkohola je zaradi tega nekoliko manjša. Ker je drozga proti dnu vse bolj redka, je treba dolivati čedalje manj vode.

Ester je po SSKJ *spojina alkohola z organsko kislino*; estri celuloze; estri fosforjeve kisline. VST pravi, (nemška skovanka), da *pomeni v kemiji derivate alkoholov, ki nastajajo pri reakciji alkohola s kislino*.

Če se drozga kljub vsej skrbi le prismođi, moramo kotel pred naslednjim polnjenjem res dobro očistiti. Prismođeno snov strgamo s predmetom, ki je mehkejši od bakra (žična ščetka je pregroba!). Primerno je rahlo drgnjenje z moko krpno, na katero nanese mo droben pepel ali fino mivko. Primerna je tudi sirkova ščetka. Po čiščenju kotel zdrgnemo še s citronsko kislino in splaknemo s čisto vodo.

Vedeti moramo, da drozgo najpogosteje prismođimo proti koncu kuhanja. Ne gre pozabiti, da kotel napolnimo le do okoli 70 do največ 80 odstotkov volumna. Pazljivo moramo pregledati tudi prvo plast drozge. Če zaudarja po kislem ali plesnivem, jo zavržemo, sicer pokvari vse žganje.

Kotlu prilagojen bakreni vložek preprečuje, da se drozga ne prismođi. Uporabljamo ga namesto slame, ki so jo v preteklosti v ta namen nameščali na dno kotla.



Naslednja pozornost velja dobri zatesnitvi vseh spojev. Novejši kotli imajo na obeh koncih spojne cevi krilate matice, ki jih dobro zategnemo, na vrhu kotla pa utor, v katerega potem, ko vanj poveznemo kapo, nalijemo vodo. To je najbolj zanesljiva zatesnitev. Sicer pa spoje tesnimo z ilovico, testom iz moke in otrobov, kar povežemo z mokro krpo in med kuhanjem vlažimo.

Patoka je po SSKJ *žganje, ki priteče v zadnji fazi kuhanja*. VST je ne tolmači, prav tako ne AŽ.

Tudi segrevanja ne smemo zanemariti. V začetku dobro podkurimo, ko pa se kapa segreje, da nanjo ne moremo prisloniti dlani, segrevanje upočasnimo (nad kurišče položimo mokro desko, pljusknemo malo vode, umaknemo kako poleno, zmanjšamo plin...). Tako omogočimo, da se izloča čim več alkohola z nizkim vreliščem in čim manj patoke - alkohola z visokim vreliščem in drugih nezaželenih aldehydov, estrov in hlapnih kislin. Še to: najnižje vrelišče ima metilni alkohol, okoli 65^o C, etilni alkohol pa pri približno 78^o C.

SSKJ opredeljuje **aldehid** kot spojino, ki nastane z oksidacijo primarnih alkoholov: aldehid očetne kisline, uporaba aldehydov. VST (iz latinščine): številne organske spojine ogljikovih vodikov, nastale z oksidacijo primarnih alkoholov.

Ko se cev segreje do hladilne tekočine, začne kmalu kapljati prvi destilat, ki se kmalu potegne v droben curek. Imenujejo ga različno: prvi prežig, surovo žganje, pront, luter, belka, nanga itd. Količino alkohola ugotavljamo z alkoholometrom ali ga natočimo v žlico in pljusknemo po žerjavici. Čim hitreje in čim bolj živahno zagori, tem več alkohola je v njem. V stiku z žerjavico se plamen pojavlja do okoli 10 odstotkov alkohola, ko brez škode z destilacijo prenehamo. Destilacija naj poteka počasi in predvsem enakomerno. Iz 80 litrov drozge se običajno nateče do 25 litrov surovega žganja. Ta, ko jo zmešamo, v povprečju vsebuje od 15 do 25 odstotkov alkohola za sadje in hruške, za brinje precej več (30 do 35).

Surovo žganje spravljamo v čisto posodo, ki jo dobro zatesnimo.

Najbolje je, da po koncu kuhanja drozge začnemo z drugo destilacijo.

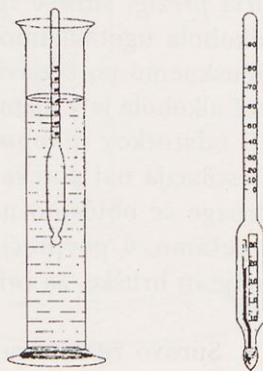
*Besede **nanga** ne vsebuje nobeden od omenjenih leksikonov in slovarjev.*

Druga destilacija

Preden začnemo z drugo destilacijo temeljito očistimo kotel, kapo in vse cevi in tudi vso drugo posodo, v katero bomo točili žganje. Med kuhanjem drozge se na notranjih straneh vseh delov nabere veliko kemičnih spojin: voski, olja, smole, kisli agregati itd. Notranjost kotla in kape najlažje očistimo z lesnim pepelom in različnimi čistilnimi pripomočki. Nekoliko težje očistimo spojno cev (z vrstico, na katero navežemo krpo). Cev v hladilni vodi očistimo tako, da jo splaknemo z vročim lugom. Po tem postopku strokovnjaki priporočajo, da v kotel nalijemo nekaj vode, povežemo cevi brez hladilne tekočine ter zakurimo, da iz cevi izhaja para. Ta očisti tudi vse tiste koticke, ki jih prej nismo dosegli.

Ko je vse temeljito očiščeno, v kotel nalijemo žganje do največ treh četrtin volumna kotla. Pomembno je, da kotel segrevamo počasi. Sprva sicer lahko podkurimo malo močneje, ko pa se surovo žganje segreje do približno 50⁰ C, moramo biti previdni. Kritično točko ugotovimo s tipanjem kape: ko je segreti, ne pa še vroča, toploto dovajamo mnogo počasneje. Še bolj pozorni moramo biti, ko začne kapljati prvo žganje. Ko se kapljanje strne v curek, moramo paziti, da je čim tanjši, kar reguliramo z ogrevanjem.

Danes ima vsak, ki se ukvarja z žganjekuho, posebno pripravo za merjenje vsebnosti alkohola v žganju - alkoholometer. Včasih so to počeli izkustveno.



Prvo žganje imenujejo različno: *cvet, glava, forzič, belina* itd. Če ga poskusimo, zelo peče in je primerno le za zunanjo uporabo, ker vsebuje veliko metilnega alkohola; zato ga spravimo posebej. Iz 100 l surovega žganja je treba tega prvega toka odstraniti od 1,5 do 2,5 l. Sicer pa svetujejo, da destilat poskušamo in ko menimo, da ni več tako pekoč, ga točimo po 2 decilitra in se sproti odločamo, ali ga dodamo žganju ali cvetu. Količina cveta je odvisna od marsičesa, tudi od tega, če smo dolgo odlašali s kuhanjem drozge, če je med alkoholnim vrenjem drozga prišla v stik z zrakom in še od česa.

V nadaljevanju destilacije moramo stalno skrbeti za ohranjanje tankega curka. Z odvzemom dovolj cveta izločimo skoraj ves metilni alkohol, višji alkohol in hlapne kisline, zato je srednji del frakcije vreden vse pozornosti. Pazimo, da se preveč ne segreje hladilna tekočina, stalno kontroliramo vse stike destilacijske naprave, pripravimo si dovolj ustreznih drv, s katerimi vzdržujemo čim bolj enakomerno ogrevanje, pripravimo dovolj čiste posode...

Frakcijo VST (iz latinščine) pojasnjuje kot *tekočino iz kake mešanice, destilirano z izparjenjem*. SSKJ pa s *frakcioniranjem (postopno ločevanje tekoče zmesi na sestavine na osnovi njihovih različnih vrelišč ali različne topnosti) ločena sestavina zmesi*.

Nekateri v surovo žganje dodajajo zaradi boljše arome nekaj suhih sliv ali hrušk, klinčke, meliso, brinove jagode in še marsikaj. Skoraj vsak žganjar ima kako skrivnost, kako izboljša aromo žganja. Marsikdo z dodatki za aromo tudi skuša omiliti slabo kakovost žganja. Škoda pa je aromo sortnega žganja mešati z drugimi aromatičnimi dodatki.

Ker kuhanje žganja traja več ur, je pomembno, da ne izgubimo potrpljenja. Vsebnost alkohola običajno merimo za vsak liter posebej. Ko se zniža na okoli 50 odstotkov, je znak za previdnost. Vedeti je treba, da meje med užitnim žganjem in patoko ne moremo določiti le z alkoholometrom, zato ga moramo začeti pokušati. Ko žganje nima več dobrega okusa po sadežih, iz katerih ga pripravljamo, pomeni, da je v njem vedno več višjih alkoholov, višjih estrov in maščobnih kislin, ki so neizrazitega in vedno manj prijetnega okusa. Lahko se pojavi že

tudi motnost. Tak destilat pokvari žganje, čeprav je vsebnost alkohola še sorazmerno velika. Pri kuhanju koščičarjev je meja pri okoli 45 odstotkih, pri pečkastem sadju okoli 40 odstotkov alkohola. Vsekakor imajo izkušnje pri pokušanju velik pomen.

Več težav povzroča kuhanje brinovca. V plodovih brinja je razen sladkorjev tudi okoli 10 odstotkov smol in do 2 odstotka eteričnih olj. Prevelike koncentracije eteričnega olja ne dajejo dobrega okusa. Največ tega olja priteče takoj na začetku in se zbira na vrhu destilata. Prav to lastnost lahko s pridom izrabimo: prvi destilat prestrežemo v ožjo in globljo posodo, ga nekaj časa pustimo in z žlico (tudi gazo, plenico itd) odstranimo vse olje. Še enostavneje ga odpravimo z ločilnim lijem, v katerega nalijemo prvi destilat ter malo počakamo. Ko se olje zbere na vrhu, ga pretočimo in ko pride v bližino pipe, jo zapremo. V novejšem času je v ta namen na voljo posebna naprava - florentinska posoda, ki stalno ločuje to olje od alkohola.

Drugo destilacijo brinovca izvedemo prav tako kot pri drugih žganjih.

Pri drugi destilaciji moramo imeti vsaj toliko surovega žganja, da je dno kotla dobro pokrito.

REDČENJE IN SHRANJEVANJE ŽGANJA

Pri vsaki drugi destilaciji torej dobimo tri vrste žganja: cvet, srednji tok (uporabno žganje) in zadnji tok (patoka).

Zadnji tok - patoko sestavljajo v glavnem maščobne kisline in njihovi estri, višji enovalentni alkoholi (propilni, izo-butilni, izo-amilni in amilni). Imajo višjo vrelišče kot etilni alkohol, zato jih pri skrbni destilaciji lahko ločimo. V bistvu je patoka neuporaben ostanek, čeprav jo le malokdo zavrže. Navadno jo shranijo in dodajo naslednji destilaciji, kar je povsem nepotrebno, saj drugič destiliramo prav zato, da iz srednjega, uporabnega destilata, izločimo cvet in patoko.

Koncentracija alkohola v destilatu (vol. %)	Želena količina alkohola v razredčenem žganju (vol. %)													
	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	
	litri vode, ki jih dodamo 100 l destilata, da ga razredčimo na navedeno jakost													
80	114,6	109,2	104,0	99,1	94,3	89,7	85,5	81,3	77,4	73,5	70,0	66,4	63,2	
79	111,9	106,5	101,4	96,5	91,8	87,3	83,1	79,0	75,1	71,3	67,8	64,3	61,2	
78	109,1	103,7	98,7	93,9	89,2	84,8	80,6	76,6	72,8	69,0	65,5	62,1	58,9	
77	106,3	101,0	96,0	91,3	86,7	82,3	78,2	74,2	70,5	66,7	63,3	59,9	57,8	
76	103,5	98,3	93,4	88,7	84,2	79,9	75,8	71,9	68,2	64,5	61,1	57,8	54,7	
75	100,7	95,6	90,8	86,1	81,7	77,4	73,4	69,5	65,9	62,2	58,9	55,6	52,4	
74	97,9	92,9	88,1	83,5	79,2	74,9	71,0	67,1	63,6	60,0	56,7	53,4	50,3	
73	95,1	90,2	85,5	80,9	76,7	72,4	68,6	64,8	61,3	57,7	54,5	51,2	48,2	
72	92,4	87,5	82,9	78,4	74,2	70,0	66,2	62,5	59,0	55,5	52,3	49,1	46,1	
71	89,6	84,8	80,2	75,8	71,6	67,5	63,8	60,1	56,7	53,2	50,0	46,9	43,9	
70	86,8	82,1	77,6	73,2	69,1	65,1	61,1	57,7	54,4	50,9	47,8	44,7	41,8	
69	84,1	79,4	75,0	70,6	66,6	62,7	59,0	55,4	52,1	48,7	45,6	42,6	39,7	
68	81,3	76,7	72,3	68,1	64,1	60,2	56,6	53,0	49,8	46,5	43,4	40,4	37,6	
67	78,6	74,0	69,7	65,5	61,6	57,8	54,2	50,7	47,5	44,2	41,2	38,3	35,5	
66	75,9	71,4	67,1	63,0	59,1	55,4	51,9	48,4	45,2	42,0	39,0	36,2	33,4	
65	73,1	68,7	64,5	60,4	56,6	52,9	49,5	46,1	42,9	39,8	36,8	34,0	31,3	
64	70,3	66,0	61,9	57,8	54,1	50,4	47,1	43,7	40,6	37,5	34,6	31,8	29,2	
63	67,6	63,3	59,3	55,3	51,6	48,0	44,7	41,4	38,3	35,3	32,4	29,7	27,1	
62	64,9	60,7	56,7	52,8	49,2	45,6	42,3	39,1	36,1	33,1	30,3	27,6	25,0	
61	62,1	58,0	54,1	50,2	46,7	43,1	39,9	36,8	33,8	30,8	28,1	25,4	22,9	
60	59,4	55,3	51,5	47,7	44,2	40,7	37,5	34,5	31,5	28,6	25,9	23,3	20,8	
59	56,7	52,7	48,9	45,2	41,7	38,3	35,2	32,2	29,3	26,4	23,8	21,2	18,7	
58	53,9	50,0	46,3	42,6	39,2	35,9	32,8	29,8	27,0	24,2	21,6	19,0	16,6	
57	51,2	47,3	43,7	40,1	36,7	33,5	30,4	27,5	24,7	22,0	19,4	16,9	14,5	
56	48,5	44,7	41,1	37,6	34,3	31,1	28,1	25,2	22,5	19,8	17,2	14,8	12,4	
55	45,8	42,0	38,4	35,0	31,8	28,7	25,7	22,9	20,2	17,5	15,1	12,6	10,3	
54	43,0	39,3	35,8	32,5	29,3	26,3	23,3	20,6	17,9	15,3	12,9	10,5	8,2	
53	40,3	36,7	33,2	30,0	26,8	23,9	21,0	18,3	15,6	13,1	10,7	8,4	6,2	
52	37,6	34,1	30,7	27,5	24,4	21,5	18,7	16,0	13,4	10,9	8,6	6,3	4,2	
51	34,9	31,4	28,1	24,9	21,9	19,1	16,3	13,7	11,1	8,7	6,4	4,3	2,1	
50	32,2	28,8	25,5	22,4	19,5	16,7	14,0	11,4	8,9	6,5	4,3	2,2		
49	29,5	26,2	23,0	19,9	17,1	14,3	11,7	9,1	6,7	4,4	2,2			
48	26,8	23,5	20,4	17,4	14,6	11,9	9,3	6,8	4,5	2,2				
47	24,1	20,9	17,8	14,9	12,1	9,5	7,0	4,5	2,3					
46	21,4	18,3	15,3	12,4	9,7	7,1	4,7	2,3						
45	18,7	15,7	12,7	9,9	7,3	4,7	2,3							
44	16,0	13,0	10,1	7,4 [*]	4,9	2,4								
43	13,3	10,4	7,6	5,0	2,5									
42	10,7	7,8	5,1	2,6										
41	8,0	5,2	2,6											

V pomoč pri redčenju žganja služi tabela, iz katere je razvidno, koliko vode je treba dodati, da dobimo zeleno jakost alkohola.

Srednji del destilata - uporabno žganje, je za uživanje premočno, saj vsebuje okoli 60 odstotkov alkohola. Zato ga redčimo z destilirano ali prekuhano vodo. Ta mora vsaj 10 minut vreti, potem jo ohladimo in počakamo, da se v njej raztopljeni minerali usedejo na dno. Ta voda mora biti čim bolj mehka; ne sme vsebovati apnenca ali magnezija, sicer žganje postane motno. Deževnica zaradi današnjega nečistega ozračja ni priporočljiva.

Domače žganje je navadno vedno močnejše od tistega v trgovini, običajno vsebuje več kot 45 volumenskih odstotkov alkohola. Vedeti moramo, da žganje s staranjem izgublja moč. V hrastovih sodih izgubi od 3 do 4, v steklenih balonih do 1 odstotek alkohola na leto. Le v hermetično zaprtih steklenicah se količina alkohola ne zmanjšuje, zastane pa tudi proces staranja. Ta dejstva moramo upoštevati pri shranjevanju žganja.

Pri redčenju si danes pomagamo z alkoholometrom. Vedeti pa moramo, na kakšno temperaturo je umerjen, da bi lahko izvedli popravek vrednosti po tabeli. Tabela je navadno (o tem se moramo prepričati!) naravnana na temperaturo destilata 15^o C.

Več težav je pri redčenju brinovca; destilat običajno vsebuje okoli 65 odstotkov alkohola. Ko ga redčimo z destilirano vodo, ostane bister do 55 odstotkov alkohola, pozneje, pri večjem redčenju, postane moten. Če pristnemu brinovcu prej dodamo tretjino navadnega žganja, s čimer njegovih lastnosti praktično ne zmanjšamo, ga lahko razredčimo do 50 odstotkov volumna alkohola. Tak je najprimernejši za uživanje. Manj težav z motnostjo je, če smo brinovim jagodam s parjenjem prej odvzeli eterično olje.

Težav z brinovcem pa še ni konec. Upoštevati moramo tudi temperaturo prostora, kjer ga bomo hranili. Čim hladnejši je destilat, tem manj vode sprejme do motnosti. Če mešamo toplejšega, kot bo temperatura prostora, v katerem bo shranjen, bo postal moten pozneje. Zato se mnogi za redčenje niti ne odločijo. Točijo ga, dokler je destilat povsem bister (nekako med 35 in 40 odstotki), ga zmešajo in dobijo približno 53 odstotkov močan brinovec.

Za posamezne sadne vrste priporočajo naslednje volumenske odstotke alkohola:

* jabolka	42
* hruške	40 - 45
* slive, češplje	40 - 45
* sadne in grozdne tropine	50

Zaradi harmonične arome mora žganje odležati vsaj dva meseca. V tem času se stara in bistri, saj se netopne snovi usedejo na dno. Velja, da je žganje tem boljše, čim starejše je. Pri zorenju posode ne napolnimo do vrha. Za zorenje je najprimernejša čim bolj stalna temperatura od 15 do 20^o C in zračna vlaga okoli 75 odstotkov.

ZNAČILNOSTI POSAMEZNIH VRST ŽGANJA

Za vsako vrsto žganja je značilna njegova aroma. Vsak izkušen pivec bo po vonju spoznal vrsto žganja in tudi njegove napake pri pripravi, zlasti pri destilaciji.

Spomnil sem se anekdote, ki mi jo je povedal Matjaž Kranjec, sin pisatelja Miška Kranjca:

Miško Kranjec se je zadnja leta preselil v Senožeti ob Savi, ker je rad lovil ribe. Nekega dne je prišel z ribolova in prislonil ribiško palico na dvorišču ob steno hiše. Tam okoli so se pasle kokoši in ena je kavsnila tudi na trnek, ki se ji je zapičil v ustih. Preplašena kura je počela velik kraval. Miško je prihitel in ko je videl, kaj se je zgodilo, je stekel po steklenico žganja, prijel kuro, ji previdno iztrgal trnek in ji za razkužilo vlival v usta žganja. Ko se mu je zdelo, da jo je dovolj razkužil, jo je spustil. Kura pa se je onemogla zleknila na tla. Ves prestrašen je poklical na pomoč sosedo, živinozdravnika. Hitro je prišel in ga potolažil rekoč: »Kuri ni nič hudega, le preveč razkužila si ji dal«. Miško je bil tega vesel, šel po dva kozarčka in po daljšem klepetu sta ju polagoma praznila. Ko se je vrnila žena, sta bila oba »v rožcah«, steklenica prazna, kura pa je še vedno ležala na tleh. Da žena ni bila vesela, ni treba zapisati.

Jabolčno žganje ima blago, neizrazito, vendar prijetno aromo.

Običajno ga pripravljamo iz slabšega sadja, ki vsebuje manj sladkorja in kislin. Imenujejo ga tudi *kalvados*, po francoskem departmaju v Normandiji, kjer ga pridelajo največ.

Hruškovo žganje ima prijeten in pri nekaterih sortah dokaj izrazit vonj. Če je iz ene same sorte običajno diši tako kot njen cvet. Med boljše sodi žganje iz omehčanih tepk. Hruške dajo več žganja kot jabolka. Vsebuje več metilnega alkohola, zato je treba odvzeti več cveta. Drozga se tudi raje prismoji. Če pivca boli glava, pomeni, da je v njem preveč metilnega alkohola. Najbolj kakovostno hruškovo žganje je iz sorte viljamovka.

Mešano sadno žganje kuhamo, ko ni dovolj ne ene ne druge vrste sadja. Po kakovosti in cenjenosti nikoli ne dosega sortnega sadnega žganja, čeprav je lahko dokaj okusno. Če mu lahko primešamo še malo češpelj, je mešano žganje lahko celo zelo dobro.

Brinovo žganje kuhamo iz zrelih brinovih jagod; imenujemo ga tudi brinovec. Brinovec spada med boljša, kakovostnejša žganja; po vonju je hitro razpoznavno in ga uporabljamo tudi v zdravilne namene. Kot smo že zapisali, je celoten proces priprave brinovega žganja zelo zapleten in zahteva veliko natančnosti in potrpežljivosti. Zato mu pogosto dodajajo tretjino navadnega sadnega žganja. Ob tem pa ne izgubi veliko okusa in arome. Dobro aromo pridobi šele po šestmesečnem zorenju.

ŽGANJE V DOMAČI UPORABI

Steklenica domačega žganja je ob mnogih priložnostih primerno darilo. Tudi sicer ga ponudimo ob raznih priložnostih: kupčijah, raznih uslugah, po težkem delu, ob žalostnih dogodkih pri hiši in podobno. Požirek žganja imamo običajno vedno na zalogi, saj se nikoli ne pokvari. Ni pa vljudno žganja gostu vsiljevati, saj ga marsikdo ne pije iz zdravstvenih razlogov.

Nekaj ga porabimo v domačem gospodinjstvu. Spretne gospodinje znajo iz različnih sadežev in zelišč, na katera dajo ustrezno količino

domačega žganja in sladkorja, napraviti dobre likerje ali razne izvirne domače napitke. V preteklosti so popili veliko več čaja kot danes, ko ga je izpodrinila kava. Čaju so dodali bodisi malo ruma ali malo žganja, da je bil čaj »pravi«. Tudi ta dodatek danes vse pogosteje nadomesti limona. Čaj s šilcem žganja ogreje in sprosti, prežene prehlad, uredi prebavo, odpravi slabost in še kaj. V domačem zdravilstvu je to že ustaljeno.

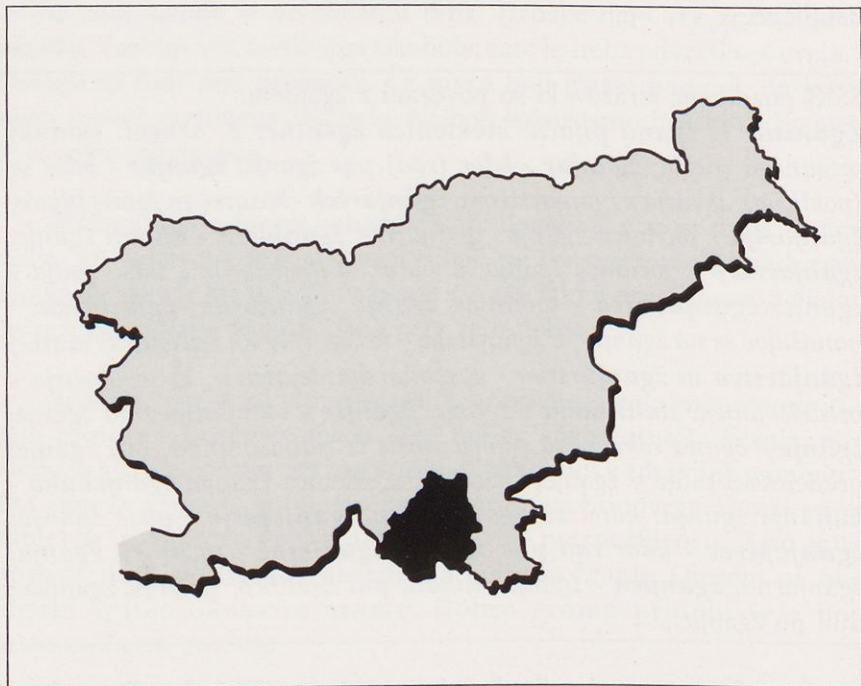
SSKJ pozna več izrazov, ki so povezani z žganjem:

Žganina 1. žgana pijača: steklenica žganine; 2. arheol. ostanki sežganega trupla; **žgánjar** - kdor (rad) pije žganje; **žganjár** - kdor se (poklicno) ukvarja z žganjarstvom; **žgánjarček** - kozarec za žgane pijače; **žganjarija** - točilnica žganja, žganjarna; **žganjáriti** - kuhati žganje; **žganjarna** - 1. točilnica žganja, 2. obrat za predelovanje zlasti sadja v žganje; **žganjárnica** - točilnica žganja, žganjarna; **žgánjarski** - nanašajoč se na žganjarje: žganjarska družba, šaljivo: žganjarski bratec; **žgánjarstvo** in **žganjárstvo** - gospodarska dejavnost, ki se ukvarja s predelovanjem zlasti sadja v žganje; **žgánjce** - manjšalnica od žganje; **žgánje** - žgana alkoholna pijača zlasti iz sadja: kuhati, piti žganje, predelovati sadje v žganje; kozarček, steklenica žganja; **žganjekúha** - kuhanje žganja: kotel za žganjekuho; **žganjepítje** - pitje žganja; **žganjepívec** - kdor rad pije žganje; **žganjetóč** - točilnica žganja; žganjarna; **žganjica** - žganje: kuhati, piti žganjico; požirek žganjice; duh po žganjici.

Še vedno se mnogi radi odločajo zanj ob manjših boleznih za razne domače zdravilne pripravke. Čaji z dodatki žganja so pogosti v uporabi. Tudi cvet je za zunanjo uporabo še vedno spoštovan. Za pripravo izvlečkov in tinktur navadno vzamemo en del rastline in tri dele žganja. Približno tako razmerje dajejo dve pesti suhih delov rastlin (listi, cveti, korenine, jagode itd.) v liter žganja. Če pa delamo iz svežih rastlin, moramo količino povečati na 3 do 5 pesti na liter žganja. To nepropustno zapremo (folija ali kaj podobnega) in postavimo na toplo (tudi na sonce, če ni posebej navedeno, da mora biti v temi) tja do 30 dni. Po ekstrakciji tinkturo precedimo in jo shranimo v temen prostor.

Tinkturo najlaže zaužijemo na kocki sladkorja. Lahko jo tudi

razredčimo z vodo. Za pripravo tinktur uporabljamo predvsem arniko, borovnice, brin, česen, encijan, gabez, kolmež, koprivo, pelin, šentjanževo rožo, tavžentrožo in še kaj. O pripravi in zlasti uporabi se je treba vsaj v grobem seznaniti iz ustreznih priročnikov.



Območje pridelave Kostelske rakije v primerjavi z Republiko Slovenijo

O kostelski rakiji

*Ne moreš pridigati ljudem tistega,
kar sam zanikaš. (Gorki)*

*Iz elaborata o utemeljitvi **Kostelske rakije**, izdelala ga je Biotehniška fakulteta, oddelek za živilstvo junija 2001, povzemam pomembnejše utemeljitve. Te so ponekod zelo podobne izvlečkom iz strokovne literature v prejšnjem poglavju. To samo potrjuje, da moramo biti pri pripravi žganja zelo skrbni od zbiranja sadja do končnega produkta - druge destilacije in ustreznega zmanjševanja alkohola.*

SPLOŠNO

Kostelska rakija - priznana tradicionalno poimenovanje (PTP) je sadni destilat, pridelan na območju občin Kočevje, Kostel in Osilnica. Destilat je pridobljen iz mešanega sadja jabolk in hrušk avtohtonih sort in originalno tehnologijo.

Sadni destilat Kostelska rakija ima zaradi uporabe avtohtonih sort sadja in naravnih danosti povsem svoje značilnosti, ki se odražajo v prepoznavni cvetici prijetnega okusa in znane tehnologije.

Z oznako tradicionalnega ugleda se lahko označi kmetijsko-živilske proizvode, ki so:

- * proizvedeni z uporabo tradicionalnih surovin,
- * je zanje značilna tradicionalna sestava,
- * je zanje značilen način proizvodnje ali pridelave, ki odraža tradicionalnost proizvodnje.

Postopek priznanja in uporabe uradnih zaščitnih znakov kmetijskih pridelkov vodi Urad RS za priznavanje označb kmetijskih pridelkov oz. živil pri Ministrstvu za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Interesenti morajo za tako priznanje v vlogi upoštevati vso ustrezno zakonodajo, posebej Pravilnik o zaščitnem znaku za označevanje kmetijskih pridelkov oziroma živil (Ur. list št. 58/01) ter Pravilnik o postopkih za priznanje označb kmetijskih pridelkov oziroma živil (Ur. list št. 44/02).

OBMOČJE IN SESTAVINE

Območje pridelave Kostelske rakíje je znotraj načrtovanega Regijskega parka Kočevsko - Kolpa. Zajema približno 656 km² s 158 naselji in nekaj manj kot 18.000 prebivalci. Na celotnem območju je približno 5.200 gospodinjstev; največ jih je v občini Kočevje - okoli 4700, v Kostelu približno 280 in v Osilnici nekaj več kot 180.

Po popisu Statističnega urada RS je bilo v občinah območja Kostelske rakíje več starih avtohtonih dreves, in sicer:

- * jablan 3.230, od tega v Kočevju 1.178, Kostelu 1.244 in Osilnici 813,
- * hrušk 1.002, od tega v Kočevju 481, Kostelu 256 in Osilnici 265,
- * sliv 7.190, od tega v Kočevju 5.921, Kostelu 609 in Osilnici 660.

Po tem popisu je vseh starih dreves na tem območju 11.422. Z gotovostjo lahko trdimo, da lastniki niso prijavili celotnega števila in lahko predpostavimo, da je vseh starih dreves vsaj za polovico več ali približno 17.000, od tega v Kostelu več kot 3.000.

Kostelska rakíja tako izvira predvsem iz naslednjih sort starega avtohtonega, neškropljenega sadja:

- * hruške: tepka, moštanka, preška, štajerka, gašperne in druge,
- * jabolka: krivopecelj, bobovec, carjevič, kanadka, kosmač, beličnik, zlata parmena, voščenska, čebulčnik, maškotele, pisanke in druge,
- * slive: domače, modre.

TEHNOLOŠKI POSTOPKI

Kostelska rakíja spada med alkoholne pijače, pridobljene z destilacijo iz omenjenega sadja. Destilacija se izvaja na enostavnih pripravah z značilnim deflegmatorjem - na poseben način oblikovanim pokrovom kotla, ki mora imeti tudi ustrezno površino. Vloga deflegmatorja je, da hlape z manj alkohola na hladnejši površini kondenzira kot drobne kapljice. Optimalna površina kape znaša približno 1 m² na 100 litrov volumna kotla.

Zanimivo je, da besede **deflegmator** ne vsebuje niti Verbinčev slovar tujk, niti SSKJ.

Za pridelavo Kostelske rakije se s pomočjo Streifovega indeksa določi tehnološka zrelost, saj sadje ne sme biti prezrelo, da se ohrani aroma in ne vsebuje več škroba. Po obiranju sledi mletje z dodatkom vrelnega nastavka in vzpostavitev anaerobnih pogojev za dober potek alkoholne fermentacije. Po končanem vrenju (običajno 3 do 4 tedne) je treba napraviti prvo prekuho, katere rezultat je nanga - surovo žganje. Destilacija nange naj se preneha vsaj pri 5 odstotkih alkohola, da se izločijo nekateri višji alkoholi. Pri drugi destilaciji ali prekuhi pa predistiliramo posamezne sestavine po naslednjem vrstnem redu:

- * *aldehidi* se predistilirajo po prvem toku, zato je za dobro kakovost žganja treba odstraniti do 2 odstotka prvega toka druge destilacije,
- * *estri* se izločajo v prvem in drugem toku, kasneje veliko manj,
- * *hlapne kisline* se večajo proti koncu destilacije s povišanjem temperature; najmanj jih je v prvi in največ v zadnji frakciji,
- * *furfurol* se povečuje do konca srednjega toka,
- * *višjih alkoholov in patočnega olja* je največ v zadnji frakciji, zato moramo destilacijo pravočasno prekiniti, da ne pride do motnosti destilata,
- * *metilni alkohol* vsebuje prva in v manjši meri druga frakcija.

Po SSKJ je **anaeroben** tisti pogoj, ki za življenje ne potrebuje prostega kisika: anaerobne bakterije, anaerobno gnitje. Podobno to besedo razlaga tudi VST in dodaja: *pojavnomena anaerobioza*. AŽ pa pravi, da je anaeroben tisti, ki je sposoben živeti brez zraka. Te lastnosti imajo predvsem bakterije. **Furfurol** je po SSKJ brezbarvna oljna tekočina, ki se uporablja kot topilo in za izdelavo umetnih vlaken. VST in AŽ te besede nimata.

V Sloveniji je razširjena tehnologija enkratne in dvakratne prekuhe. Ponekod pripravljajo destilate tako, da v enkratni destilaciji zbirajo tri frakcije: najprej prvi destilat - prvenec, v drugo posodo srednje ali žitno žganje in v zadnjo patoko.

Mehka žganja vsebujejo 25 do 30 odstotkov alkohola. Imajo izrazit mehak vonj po sadju in so omlednega okusa. V takem destilatu je zaradi enkratne prekuhe več estrov, aldehydov in drugih sestavin, ki jih pri drugi destilaciji odstranimo v večjem obsegu.

DRUGA DESTILACIJA

V kotel nalijemo surovega žganja - nange do približno tri četrtine volumna, saj se pri segrevanju volumen poveča. Zmerno segrevamo do približno 50⁰ C, nato počasi dogrevamo. Ko segrejemo do vrelišča, se začnejo alkoholne pare sproščati v kapo. Ker je kapa vedno hladnejša od kotla, nekatere snovi kondenzirajo in zaostajajo, čisti hlapi alkohola pa potujejo skozi kapo in vezno cev v hladilnik. Zelo je pomembno pravilno uravnnavati količino predestilirane pijače in uravnnavati temperaturo kondenzata. Hladilna voda bi morala kondenzat ohladiti na okoli 15⁰ C.

Kondenzat (iz latinščine condensatus - zgoščen) je po Verbičvem slovarju snov, nastala s kondenzacijo. Enako jo razlaga tudi SSKJ.

Prvi destilat imenujejo različno: *cvet, glava, belina, forzič...* Je ostrega in pekočega okusa in vsebuje okoli 70 odstotkov alkohola. Iz 100 l surovega žganja je treba odstraniti 1,5 do 2,5 l cveta. Destilacija srednjega toka traja nekaj ur s koncentracijo alkohola od 60 do 70 odstotkov. Po odležavanju žganje razredčimo na pitno jakost. Zadnji del destilata - patoka vsebuje maščobne kisline in njihove estre in višje enovalentne alkohole. Imajo višje vrelišče kot etilni alkohol, zato jih pri skrbni destilaciji izločimo.

Po SSKJ je **etilalkohol** tisti, ki nastaja pri vrenju grozdnega in sadnega sladkorja v alkoholnih pijačah. Po VST je **etil** enovalentni radikal iz ogljika in vodika, baza alkohola, etra in drugih spojin. AŽ razlaga etilalkohol kot špirit, brezbarvno, lahko vnetljivo tekočino prijetnega vonja, ki jo dobimo z destilacijo po končanem alkoholnem vretju. Gorilni špirit je etilni alkohol, pomešan z močno strupenim metilnim alkoholom. **Metilalkohol** je po SSKJ najenostavnejši alkohol; metil se nanaša na enovalentni radikal, izveden iz metana z odvzemom enega

atoma vodika. Podobno ga razlaga tudi VST. AŽ pa piše, da je to lesni cvet, pridobljen kot stranski produkt pri suhi destilaciji lesa.

NAPAKE ŽGANJA

Tudi vestnemu žganjarju se zgodi, da pridela žganje, ki ni najboljše kakovosti in vsebuje pomanjkljivosti, ki jih bolj ali manj uspešno odpravimo. Najbolj pogoste pomanjkljivosti in možnosti, kako jih odpraviti, so naslednje:

* *Okus po cvetu* je napaka, ki nastane zaradi premalo odvzetega prvega toka - cveta, v katerem je največ metilnega alkohola.. Značilnost: pekoč in oster okus, ki draži nosno in očesno sluznico, oster in predirljiv vonj. To je pogosta napaka domačega žganjarstva. Odpravimo jo tako, da žganje razredčimo z vodo na približno 30 odstotkov alkohola in ga ponovno destiliramo.

* *Okus po patoki* je napaka prepoznega prestrezanja zadnjega destilata (destilat predolgo priključujemo žganju). V patoki so razen težko hlapnih kislin, estrov in drugih neprijetnih aromatoev tudi alkoholi z višjim vreliščem. Pojavi se tudi, če surovemu žganju dodajamo patoko prejšnjih destilacij. Odpravimo jo le s ponovnim destiliranjem. Okus po patoki se lahko začne pojavljati že, ko je v destilaciji od 40 do 45 odstotkov alkohola. Prisotnost višjih alkoholov povzroča tudi motnost destilata in je pri redčenju na pitno jakost zaznati opalescentnost. Odpravimo jo le s ponovno destilacijo tako kot pri okusu po cvetu.

Na Uradu RS za priznanje označb kmetijskih pridelkov oziroma živil so do začetka 2002 obravnavali naslednje vloge za priznanje označb geografskega poimenovanja: *Prleška tünka, *Šebreljski želodec, *Bohinjski sir, *Kraški ovčji sir, *Kraški kozji sir, *Naravna morska sol Sečoveljskih solin, *Štajersko-prekmursko bučno olje, *Slovenski propolis, *Slovenski cvetni prah, *Slovenski med, *Sir Mohant, *Kraške mesnine. *Kraški pršut, *Kraška panceta in Kraški zašinek, *Prekmurski hren, *Zgornje-savinjski želodec, *Prekmurska šunka, *Sir Tolminc, *Nanoški sir, *Sir Posavec, *Kočevski med, *Oljčno olje slovenske Istre in *Bovški sir.

* *Okus po prismojenem* je pogosta napaka, ki nastane zaradi premočnega segregiranja in pretanke pločevine, iz katere je kotel izdelan. Lahko je tudi posledica mešanja drozge drugemu surovemu žganju. Če se je drozga prismojila le v enem kotlu in destilata nismo zavrgli, že nastane omenjeni okus. Rahle priokuse odstranimo s pazljivim dodajanjem ustrezne količine aktivnega oglja in kasneje prefiltriramo. Pri močnih priokusih je potrebna večkratna razredčitev in ponovna destilacija.

* *Okus po plesni* dobi žganje, pripravljeno iz gnilega ali plesnivega sadja ali če je vrhnja plast drozge plesniva in je nismo odstranili. Odpravimo ali vsaj omilimo ga z aktivnim ogljem, ki ga dodajamo žganju pitne jakosti (to ne sme biti močnejše od 50 odstotkov!) in v njem pustimo vsaj 2 dni. Pri blagih priokusih dodamo 2 do 5 gramov aktivnega oglja na liter, pri močnem 10 do 15 gramov. Ponovna destilacija te napake ne odpravi.

Med bistvene **napake** pri pripravi žganja strokovnjaki uvrščajo:

- *Ne uporabljamo najkakovostnejšega sadja.*
- *Ne obiramo ga v tehnološki zrelosti.*
- *Premalo pozornosti namenjamo postopku alkoholnega vrenja.*
- *Pogosto žganja ne kuhamo takoj po končanem alkoholnem vretju (velika napaka).*
- *Enkratno kuhanje ni mogoče, pri drugi prekuhi pa delamo največ - napak (premalo odvzetega cveta, premočan tok žganja, pretopla voda v hladilni posodi, prepozen zaključek destilacije).*

* *Okus po kislem* nastane zaradi dostopa kisika do drozge, ki oksidira alkohol v očetno kislino. Pri destilaciji se sproščajo vse hlapne sestavine, tudi očetna kislina in estri očetne kisline. Napako odpravimo z dodatkom kalcijevega karbonata. Za razkisanje 100 litrov kiselkastega žganja rabimo do 200 gramov hidriranega apna. 1 gram kalcijevega karbonata veže 1,2 grama očetne kisline, ki se pretvori v kalcijev acetat in se čez noč v obliki bele usedline usede na dno posode. Prevelik dodatek kalcijevega karbonata lahko povzroči milnat okus destilata. Izkušeni dodajo skisani drozgi že na začetku nekoliko apna ali bukovega

pepela, ki očetno kislino nevtralizira že med kuhanjem drozge.

* *Okus in vonj po koščicah* dobi žganje, če je v drozgi več kot 10 odstotkov zdrobljenih koščic; vsebuje preveč amigdalina, ki se pri fermentaciji pretvori v cianovodikovo kislino. Zato moramo paziti, da zdrobimo čim manj koščic. Odstranitev strupene cianovodikove kisline se lahko izvede le pod strokovnim nadzorom z dodatkom srebrovega nitrata.

Po SSKJ je **amigdalín** snov, ki jo vsebujejo koščice nekaterih sadežev, zlasti grenkih mandeljnov.

* *Motnost žganja* je pogosta napaka, ki nastane bodisi zaradi redčenja žganja s trdo vodo bodisi zaradi prevelikega odvzema patoke. V prvem primeru jo odpravimo s ponovno destilacijo, v drugem (če motnost ni prevelika) s hladno stabilizacijo, ohladitvijo na -20°C . Potem bistri del odtočimo.

* *Hrenovo žganje* z okusom in pekočim vonjem po hrenu je redkejša napaka. Povzroča ga akrolein, ki nastane pod vplivom bakterij iz trivalentnega alkohola glicerola. Akrolein se s taninom, ki ga je v nekaterih sadežih več, v drugih manj, veže v grenke spojine, ki razpadejo med destilacijo. Pri tem se sprošča akrolein. Preveč »hrenovega« žganja ni mogoče popraviti. Blažji okus pa omilimo z dodatkom oglja, zračnim pretokom in večmesečnim odležavanjem.

* *Okus po žarkem maslu* nastane zaradi delovanja maslenokislinskih bakterij, ki sladkor v drozgi pretvarjajo v masleno kislino. Proces maslenokislinskega vrenja se pogosto pojavi v drozгах, ki so premalo kisle, zato je v letinah, ko sadje vsebuje malo kislin, potrebno dokisati z razredčeno žveplovo kislino.

EMBALAŽA IN OZNAČEVANJE

Pomembna sestavina pravilne celostne priprave Kostelske rakije je tudi priročnik celostne grafične podobe, ki upošteva dogovorjena izhodišča in temelji na študiji zgodovinskega gradiva, tradiciji,

teritorialnih elementih, njihovi primerjavi, uskladitvi enostavnih, prepoznavnih elementov, ki so vsebinsko povezani z izdelkom in okolico, v kateri žganje nastaja že vrsto let.

Za celotno podobo Kostelske rakije priročnik vsebuje:

- velikost in tip steklenice,
- embalažo za steklenico (škatla, vrečka, darilna vrečka, zloženka...)
- logotip z napisom, ki ga mora imeti steklenica.



Logotip Kostelske rakije.

ORGANIZIRANJE PRIDELOVALCEV

Elaborat je osnova za pripravo samostojnega Pravilnika o kakovosti Kostelske rakíje. Tehnološka navodila omogočajo začetek organizirane in kontrolirane pridelave in prodaje Kostelske rakíje priznanega tradicionalnega poimenovanja (PTP) na višji kakovostni stopnji, kot je bilo doslej. Proizvajalci se lahko organizirajo v okviru Turistično-športnega društva Kostel, ki ima v svojem statutu za ta namen potrebna pooblastila. Namen take organiziranosti je zaščita in promocija Kostelske rakíje PTP. Pri vodenju in upravljanju je prav, da sodelujejo vsi pridelovalci žganja z navedenega območja.

Po starem Pravilniku so dobili priznanje tradicionalnega ugleda naslednja živila: **Idrijski žlikrofi*, **Prosta povitica*, **Belokranjska pogača* in **Belokranjska povitica*.

Pravico do podelitve ustrezne označbe za Kostelsko rakíjo PTP, ki je skupinska pravica, ima vsak, ki je vpisan v register pridelovalcev te rakíje in izpolnjuje pogoje, ki jih določa Pravilnik o označbi geografskega porekla Kostelska rakíja. Osnovna naloga pooblaščenice organizacije je ohraniti Kostelsko rakíjo z vsemi njenimi značilnostmi.

ZAKLJUČEK

Namen elaborata je zaščita pridelave sadja in izdelave Kostelske rakíje s priznanim tradicionalnim poimenovanjem, opredelitev območja pridelave avtohtonega sadja, zaščita imena ter določitev pravil in normativov, po katerih se mora pridelovati, se starati, stekleničiti in tržiti.

Ne pozabimo, da moramo biti za pripravo dobrega žganja »oboroženi« vsaj z naslednjimi dejstvi: *imeti dovolj znanja, pripraviti dobre surovine, imeti vso potrebno opremo, dobro poznati postopek predelave sadja, takoj po vrenju izvesti prvo destilacijo, zelo natančno opraviti drugo destilacijo, skrbno opraviti staranje in hranjenje žganja ter, končno, skrbeti za kulturno pitje.*

Žganje je edina naravna pijača, ki se do petdesetega leta boljša in se tudi potem ne slabša.

Kostelska rakija PTP je sadni destilat specifičnih lastnosti (med drugim aroma in okus), ki se morajo na navedenem območju ohraniti. To bo doseženo z upoštevanjem tradicionalnih postopkov pridelave, obogatenim z novimi strokovnimi znanji.

Elaborat dopušča možnosti dopolnitev z normativi za kakovost ter pravili pridelovanja in trženja. Dopolnitve in spremembe se po uskladitvi predložijo v potrditev Ministrstvu za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano kot oštevilčena dopolnila.

Iz pravil ocenjevanja

- * *Senzorično ocenjevanje rakije opravlja komisija petih članov – degustatorjev, ki jih vodi predsednik.*
- * *Vzorci morajo vsebovati podatke o imenu in naslovu proizvajalca, vrsti in odstotku alkohola v rakiji.*
- * *Ocenjevanje je anonimno, komisija dela v zaprtem prostoru z naravno svetlobo in temperaturo med 18 in 22°C; kajenje v tem prostoru ni dovoljeno.*
- * *Odpiranje steklenic in nalivanje kozarcev poteka izven vidnega polja članov komisije.*
- * *Zaradi usklajevanja meril lahko člani komisije pred ocenjevanjem izvedejo dve do tri poskusne degustacije.*
- * *Predsednik komisije je pred začetkom ocenjevanja dolžan preveriti organizacijo, nato kontrolira odpiranje vzorcev, preverja njihovo temperaturo, skrbi za anonimnost, preverja vzorce za ocenjevanje in o njih obvešča člane komisije.*

Merila za ocenjevanje:

- * **Okus** - 10 točk (cvetica, sadnost, sladkost alkoholnost, oksidiranost, čistost).
- * **Vonj** - 8 točk (intenzivnost, cvetica, sadnost, vonj po lesu, oksidiranost, plesnivost, kislost).
- * **Barva** - 1 točka (brezbarven, stari vzorci - rahli rumeni odtenki).
- * **Bistrost** - 1 točka (popolna bistrost, brez opaloscence).

Vzorci, ki ne dosežejo 15 točk se ne morejo tržiti kot Kostelska rakija!

Predpisi

Vsakdo se mora izobraževati do svojega poslednjega dneva (Anzeglio)

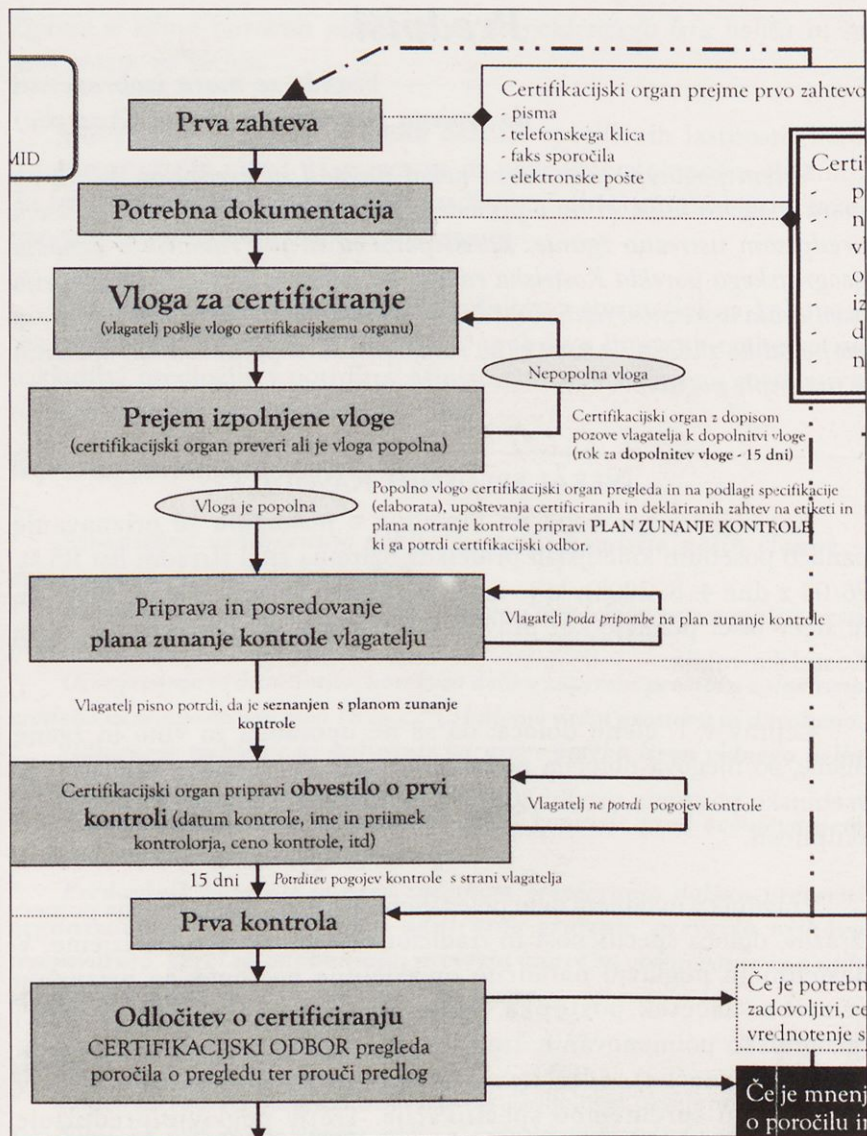
V tem poglavju povzemam nekaj navodil in predpisov, ki jih bo moral poznati vsak, ki bo v prihodnje želel pripraviti kakovostno, vsem predpisom ustrezno žganje. Zlasti pomemben je Pravilnik o označbi geografskega porekla Kostelska rakija, po katerem bo posebna komisija ocenjevala ustreznost rakije in izdajala potrebno soglasje. Vsem zahtevam pa bo lahko zadostil le tisti, ki bo rakijo pripravil po navodilih, opisanih v prejšnjih poglavjih.

NEKAJ SPLOŠNIH NAVODIL

Naj najprej opozorim na Pravilnik o postopkih za priznavanje označb posebnih kmetijskih pridelkov oziroma živil (Uradni list RS št. 76/03 z dne 4. 8. 2003), ki je izdan na osnovi zakona o kmetijstvu. Ta je sicer izšel pozneje kot pravilnik o označbi geografskega porekla Kostelska rakija.

Čeprav v 1. členu določa, da se ne uporablja za vino in žgane pijače, so njegova določila pomembna tudi za te vrste pridelkov, saj vsebinsko povzema uredbi 2081/92 in 2082/92 Evropske gospodarske skupnosti.

Pravilnik v uvodnem delu poleg vsebine v 1. poglavju razlaga pomen izrazov, določa specifičnost in tradicionalne značilnosti ter izjeme. V naslednjem poglavju natančno opredeljuje postopek za priznanje označbe: začetek postopka, vloga za vsako kategorijo posebej (geografsko poimenovanje, tradicionalni ugled, za višjo kakovost in posebne označbe), odločitev o vlogi, strokovno komisijo, vpis v evidenco in spremembo specifikacije. Tretje poglavje predpisuje ugotavljanje skladnosti in kontrolo: certifikacijski organ, sklenitev pogodb, tehnični in organizacijski pogoji certifikacijskega organa, vloga za certificiranje, certifikacijski odbor, kontrola, zaščitni znak in še kaj. V prehodnih in končnih določbah med drugim določa, da se tisti,



Del zbirke Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano z nazorno prikazanim postopkom certificiranja

za katere je bil že prej izdan pravilnik, ki ureja pogoje za uporabo označbe *tradicionalni ugled in višja kakovost*, vpišejo v ustrezno evidenco.

Ker omenjeni pravilnik ne omenja označb *geografskega porekla in geografska označba*, lahko sklepamo, da je pravilnik o označbi geografskega porekla Kostelska rakija veljaven brez dopolnil.

Sredi leta 2003 je Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano izdalo **zgibanko** *Posebni kmetijski pridelki - certificiranje*, v kateri je natančno in nazorno obrazložen postopek za pridobitev certifikata in končno zahtevane registracije. Zgibanka je lepo oblikovana, barve razumljivost in preglednost dodatno povečajo.

Vsebinsko zgibanka najprej pojasni vlogo in pomen kakovosti tako z vidika potrošnika kot z vidika zahtev Evropske zveze. Natančno pojasnjuje cilje certificiranja. V nadaljevanju pojasnjuje, kaj mora vsebovati vloga, kaj je naloga kontrolorja, certifikacijskega organa in certifikacijskega odbora.

Zelo nazorna je shema, ki prikazuje postopek od prve zahteve do registracije. Ta shema je z besedili in slikami še dodatno ilustrirana. Na naslednji strani podrobneje pojasnjuje, kdo je lahko vlagatelj, kako sta sestavljena in kakšno vlogo imata certifikacijski organ in certifikacijski odbor in končno pojasnjuje še, kakšne podatke mora imeti označba živila z zaščitnim znakom.

Nacionalna zaščita geografskega poimenovanja pozna štiri stopnje: geografsko poreklo, geografska označba, tradicionalni ugled in višja kakovost. Vsaka je kratko obrazložena.

Naj navedem izdelke oziroma živila, ki so po tej zloženki v procesu certificiranja ali so že certificirani, kar bo za bralce gotovo zanimivo (med njimi ni Kočevskega medu):

Geografsko poreklo: Nanoški sir, Sir Tolminec, Oljčno olje slovenske Istre, Piranska sol, Prekmurska šunka, *Kostelska rakija*,

Brkinski slivovec, Kraški brinjevec, Gorenjski tepkovec in Dolenjski sadjevec.

Geografska označba: Šebreljski želodec, Prleška tunka, Kraški pršut in Kraški zašinek.

Tradicionalni ugled: Prekmurska gibanica, Idrijski žlikrofi, Belokranjska povitica, Belokranjska pogača in Prosta povitica.

Višja kakovost: Teletina blagovne znamke Zlato zrno.

PRAVILA DRUŠTVA

1. člen (vsebina)

Turistično-športno društvo Kostel (v nadaljevanju TŠD Kostel) preverja, ali Kostelska rakija izpolnjuje pogoje iz elaborata o označbi porekla blaga Kostelska rakija (v nadaljevanju elaborat) in teh pravil ter dovoljuje označevanje porekla blaga Kostelska rakija.

Elaborat iz prvega odstavka tega člena je sestavni del tega pravilnika.

2. člen (pogoji za uporabo)

Posebnost Kostelske rakije zagotavljajo posebni klimatski in talni pogoji pridelave sadja, avtentična tradicionalna znanja v ravnanju s surovino ter obvladovanje postopkov kuhanja rakije, kot je navedeno v elaboratu.

3. člen (definicija)

Vsak pridelovalec rakije, ki izpolnjuje pogoje iz 1. in 2. člena teh pravil, sme zaprositi za dovoljenje za označevanje rakije z označbo porekla blaga.

Zahteva za izdajo dovoljenja se vloži na obrazcu, iz katerega je razviden začetek proizvodnje in čas kuhanja rakije v skladu s sprejeto tehnologijo in kakovostjo izdelka, kot je navedeno v elaboratu. Obrazec je sestavni del teh pravil.

Kostelska rakíja, ki je bila ocenjena s senzorično oceno najmanj 15 točk in izpolnjuje tudi zakonska določila v zvezi z žganimi pijačami, se lahko označuje z označbo porekla blaga Kostelska rakíja. Uporaba porekla blaga se dovoli le za prijavljeno količino kostelske rakíje.

4. člen (geografsko območje)

Pridelovalec mora rakíjo, za katero se sme uporabljati označba porekla blaga, označevati z oznako "Kostelska rakíja" kot je prikazano v elaboratu - grafična upodobitev označbe.

Pridelovalec rakíje sme dodati tudi svoje oznake in znamke.

5. člen (kakovost sadja)

TŠD Kostel je organizator ocenjevanja.

Upravni odbor TŠD Kostel določi ocenjevalno komisijo, ki jo sestavljajo strokovnjaki iz pooblaščenih strokovnih institucij, predstavnik proizvajalcev in predstavnik potrošnikov. Komisija šteje pet (5) članov.

6. člen (tehnološki postopek)

Upravičenec označbe se obveže sprejeti vse obveznosti in pravice iz naslova namena uporabe označbe porekla blaga Kostelska rakíja, izdelovati kakovostno rakíjo, upoštevati navodila strokovnjakov in poskrbeti za optimalne pogoje pridelave rakíje.

TŠD Kostel vodi register izdanih označb - nalepk s serijsko številko. Izdajo nalepk opravi pooblaščen oseba.

7. člen

Če upravičenec do označbe porekla blaga "Kostelska rakíja" ravna v nasprotju z določili tega pravilnika, TŠD Kostel prekliče pravico do uporabe navedene označbe za prijavljeno količino rakíje. Upravičenec izgubi pravico uporabe za dobo enega leta ter krije stroške umika rakíje iz prodaje in poravnava škodo po sklepu upravnega odbora TŠD Kostel.

8. člen

Pravila so bila sprejeta na skupščini TŠD Kostel 23. 3. 2001 v Fari.

Predsednik TŠD Kostel:
dr. Stanko Nikolič

V Uradnem listu Republike Slovenije št. 69 z dne 16. julija 2003 je bil objavljen Pravilnik o označbi geografskega porekla Kostelska rakija, ki je začel veljati 15 dni pozneje. Ker ga bodo morali spoštovati vsi pridelovalci te alkoholne pijače, če bodo hoteli imeti ustrezno dovoljenje, ga bralcem v celoti predstavljam.

PRAVILNIK

o označbi geografskega porekla Kostelska rakija

*Na podlagi četrtega odstavka 47. člena zakona o kmetijstvu (Uradni list RS, št. 54/00, 52/02 - ZDU-1 in 58/02 - ZMR-1) je izdal minister za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano **Pravilnik** o označbi geografskega porekla **Kostelska rakija**. (Uradni list RS št. 69 z dne 16. 7. 2003)*

1. člen (vsebina)

Ta pravilnik določa označbo geografskega porekla Kostelska rakija ter pogoje za njeno uporabo.

2. člen (označevanje)

Kostelska rakija je lahko v prometu le kot predpakiran izdelek, ki mora biti označen v skladu s predpisom, ki ureja splošno označevanje predpakiranih živil, in s tem pravilnikom.

Z označbo geografskega porekla Kostelska rakija se lahko označi le žganje iz sadja v skladu s predpisom, ki ureja žgane pijače, in s tem pravilnikom.

Glede na vrsto uporabljenega sadja, se Kostelska rakija poimenuje

kot jabolčno žganje, hruškovo žganje, slivovo žganje ali slivovka in sadno žganje ali sadjevec.

3. člen (definicija)

Kostelska rakija je naravno žganje, ki je proizvedeno z destilacijo fermentirane drozge, dobljene iz avtohtonih sort jabolk, hrušk in sliv, ki so pridelane in predelane na geografskem območju Kostela, določenem v 4. členu tega pravilnika.

4. člen (geografsko območje)

Geografsko območje Kostela zajema Regijski park Kočevsko – Kolpa, ki na jugu meji na reko Kolpo in Hrvaško, na vzhodu na občine Črnomelj, Semič in Dolenjske Toplice, na severu na občino Žužemberk, na severozahodu na Ribnico in na zahodu na občino Loški Potok

5. člen (kakovost sadja)

Kostelska rakija se prideluje iz plodov avtohtonih sort jabolk, hrušk in sliv, ki se tradicionalno pridelujejo na navedenem območju iz travniških nasadov. Sadje mora biti pravilne tehnološke zrelosti, zdravo, čisto in brez gnilobe. Tehnološka zrelost sadja se določi s pomočjo Streifovega indeksa (območje 0,05 – 0,20) z namenom, da sadje ni prezrelo in ne vsebuje več škroba.

Avtohtone vrste sadja so naslednje:

- *jabolka*: krivopecelj, bobovec, carjevič, kanadka, kosmač, beličnik, zlata parmena, voščenska, čebulnik, maškotela, pisanka in podobne avtohtone sorte;
- *hruške*: tepka, moštanka, preška, štajerka, in podobne sorte;
- *slive*: kostelska češplja.

6. člen (tehnološki postopek)

Po obiranju se sadje zmelje ter doda vrelni nastavek. Alkoholno vrenje mora potekati v anaerobnih pogojih 3 do 4 tedne, tako da je ves sladkor prevret. Po končanem vrenju se opravi destilacija v bakrenih kotlih. Po prvi destilaciji se pridobi nanga ali mehko žganje. Pri ponovni destilaciji nange je potrebno odločiti 1,5 – 2.0% prvenca ali cveta, srednji tok pa zbirati do vsebnosti alkohola 45 vol.%. Zadnji tok se

lahko vrača k fermentirani drozgi za naslednje destilacijo. Srednji tok destilata se nato razredči z vodo na pitno jakost.

7. člen (kakovost žganja)

Kostelska rakija mora ustrezati minimalni kakovosti za žganje iz sadja v skladu s predpisom, ki ureja žgane pijače, in naslednjim parametrom:

- etanol: najmanj 37,5 do 48 vol %;
- acetaldehid: 300 - 800 mg/l a. a.;
- etilacetat: 500 - 2.500 mg/l a. a.;
- biti mora brezbarvna, bistra in imeti izrazit vonj in okus po sadju, iz katerega je izdelana.

8. člen (pogoji za pridobitev uporabe označbe)

Pravico uporabe označbe geografskega porekla Kostelska rakija pridobi proizvajalec na podlagi vloge iz 9. člena tega pravilnika, če mu certifikacijski organ, ki mora biti akreditiran v skladu s standardom SIST EN ISO 45 011, izda certifikat o izpolnjevanju pogojev za uporabo označbe geografskega porekla iz tega pravilnika.

9. člen (vloga za certificiranje)

Vloga za certificiranje mora vsebovati:

- identifikacijske podatke o proizvajalcu (ime in naslov oziroma firmo in sedež, enotno matično številko občana oziroma matično številko občana oziroma matično številko poslovnega subjekta, davčno številko, za kmetijsko gospodarstvo, ki se ukvarja s kmetijsko dejavnostjo, pa tudi KMG-MID);
- identifikacijske podatke o pridelovalcu sadja (ime in naslov oziroma firmo in sedež, enotno matično številko občana oziroma matično številko poslovnega subjekta, davčno številko, KMG - MID);
- ime žgane pijače z označbo geografskega porekla;
- dokumentacijo, ki dokazuje, da proizvodni obrati zadostujejo vsem sanitarno tehničnim predpisom ter dokazilo, da je registriran za proizvodnjo alkoholnih pijač oziroma, da lahko opravlja dejavnost žganjekuhe kot obrt ali kot dopolnilno dejavnost;

- opis notranje kontrole;
- način vodenja proizvodne dokumentacije.

10. člen (vpis v register)

Urad za priznavanje označb kmetijskih pridelkov oziroma živil vpiše označbo geografskega porekla Kostelska rakija v register označb geografskega porekla za žgane pijače.

11. člen (evidenca o proizvajalcih)

Urad za priznavanje kmetijskih pridelkov oziroma živil, na podlagi predloga certifikacijskega organa, vpiše proizvajalca v evidenco proizvajalcev Kostelske rakije.

12. člen (prehodna določba)

Do imenovanja certifikacijskega organa iz 8. člena tega pravilnika izdaja certifikat o izpolnjevanju pogojev za uporabo geografske označbe iz tega pravilnika Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.

13. člen končna določba)

Ta pravilnik začne veljati petnajsti dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.

Kuhanje rakije dregda

**Mladost je kot mošt.
Ni ga mogoče zadržati,
mora zavreti in prekipeti (Luther)**

Nekatere Kostelke in Kostelci, ki so pripravljali žganje ali ga še vedno kuhajo, so mi zaupali ali opisali svoje izkušnje, ki sem jih ustrezno priredil in jih navajam v nadaljevanju. To so vsekakor zanimivi pogledi posameznikov, ki imajo več ali manj izkušenj s pripravo žganja. Nekateri opisi so dokaj skromni, saj nekateri, kot so mi dejali, ne želijo izdati vseh svojih skrivnosti za pripravo dobre kostelske rakije. Zanimivo je tudi primerjati razlike v postopkih kuhanja žganja pri posameznikih.

Ker kotlov niso imeli pri vsaki hiši, so si jih izposojali. Lastniki so jih največ kupovali pri zasebnih izdelovalcih. Med drugim jih je izdeloval tudi zdaj v Kočevju živeči Ivan Lisac.

Mnogi so mi pripovedovali, da je bila včasih največja težava preprečevanje izhlapevanja alkohola. Zgornjo plast so poskušali zatesniti na različne načine: z odejami, mivko, ilovico... Kljub temu je bil prvi, pogosto tudi še drugi kotel skoraj brez alkohola. Pa še nekaj si velja zapisati: od drugega prežiga so vzeli dva, največ 3 dcl cveta, kar pomeni, da je rakija vsebovala zelo veliko metilnega alkohola.

Sicer pa je vsak posameznik imel svoj lasten postopek, način ali tehnologijo kuhanja. Posebnost, ki se je prenašala iz roda v rod, je vsak skrbno čuval in običajno je ni nikomur zaupal.

V Kostelu so žganje največ kuhali iz prevrete drozge (tropin), manj iz prevretega mošta – jabolčnika ali hruškovca. Prevladovalo je jabolčno, hruškovo, češpljevo in mešano (sadno) žganje. Nekaj so ga skuhalo tudi iz brinovih jagod, ki jih zdaj skoraj ni več.

Prof. dr. Stane Južnič mi je povedal, da so kuhali tudi žganje iz murv (spominja se, da so jih otroci radi jedli), belih in črnih, ki jih danes sploh ni več. Rasle so neposredno na bregu Kolpe. To žganje so

*radi kuhali, saj je »veliko dajalo«; imenovali so ga **dudovača**. Grajska murvina drevesa se v Kostelu prvič omenjajo leta 1767. Pozneje so mi mnogi starejši Kostelci potrdili, da so vsaj eno murvo imeli skoraj pri vsaki večji kmetiji. Zdaj o murvah ni več niti sledu.*

O PRIPRAVI ŽGANJA

Najprej velja predstaviti v preteklosti dolga leta uporabljen način drobljenja sadja tako za pripravo sadnega vina (mošta) kot za žganje. To so bila zaobljena korita okoli tri in več metrov dolga, izdolbljena v debelejša debela iz tršega lesa. V to korito so nasuli ustrezno količino sadja in ga drobili z okroglim kamnitim kolesom, nasajenim na daljšem drogu, ki so ga vozili z enega na drugi konec. Za kolesom pa je eden stalno odrival sadje z robov korita proti sredini, pod kamnito kolo. Tako korito, ki ga še vedno uporabljajo, je verjetno edini še ohranil **Mirko Letig** iz Žage. Pravi, da le tako dobijo bister jabolčnik.

Izdelati tako napravo ni bilo lahko. Zato jih ni bilo veliko. V vsaki vasi je bila vsaj ena; uporabljali so jo vsi vaščani. Težko je bilo dobiti že primerno ukrivljeno in dovolj debelo deblo iz trdega lesa, najbolje hrastovega, česnjevega, jesenovega... Sledila je izdelava korita, dolžina je bila nekako med tremi in štirimi metri, ki so ga bili s preprostim orodjem sposobni narediti le redki mojstri. Nič lažje ni bilo najti in oblikovati ustrezen kamen (skalo) za kolo. Vsaj eno tako napravo so imeli v vsaki vasi. Drobljenje sadja je potekalo bistveno počasneje od današnjih električnih mlinov. Sicer pa so najprej prišli v uporabo ročni mlini, ki so za mletje zahtevali vsaj dva krepka moža.

V preteklosti so v Kostelu večinoma uporabljali doma izdelane kotle za žganjekuho. Izdelani so bili iz bakra s tremi sestavnimi deli: kotel, kapa in zavita cev za posodo s hladilno vodo. Bili so različne velikosti, največ okoli 60 litrov, le nekaj je bilo večjih.

Eden od še živečih mojstrov, ki je kotle izdeloval, je tudi **Ivan Lisac**, ki živi v Kočevju, rojen pa je bil v Slavskem Lazu. Kot je sam povedal, jih je doslej izdelal že blizu 450, natančnega števila, razumljivo, niti ne ve. Samo za območje Kostela jih je napravil več kot



Tako so v preteklosti drobili sadje: korito z okroglim kamnom na daljšem drogu še vedno uporabljajo Letigovi na Žagi. Z načinom dela so očitno zadovoljni tudi otroci.

40. Skoraj v vsaki kostelski vasi je še danes kak kotel njegove izdelave. Večina njegovih kotlov ima prostornino 80 litrov. Manj jih je napravil 100-litrskih in še manj manjših, 60-litrskih.

Tehnološki proces izdelave kotlov deli na tri obdobja ali na tri generacije kotlov. Ivan Lisac se je začel ukvarjati z izdelavo kotlov za žganjekuho, ko je bil še redno zaposlen. Prvi kotel je izdelal leta 1954, tedaj se je vrnil s služenja vojaškega roka - in je deloval še v začetku 21. stoletja. Zadnjega je prodal pred tremi leti.

Ivan Lisac je s kostelsko rakijo neposredno povezan. Večina kotlov na tem območju je njegove izdelave. Ni je vasi, kjer ne bi imeli vsaj enega njegovega izdelka. Seveda so najbolj zadovoljni tisti, ki so kupili novejšega, iz njegove tretje generacije.

Starejši Kostelci so povedali, da so kotle za žganjekuho imeli na Gorenjskem (Nova sela, Banja Loka...) skoraj pri vsaki hiši, v vaseh ob Kolpi pa le po enega ali dva v vsaki vasi. Drugi so si jih sposojali in lastniku dajali nekakšno odškodnino. Nekateri so lastniku za sposojanje kotla plačali, drugi - teh je bilo največ - so za obrabo dajali žganje; običajno 1 liter na vsakih 10 litrov skuhanega žganja. Menda so nekateri, ki so imeli več sadja, kuhali kar z dvema kotloma naenkrat.

Ker je bilo do pozne jeseni, praktično do snega, dovolj dela na poljih in v gozdovih, so si kuhanje žganja lahko privoščili šele v zimskem času. Zaradi tega so izgubili nekaj alkohola. Da so ohranili alkohol, so kadi z drozgo temeljito zatesnili z ilovico, da alkohol ni izhlapeval. V tem času so kotli krožili neprekinjeno od hiše do hiše, dokler je bilo v kletih še kaj drozge.

Žganje so Kostelci v glavnem rabili za domačo porabo. Prodajali so ga le tisti, ki so ga skuhalo večje količine in tisti, ki so nujno potrebovali denar za najnujnejše potrebščine. Taki so ga nosili na tržnice in ga prodajali le po nekaj litrov vsakič.

Vsebnost alkohola so dolga leta ugotavljali izkustveno. Šele v prejšnjem stoletju so se pojavile tehtnice- alkoholometri, ki natančno določajo vsebnost alkohola.

Kuhanje žganja je nadzorovala že Avstro-Ogrska, saj je bilo treba plačevati poseben davek, kar so kontrolirali dacarji - nekakšna finančna policija. Tudi v prvi Jugoslaviji je bilo treba kotle prijaviti oblastem, saj je bil od njih določen davek, ki so ga morali lastniki plačevati. Marsikdo ga seveda ni prijavil in je kuhanje opravil na skrivaj. Če pa so ga oblasti zalotile, je moral plačati kar visoko kazen, lahko pa so mu kotel tudi odvzeli.

Davek na kotle je med drugim uvedla tudi nova oblast po drugi svetovni vojni. Za leto 1957 je znašal po enem od ohranjenih računov takratnih 2.000 dinarjev. Pozneje je bil ukinjen. Ponovno je bilo treba vse kotle, večje od 40 litrov, prijaviti pred nekaj leti.

Plačilni nalog št. 236

za predpis taks za leto 1957

Na podlagi 3. člena uredbe o spremembah in dopolnitvah taksne tarife zakona o taksah (Uradni list FLRJ, št. 6/56) ter podane taksne prijave, je uprava za dohodke

Simončič Jože

(Priimek in ime taksnega zavezanca)
Rajčevle 1

(bivaličče: kraj, ulica in hišna številka)

predpisala

naslednje takse:

1. Iz tar. št. 62	ZT za 1 lažji voz	v znesku din	1.600.-
2. » » » 63	» » 1 lažji vol	» » »	300.-
3. » » » 64	» » 1 psa	» » »	300.-
4. » » » 65	» » 1 kurnjski kotel	» » »	2.000.-
5. » » »	» »	» » »	
6. » » »	» »	» » »	

Del plačilnega naloga, iz katerega je razvidno, da je bilo leta 1957 treba od kotla za žganje plačati večji davek kot od lažjega voza.

Pri kuhanju žganja je bila ena od največjih pomanjkljivosti ta, da so pri drugi prekuhi odvzeli premalo cveta. Tako žganje je največkrat vsebovalo preveč metilnega alkohola. To je napaka, ki jo mnogi zagrešijo še danes. Ena od slabosti je bila tudi, da so zaradi pomanjkanja časa preveč kurili in pustili, da je žganje prehitro teklo. Okus po prižganem (če se je zasmodila drozga) in po kislem (če so pustili preveč zadnjega toka) sta bili prav tako pogosti napaki.

NEKAJ PRIMEROV

Žurge (Genica Muhvič)

Genica, ki zdaj živi v manjšem kostelskem naselju Hrib, se je rodila v Žurgah, kamor skupaj z bratom še vedno pogosto hodi, med drugim tudi zato, da pripravlja vse, kar je potrebno za kuhanje žganja. Te spretnosti se je naučila od mame in očeta. V najboljših letih so skuhalo do 300 litrov žganja, največ slivovega. Nekaj svojih spominov je sama opisala.

Zrelo sadje pobereemo (odstranimo gnilo), danes ga zmeljemo v mlinih za mletje sadja in namočimo v sodih ter čim bolj nepropustno pokrijemo. Tako stoji približno tri tedne oziroma dokler vre. Ko neha vreti, začnemo kuhati v navadnem kotlu za žganjekuho.



Žurge: Genica Muhvič s pomočnikoma pri kuhanju rakije.

V kotel damo na dno fižolovo slamo in jo obtežimo s kamni, da se drozga ne prismo. Kamni slamo tiščijo k dnu in tako preprečujejo drobcem prevretega sadja dotik z dnom kotla. Na to najprej nalijemo ustrezno, večjo ali manjšo količino vode, kar je odvisno od gostote drozge.

Ko zavre, priteče najprej cvet, ki ga odzamemo približno 1 do 2 dcl, kar je odvisno od vrste sadja. Nato pustimo teči, dokler tekočina še pogori. Ko se je nabere za en kotel, naš sedanji je 80-litrski, začnemo s prežigom, drugo destilacijo. Pred petdesetimi leti smo imeli manjši, 60-litrski kotel z dvema cevema in manjšo kapo, ki smo ga prodali.

Pri kuhanju prevrete slivove drozge že ob prvem kuhanju potem, ko odvezamemo cvet, natočimo od polnega kotla približno 6 litrov destilata, ki ga uvrstimo že med žganje. Preostanek točimo naprej in ga porabimo za drugo prekuho.

Prežig kuhamo počasi. Cvet prav tako odvezamemo, in sicer približno 2 dcl. Nato pustimo teči v 30 do 40 litrsko posodo in vanjo postavimo alkoholometer. Ko pokaže 46 odstotka volumna alkohola, posodo odstavimo. Poznejšo tekočino nato kuhamo, dokler še pogori na ognju. Pustimo jo za naslednji prežig.

Besede prežig SSKJ ne pozna. Zapisana pa je beseda prežgati - s preveliko vročino poškodovati, uničiti, preveč speči, scvreti.

V Žurgah tako kuhamo še v današnjem času. Prav tako so po pripovedovanju kuhali naši dedi in pradedi v preteklosti.

Kočevje (Franc Merhar)

Franc Merhar se z žganjekuho ukvarja zelo strokovno, saj se ravna po dostopni strokovni literaturi. Pripravlja tudi žganje z medom in orehi. Stalno živi v Kočevju.

Nabrano sadje pregledam, odstranim gnilobo in dobro operem. Prav tako dobro operem tudi posodo, v katero dajem zmleto surovino za vretje. V ta namen danes uporabljam plastične sode. Sadje najprej zmeljem. Koščičastega sadja ne drobim. Zdrobljeno maso zalijem z vodo in pokrijem s pokrovom s poteznim zapiralom. Na pokrovu imam plastično odzračevalo s cevko, ki je speljana v stekleničko z vodo. Ta je obešena na obročku pokrova. Posoda je nepropustno zaprta. Z odzračevalom ugotavljam stopnjo vretja oziroma čas, ko je sadna drozga nehala vreti. Ta postopek traja okoli 6 tednov, kar je odvisno od zunanje temperature.

Postopek destilacije drozge opravljam v 80-litrskem bakrenem kotlu. Kotel prav tako najprej dobro očistim skupaj z uparjalno kapo in notranjostjo cevi do hladilnega soda z vodo. Na dnu kotla imam

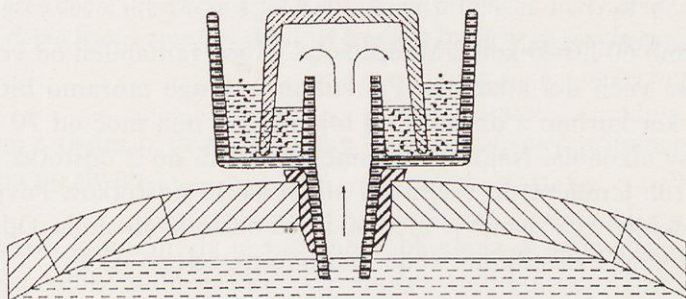
bakren mrežast vložek s tulcem. Najprej dodam približno 5 do 10 litrov vode, za jabolčno drozgo še več, nato napolnim kotel z drozgo. Kotel segrevam z drvmi in pazim na enakomeren tok destilacije. Pri prvem kuhanju dobim surovo žganje, ki vsebuje med 20 in 25 odstotki alkohola. Pred drugim kuhanjem opravi ponovno čiščenje kotla.

Od vsakega kotla prekuhe (prežiga) odvezam do enega litra prvega toka. Z alkoholometrom merim jakost drugega toka in pri okoli 35 do 40 odstotkih alkohola preneham z odvzemom. Točim še naprej vse dotlej, dokler tekočina vsebuje nekaj alkohola. To spravim posebej in dodam k naslednji prekuhi.

Po drugem kuhanju prvega destilata dobim žganje z alkoholno stopnjo od 50 do 70 odstotkov alkohola. Tako pridobljeno žganje pustim v stekleni posodi ali prehrabeni plastični posodi najmanj tri mesece.

Po končanem zorenju destilata ga razredčim na želeno pitno jakost z destilirano pitno vodo ali z deževnico.

Koliko mehke vode potrebujem za razredčenje žganja na želeno količino (jakost), dobim iz koncentracijske tabele. Koncentracijsko število pomnožim s količino visoko odstotnega žganja in delim s sto.



Vrelna voha, eden od načinov, s katerim preprečimo dostop zraka in omogočimo izhajanje ogljikovega dioksida.

Že vsa leta se pri kuhanju žganja naslanjam na obstoječo literaturo o žganjekuhi.

Podstene (Tone Colnar)

Čeprav Tone stalno živi v Kočevju, redno obiskuje svoje rodne Podstene, skrbi za sadje ter pripravo mošta in žganja. V Podstenah ima še veliko sadnega drevja, med njimi tudi sliv, ki so letos dobro obrodile. O žganju mi je zaupal naslednje misli. Z žganjekuho se je ukvarjal še kot otrok. Učil se je od deda, očeta in mame. Z leti si je pridobil potrebne spretnosti.

Otreseno in pobrano sadje operemo, odstranimo gnile in nagnite sadeže. Trda jabolka in hruške debelo zmeljemo. Imamo hruške (tepeke, moštanke, štajerke) in jabolka (v glavnem carjevič, krivopecelj, šampanjska reneta in zelenika). Zmleto sadje damo v lesene sode ali v plastične posode. Posodo z drozgo pokrijemo in pustimo, da dozori; to traja najmanj 3 tedne, kar je odvisno od temperature.

Odvrelo drozgo začnemo kuhati. V kotel najprej nalijemo vode in ga nato napolnimo z drozgo. Vse sestavne dele dobro zatesnimo in začnemo kuhati. Ko začne teči, ima tekočina od 25 do 45 odstotkov alkohola. Tekočino jemljemo do približno 15 odstotkov alkohola. Pri postopku pazimo, da hladilna voda ne presega 20⁰ C. Ko smo prekuhali vso drozgo, pustimo nango (surovo žganje) vsaj en mesec, da se umiri.

Imamo 60-litrski kotel. Manjši kotel je bolj rentabilen od večjega, saj izčrpa večji del alkohola. Pri kuhanju nange moramo biti zelo pazljivi, ker kurimo z drvni. Prvi tok ali cvet ima moč od 70 do 80 odstotkov alkohola. Najprej odvzamemo od 1,5 do 2 odstotka cveta. Srednji tok jemljem do vsebnosti alkohola 45 odstotkov. Povprečje tako pridobljenega žganja je med 60 in 65 odstotki alkohola. Odstotek alkohola nato z destilirano vodo znižamo na želeno jakost.

Imamo še tudi veliko češpljevih dreves. Kadar obrodijo, iz njih napravimo še vedno do 100 litrov dobre slivovke. Pri prvem kuhanju sliv vzamem iz vsakega kotla do 5 litrov prvega toka in ga pozneje



Razen dobre slivovke in drugih vrst žganja pripravlja Tone Colnar tudi dobro žganje z medom »Medeno žganje iz Podsten« ga sam imenuje.

zmešam s tistim iz druge prekuhe. Tako ohrani več prijetnega okusa in vonja po slivah.

Težava je v tem, da je vas [™]slabo obljudena in sadovnjake zarašča grmovje. Veliko sadnega drevja je uničila tudi bolezen. Tudi delovne sile, zlasti pri spravilu češpelj primanjkuje. V najboljših letih smo napravili po 300 in več litrov žganja, od tega polovico iz sliv.

Tone pripravlja tudi zelo okusno žganje z medom, kostelsko medeno žganje iz Podsten jo sam imenuje. To prideluje iz kakovostnega mešanega žganja, saj meni, da se slivovka po vonju ne ujame najbolje z medom.

Dolga vas (Dušan Kotnik)

Predniki Dušana Kotnika so se morali večkrat seliti. V tridesetih letih prejšnjega stoletja so prišli na Kočevsko. Kakšnih večjih količin žganja niso nikoli pridelali. Sam je z družino končno pristal v Dolgi vasi, kjer še vedno rad kuha žganje. O kuhanju žganja v preteklosti rad pripoveduje.

Kako so včasih na Notranjskem v okolici Grahovega sušili slive, jabolka in hruške, kako delali mošt in kis ter kuhali žganje (šnops), me je naučil oče, ki je te spretnosti z velikim zanimanjem povzel od starega očeta. Ta je gospodaril na veliki kmetiji v Libsejnu pri Grahovem. Zato je to družinsko izročilo staro več kot 100 let.

V jeseni, ko sadje dozoreva, ga pobereмо, zmeljemo in napolnimo PVC sode, ki jih po končanem vretju neprodušno zapremo. Po približno 3 tednih, ko sadje odvre (če ni prehladno), je možno začeti s kuhanjem žganja.

Preden smo dobili PVC sode, smo z zmetim sadjem polnili večje hrastove kadi, ki smo jih v času vrenja pokrili s plastjo blata (ilovice) ter skrbeli, da se blato ni posušilo. Neprodušnost zgornje plasti smo zagotavljali vse do začetka kuhanja žganja.

Če je bila letina obilna, smo posamezne vrste sadja namakali ločeno: posebej slive, jabolka, hruške. Če je bila letina slaba, smo vse postavili v eno kad. Pri ločenem namakanju dobimo posebej slivovo, hruškovo in jabolčno žganje.

Za žganje meljemo sadje, ki je obrodilo na starih, avtohtonih kočevskih vrstah jablan, hrušk in sliv, na drevesih, ki niso škropljena z raznimi kemičnimi pripravki. Sadje mora biti zrelo, zdravo (gnile

sadeže je treba odstraniti) in oprano. Iz tako zmletega sadja smo včasih v manjši količini stisnili mošt in potem maso dali v sode za vretje.

V poznih jesenskih dneh začnemo kuhati žganje v za to pripravljenih standardnih kotlih. Kot kurivo uporabljamo drva, v novejšem času je v rabi tudi plin. Kuhanje z drvni je pogojeno z dolgotrajnim sedenjem ob kotlu, budnim spremljanjem moči ognja, da bi preprečili, da se masa v kotlu ne prismoči (prižge). Kot prvi destilat priteče nanga ali surovo žganje. Koliko nange dobimo od vsakega kotla, je odvisno od zrelosti in vrste sadja ter pravilnega vretja in shranjevanja v neprodušno zaprtih sodih, posodah.

Vsebnost alkohola v nangi danes v glavnem ugotavljamo z alkoholometri. V bližnji in daljni preteklosti smo jo ugotavljali tako, da smo na kapo zlili večjo žlico ali štamperle nange in ji približali plamen. Ta je zagorela z večjim ali manjšim plamenom svetlo ali temno modre barve. Meja, do katere je bila nanga še uporabna (kotel se še ni prismočil), je bil srednje velik plamen, ki je zajel celo količino polite nange po kapi kotla.



Dušan Kotnik pri kuhanju žganja.

Žganje (šnops, špaga, kačja slina, rakíja) je proizvod drugega prekuhavanja, prežiga. Prežig traja več ur, ker mora vsebina teči z najtanjšim curkom, če hočemo, da bo žganje dobro. Z uporabo plina je postopek enostavnejši in predvsem zanesljivejši in lažji. Pri prežigu najprej priteče cvet, ki vsebuje največji odstotek alkohola in je kot tak strupen. Odstranimo ga od 1 do 2 odstotka od količine nange v kotlu. Cvet uporabljamo v domačem zdravilstvu za mažo revmatičnih obolenj in kot razkužilo.

Po odvzetem cvetu nadaljujemo z destilacijo nange tako, da vsak liter posebej merimo vse do tedaj, ko vsebuje vsaj 25 do 30 odstotkov alkohola. Tako skuhamo količino zmešamo in običajno dobimo preveliko stopnjo alkohola. Zato jo z destilirano vodo razredčimo do okoli 48 odstotkov alkohola. Tako pridobljeno domače žganje hranimo v steklenih posodah - flaškoni.

Banja Loka (Alojz Selan)

Lojze sicer izhaja iz Fare; tam je bil rojen in tam je preživel rosno mladost. Pozneje ga je pot zanesla v Kočevje, dokler se ni ustalil v Banja Loki. Z žganjekuho se je seznanjal od rane mladosti in z njo se ukvarja še vedno. Zanimiva so njegova razmišljanja.

Naj najprej zapišem, da žganju v kostelski dolini pravimo rakíja, s poudarkom na i. V Kostelu poznamo nekaj vrst rakíje, in sicer:

- * slivova rakíja iz domačih sliv,
- * hruškova rakíja, običajno iz tepk in moštark,
- * rakíja iz jabolk,
- * rakíja iz mešanega sadja (jabolka in hruške) in
- * brinova rakíja, ki so jo kuhali v nekaterih predelih, kjer je bilo dovolj brinja, ki so ga, ko so bile jagode zrele, »klepali«, kar pomeni drobili.

Po znanju in izkušnjah, kar vse sem si pridobil pri kuhanju rakíje pri Fari in v Banja Loki, kjer ga še vedno kuham, bom opisal le kuhanje rakíje iz jabolk, hrušk in sliv. Poskušal bom opisati postopek iz preteklosti in podati nekaj primerjav s sedanjostjo.

Rakíja iz sliv. Domače, kraju in podnebjju prilagojene slive, ki v teh krajih najbolj uspevajo, potresemo ali sklatimo in jih pobereмо (zrele so nekako od 15. do 20 . 9.). Za tem jih operemo in odvržemo gnile sadeže. Tako pripravljene damo v lesene (običajno hrastove) posode - kace , ki so bile izdelane v novejšem času v obliki soda in se lahko tudi neprodušno zaprejo. Ko je posoda napolnjena s sadno drozgo, jo pokrijemo s platneno pregrinjalko. Slive lahko že v posodi nekoliko pretlačimo, da je izkoristek čim večji. To lahko storimo tudi v sadnem mlinu, le paziti moramo, da koščic ne zdrobimo.

V teh posodah se je začela in potekala fermentacija. Ta proces pustimo toliko časa, dokler se ne neha izločati CO₂. Preizkus naredimo s prižgano svečo ali vžigalico: Če ogenj ne ugasne, pomeni, da je vretje končano. Danes se sadna drozga večinoma fermentira v za ta namen izdelanih PVC posodah; nekateri imajo tudi vrelna veho.

Ko je vretje ali fermentacija sadne drozge končana, začnemo s kuhanjem rakíje v kotlih za žganjekuho. Ti so različne velikosti in oblik. Sadno brozgo v posodi premešamo, da je čim bolj enaka, ko jo dajemo v kotel. Na dno kotla najprej namestimo svitek suhe slame ali fižolovke, ki jo obtežimo s kamnom, da se med vretjem ne dvigne. Fižolovka prepreči, da se brozga ne prismodi. Isto fižolovko lahko uporabimo večkrat. Nato nadevamo v kotel sadno brozgo in jo primerno razredčimo z vodo. Celotne vsebine v kotlu ne sme biti več kot 80 odstotkov volumna kotla. Vse stike kotla, kape in cevi zatesnimo z namočenimi platnenimi trakovi, lepilom iz moke, ilovico in podobno.

Kurimo običajno z drvmi, ta so bila pogosto slabše vrste, smrekove in druge veje. Paziti moramo, da se voda v posodi za hlajenje cevi ne segreje preveč. Pri tem kuhanju dobimo destilat, ki mu pravimo prva rakíja. Pri vsakem kotlu vzamemo 2 do 3 litre prvega destilata in ga posebej shranimo, da ga pozneje dodamo žganju z druge prekuhe. Od vsakega litra vzamemo vzorec do 1 dcl. S kuhanjem nadaljujemo vse dotlej, ko »ta prva« ne pogori več. Tako dobimo neko količino tekočine, odvisno od kakovosti, z okoli 15 do 20 odstotkov alkohola.

Ko prenehamo, kotel odstavimo, spraznimo, operemo in postopek

ponovimo. Vse dele (kotel, kapo in cevi) operemo s toplo vodo iz soda za hlajenje (uporabimo jo tudi za redčenje sadne brozge) in jo nadomestimo z mrzlo. Prvo rakíjo spravimo v posebno posodo - stekleno (bocun) ali leseni sod in dobro zapremo. Običajno so jo shranili vsaj toliko, da je je bilo dovolj za 80 odstotkov vsebine kotla; tedaj so napravili drugo prekuho. To so delali tako zaradi pomanjkanja posod kot zaradi izposojenega kotla, ki so ga želeli čim prej vrniti. Danes navadno prekuhamo najprej celotno količino sadne brozge, jo pustimo, da nekaj časa odleži in šele nato opravimo drugo prekuho.

*SSKJ sicer prekuhe ne navaja, razlaga pa glagol **prekúhati**, ki pomeni med drugim s kuhanjem predelovati: prekuhavati sadje v žganje*

Druga prekuha ali po domače »prežek« je zadnja faza priprave slivove rakíje. Kotel, kapo in cevi dobro operemo. Na bakrenih delih ne sme biti bakrenega volka. V kotel nalijemo ustrezno količino prve rakíje in ga zapremo ter vse stike dobro zatesnimo. Za to fazo kurimo z dobrimi drvimi, takimi, ki dajejo čim več kalorij, saj tako lahko veliko bolje kontroliramo enakomernost toplote. Mnogi danes že kurijo s plinskimi gorilniki. »Prežek« pri 60-litrskem kotlu traja nekako 4 do 5 ur. Destilat mora teči počasi in enakomerno. Med kuhanjem stalno pazimo, da se hladilna voda v cevi ne segreje preveč. Prvi tok - čisti alkohol ali cvet prestrežemo in ga shranimo posebej. Nato destilat točimo v prozorno litrsko steklenico s tankim vratom. Ko je polna, iz nje vzamemo do 1 dcl tekočine in jo damo v posebno stekleno posodo. Destilat dajemo v tisto posodo, ki mora biti pokrita, v kateri so že odvzeti destilati prve prekuhe (2 do 3 litre iz vsakega kotla). Biti mora tako velika, da bomo v njo spravili vso slivovo rakíjo. Zapišemo si število odvzetih litrov. Vzorce stalno kontroliramo, da rakíja ne bi postala bela.

Nekdaj so vsebnost rakíje ugotavljali s pokušanjem, danes to počnemo z merilniki alkohola. Nekdanja kostelska rakíja je vsebovala do 50 odstotkov alkohola. Danes je vsebnost alkohola manjša, okoli 45 odstotkov. V preteklosti je Kostelci niso mešali z destilirano vodo, kot to delamo danes. To pa ni več izvorna kostelska rakíja.

Rakíjo hranimo v steklenih bocunih ali tudi v lesenih hrastovih sodih, od katerih dobi blago rumenkasto-zeleno barvo.

Hruškova rakíja. Zrele hruške, ki same padajo z drevesa, lahko so tudi malo zmeččane, ne pa gnile, pobereмо. Vse nezdrave plodove odstranimo. Hruške (mehke tepke, preške, štajerke, kühance, moštarke, gašprne, jastrnke) zmeljemo na sadnem mlinu in jih tako kot slive v lesenih kadeh pustimo, da alkoholno prevrejo.

Ko je brozga nekako po treh tednih odvreла, jo kuhamo prav tako kot slive.

Jabolčna rakíja. Če je jabolk malo, jih navadno stisnemo v jabolčno vino, mošt. Ko pa je sadja dovolj, ga za žganje pripravimo tako, da jabolka zmeljemo in stisnemo v jabolčni sok. Ta v hrastovih sodih prevre v sadno, jabolčno vino, mošt.

Iz tega potem kuhamo žganje. Tako kot pri sadni mešanici najprej



Ena od velikih starih hrušk v pomladanskem cvetju.

odvzamemo prvi destilat za drugo prekuhavanje. Pri drugem kuhanju odstranimo cvet, na koncu žganje razredčimo z destilirano vodo.

Postopki so podobni ali enaki kot pri kuhanju slivove rakije. Vsa žganja shranjujemo v steklenih posodah.

Vrh (Alojzij Klobučar)

Klobučarjevi so se pred leti iz Padovega (tam je bil Alojzij rojen) preselili predvsem zato, ker je bil v Padovo težak dostop, saj ni bilo ceste. Spretnosti žganjekuhe se je naučil od mame, saj oče ni preživel druge svetovne vojne.

Imajo sodoben 80-litrski in stari 60-litrski kotel. V najbolj rodnih letih po vojni so pridelali do 300 litrov slivovke. Kasneje so se slive hitro sušile in danes jih je veliko manj. Še vedno rad kuha rakijo; letos se obeta dobra letina. Imajo nekaj lesnik in Alojzij pravi, da so za žganje zelo dobre.

Postopek priprave žganja se začne v zgodnjem jesenskem času s pobiranjem zrelega sadja. Vse nabrano sadje je treba pregledati in odstraniti gnilobo ter umazanijo. Vse primerno sadje se nato zdrobi (zmelje, stre) v sadnem mlinu. Tako zmleto sadje je najbolje, da ga vlagamo v hrastove sode (kadi), v katerih ga pustimo okoli 3 tedne. Sode dobro zatesnimo, da ne pride v stik z zrakom.

Po približno treh tednih se začne osrednji del žganjekuhe. Za ta postopek rabimo: kotel za žganjekuho in čisto posodo za shranjevanje prvega toka - nange. Postopek začnemo s stresanjem sadne drozge iz hrastovih kadi v kotel. Maso po potrebi razredčimo z vodo, pokrijemo s kapo in jo s cevjo povežemo s hladilno posodo. Vse stike dobro zatesnimo z vodo (kjer so za to prirejeni utori) ter lepilom iz moke.

Kuhamo toliko časa, dokler nanga še pogori. Preizkus napravimo tako, da kozarček nange zlijemo na gorečo trsko. Če pogori je znak, da moramo še kuhati, ko trska ugasne, lahko prenehamo.

Ko je vsa drozga (tropovina) skuhana, začnemo z zadnjim postopkom pridelave žganja. Kotel ponovno dobro očistimo in ga pripravimo za prežig. Vanj zlijemo do 80 odstotkov prostornine pripravljeno nango. Od 80 litrov moramo najprej odvzeti okoli 1 litra tekočine z veliko vsebino metilnega alkohola, cveta po domače. Žganje nato točimo, dokler je popolnoma čisto in prijetnega okusa. Preostanek odtočimo v drugo posodo in ga uporabimo pri naslednji prekuhi.

Žganje razredčimo na okoli 48 odstotkov volumna alkohola z destilirano vodo. Hranimo ga v steklenih posodah in ponudimo ohlajenega.

Žaga (Mirko Letig)

Mirko Letig kuha žganje že več kot 40 let, največ iz jabolk, ki pogosteje rodijo; manj iz hrušk, ki jih ima manj, nekaj pa tudi iz obeh. Nabirali so tudi lesnike, ki so slabše za žganje. Za mošt so primerne predvsem zato, ker ga lepo očistijo, da postane hitro in trajno bister; uporabne se tudi za kis. Za mošt so vse prebrali in oprali, za žganje pa izločili le gnile sadeže.

Kuhanja žganja se je naučil pri svojem očetu Ferdinandu. Pomembno je, pravi, da je curek čim tanjši. Zato je bilo treba vedno stati ob kotlu tako zaradi enakomernega ognja kot zaradi menjave posod. Kakovost žganja je zelo odvisna prav od počasnosti kuhanja nange. Ne pravijo zaman tankemu curku vode, da teče kot rakíja. Včasih je bilo to občutljivo, saj je bilo z drvmni težko doseči enakomerno segrevanje kotla; danes uporaba plina delo olajša, človek lahko med kuhanjem opravi še kako drugo opravilo. Vendar Mirko ugotavlja, da je kuhanje drozge s plinom prepočasno, zato je plin najbolj primeren za prežig.

Čim drozga zavre, jo je najbolje takoj skuhati, da čim manj alkohola izhlapi. To je bilo pomembno zlasti v preteklosti, ko niso mogli dobro zatesniti površino čebra ali kadi. Tudi les je prepuščal zrak in se je skozi doge alkohol prav tako zgubljal. Ker pa v najugodnejšem trenutku običajno ni bilo časa za kuhanje, temveč šele v zimskem času, se je

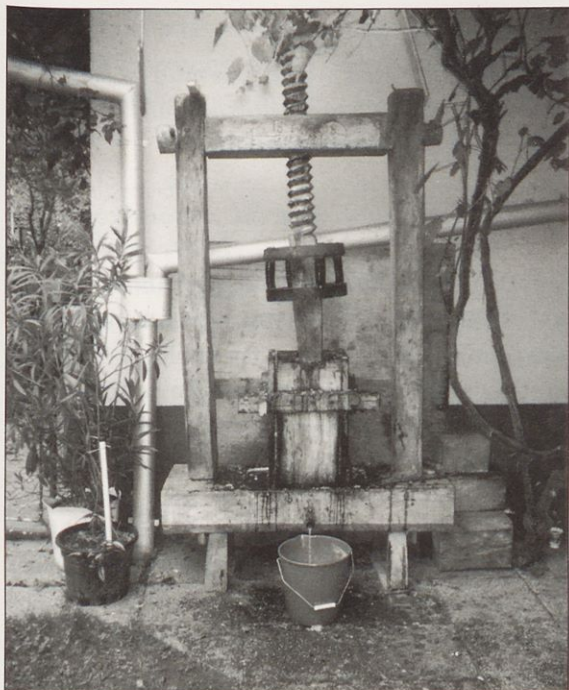
zgodilo, da sta prva dva ali celo trije kotli dali le malo nange, ker je alkohol izhlapel. In to kljub temu, da so najprej odstranili okoli tri prste zgornje plasti drozge. Danes, pravi, je to drugače. Kovinski sodi ne prepuščajo zraka in tudi ustrezne folije za pokrivanje povsem hermetično tesnijo in tako ničesar ne izhlapi.

V preteklosti je pogosto imel po več tisoč litrov drozge. Kuhal je v novejšem, 80-litrskem kotlu. Običajno je dva dni kuhal drozgo (8 do 10 kotlov), tretji dan pa nango - prežig. Iz 80-litrskega kotla (približno 65 litrov nange) je nakuhal nekako od 20 do 25 litrov žganja. Količina žganja je bila odvisna predvsem od vsebnosti alkohola v nangi.

Dolga leta ni imel alkoholometra. Nango je poskušal zgolj tako, da jo je natočil v žlico in vrgel na ogenj. Tako dela še vedno. S kuhanjem je nadaljeval, dokler je pogorela,. Tudi žganje je točil zgolj s poskušanjem. Najprej je odvzel okoli 0,3 litra cveta, nato mirno kuhala do približno dvajsetih litrov, ko je začel poskušati. Ko je postajalo bodisi kiselkasto, motno ali je vsebovalo premalo alkohola (ni močno pogorelo), je s kuhanjem prenehal. Preostanek, čeprav je bilo še nekaj alkohola, je zavrgel. Zdaj jemlje veliko več cveta, jakost žganja pa uravnava z alkoholometrom.

Ko so iz hrušk iztisnili mošt - hruškovec, so ostanek namočili in uporabili še za kuhanje žganja; stisnjene preše iz jabolk pa so zavrgli. Te vsebujejo tako malo alkohola, da se ni splačala poraba drv.

Mirko je verjetno edini v Kostelu, ki je skuhal žganje iz pomaranč. Po naključju so prišli do večje količine teh sadežev, ko niso šli več v promet. Te so stolkli in dali v kad prav tako kot drugo sadje. Posebnost je v kuhanju. Ko drozga v kotlu zavre, hitro buhne izredno močan alkohol in čez čas naenkrat preneha. Nanga je bela skoraj kot mleko in pekoča. Še bolj občutljivo je kuhanje nange - prežig. Čim zavre, je treba ogenj povsem ugasniti in v nadaljevanju le rahlo segreti. Rakíja, ki jo je skuhal, je močna in grenka. Pogrešili so, da niso pomaranč olupili, zato je tudi žganje grenko. Sicer pa po njegovih izkušnjah dajejo pomaranče le malo žganja.



Tudi stiskalnico sadja (prešo), kot so jo uporabljali v preteklosti, hranijo pri Letigovih na Žagi in jo tudi uporabljajo.

To žganje sem poskusil. Močno je bilo in grenko. Vsebovalo je več kot 50 odstotkov alkohola. Na vrhu steklenice se je nabralo olje, ki je očitno lažje od žganja. Zdaj razmišlja, kakšen okus bi žganje imelo, če bi odstranili olupke pomaranč.

Letigovi so verjetno še edini, ki uporabljajo za drobitev sadja, tako za pripravo mošta kot žganja, polkrožno korito z okroglim kamnom, nasajenim na daljšem drogu. Tudi preša za stiskanje je v celoti iz lesa. Le na ta način, pravi Mirko, ostane mošt lep, čist in bister. Čim pride v dotik z železom, kmalu požrni. Poleg tega je ta način drobljenja sadja zelo privlačen za otroke. To je namreč zanimivost preteklosti, ki v Sloveniji ni več ohranjena. Tako so v preteklosti drobili sadje po vseh vaseh tega območja.

Podgrad (Anton Corel)

Anton Corel sicer živi v Podgradu pri Ljubljani, vendar je še vedno trdo povezan s svojim rodnim Kostelom, kamor rad zahaja. Podrobneje je opisal nabiranje brinovih jagod in pripravo brinovca.

O brinovih jagodah

Če se odpravite na sprehod po pašnikih, lahko med skalami opazite zeleni grmiček. Bodeče iglice preprečujejo dostop do temnomodrih plodov. To je brin (*Juniperus communis*). Skromna rastlina z lahkoto prenaša sušo in slabo zemljo, ugaja pa ji, da travo okoli nje popase živina in je ne prerase drugo grmovje. Plodovi dozoriijo vsako drugo leto. Bujno obrodi šele po več letih.

Brin je zdravilna rastlina. Vejice se uporabljajo kot poparek za umivanje. Lahko se uporabljajo tudi kot kadilo pri sušenju mesa. Včasih smo vejice uporabljali tudi za razkuževanje stanovanj. Plodovi so uporabni za zdravljenje najrazličnejših bolezni in seveda tudi za pripravo žganja. Doma pridelano kostelsko žganje se je vedno uporabljalo v domačem zdravilstvu.

Moja mama ni nikoli odšla zdoma, ne da bi na dnu cekarja imela shranjeno majhno stekleničko brinovega žganja. »Da si le jezik razkužiš«, je pogosto dejala. Dočakala je visoko starost 96 let. Nikoli pa je nismo videli niti najmanj opite.

Nabiranje brinovih jagod

Brinovim plodovom smo Kostelci rekli brinovice. Nabiranju brinovic smo rekli »brinovce klepat«. To smo počeli tako, da smo pod grmiček postavili posodo in s palico udarjali po njem.. Če pa smo obirali z usnjenimi rokavicami, smo rekli, da gremo »brinovce smrcat«.

Čas za nabiranje je jeseni, ko so brinovce dovolj zrele. Poseben užitek je, če je brin tako poln, da se vejice šibijo od temno modrih plodov. Enega od pripomočkov, usnjene rokavice, smo izdelali doma.

Veliko nizko posodo smo postavili pod brin. Prijeli smo vejo nad posodo in vanjo posmukali vse jagode. Posodo smo nato malo potresli tako, da so prišle na površje polomljene suhe vejice in iglice. Te smo odstranili, brinovce pa smo stresli v za to pripravljeno vrečo.

Naj povzamem, kar je o brinovih jagodah zapisano v knjigi Domači svetovalec (1953):

Zrele brinove jagode vsebujejo brinovo olje, pektin, juniperin, sladkor in jabolčno kislino. Pražene na razgretem štedilniku ali na žerjavici razširjajo prijeten vonj... Ako brinove jagode žvečiš, vzbujajo slast do jedi, a ženejo na vodo; preveč uživati jih ni dobro, ker dražijo ledvice. Tudi čaj iz brinovih jagod žene na vodo... Ker razvija brinje gost in vonljiv dim, ga s pridom uporabljajo za prekajevanje finega mesa. Brinov sok pa je izvleček iz zrelih brinovih jagod, zdravilo, ki ga za odvajanje vode smemo uživati po žlicah. Prijetnejši je kot nalivke: 5 do 25 gr na 100 do 150 gr nalivka, ki je zelo užiten z medom.

Ta postopek smo ponavljali, dokler nismo brinovic nabrali dovolj ali nas je pregnal mrak ali jih je celo zmanjkalo. Če je bilo plodov bogatih brinovih grmičkov dovolj, je lahko posameznik v enem dnevu nabral tudi po 50 kg brinovic.

Kar smo posameznega dne nabrali, smo odnesli domov in spravili v suh prostor. Pustili smo jih, da so se zmedile. Čas je bil odvisen od predvsem od toplote. Pustili smo jih največ 10 dni, saj jih po daljšem času lahko napade plesen ali pa se celo vnamejo (zlasti, če so bile vlažne).

Priprava brinovca

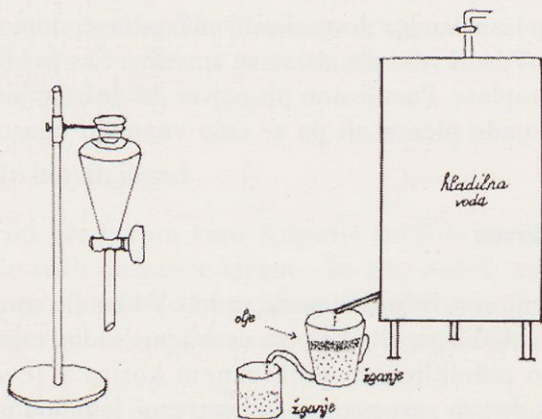
Po odležanju smo brinove jagode zmleli. V Kostelu smo v ta namen običajno uporabljali kamnito kolo za drobljenje sadja, tako, da smo ga vozili po zato izdolbljenem polkrožnem koritu v levo in desno. Zdrobljenim jagodam smo nato dodali ustrezno količino mlačne vode, malo pomešali in brozgo dali v leseno kad. Ko smo ves nabran pridelek tako vložili v kad, smo jo dobro zatesnili in pustili, da se je sladkor v jagodah začel spreminjati v alkohol. Ta proces je trajal različno dolgo

(od 10 dni in več). Odvisen je bil predvsem od temperature prostora, v katerem je bila kad.

Ko je bilo vretje končano, smo brozgo v dobro opranem kotlu za žganjekuho začeli kuhati približno tako kot druge vrste žganj. Morali pa smo dobro paziti, da ogenj ni bil premočan, da se nam ne bi vse skupaj prismojilo. V tem primeru bi bili vsi naši dosedanji napori zaman. Običajno smo od vsakega kotla vzeli nekaj litrov žganja, slabše (patoko) pa smo nato vlili k drozgi naslednjega kotla.

Ko je priteklo prvo žganje, smo najprej odvzeli nekaj cveta, običajno manj kot pri drugih vrstah žganja. Nato smo ga točili v posebno posodo, imenovano prekapnico. To je bila litrska, posebej izdelana steklena posoda z zakrivljeno cevjo na dnu, skozi katero so ločili žganje od olja (to je ostajalo vedno na vrhu) in ga pretakali v drugo steklenico. V strokovni literaturi je prekapnica sicer drugačna, čeprav je princip ločevanja enak, saj je iz kotla skupaj z žganjem vedno teklo tudi brinovo olje.

Olje smo zbirali v drugo posodo. Uporabljali smo ga za blažitev bolečin in za masažo trebuhov dojenčkov. Z oljem so si mazali tudi roke kot razkužilo za delo z bolniki. Kupovale so ga lekarne, da so ga



Dva možna načina izločanja eteričnega olja iz brinovega žganja: na desni je prikaz neposrednega izločanja ob samem kuhanju, na levi pa ločilni lij, v katerega natočimo žganje, počakamo, da se olje zbere na vrhu in nato odtočimo žganje.

predelali, razredčili in prodajali v majhnih stekleničkah. Doma pridelano nerazredčeno olje je namreč prav kmalu postalo trdo kot smola in ni bilo primerno za stekleničenje.

Nekaj domačega brinovega žganja je imela vsaka hiša. Ženskam je zelo pomagalo pri težavah ob mesečnem perilu. Sploh so ga bile vesele tudi sicer, največkrat so ga postregli prav ženskam. Vedno so pazili, da so ga servirali zelo spoštljivo, v majhnih količinah in v izbranih kozarcih.

Po SSKJ je **prekapnica** steklena buča pri laboratorijski pripravi za destilacijo; destilirka: iz prekapnice se kadi, razgreta prekapnica.

Današnji brinovec

Brinovec imamo še vedno pri hiši. Kupujemo ga v Duty Free Shopih, saj je sicer drago. Najboljši je Pleterski brinovec. Ta seveda še zdaleč ni podoben nekdanjemu kostelskemu brinovcu. Verjetno je kar precej razredčen.

V prodaji je tudi industrijsko izdelano brinovo žganje, ki ga proizvaja Dana. Brinovega žganja, kot so ga včasih kuhali v Kostelu, ni več. Če bi se kdo danes lotil kuhanja brinovca tako kot včasih, bi bila njegova cena vsaj 10-krat višja od industrijsko pridelanega. Zapisati pa velja, da je danes brinovih grmičkov čedalje manj in do brinovih jagod ni lahko priti. Živina ne popase več grmovja, v senci pa brin ne uspeva. Druga nevarnost za brin so jeleni. V zimi jelenjad obere vse jagode; ostanejo le oglodane veje, ki povzročajo sušenje brinovih grmičkov.

Brinovo žganje je primerno tudi za »rezanje«, mešanje s sadjevci - žganji iz sadja. Brinovec je lažji od drugih žganj. Če ga nalijemo v steklenico s sadjevcem, bo ostal na vrhu tudi zato, ker je masten. Ko povohamo tako steklenico, smo z aromo zadovoljni. Dober bo tudi prvi kozarec, vsi drugi pa bodo že navaden sadjevec. Zato je redčenje zahteven postopek, pri katerem je treba biti zelo previden, da ne spremeni barve. Odličen brinovec za domačo rabo je mešanica 1 dela

čistega brinovca in 2 delov dobrega sadjevca. Tudi tako razredčen je še vedno kakovosten in ima tipični okus po brinovcu. Pije se ohlajen in poplakne s kozarcem mrzle vode. Mešan v razmerju 1 : 4 pa dobi okus, kot je industrijsko izdelan Pleterski brinovec ali tisti v Dani.

Slovar slovenskega knjižnega jezika (DZS 1994) o brinu in brinovcu navaja:

Brin, brína - zimzelen iglast grm z drobnimi jagodami; **brínje** - brinovo grmovje: po gmajni raste brinje, smukati brinje, okrasiti z brinjem; **brínovček** - manjšalnica od brinovca: rad pije brinovček; **brínovec** in **brínjavec** - žganje iz brinovih jagod: kuhati brinovec, postreči z brinovcem.

Rajšele (Marija Zalar)

Domačija Marije Zalar je bila dokaj velika. V preteklosti so imeli veliko sadja, se spominja. Danes je predvsem sliv veliko manj. V enem prvih povojnih let, ko je bila slivovka še cenjena, so jo nakuhali približno 900 litrov. Samo gostilničar Bukovac z Broda jo je odkupil 500 litrov. Preostanek so prodali po drugih okoliških gostilnah. Koliko so poleg nje pridelali še jabolčnega in hruškovega žganja, niti ne ve. Pozneje so slive dobile neko bolezen in so se hitro sušile. Ima pa jih še kar precej. Predlani je skuhala še 160 litrov slivovke, lani nekoliko manj. Toda danes slivovko težko proda, ni več cenjena, pravi.

Marija je podedovala domačijo, saj sta se rodili le dve hčerki. Oče jo je naučil vseh spretnosti kuhanja žganja, zato nadaljuje družinsko tradicijo. Tako pa o kostelski rakiji pripoveduje:

Slivovka. Zrele slive nekako med 15. in 20. septembrom otresemo. Temeljito jih preberemo in odstranimo vse nagnite in plesnive, ki jih zavržemo. Zrele plodove rahlo zmečkamo čez mlin, ki ne zdrobi koščic. Zmleto maso damo v hrastove kadi, kjer jo pustimo vreti največ tri tedne. V tem času jih pokrijemo tako, da plini lahko izhajajo, v zmleto maso pa ne more priti zrak.

Po koncu vretja so slive godne za kuhanje. V bakren kotel najprej na dno razprostremo slamo ali fižolove vrvice (žnore), kar obtežimo

z izpranim kamnom. Kdor ima novejši kotel, ima na dnu bakren vložek, ki preprečuje prijemanje mase za dno; da se drozga ne prižge, moramo posebej paziti.

Ko smo to naredili, v kotel nadevamo prevreto sadno maso in jo primerno razredčimo z vodo. Kotel pokrijemo s kapo in ga z vezno cevjo povežemo s hladilno tekočino. Vse stike zatesnimo z vodo (če ima ustrezno možnost) ali lepilom iz moke.

Ko drozga zavre, pridno in previdno kurimo. Tekočino, ki se je v hladilni cevi ohladila, shranimo za drugo kuhanje (prežig). Kuhamo toliko časa, da tekočina nad gorečo trsko še pogori.

Tako skuhamo vse prevreto sadje. Destilat, ki smo ga shranjevali v posebno, najbolje stekleno, posodo, prekuhamo drugič v uporabno žganje. Previdno reguliramo ogenj, da ne teče prehitro. Odstranimo večjo količino prvega destilata (cvet), ki je v glavnem metanol in po katerem boli glava. Zadnji del destilata, ki je že bolj kiselkast, tudi zavržemo. Žganje potem razredčimo z destilirano vodo.

Jabolčno žganje. Če je jabolk malo, jih zdrobimo za jabolčno vino (mošt). Ko pa je sadja dovolj, ga za žganje pripravimo tako, da jabolka najprej zmeljemo in stisnemo v jabolčni sok. Ta v hrastovih sodih prevre v sadno (jabolčno) vino ali mošt.

Iz tako prevretega jabolčnika kuhamo žganje (tako dobimo najboljše žganje, čeprav je tak postopek redkost). Postopek je podoben kot pri kuhanju drozge iz sliv: najprej dobimo prvi destilat in iz njega nato v drugi prekuhi žganje. Tudi tu je treba odvzeti cvet in pravočasno prenehati. Razredčimo ga z destilirano vodo.

Hruškovo žganje. Postopek kuhanja žganja je pri hruškah prav tak kot pri slivah: zdrave, po potrebi oprane hruške zmeljemo in jih v leseni kadi pustimo, da alkoholno prevrejo. Ko je ta postopek končan, z dvakratno prekuho pridemo do hruškovega žganja.

Vsa žganja hranimo v steklenih posodah, saj se v njih najboljše obnesejo.

Uporabnost žganja

*Najbolj srečen je tisti človek,
ki je osrečil največ drugih ljudi (Diderot)*

V tem poglavju želim dodati še nekaj napotkov o uporabnosti žganja kot alkoholne pijače, tako o njegovih negativnih posledicah in predvsem o njegovih koristnih lastnosti, ki so najbolj izrazite v ljudskem zdravilstvu. Prav o tem sem zbral največ podatkov. Pri tem sem se naslonil predvsem na napotke znanega in izkušenega patra Simona Ašiča, ki jih je predstavil v knjigi *Pomoč iz domače lekarne (Mohorjeva družba, Celje, 1984 in 1988)*.

VSAKDANJA PORABA

Kdo od starejših Slovencev (Kostelci niso izvzeti) še ni slišal za primer, ko je zakon razpadel zato, ker se je moški zapil ali se je (vsaj domnevno) zapil zaradi nesrečnega zakona. Marsikdaj je bil alkohol družinski sovražnik številka ena. Je treba sovražnika uničiti ali ljubiti? Krščanska vera uči, da je treba sovražnike ljubiti. Slišal pa sem že tudi misel, ki sem jo nekje prebral, da je boljši trezen ljudožerec kot pijan kristijan. O tem, kako ravnati s pijanci, kako jih odvaditi te zasvojenosti, je napisanih že vrsta strokovnih člankov. Sam seveda o tem ne nameravam, niti nisem sposoben razglabljati.

Sicer pa je že rimski pesnik Ovid zapisal: *Kdor rad poje, naj poje, kdor se rad lepo oblači, naj se lepo oblači, kdor rad dobro je, naj dobro je, kdor rad pije, naj pije*. Nekateri so se od tega naučili in zapomnili le zadnje besede. Vsekakor so bila tudi nekatera slovstvena in druga dela svetovne vrednosti napisana pod vplivom alkohola.

Prepričan sem, da ob vseh tragedijah preteklosti, ki jih je povzročil alkohol, ne bi smeli prezreti zdravilnih učinkov dobre kapljice. Ta je ob zmerni količini lahko hrana, sprošča družabno razpoloženje in v mnogih primerih in v raznih kombinacijah ima tudi dokazane zdravilne učinke.

Žganje današnjega časa naj ne bo več namenjeno pijancem -



Jože Glad iz Ograje ob starem kotlu za kuhanje žganja z značilno ozko kapo in cevjo, speljano z vrha kotla.

nerazsodnemu pitju, kar se je pogosto dogajalo v preteklosti in zaradi česar so nastale številne osebne in družinske tragedije. Osnovni moto naj bo - **prava mera!** Prava mera, je zapisal Goethe, rešuje vse, čeprav jo je zelo težko določiti. S to knjigo želim predstaviti predvsem pozitivne lastnosti žganja, in sicer:

- * žganja ne bi uporabljali za prekomerno pitje, temveč le ob svečanostih, kot aperitiv, ob pogostitvah raznih obiskov in podobno,
- * poslej bi kuhali le čim boljša žganja, da bi se izognili vsem napakam, ki so v tej knjigi tudi podrobneje opisane in so namenjene predvsem pridelovalcem kostelske rakije,
- * žganje bi cenili tudi kot domače zdravilo v raznih pripravkih, ki jih je v svojih dveh knjigah na osnovi svojih in izkušenj drugih opisal Simon Ašič.

Če je žganje naravno in pripravljeno tako, kot velevajo dolgoletne izkušnje, ne bo nikogar bolela glava, zatrjujejo poznavalci. Če ga seveda popije ob ustrezni priložnosti le »šilce« to je 0,03 do največ 0,05 litra. Ob dobrem žganju, ki ga srkamo ali pijemo po požirkih, lahko uživamo in ugotavljamo njegovo kakovost, predvsem okus in vonj. Pri tem moramo upoštevati tudi vsebnost alkohola. Ta naj bi se gibala le malo nad 40 odstotki volumna alkohola.

Kalorična vrednost žganja za 0,02 litra znaša: 65 kJ ali 275 kcal (1 kozarec vina ima 75 kJ in 315 kcal, 100 gr ananasa 50/210, kuhano jajce 75/315, krof 400/1680, 25 g belega kruha 60/250 itd).

Vsekakor bi morali žganje zaužiti z vso častjo in spoštovanjem. Dokaj dober poznavalec žganja, tudi kostelske rakije, Anton Corel, je pripravil naslednje navodilo za uživanje žganja:

- * Žganja nikoli ne pijemo iz steklenice (s konca).
- * Pijemo ga le z določenim namenom: da koga počastimo, nazdravimo, pomagamo v težavah in podobno.
- * Ker je močna pijača, jo postrežemo v najlepših čašah, ki jih premoremo, naj bo ohlajena (iz hladilnika) ali dodamo kocko ledu.
- * Vedno predstavimo vrsto žganja (sadjevec, hruškovec, brinovec, mešano), povemo, kdo ga je skuhal in kdaj, saj se s starostjo večja kakovost.
- * Nikoli ne ponudimo isti osebi dve čaši zaporedoma: ena (0,3 ali največ 0,5) zadošča.
- * Vedno ob žganju postrežemo tudi kozarec dobre hladne vode.
- * Nikoli ne smemo pozabiti, da več kot čaša žganja že lahko škodi.

Vsevednik (Tehnična založba Slovenije 1993, str. 208) za pitje žganja med vrstami kozarcev za različne pijače navaja žganjarček velikosti 0,02, 0,03 in 0,05 litra.

Ne smemo pa pozabiti, da nekatere osebe v določenih stanjih ali poklicih in pri nekaterih boleznih ne bi smele sploh piti ne žganja ne drugih alkoholnih pijač. National Institute on Alcohol Abuse and Alcoholism iz ZDA jih navaja šest:

- * noseče ženske in ženske, ki želijo zanositi,
- * ljudje, ki mislijo šofirati ali opravljati delo, ki zahteva popolno zbranost ali mišično koordinacijo,
- * ljudje, ki jemljejo zdravila, ki skupaj z alkoholom škodujejo,
- * zdravljeni alkoholiki,
- * otroci in mladostniki ter
- * ljudje z boleznimi, ki jih alkohol lahko poslabša.

Že 0,2 do 0,3 promile alkohola v krvi napravi človeka brezskrbnega, se prijetno počuti in je zadovoljen sam s seboj. Mnogi so za vožnjo nesposobni že pri 0,5 promilih koncentracije alkohola v krvi, večina pri 1,0 (le redki pri 1,5). Pijanost nastopi pri koncentraciji 2,0, popolna pijanost pri 3,0 in nezavest pri koncentraciji do 4,0 promila alkohola v krvi.

Nekatere raziskave so pokazale, da zmerno pitje alkohola (do največ dveh kozarcev vina ali šilce žganja dnevno!) celo zmanjšuje nevarnost srčnega napada in kapi ter ohranja duševne sposobnosti. Vendar je treba vedeti, da je razlika med majhnimi in velikimi količinami alkohola hkrati tudi razlika med preprečevanjem in povzročanjem prezgodnje smrti! Popolnoma neodgovorno pa je abstinentom svetovati, naj pijejo zaradi zdravja.

V preteklosti, ko so več kuhali in pili razne čaje, so vanje vlivali tudi vsaj večjo žlico žganja. Postregli so ga ljudem, ki jih je namočil dež ali so bili prepoteni. Upam, da bo v prihodnje prijetna steklenica Kostelske rakije postala tudi cenjeno darilo. Obdarovanci ga bodo uporabljali za poslastico.

V ZDRAVILSTVU

V različnih priročnikih o domačem zdravilstvu je večkrat omenjeno tudi žganje v kombinaciji z raznimi zdravilnimi rastlinami. Izbral sem nekaj nasvetov o domači lekarni, kot jih priporoča Simon Ašič.

V uvodnem poglavju izdaje iz leta 1988, kjer govori o pripravi in uporabi zdravilnih rastlin in drugih naravnih pripomočkov, večkrat

omenja tudi žganje. Kot samostojno ga med drugimi pripravki uvršča med masaže in mazila, med natiranja na bolna mesta in med pripravo različnih tinktur. Med razne pripravke pogosto uvršča kis, brinove jagode in med. Z dobrim domačim žganjem priporoča pripravo raznih tinktur z nekaterimi listi, cvetovi ali koreninami zdravilnih rastlin tako, da v 1 litru žganja namakamo (pogosto na toplem) od 1 do 6 tednov različne količine in sestave teh rastlin, cvetov, korenin...

V drugi izdaji, čeprav je izšla prej (1987) namenja velik pomen **švedskim kapljicam**. Te lahko pripravimo tudi sami tako, da v dvo ali trilitrsko steklenico s širokim vratom damo dve do tri jušne žlice čajne mešanice: liste in cvete ajbiša in poprove mete, brinove jagode, jagode česmina, posušene korenike angelike, encijana, kolmeža, rabarbare in srčne moči. Dodamo za oreh sive ilovice in začimbe: muškatni orešek, žbice in žafran ter 3 dag kandisa. Mešanico zalijemo z 1 litrom dobrega žganja, najbolje slivovke in damo 2 do 6 tednov na toplo, a ne na sonce. Nato precedimo. Jemljemo navadno 10 - 15 kapljic. Švedske kapljice utrjujejo telo in vračajo moč; uporabljamo jih na različne načine.

Velik pomen daje tudi **masiranju**. V ta namen uporabljamo alkoholne izvlečke iz zdravilnih rastlin ali tinkture. Neposredno uporabno je tudi samo žganje, jabolčni ali vinski kis. Najučinkovitejša pa je masaža z olivnim oljem, v katerem so bile namočene zdravilne rastline (kamilica, šentjanževka, ognjič...).

Za posamezne primere pa v obeh knjigah navaja naslednje pripravke, povezane z žganjem:

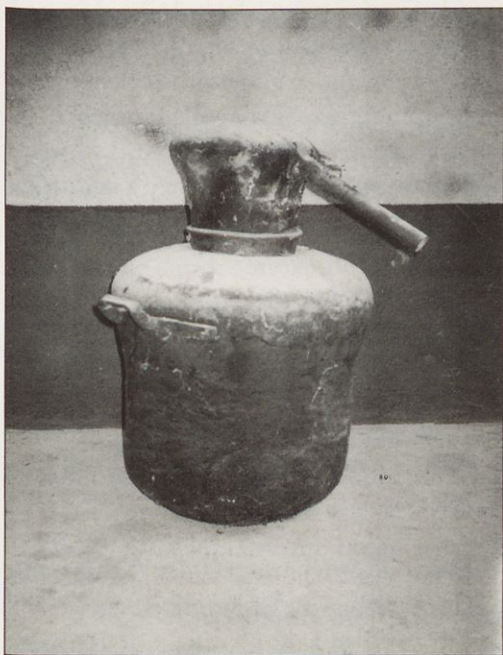
Za zdravljenje bolečin v **hrbtenici** med raznimi čaji in kopelmi priporoča tudi masaže. Med sredstvi za masažo najdemo tudi arniko, namočeno v žganju. Med sredstvi za lajšanje bolečin v **križu** postavlja na prvo mesto masažo z žganjem, in to zjutraj in zvečer za obdobje 6 tednov. Po masaži pa priporoča, da bolnika zavijemo s toplimi odejami. Tudi **išijas** naj bi zdravili z obkladki hrena, namočenega v žganju.

Za zdravljenje **prehlada** med drugim priporoča dvakrat dnevno

po 1 šilce tople slivovke, ki ji dodamo medu. Med zdravljenje **kašlja** uvršča tudi pripravek z medom: čebulo, česen ali hren skuhamo z medom in dodamo žličko žganja. Pomaga tudi izvleček iz česna: v 1 litru žganja 2 tedna namakamo 0,25 kg olupljenih in na drobno zrezanih strokov česna. Jemljemo trikrat dnevno po 10 - 15 kapljic. Malo drugačen je česnov izvleček za zdravljenje **bronhitisa**: v 1 litru žganja nekaj dni namakamo 6 žlic drobno zrezanega česna. Steklenico vsak dan dobro pretresemo. Pijemo po 1 šilce pred glavnimi obroki 12 dni.

Za izboljšanje **prebave** med mnoge čaje in druge pripravke uvršča tudi žganje. Zelene plodove oreha je treba prebosti z iglo in 10 dni namakati v žganju. Tak pripravek popijemo po 1 šilce dvakrat dnevno.

Za blažitev **revme** priporoča vrsto čajev, kopeli, natiranj in obkladkov. Za masažo pa naj bi bil najbolj primeren pripravek iz olupljenega divjega kostanja, ki ga zmeljemo in tri žlice 2 meseca



Kotel, ki ga hrani Mirko Letig z Žage, so pred okoli 100 leti uporabljali najemniki gradu Kostel in ga po prvi svetovni vojni podarili Mirkovemu dedu.

namakamo v žganju. Bolnika masiramo pred spanjem. Bolečine v **mišicah** zdravimo z masažo tinkture: po 4 žlice divjega kostanja, rožmarina in šentjanževke 20 dni namakamo na toplem. Malo drugačna je tinktura za lajšanje **bolečin v ramenih**: v 1 litru žganja 20 dni namakamo 4 žlice drobno sesekljanih cvetov divjega kostanja, listov hrena in orehovitih listov. Steklenico večkrat pretresemo.

Bolečine **zob** lajšamo, če kosmič vate prepojimo z žganjem in ga damo na boleči zob. Za izpiranje **dlesni**, kar lajša bolečine, uporabljamo pripravek: v 0,25 litru žganja 10 dni namakamo 1 žlico preslice, 1 žličko robidovitih listov, 1 žlico korenin srčne moči, 1 žlico žajblja in pol žličke žbic. Izpiramo dvakrat dnevno tako, da v pol kozarca vode damo 1 žlico te zmesi.

Glavobol blažimo z masažo bolečega mesta (največ 10 dni po 10 minut) z izvlečkom: v 1 litru močnega žganja 20 dni namakamo 5 žlic rožmarina in 4 žlice listov in cvetov šentjanževke.

Težave s **srcem** blažimo med drugim tako, da bolnika čez noč ovijemo z obkladkom, tako da na krpo, namočeno z žganjem iz vinskih droži, nakapamo med. Srčno slabost lajšamo z glogovim izvlečkom: v 1 litru žganja 3 tedne namakamo 6 žlic glogovih jagod. Jemljemo ob napadu 10 kapljic na pol ure, sicer pa trikrat na dan po 5 kapljic. Učinek je večji, če dodamo 3 kapljice tinkture arnike. Težave z **vodenico** naj bi med drugim lajšalo tudi brinovo žganje, ki ga bolnik zaužije po en požirek zjutraj in zvečer.

Motnje v **prekrvavitvi** lajšamo tudi z izvlečkom borovnice: v 1 litru žganja 2 tedna namakamo 6 žlic svežih borovnic. Precedimo, jagode stisnemo in vlijemo tekočino v steklenico. Pijemo trikrat dnevno po 1 šilce pred glavnimi obroki. Dobrodošel je tudi regratov izvleček: v 1 liter žganja damo 0,2 litra soka iz svežih korenin. Pijemo vsak dan po 1 šilce pred glavnimi obroki.

Bolezensko **debelušnost, tolščico** odpravljamo ob drugih ukrepih tudi z izvlečkom iz regrata: v 1 litru žganja namakamo 20 dni 9 žlic posušenih sesekljanih korenin. Precedimo, korenine iztisnemo in

pijemo po pol šilca pred glavnimi obroki.

Za zdravljenje **astme ali naduhe** navaja več možnosti zdravljenja z domačimi zdravili. Ena od teh je izvleček iz janeža: v 1 litru žganja 30 dni namakamo 3 žlice stolčenega janeža. Dodamo 1 palčko cimeta in 0,2 litra medu ali sladkorja. Precedimo in pijemo po 1 šilce dnevno po glavnih obrokih.

Živčnost ali nervozo naj bi uspešno blažili z naslednjim izvlečkom: eno veliko čebulo sesekljamo in jo 7 dni namakamo v približno enaki količini močnega žganja. Potem precedimo in pijemo po 2 žlički na dan. **Živčno slabost** ali nevrastenijo lajšamo z izvlečkom: v 1 litru žganja namakamo 3 tedne po 4 žlice naslednjih zelišč: melise, mete in rožmarina. Precedimo in jemljemo po 1 šilce pred obroki. Za **pomiritev in sprostitvev živcev** v 1 litru žganja 3 tedne namakamo 4 žlice drobno zrezanih mladih plodov oreha (ali mladih orehovih listov). Precedimo in popijemo šilce po glavnih obrokih ali po večji utrujenosti. **Živce** okrepimo, če v 1 litru dobrega žganja 2 tedna namakamo 2 žlici posušenih korenin encijana. Precedimo in 2 do 3 krat dnevno pred obroki popijemo po 30 kapljic v kozarcu navadne vode.

Vnetje živca - nevritis uspešno zdravimo, če po kopeli bolna mesta masiramo s tinkturo, ki jo pripravimo tako, da v 1 litru žganja 3 tedne namakamo po 4 žlice mešanice rmana, rožmarina in šentjanževke. Le malo drugačno mešanico - tinkturo priporoča za masažo pri zdravljenju **tresavice** (Parkinsonove bolezni): v 1 litru žganja 3 tedne namakamo po 4 žlice rožmarina, žajblja in šentjanževke. Steklenico večkrat na dan pretresemo. Prizadeta mesta masiramo 3 krat dnevno po 15 minut, dokler koža ne vpije tekočine.

Za blaženje bolečin v **očesu** priporoča tinkturo iz pelina in rmana: v pol litru žganja 30 dni namakamo 4 žlice mešanice: 3 žlice pelina in 1 žlico rmana; steklenico večkrat premešamo. Nakapamo jo na krpo, ki jo za pol ure damo na bolno oko zjutraj in zvečer.

Zdravljenju **oteklih nog** naj bi ob čajih in obkladkih pomagalo masiranje s dvema vrstama tinktur. Prvo pripravimo tako, da v 1 litru

žganja 3 tedne namakamo po 6 žlic bršljana in orehovitih listov. Za drugo pa v 1 litru žganja 3 tedne namakamo po 4 žlice bršljana, rožmarina in šentjanževke. Pomaga tudi masaža z žganjem. Z eno od tinktur lajšamo tudi **bolečine v nogah**: v 1 litru žganja 3 tedne namakamo po 5 žlic cvetov divjega kostanja in orehovitih listov.

Tesnoba naj bi lajšal izvleček, pripravljen tako, da v 1 litru žganja 10 dni namakamo 1 veliko, drobno zrezano čebulo. To precedimo in pijemo po 2 žlički na dan. **Preobčutljivost** lajša izvleček: 2 žlički baldrijanovih korenin, 3 žličke šentjanževke in 3 žličke žajblja namakamo v 1 litru žganja 3 tedne. Pijemo polovico šilca pred obroki. **Nezavest, omedlevico** blažimo z izvlečkom: v 1 litru žganja 3 tedne namakamo po 2 žlici mešanice naslednjih zelišč: melisa, meta, pelin in rožmarin. Pijemo po 3 žlice pred obroki.

Nespečnost je zelo razširjen pojav. Ašič ugotavlja, da jo uspešno odpravimo tudi z naslednjim izvlečkom: 2 tedna v 1 litru žganja namakamo 0,25 kg olupljenih in zrezanih strokov česna. Jemljemo po 25 kapljic v kozarcu mlačne vode, ki ji dodamo še 1 do 2 žlici medu.

Histerijo naj bi pomagal odpraviti naslednji pripravek: v 1 litru žganja 3 tedne namakamo 5 žlic baldrijanovih korenin, 1 žlico mete in 2 žlici rožmarina. Steklenico večkrat na dan pretresemo. Pijemo po 1 šilce po potrebi. Nekoliko drugačen je pripravek (izvleček) za lajšanje **depresije**: v 1 litru žganja 3 tedne namakamo 6 žlic melise. Pijemo po 1 šilce na dan.

Bolečine in trganje v ušesih blažimo tudi z obkladkom - izvlečkom bazilike in rožmarina: v 1 litru žganja 3 tedne namakamo 5 žlic mešanice obeh zelišč. Steklenico vsak dan večkrat pretresemo. Ena od možnosti je tudi sok pelina: zmešamo 1 žlico soka iz listov in 1 žlico žganja. V bolno uho damo za pol ure 1 žličko te tekočine.

Želodčne težave naj bi lajšal tudi izvleček, pripravljen tako, da 4 žlice zdrobljenega pelina namakamo 24 ur v 2 del žganja. Temu dodamo 1 liter vina in namakamo še 24 ur. Mešanico potem precedimo in jo vzamemo dnevno po 1 žlico. Pomagala naj bi tudi tinktura, ki jo pripra-



Tako je Marjan Obranovič Kuželičan v lesu upodobil Kostelko, ki je v okolico nosila prodajat razne pridelke, tudi rakíjo.

vimo tako, da zelen pelin namakamo 6 dni v žganju, potem precedimo in jemljemo po 2 žlici trikrat dnevno.

Za odpravo **driske** med drugim Ašič priporoča tudi tinkturo: v pol litra žganja 3 tedne na toplem namakamo 2,5 žlici na koščke zrezanih posušenih korenin srčne moči. Precedimo, dodamo enako količino novih zrezanih posušenih korenin in steklenico zopet pustimo 3 tedne na toplem. Tako dobimo zelo učinkovito tinkturo. Jemljemo le po 3 (!) nerazredčene kapljice.

Za zdravljenje **ran** priporoča več raznih obkladkov, med njimi tudi tega: 4 žlice mešanice cvetov ognjiča, orehovitih in listov rožmarina

namakamo v 1 litru žganja 20 dni. Kot dezinfekcijsko sredstvo pa je še vedno v sili dobrodošlo tudi močno domače žganje.

Sušenje mišic zdravimo z natiranjem izvlečka: plešec sesekljamo, 10 dni namakamo v žganju, nato bolne ude natiramo in masiramo. Vmes pijemo čaj iz plahtice.

Proti izpadanju **las** pomaga natiranje: nekaj strokov česna namočimo v žganje, kar damo teden dni na toplo sonce. Natiramo dvakrat na teden. Po masaži las z eno od tinktur (njene sestave tu ne omenjam) na koncu lase izperemo z vodo, ki smo ji dodali 3 žlice močnega žganja. **Prhljaj** odpravimo tudi tako, da lasišče natiramo z izvlečkom 6 čebul, ki jih namočimo v žganju. **Lišaje** odpravljamo tudi tako, da jih zmočimo z žganjem, nato nanje natresemo prašek iz zmletih fižolovih luščin.

Za blažitev **kašlja** priporoča naslednji izvleček: v enem litru žganja 14 dni namakamo 0,25 kg olupljenih in na drobno zrezanih česnovih strokov. Izvleček jemljemo trikrat dnevno po 5 do 10 kapljic.

Žganje je tudi eden od pripomočkov za odpravo **trakulje** po posebnem postopku.

Gotovo pa je še več možnosti koristne uporabe žganja v domači lekarni. Sam vem, da mi je, če sem prehlad pravočasno zaznal, pomagalo, če sem popil dva požirka dobrega žganja. Ta mi je bil dobrodošel tudi, ko sem bil prepoten, zlasti, če sem bil izpostavljen vetru.

Spomini na žganje

*Moč in lepota sta odliki mladosti,
razumnost pa je cvet starosti (Demokrit)*

Menim, da ne bo odveč vsaj nekaj zapisov, vezanih tako ali drugače na žganje, ki sem jih zbral iz različnih virov ali jih zapisal po svojem spominu. Nanašajo se na Kostel in tudi na mojo rano mladost, ko sem se srečaval s kuhanjem žganja. Očitno je v Kostelu še živih kar nekaj zgodb o pitju rakije v preteklosti, ki so se žalostno končale. Marsikdo je za vedno ostal v snegu, ko je v mrazu pijan zmrznil.

Danes je večina ljudi ozaveščena. Uživanje te dobrote je na kulturni ravni, v ponos pridelovalcem in v užitek tistemu, ki žganje pije. Uveljavlja se stari rek - za srečo in zdravje ter dolgo življenje.

Žganje ima sicer slabo popotnico predvsem zaradi posameznikov, ki so ga uživali preko mere, se opili in povzročali težave družini, okolici ali celo oblastem. Zasvojenost z žganjem je lahko zelo nadležna ali celo usodna, saj se lahko tragično konča. Tako početje odločno odklanjam, kar velja za vse alkoholne pijače. Naj bodo nekatere zgodbe iz preteklosti v poduk omahljivcem, da se bodo izogibali prekomernega pitja žganja. Naj prispevajo tudi h kulturi pitja kakovostne Kostelske rakije!

Žganje moramo uživati v majhnih količinah, priložnostno, ob prilikah, ko nazdravimo povabljeni družbi, ko si želimo preprečiti prehlad, morda kot aperitiv in podobno. Biti mora dobre kakovosti, prijetnega vonja in okusa. Žganje je v omejenih količinah uporabno tudi v zdravstvene namene, zlasti za preprečevanje prehlada, požirek koristi po utrujajočem delu, ko smo preznojeni in podobno.

NABIRANJE BRINOVIH JAGOD

Bil je prijeten, sončen jesenski dan leta 1942. Brinje je tistega leta zelo bogato obrodilo. Bili so težki časi in ljudem je že vsega primanjkovalo, obleke in hrane. Tudi zaslužka ni bilo. Tako do obleke kot do živil je bilo težko priti. Zato je bilo razumljivo, da smo brinove jagode nabirali vsi, ki smo bili za to delo sposobni, od otrok do starcev.



Risba Marjana Obranoviča Obiranje brinovih jagod, Kostelci so rekli, da gredo »brinovce klepat« predstavlja to delo, ki se je odvijalo pozno jeseni.

To smo tiste jeseni počenjali vse dotlej, dokler je bilo še kaj teh dragocenih plodov. Upali smo, da bomo s tem vsaj nekaj zaslužili.

Naša družina se je vsako jutro zbrala še preden se je svitalo. Vsak je imel posodo in vrečo z naramnicami. Do območja, poraščenega z bogato obloženimi brinovimi grmi je bilo dobre pol ure hoda. Po poti smo klepetali, čim pa smo prišli na cilj, se je začelo zavzeto delo. Za klepet ni bilo več časa. Vsak grmiček smo vestno obrali. Čedalje več je bilo praznih. Vreče so se tako iz ure v uro polnile. Postajale so vse težje, mi pa vse bolj zadovoljni in tudi utrujeni.

Le malo stran, na naši levi je nabirala druga družina. Skupina ljudi, ki je nismo poznali, se je umestila tudi na naši desni strani, pol streljaja pred nami in le malo oddaljena od prve skupine. Kmalu smo začutili, da med njima ni vse v redu. Morda so nabirali preblizu skupaj. Besede so postajale čedalje glasnejše in čedalje ostrejše. Kmalu sta se skupini med seboj kar pošteno skregali, čeprav je bilo jagod v neposredni bližini za vse dovolj. Le zakaj, smo se spraševali. Mar človeška nevoščljivost in pogoltnost res ne pozna meja? Mi smo v miru nabirali naprej.

Jesensko sonce nas je prav prijetno grelo. Utrujeni sicer pretirano še nismo bili, toda naši želodci so nas začeli čedalje glasneje opozarjati, da so prazni. Oče se je zato odločil, da delo prekinemo in se zberemo za malico. Mama je za vsakega pripravila po eno trdo kuhano jajce, košček slanine, pol čebule in malo kruha. Takrat sem bil star 15 let, torej sem bil v letih, ko mladenič rabi veliko hrane. Malica mi je zelo teknila, a za moj želodec je je bilo kar premalo. Pojedel bi vsaj še enkrat toliko, toda zavedal sem se, da je hrane pri hiši malo. Vedel sem tudi, da se bliža dolga zima, da je treba z njo racionalno ravnati, da bi se lahko pretolkli do pomladi.

Ko smo pojedli, je mama vsakemu ponudila še kozarec domačega mošta. S tem je bilo malice in počitka konec. Ponovno smo se zapodili med brinove grme. Okrog tretje ure popoldne, sonce se je bilo že davno pomaknilo od zenita proti zahodu, so bile naše vreče v glavnem polne. Oprtali smo si jih na ramena in se počasi odpravili proti domu.

Naj dodam, da je moja mama v torbici s seboj vedno nosila stekleničko dobrega žganja. Doživela je visoko starost 96 let, a nikoli ni bila pijana. Ko sva se nekoč odpravila na pot in utrujena malo počila, je vzela steklenico in pristavila: »Tone, samo požirek, ta ti bo dal moči«. Potem je pristavila: »Vedi, ko si slabe volje, ko ti srce odpoveduje, ki ti poidejo moči, ko si v težavah, bo požirek žganja vedno koristil. Žganje je treba uporabljati s pametjo, nikoli po nepotrebem«.

Podobni dnevi so se pozneje še ponavljali. Vreme je bilo lepo, sonce je vsak dan prijetno ogrelo pokrajino. Le bogato obloženih grmov je bilo čedalje manj, zlasti tistih bogato obloženih s temnomodrimi jagodami. Ko jih je bilo že tako malo, da je bil dnevni izkupiček premajhen in se nabiranje ni več splačalo, se je oče odločil, da bomo prenehali. To delo mi je bilo vseh iz dveh razlogov: bilo je prijetno in ni zahtevalo veliko naporov. Poleg tega mi je bilo prvič v življenju dano, da sem ga lahko opravljal, in to še ob tako bogati letini. Žal je bilo to tudi zadnjič.

Po nekaj dnevih obiranja se je pri marsikateri domačiji nabralo na kupe temnomodrih brinovih jagod. Te smo potem spravili v suhe prostore, da so odležale in se tako zmeščale. Čez dober teden smo jih začeli tretji v običajnih, iz debla izdolbljenih polkrožnih koritih, po katerih smo sem in tja vlekli okrogel kamen, ki je jagode drobil. Tako zdobljene jagode smo pomešali s primerno količino vode in zmes vlagali v večje ali manjše lesene kadi, ki so bile pri hiši.

Vreme je bilo še vedno dokaj toplo in zmes ali brozga je v čebrih hitro prevrela in postala godna za kuhanje žganja. Začelo se je še eno prijetno, čeprav dokaj zahtevno opravilo. Kmalu je bilo pri vsaki domačiji več ali manj, povsod pa dovolj, dobrega brinovega žganja, brinovca. Veselje dobre letine in uspešne predelave brinovih jagod v žganje je pokvarilo dejstvo, da pridelka ni bilo moč nikjer unovčiti. Tako iz njega nismo uspeli iztržiti nujno potrebnega denarja. Večina brinovca je tako ostala doma. Poznejša leta smo ga porabili bodisi v zdravstvene namene bodisi v tolažbo ob hudih časih, ki so sledili.

Če bi danes brinje tako obrodilo kot je tistega davnega leta 1942,

bi tisti, ki bi jagode nabiral in iz njih kahal žganje, obogatel. Takrat pa je bila vojna. Italijani brinovega žganja niso cenili, verjetno ga sploh niso poznali, vsaj ne njegove vsestranske uporabnosti. Na razne načine smo pozneje komaj iztržili nekaj denarja. Tako je še po koncu druge svetovne vojne marsikatera domačija hranila nekaj pristnega brinovca iz vojnega leta 1942.

Po vojni je bilo čedalje manj živine, ki je prejšnja leta popasla travo in grmovje okoli brinovih grmov. Brinove jagode pa so v zimskem času pridno obrale tudi košute, ki jim teknejo tudi iglice. Brinja je bilo iz leta v leto manj...

Danes brinove jagode uvažamo iz Like in Korduna, nekaj tudi iz Istre. Tam je brinje sicer drugačno, vendar se tudi iz njega lahko skuha dobro brinovo žganje.

V Prelesju je živela družina, ki je še dolgo po vojni uvažala brinove jagode iz Gorskega Kotara in Like. Tam še vedno pasejo predvsem ovce. Ta družina je več let edina še kuhala brinovo žganje v Kostelu. Danes se s tem ne ukvarja nihče več.

Malo je še brinovih grmov, pristnega brinovega žganja pa ni več...
(Po zapisu Antona Corela)

MED NOB

Žganja na našem domu ni nikoli zmanjkalo, pripoveduje Anton Corel. Pod kontrolo ga je imela mama in nihče ni niti pomislil, da bi se ga dotaknil ne da bi vedela. Rada pa ga je šilce ponudila vsakomur, če je presodila, da ga je potreben. To se je dogajalo ob priložnostih, ko je bil kdo prepoten, izmučen, prehlajen, gostom in podobno. Nikoli pa ga ni dajala tistim, ki so bili že pijani.

O dogodku iz NOB je zapisal:

Med drugo svetovno vojno sem bil v partizanih. Dodelili so me v kirurško ekipo pri štabu 18. divizije. V četi nas je bilo približno 20, med nami je bil zdravnik kirurg, ki smo ga klicali tovariš doktor Tine.

Pisal se je Maljevec. Vso sanitetno opremo je v zaboju prenašala mula. Med skromnimi zdravili je bila tudi steklenica žganja. Nihče od nas, ki smo bili zdravi, ga ni nikoli poskusil. Bilo je, kot smo dejali, na recept, tako kot druga zdravila, ki jih je predpisoval le zdravnik. V glavnem ga je zdravnik uporabljal za razkuževanje ran, redkeje ga je dodelil prehlajenemu borcu.

Starejši možakar, prav tako partizan, mi je pripovedoval o naslednjem dogodku:

Tovarišu iz čete je granata močno raztrgala spodnji del noge. Zdravnik je hitro ugotovil, da ni rešitve: nogo bo treba amputirati. Toda pri sebi ni imel nobenega sredstva, s katerim bi mu vsaj olajšal bolečine. Le še nekaj požirkov žganja je hranil. Ranjenec ga je popil, dva sta ga močno prižela in zdravnik mu je ob hudih bolečinah odrezal spodnji del noge. Če bi bilo žganja več in bi se ga nesrečnež lahko napil, bi bile bolečine precej manjše.

Takih in podobnih primerov je bilo v partizanskih enotah še več. Zato si je vse zdravstveno osebje prizadevalo, da so imeli pri sebi vsaj nekaj žganja. Zanj so vedno prosili pri tistih domačijah, za katere so menili, da ga bodo utegnile imeti.

(Po zapisu Antona Corela)

ŽALOSTNA IZKUŠNJA

Kot mlad in neizkušen fant sem se vedno rad vračal v rodni Kostel. Vedno sem se veselil srečati stare prijatelje in videti brhka kostelska dekleta. Iz Ljubljane do Kočevja je vozil vlak in ni bilo težav. Te so nastale potem, saj avtobus v Kostel ni vozil. Šimunčev Jože - Ofak iz Vasi je takrat vozil kamion. Nas Kostelce je poznal, ustavil nam je in nas naložil. To je bila edina rešitev. Tako nam je ostal le del poti z glavne ceste do doma, kar ni bilo težko, saj smo se z veseljem vračali na obisk v rodni kraj.

Ob nekem obisku je fant mojih let v sosednji vasi pravkar kuhal žganje. Veselo me je pozdravil in povabil, da prisedem, saj je kuhanje

pravkar zaključeval. Pokazal mi je večjo količino že skuhanе slivovke in mi jo ponudil požirek v kozarčku. »Tista tam je premočna, jutri jo bom »rezal« (razredčil)«, je dejal. »Ta pa ni močna, kar poskusi in se prepričaj«, je nadaljeval. Poskusil sem; nič posebnega se mi ni zdela in prav prijetna je bila po okusu. Prijatelj je nato natočil kozarec, trčila sva in ga kar hitro, vsekakor prehitro izpraznila.

Za tem sva pridno praznila kozarčke; ob prijetnem obujanju spominov se nama je razvezal jezik. Zdelo se mi je, da žganje res ni bilo močno in z lahkoto sem ga pil kot bi bila voda. Mimo je prišla prijateljeva sestra in prisedla. Smejala se je najini zgovornosti. Pijačo sva ponudila tudi njej, a naju je takoj okregala: »To vendar ni za piti! Midva pa sva ji smeje nazdravila.

Čez čas sem se le poslovil. Do doma je bilo še četrť ure hoje, pretežno po ravnini, le majhen hribček je bil vmes. Takoj, ko sem vstal, sem začutil, da z menoj ni vse v redu. »Pijan sem«, sem pomislil in s težavo začel hoditi. Približno na sredi poti me je zvilo. Zamajali so se vrhovi dreves, zazibala se je cesta; počutil sem se kot bi bil na ladji. Obstal sem in malo počakal misleč, da bo minilo. Toda naenkrat se je cesta »postavila pokonci« in me z vso silo udarila po glavi. Tudi rok nisem uspel stegniti, da bi se ujel. Poškodoval sem si obraz, čelo in brado in bil sem ves krvav.

Le stežka sem se počasi dvignil, toda cesta se je spet zamajala, zopet sem dobil udarec v obraz. Postalo mi je slabo. Na cesti sem klečal in bljuval. Po vseh štirih sem se splazil v travo, da se ne bi preveč umazal. Mislil sem že, da je z menoj konec. Do doma ni bilo več daleč, saj sem bil na vrhu hribčka. V obupu sem začel klicati na pomoč prepričan, da me bo kdo slišal.

Na srečo je bila mama prav tedaj pred hišo. Slišala je klic in prepoznala moj glas ali, kot je sama rekla, moj strašen glas. Zavpila je: »Jezus Marija, pomagajte, Jože kliče na pomoč. Tecite mu pomagat! Oče je vzel sekiro in zavpil sosedu, ki je bil dober lovec, da se mu pridruži.

Preden je prišla pomoč, moje kalvarije še ni bilo konec. Strašno



Risba Marijana Obranovača ponazarja kuhanje rakete, ko se je običajno okoli kotla zbralo več ljudi. Pokušali so jo, pili, pogosto preveč...

me je zvilo in kazalo je, da bom imel polne hlače. Le s težavo sem jih še pravočasno potegnili do kolena. Kaj je bilo potem se ne spominjam. Le ugibam lahko, kakšen vtis sem napravil na očeta in soseda, ko sta me našla vsega potolčenega in krvavega s hlačami pod kolena. Spraševala sta me, kaj se je zgodilo. Le s težavo sem komaj izdaval: »Slivovka!«

Prijela sta me pod pazduho in me napol mrtvega privlekla do doma. Mama je hitro ukrepala, osolila lonec mlačne vode in mi ukazala piti. Mamo sem vedno ubogal in pil sem to čudno vodo, dokler sem mogel. Potem je bruhalo. Mama je prinesla še lonec take vode in spet sem moral piti. Potem me je oče prijel čez trebuh in me dvignil, mama pa za čelo... Želodec je bil kmalu prazen.

Spravili so me v posteljo. Tam sem prespal do nedelje zjutraj. Rad bi bil šel k maši, a nisem mogel, saj sem bil ves potolčen, obleka pa umazana. Komaj so me usposobili, da sem se zvečer vrnil v Ljubljano. Nikomur nisem zaupal resnice o tem dogodku. Silno me je bilo sram, da sem bil pijan. Prizadet je bil tudi prijatelj. Še danes, po 55 letih, mi slivovo žganje smrdi. Vsaka šola vedno nekaj stane.

Večkrat pa se spomnim Andrečeve mame iz Ajblja, ki je večkrat ponovila: »Pijancu ne brani piti. Ko pride domov, postavi predenj steklenico žganja, naj še pije. Če mu bo zasmrdelo, bo dobro, če pa bo še naprej pil, mu ni pomoči. Naj se napije in umre: sebe in okolico bo rešil vsega hudega.«

(Po pripovedovanju starejšega Kostelca, ki ne želi biti imenovan.)

OTROŠKA RAZPOSAJENOST

Bilo je še pred drugo svetovno vojno. Z bratom sva bila sama doma. Dolgočasila sva se, zato sva si zaželela kaj vznemirljivega.

Na vrtu sva zagledala kokoši in petelina, ki so se pasli. V glavo nama je šinila bedasta misel, da dava petelinu žganja in ga potem opazujeva, kako se bo obnašal 'pod paro'. Ideja se nama je zdela čudovita, zato sva začela tuhtati, kako ujeti petelina in ga prisiliti, da

bo pil žganje. Eden se je spomnil, da v žganje namočiva koruzo in mu jo dava zobati. To sva tudi storila. Petelin je brez oklevanja pozobal koruzo. Čakala sva, kaj se bo zgodilo. Petelin je še kar nekaj časa hodil okoli kokoši vzvišeno in ponosno kot oficir okoli svojih vojakov.

Čez čas je skočil na leseno ograjo in začel peti. Gledala sva ga in se smejala. Mimo pride kokoš in petelin skoči nanjo. Ta počepne, petelin pa se je na njenem hrbtu spotaknil in prevrnil na drugo stran. Še enkrat je poskusil in spet padel na tla. Šel je pod napušč, se ulegel in zaspal. Tam je ostal vso noč. Drugi dan je bil očitno zdrav. To nama ni nudilo zelenega zadovoljstva.

Spomnila sva se, da bi žganja dala še mačku. Toda kako, saj je maček previdnejši, ne zoblje, ampak žveči. Pa sva rešila tudi to uganko. Pri hiši smo imeli velikega mačka. Bil je krotek, saj smo ga otroci pogosto božali in se z njim igrali. Pustil je, da si mu odprl gobček in mu pogledal v zobe. Brat ga je božal, prevrnil na hrbet in mu odprl gobček. Sam pa sem mu v gobček hitro zlil v posodici pripravljeno žganje. Maček je zarenčal, opraskal brata in se skozi zaprto okno pognal iz hiše.

Steklo je bilo razbito, midva sva se ustrašila, najinih iger je bilo dovolj. Kaj bo rekla mama, ko se vrne, sva zdaj zaskrbljena premišljevala. Lahko si mislite. Dobila sva jih po zadnjici. To je zaleglo, da nama kaj podobnega ni več prišlo na misel.

(Po pripovedovanju starejšega Kostelca, ki ne želi biti imenovan.)

RAZMIŠLJANJA OB POTI

Na kuhanje žganja pri nas, tam med Cerknem in Idrijo v vasi Plužnje, ki leži v strmini in ni ravnine niti za dvorišče ob hiši, mu pravimo »šnaps« ali »žgajne«, me vežejo mnogi, prijetni in neprijetni spomini. Pogosto jih obujam, saj mi je bila to pozneje priljubljena dejavnost. Nisem se jih mogel izogniti niti takrat, ko sem se udeležil prvega pohoda po Kostelski grajski poti in sem prvič opazoval zaraščeno sadno drevje okoli vasi Podstene in Suhor.

Ustavil sem se ob prvi veliki hruški; ta se je že obupno borila za svoj obstoj v grmovju, ki jo je čedalje tesneje oklepalo. Gledal sem jo in jo primerjal s tisto, imena ne vem - rekli smo ji »ta sladka«, ki smo jo imeli pri nas doma. Čisto majhen sem še bil, ko me je oče prvič peljal na več kot pol ure oddaljen travnik z obilico sadnega drevja. Bilo je v času cvetenja. Oče me je na mojo prošnjo vzel s seboj, saj je želel videti, kakšna bo letina. Vsa drevesa so bila v cvetju.

»Letos bo sadja dovolj« je dejal, »imeli ga bomo dovolj za klet, posušili ga bomo, napravili mošta in žganja«, je zadovoljno pripovedoval. Vem, da sem sveže sadje in pozimi zlasti suhe hruške rad jedel, zato je tudi mene razveselila očetova ugotovitev, da bo dobra letina.

Dolgo si je ogledoval visoko hruško, imela je deblo, da ga nisem



Velika moštanka sredi vasi Potok.

mogel objeti in bila je prepolna cvetja. Obraz mu je žarel od zadovoljstva. »Če ne bo kakšnih vremenskih neprijetnosti, nam bo dala dovolj hrušk. Nekaj malega jih bomo pojedli, saj so okusne le zmehčane, obdržijo pa se le malo časa, veliko jih bomo posušili, napolnili bomo 100-litrski sod mošta in tudi kar nekaj okusnega žganja bomo naredili. Letos jih boš moral že pomagati pospraviti; pomagal mi boš pri stiskanju mošta in predvsem pri kuhanju žganja«, je razpredal svoje misli.

Do našega travnika s sadjem ni bilo nobene vozne poti. Le dobro shojena steza, po kateri smo pogosto hodili, je vodila do parcele. Vse boljše sadje smo morali navkreber nositi domov v koših. To je bilo kar naporno, saj smo v koše naložili čim več, da smo jih čim prej pospravili. Le tisto sadje, ki se je pri trganju poškodovalo in je padlo na tla, plodove velike lesnike, ki je sicer obrodila prav lepa, rdeča jabolka in manjše tepke smo v vrečah spravili kakih 100 metrov navzdol do ceste, ki je bila speljana ob reki Idrijci. Tja jih je potem prišel z vozom, imel je vprežena dva močna vola, iskat sosed z večje kmetije. Ta prevoz pa je moral oče odslužiti z dvema dopoldnevoma košnjem.

Takrat smo bili pod Italijo, kamor je tudi naša vas pripadla po prvi svetovni vojni. Kuhanje žganja in posest kotlov je bilo seveda prepovedano. Vendar smo kotel, skrivali smo ga na podstrešju, imeli mi in še nekateri. Mošt pa smo lahko stiskali in če so po naključju prišli karabinerji, ti so imeli kasarno v sosednji vasi, jim je oče rekel, da bomo naredili mošta, zato smo vedno, kadar smo mleli sadje za žganje, morali imeti pripravljeno tudi stiskalnico za mošt in v njej vsaj eno prešo z nekaj mošta, da smo ga lahko karabinerjem postregli in jih prepričali. Čeber, v katerega smo nalagali zmleto sadje za žganje, pa je bil dobro skrit za nekakšno špansko steno, zadaj za svinjakom.

Posebna težava je bilo kuhanje žganja. Tega si v vasi niti v sanjah nismo upali početi. Zato je kar precej vaščanov to kaznivo dejanje počelo v kakih deset minut oddaljeni grapi, po kateri je tekel potok, ki običajno ni presahnil. Vode za hlajenje je bilo torej dovolj. Tam je oče, ki se je bil izučil za zidarja, sezidal dobro peč, narejeno prav za kotle, ki smo jih imeli v vasi - vsi so bili enaki, če se prav spomnim, okoli 60 litrov veliki. Do tja smo morali prenesti drva in seveda drozgo,

ko je bila godna za kuhanje. Zelo smo morali paziti, da smo odpravili vonj po žganju. V ta namen smo v bližini kurili kako staro gumo ali kaj podobnega, da je smrdelo.

Ker pa je naša hiša stala ob cesti, po kateri so karabinjerji pogosto prihajali, tudi prenos drozge ni bil varen. Zato me je oče vedno, preden jo je bilo treba odnesti, poslal na ogled v vas. Moral sem pogledati v gostilno, saj so se tam karabinjerji pogosto ustavljati. Če so bili tam, je moral čakati, da so odšli, jaz pa sem pred gostilno ugotavljal njihov odhod. Če jih ni bilo, sem moral na konec vasi, od koder se je proti kasarni videlo blizu 2 km ceste. Če jih tudi na poti ni bilo, je lahko drozgo odnesel v grapo. Spomnim se, da smo si izposojali dve večji posodi s kovinskimi ročkami. Napolnil jih je, nataknil na močnejšo palico čez rame in odnesel. To je bila ravno pravnja mera za en kotel.

»Kaj si že tako utrujen!« je zakričal dr. Nikolič, saj sem v tem premišljevanju že precej zaostal. Zdrznil sem se in hitro nadaljeval pot. A ne za dolgo.

Že pri naslednji, v grmovje povsem vklenjeni češplji, sem se spet spomnil nekega drugega dogodka že iz zrelih let. Zopet sem postal.

Ko sem bil že stalno v Ljubljani, sem še vedno rad hodil pomagat kuhat žganje v Plužnje. Z očetom sva ga zdaj lahko kuhala doma in naporov je bilo bistveno manj. Bilo je le nekaj dni za tem, ko je umrl oče mojega sošolca iz drugega konca vasi. Zato sem sošolca iz nižje gimnazije, ki šolanja ni nadaljeval, med kuhanjem šel obiskat. Okoli njegove hiše je zelo prijetno dišalo po žganju.

»Dober dan, vse naokoli tako lepo diši, kaj si žganje polil?« sem ga vprašal.

»O, to mi pravijo tudi sosedje. Nič nisem polil, le tako lepo diši že 14 dni. Imeli smo veliko češpelj in napolnil sem 200-litrski čeber. Kuhal bom takoj, ko boste vi končali in bo kotel prost«, je veselo pripovedoval.

»Ne vem, če bo to dobro«, sem pristavil. »Zdi se mi, da je tebi žganje izhlapelo.«

Sošolec, povsem nevajen, saj je oče nenadoma umrl in je ostal brez izkušenj, me je preplašeno pogledal, nato pa odvrnil:

»Kaj misliš resno?«

»Bojim se, da resno.«

Čebra ni zatesnil in žganje je zares izhlapelo. Ko je začel kuhati, se je o tem prepričal. Vsebnost alkohola v nangi je bila tako majhna, da se ni splačalo nadaljevati. Vso drozgo je potem vrgel stran. Da, tudi to se zgodi neizkušenemu.

Zopet me je prebudil iz obujanja spominov dr. Nikolič, ki je bil že daleč pred mano. Pot sem nadaljeval, misli pa so mi venomer uhajale v tista mlada leta, ko mi je oče dajal prve napotke o kuhanju žganja. Žalost se je naselila v mojo notranjost ob vsaki hruški, češplji, jablani ali orehu, ki sem jih opazil v grmovju. Ni jih bilo malo. Zopet sem se spomnil na svoja otroška leta.

Ali je bilo jeseni 1939 ali 1940, se ne morem spomniti. Vem, da sem že hodil v italijansko šolo. Oče me je vzел k sebi, ko je kuhal žganje vso noč. Nosil sem drva, skrbel za ogenj, meril količine pretoka iz cevi in menjal litrske lončke, ki sem jih postavljал pod cev, izpod katere je tekla nanga, mi smo ji rekli »siraka«. Vmes sem pogosto zadremal.

Ko je preveč zagorelo in je bil curek premočan, me je oče takoj zbudil.

»Pri kuhanju žganja ni počitka«, je dejal. Ob kotlu moraš stalno paziti, da je ogenj pravilen, da so vsi stiki dobro zatesnjeni, da pravočasno menjaš posodo. Veš, tudi »siraka« ne sme teči z debelim curkom, to se pozna pri kakovosti žganja. Še posebno pa moraš paziti pri drugi prekuhi, ko sme biti curek zelo tanek, toliko, da ne kaplja, sicer ima žganje okus po prižganem. Ko boš velik, boš občutil razliko med našim žganjem in tistim, ki ga kuhajo pri sosednjem kmetu. Tam naložijo v peč polno drv, pustijo in gredo po drugih opravilih. Ko se vrnejo, je le še žerjavica in iz cevi le kaplja. Potem zopet naložijo

polen, da se ogenj razgori in gredo. Slab okus njihovega žganja je očiten.«

Oče me je večkrat poučil, kako je treba pri enostavnih sredstvih krotiti ogenj. V vodi je stalno namakal debelejšo hrastovo desko, široko ravno toliko, da je šla skozi vrata peči. Ko sva delala drugo prekuho je bil na ogenj posebej pozoren. Pogosto je otipaval kapo kotla in ko je bila cev kape vroča, je potisnil desko na ogenj in s tem zmanjšal gretje. Čim se je kapljanje razpotegnilo v curek, je najprej po vnaprejšnjih izkušnjah natočil predvideno količino, nato še podstavil kozarec, poskušal, vonjal in po potrebi še malo odvzel, da ne bi pokvaril žganja. Čim se je curek začel malenkostno debeliti, ga je z omenjeno namočeno desko reguliral. Ves čas je tudi pazljivo opazoval vse stike, namakal ilovico, ki je služila za izolacijo in pazil, da ne bi kje kaj uhajalo.

Zelo »siten« je bil po mojem mnenju tudi pri čiščenju kotla, kape in cevi. Vse je zares temeljito opral. Na dno kotla je vedno pazljivo razprostrl pšenično slamo tako, da ne bi skozi na dno ušli drobci drozge. Obtežil jo je s štirimi izpranimi manjšimi kamni, ki jih je bil prinesel iz Idrije, da ne bi bili ostri. Hranil jih je iz leta v leto. Kako ugotoviti, koliko vode naliti v dno kotla in kako najbolj optimalno razredčiti drozgo, mi še danes ni jasno. Vem pa, da se je pogosto jezil, ker so kotel po izposoji pogosto prinesli slabo opran, z vidnimi ostanki prismojenosti.

Poslej sem na pohodu stalno zaostajal za glavnino pohodnikov. Tudi dr. Nikolič me ni več klical. Očitno je nad mano že obupal. Hodil sem ne da bi razmišljal o poti. Kar naprej sem se poglobljal v čase kuhanja žganja v svoji mladosti.

Oče mi je res vcepil v zavest natančnost, ki je potrebna pri kuhanju žganja. Vem, da so vsi gosti naše žganje hvalili in spraševali očeta, kako ga pripravlja, da je mehko, prijetnega okusa in vonja, čeprav je bilo močno, saj je ohlajeno imelo več kot 50 odstotkov vsebnosti alkohola. Tudi flaškone, tako smo rekli večjim steklenim posodam, je vedno temeljito opral.

SSKJ razlaga **flaškon** kot veliko opleteno trebušasto steklenico - pletenko: 10-litrski flaškon.

Tako sem razmišljal in le s pogledi na z grmovjem obraščena drevesa počasi premagoval pot proti Kaptolu. Pod kmetijo, tik preden se je začel gozdnati predel, sem zagledal še zadnje drevo, ki me je spomnilo še na eno dogodivščino iz moje mladosti.

Bilo je zagotovo oktobra 1940, star sem bil dobrih sedem let. Z očetom sva v tisti grapi komaj začela z drugo prekuho nekje pred polnočjo. Pravkar se je napolnila posoda drugega litra, ki naj bi jo zamenjal in pretočil v flaškon. S pomočjo lijaka sem to dobro opravil, ko pa sem hotel natočeno dobroto zamašiti, mi je spodrsnilo. Padel sem, prevrnil flaškon, se precej udaril in zlil večino žganja.

Kako se je oče razjezil! Kako hudo mu je bilo za tisti poldrugi liter zlitega žganja! Kregal me je, vpiti si ni upal, mi rekel, da sem neodgovoren pobalin in mi sploh naprtil ploho slabih besed. Na to, da sem se pošteno udaril, da me boli, ni niti pomislil. Sam pa o svoji bolečini sploh nisem smel potarnati. Oče je bil hitre jeze, a kmalu se je pomiril in do jutra sva brez nezgod iztočila vse žganje. Venomer pa je tarnal, kako škoda je tistega, ki je šlo po zlu.

Iz razmišljanj me je prebudil zaostali pohodnik. Skupaj sva pospešila korak in pri Kaptolu ujela večjo skupino. Poslej ni bilo več priložnosti za obujanje spominov...

NA ZDRAVJE!

Bilo je v začetku šestdesetih let prejšnjega stoletja. Takrat smo geodeti nekaj sezon v poletnem in jesenskem času prva leta službe preživeli na novih katastrskih izmerah v Prekmurju. Tja sva hodila tudi midva z ženo, takrat še mladoporočenca.

Tistega leta smo merili v Ivanovcih. Imel sem tri zares pridne delavce, zato nam je delo šlo dobro od rok. Ob malici smo si lahko privoščili nekoliko daljše pogovore, ob nedeljah pa tudi obiske na

nekaterih domačijah. V tisti vasi so živeli res sami prijazni ljudje. Na teren so nam nosili vina in »žganjice«, pogosto kak domači priboljšek, denimo »reteše« (štrudelj) in podobno, pozneje sadja.

Prav hudo je bilo jeseni, ko smo delo končali in se poslavljali. Obljubili smo, da še pridemo na obisk, da nam bodo dali jabolk, vina in žganja. Gospodar, pri katerem sem stanoval, je znal skuhati zares odlično slivovko. Bila je izjemno dobrega okusa in vonja, ne premočna, nič ni pekla po grlu.

Ker sem jo vedno hvalil, mi je obljubil, da jo bo po delavcu poslal v Ljubljano, čim bo »palil« (kuhal) letošnjo, saj je bilo stare bojda le še za vzorec. Slive pa so tistega leta dobro obrodile. Bližali so se božični prazniki. Že prej smo si izmenjali nekaj pisem. V dopisnici, ki je sledila malo pred božičem, pa me je gospodar obvestil, da bo delavec, klicali so ga Deži, prinesel steklenico dobre slivovke, nekaj pa mi jo bodo izročili, ko pridem na obisk.

Res se je takoj po božiču oglasil imenovani delavec in mi izročil steklenico dobro zamašene slivovke. Na moje povabilo, da malo posedi v stanovanju, se je opravičeval, da se mu zelo mudi. Tudi za požirek čaja, vina ali skodelico kave ni imel časa.

Že naslednji dan smo bili dogovorjeni z dvema paroma najinih prijateljev za novoletni obisk. Viskija takrat še nismo kaj prida poznali, vsaj imeli ga nismo. Zato sva z ženo menila, da bo najbolje za aperitiv postreči z dobro prekmursko slivovko, ki jo zagotovo po Ljubljani ni bilo bog ve koliko. Rečeno storjeno.

Skoraj hkrati so prišli vsi štirje gosti. Zbrali smo se v dnevni sobi, kjer sem najprej ponosno povedal, da sva včeraj dobila zelo dobro prekmursko slivovko od kmęta, pri katerem sem stanoval in sem jo sam že večkrat preveril.

»Zagotovo je to ena najboljših prekmurskih slivovk«, sem veselo oznanil.

Komaj sem odprl zelo dobro zamašeno litrsko steklenico in natočil po nekaj požirkov v vsakega od šestih kozarcev, najlepših, kar sva jih z ženo takrat premogla.

»Me pa res zanima, če je v resnici tako dobra«, je pristavil Milan. Bil je dober poznavalec domačih žganih pijač, saj je tako kot midva izhajal iz podeželja.

Janko pa je pristavil: »Dobre slivovke že dolgo nisem pil, prekmurske pa sploh še nikoli. Ampak prav močnega vonja pa nima.«

»Na zdravje!« sem ponosno dvignil svoj kozarec.

Vsak je svoj kozarec dvignil k ustom in izpil požirek.

Naenkrat so se nam obrazi skremžili. Spogledali smo se in za trenutek onemeli.

»Saj to je navadna voda«, je razočarano in malce očitajoče pripomnil Milan.

Nisem mogel verjeti. V resnici je bila navadna voda. Delavec, ki je »žganjico« prinesel, je očitno njeno dragoceno vsebino s prijatelji, morda že na vlaku, izpil, vanjo natočil vodo in jo skrbno zamašil.

Opravičil sem se, kar so z razumevanjem sprejeli, saj so videli, da je bila steklenica dobro zaprta in vedeli so tudi, da sva bila z ženo v Prekmurju, kjer ne manjka dobre slivovke.

K sreči sem imel na zalogi žganja, ki sva ga skuhala z očetom. Bilo je sicer iz mešanega sadja, vendar okusno in prijetnega vonja.

O tem sem obvestil tudi mojega nekdanjega gospodarja v Prekmurju. Delavec, ki mu je žganje izročil se je opravičeval, da so mu to storili sodelavci, s katerimi je stanoval v Delavskem domu.

Spomin na ta dogodek pa dolgo ni zbledel. Še več let so me prijatelji

spraševali in seveda zbadali, če imam še kaj tiste dobre prekmurske slivovke...

USODNO SREČANJE

Pred približno sto leti je bilo, nekako proti koncu prvega desetletja 20. stoletja. Od kuhanja žganja, je bilo takrat (danes od kotla) treba plačevati davek in vsi bi po cesarjevih navodilih morali to početje prijavljati. Ker pa so oblasti vedele, da tega marsikdo ali celo večina ne počne, so pooblastili žandarje, da so v času, ko so bila na vrsti ta opravila, hodili po vaseh in iskali kršitelje. To je bil zimski čas, od novembra naprej, ko na polju ni bilo več dela. Takrat so kuhali rakíjo, sekali drva, popravljali razna kmečka orodja, »ružili«- ličkali koruzo, pletli košare in opravljali razna druga dela.

Tija je ves prejšnji dan in vso noč kahal rakíjo. Bil je utrujen, zaspan. Zato je med kuhanjem drozge sem in tja malo zadremal in tako skušal vsaj delno nadomestiti neprespano noč.

Njegov 90-litrski kotel je bil pretežak, da bi ga lahko sam naenkrat spraznil. Zato je s posebno zajemalko iz njega najprej pobral dobro polovico vsebine in še potem ga je s težavo dvignil in spraznil v bližnji potok. Tako za seboj ni pustil sledi za primer, če bi pozneje prišel na obhod orožnik.

Bil je hladen novembrski dan. Po dolini Kolpe je pihal mrzel veter. Zdaj pa zdaj je s seboj prinesel nekaj hladnih kapljic dežja. Tija pa je sedel ob kotlu, od koder se je iz pečnice širila prav tako prijetna toplota in si grel utrujene in premražene ude.

Še vedno se ni potolažil z dejstvom, da je prve tri kotle kahal skoraj brez vsebnosti alkohola. Nekaj ur in precej drv je šlo v nič. Saj je vendar kad (kaco) dobro pokrival in zamazal z ilovico, da alkohol ne bi uhajal, je premišljeval. Kaj je storil narobe? Še bolj se je poglobljaval v to skrivnost, a je ni mogel razrešiti. Zadovoljevalo ga je vsaj dejstvo, da so vsi naslednji kotli dajali dovolj kakovostno, lahko bi rekel, kar odlično nango, glede na tropine iz jabolk. Sicer pa, se je tolažil, je

vedno vsaj prvi, običajno tudi drugi kotel zelo slab. Kako alkohol izhlapeva, si ni znal razložiti.

Na vrsti je bil zadnji kotel drozge. Potem bo sledila druga prekuha ali prežig. Ker bo nange okoli 100 litrov, jo bo moral razdeliti na dva kotla, na vsakega po približno 50 litrov. Upal je, da bo nakuhal okoli 30 litrov dobrega močnega žganja. Vedel je, da njegovo žganje vsi cenijo, saj ga kuha vestno, z veliko prakse.

Oblaki so postajali čedalje temnejši. Dišalo je po prvem snegu. Čedalje bolj ga je zeblo, zato je oblekel staro, zakrpano, vendar toplo suknjo. Za vsak primer si je postavil iz že pripravljenih kolov in desk nadstrešek, ki naj bi njega in kotel varoval pred dežjem ali celo snegom.

Žandarja danes ne bo, je razmišljal, saj je vreme tako neprimerno, da bo raje opravil kako drugo delo. Morda se bo ustavil v kaki bližnji domačiji, kjer bo ob šilcu rakije raje malo poklepetal kot pa se potikal v kontrolo po bolj oddaljenih in teže dostopnih vaseh. S to ugotovitvijo se je pomiril. Ni več opazoval po dolini, ni bil več pozoren na morebiten prihod žandarja.

Ob takem razmišljanju je vsakih nekaj minut malo zadremal, se nato zbudil in pogledal, če v pečnici primerno gori in se ponovno predal prijetnemu dremežu. Pod kad, od koder je pritekala nanga, je bil namenoma postavil večjo posodo, da med dremanjem ne bi šlo kaj nange v nič.

Čim je zadremal, se mu je sanjalo, kako bodo po koncu kuhanja s sosedi »žajfali« - poskušali njegovo dobro rakijo. Vsi jo bodo hvalili, njemu pa bodo lica žarela od zadovoljstva.

Naenkrat ga iz dremavice prebudi oster, strog glas:

»Tako, dragi moj! Kuhaš rakijo, ne da bi to cesarju prijavil. Gotovo veš, da je to kaznivo. Zdaj boš pa plačal, da ti bo za vedno žal te pregrehe!«

Tija, ki se je v trenutku streznil, je bil popolnoma presenečen. Ne da bi kaj razmišljal ali omahoval, je zagrabil vročo kapo kotla, jo v trenutku snel in z njo mahnil po glavi orožnika tako močno, da se je zgrudil in kmalu za tem tudi izdihnil.

Šele tedaj se je zavedel, kaj je naredil. Zakričal je kot divja zver, da so kmalu pridrveli sosedge in onemeli ob mrtvem orožniku. Ženske so se križale in molile, moški skupaj s Tijem poskušali trezno razmišljati, kaj je storiti. Predlagali so več rešitev, ki naj bi pomagale ublažiti krivdo. Nobena ni bila posebej prepričljiva. Eden je predlagal, da bi se preselil v neznanu, drugi, da bi se skrival v bližini, za kar je dovolj možnosti, večina pa je razglabljala o tem, kako prepričati policijske in sodne organe o nesreči. Tija se je s to zamislijo strinjal in začeli so jo poglobljeno utemeljevati.

»Trdil boš, da si vso noč delal in od utrujenosti in neprespanosti ravno zadremal, ko te je orožnik udaril po ramenih«, je menil najbližji sosed. »Glede na to, da medvedi tukaj niso redkost, boš dejal, da si v zaspanosti mislil, da te je napadla ta zverina. V polzavesti si mahnil tako močno, da je orožnik padel na vroči kotel in se pri tem tako močno poškodoval, da je kljub naši pomoči kmalu podlegel udarcu. Mi bomo pa pričali, da si res vso noč kuhal, da si bil utrujen, da so tukaj medvedi pogost pojav...«, je razpredal svoje zamisli.

Tija se je s tem kar sprijaznil. Mladega Jožeka so takoj poslali na orožniško postajo, da jih je obvestil o tragediji, ki se je pripetila. Kmalu se je vrnil v spremstvu dveh oboroženih mož. Eden je dolgo zasliševal Tijeta in vse prisotne, drugi je vse vestno zapisoval. Kar precej časa je trajala ta procedura.

Končno je eden od orožnikov, verjetno starešina, vprašal, kdo ima konja in vprežni voz. Sosed se je takoj javil. Nanj so naložili mrtveca in vklenjenega Tijeta, prisedla pa sta tudi orožnika. Zapeljali so se na orožniško postajo.

Od tedaj Tijeta ni bilo več domov. Zasliševali so ga na različnih krajih in klicali tudi priče. Zgodba, ki so si jo domislili, se izvedencem

ni zdela prepričljiva. Tijeta so obsodili na večletno zaporno kazen s prisilnim delom daleč od domačega kraja.

Rešila ga je prva svetovna vojna. V njej se je izkazal kot hraber vojak, srečno preživel vse bitke soške fronte in se po končani vojni vrnil domov.

(Po pripovedovanju Mirka Letiga.)

KADA SE RAKÍJA PALI, SE ŽAJFA

Žganje so v preteklosti kuhali, ko ni bilo dela na poljih, travnikih ali gozdovih. To so bili navadno deževni dnevi v pozni jeseni ali celo v zimi. Običaj je bil, da je tisti, ki je kuhal ob drugi prekuhi, ko je že teklo žganje, rad povabil na pokušnjo sosede ali mimoidoče. Vsak je rad videl, če so njegov izdelek pohvalili, čeprav je skrbno čuval svoj način kuhanja.

Marsikdaj se je ob tem početju zbralo tudi več pivcev, ki so lastniku povzročali tudi neprijetne skrbi, saj se jih je bilo težko znebiti. Marsikdaj so tudi vse, kar je lastnik skuhal, sproti popili. In marsikdaj je marsikdo od pijanosti ob kotlu tudi obnemogel obležal.

Pred davnimi leti je Ferdinand, oče Mirka Letiga, tudi kuhal žganje. Bil je deževen, pozno jesenski dan. Na obisk sta pogosto prihajala soseda Tija in Marička, starejši zakonski par. Oba sta ga rada dala na jezik. Posebej rada sta prišla, če sta zavohala, da Ferdinand kuha žganje. Tega skoraj nikoli nista zgrešila.

Tija je poleg obdelovanja svoje skromne zemlje delal še glavnike iz tanjših aluminijeveh plošč, zato so mu rekli »kamplmohar«, Marička je opravljala razna dela na domačiji. Ferdinand in Tija pa sta v zimskem času skupaj hodila krošnjarit in sta še kar dobro govorila nemško. Ob vsakem srečanju sta se zato ponosno in rada pogovarjala v nemščini.

Tako sta prišla tudi tistega poznega deževnega jesenskega dne, ko je Ferdinand že točil žganje. Po krajšem pogovoru sta se usedla kar na polena pred kotlom, saj je bilo že hladno. Nekaj časa je še tekel pogovor

o tem in onem. Končno Tija ni mogel več zdržati, dregnil je Ferdinanda in mu po kostelsko dejal približno tako:

»Ferdinand, kada se rakíja pali, se žajfa (pije).«

Ferdinand ju je poznal do obisti, zato žganja namenoma ni ponudil. Na prigovor soseda je natočil kozarec in ga dal Tiju. Preden ga je prinesel k ustom, ga je Ferdinand ustavil, rekoč:

»Ali ne boš dal prednost ženi, kot so nas učili v tujini? Pokaži, da sva se pri najinem krošnjarjenju tudi česa naučila!«

»Bom«, odgovori Tija obotavljajoče in očitno nejevoljno, »če boš natočil še enega zame.«

»Seveda bom«, je hudomušno odgovoril Ferdinand. Menjal je steklenico, v katero je bil pravkar natočil nov liter opojne pijače, dobre slivovke.

Tija je, očitno nerad, dal kozarec ženi. Ta je iz kozarca željno hitro popila približno polovico in olajšano izdihnila:

»Dober je, dober«, in zvrnila kozarec do konca. Žganje ji je teknilo bolj kot lačnemu kos kruha.

Tija je čakal, da natoči še njemu, a Ferdinand se zanj ni zmenil. Mirno je uravnaval ogenj v kurišču, otipaval hladilno vodo, gledal, če kje iz cevi ne uhajajo hlapi...

»Saj si rekel, da boš še dal«, je končno že kar užaljeno pristavil Tija. »Saj si videl, da je žena vse popila in zame ni ostalo nič.«

»Seveda bom še dal, ampak drugič«, je sproščeno, malo zajedljivo odgovoril Ferdinand in nadaljeval z ogledi naprav.

Tedaj se je med Tijo in Maričko vnel prepir. Tija jo je obtoževal, da mu je vse požrla, da drugič ne bosta šla več skupaj na obisk, da se »babi« to ne spodobi...

Ferdinand ni rekel ničesar. Zadovoljen je bil, da mu je namera uspela. Vedel je, da bosta kmalu spet prišla in takrat bo moral kozarec najprej ponuditi Tiji...

Tija je nenadoma jezen vstal in odšel, ne da bi karkoli rekel, niti pozdravil ni. Za njim je odracala tudi Marička.

(Po pripovedovanju Mirka Letiga.)

STAR KOTEL

Ded Mirka Letiga iz Žage je pogosto hodil na dnino na bližnjo graščino Kostel. Grajski so ga za celodnevno težaško delo sicer slabo plačevali, vendar si je ded tako le prigaral kak sold. Tudi nekaj pridelkov, ki so mu jih včasih namesto zaslužka namenili, mu je prišlo še kako prav. Doma namreč niso pridelali dovolj hrane za vso družino.

So mu pa grajski kmalu po prvi svetovni vojni, ko se je količina dela zmanjšala, poklonili rabljen, 90-litrski starinski kotel. S tem so mu želeli izraziti priznanje za njegovo večletno vestno delo. S tem kotlom so potem pri Letigovih še dolga leta kuhali žganje.

Danes je sicer še vedno sposoben za kuho, vendar je neroden, saj zahteva pri praznjenju dva močna moška. Zato so po drugi svetovni vojni kupili novega, sodobnejšega, tega pa shranili za spomin na podstrešje. Mirko ga je prinesel pokazat, da sem ga lahko fotografiral.

Ta stari kotel, verjetno šteje že več kot 100 let, je bil izdelan iz debele pločevine, saj ni pregorel kljub temu, da so v njem v več kot sto letih skuhalo tisoče in tisoče litrov žganja. Izdelan je bil ročno in imel je še to dobro lastnost, da se drozga v njem ni nikoli prižgala. Pri novejših, industrijsko izdelanih, je pločevina zelo tanka in se zato drozga hitro prižge.

Mirko se spominja, da so morali za njega najprej na dvorišču ob hiši sezidati peč natančno po meri, da se je kotel v njo lepo ulegel. Spodaj je bilo večje kurišče in ob strani luknja za uhajanje dima. Stike cevi in kape s kotlom je bilo treba zamazati z ilovico, moko ali čim podobnim, da alkohol ni izhlapeval.



Risba Marjana Obraničiča ponazarja Kostelko, ki se je vrnila s tržnice in jo je pričakala kopica otrok, vsakemu je prinesla vsaj bonbonček.

Ko je iz drozge povrel ves alkohol, ga je bilo zelo težko izprazniti. Dvigniti ga je bilo treba iz sezidane peči in ga potem spustiti na mehko podlago, da se ni poškodoval, potem pa izliti iz njega neuporabno maso. Za to delo sta bila potrebna dva krepka možaka.

Kotel ima ozko kapo, iz katere je speljana cev. Kapa se preprosto nasadi na zgornjo odprtino kotla in čim bolj zatesni. Tudi to delo je bilo zamudno in nepropustno zatesnitev je bilo težko doseči.

Spominja se tudi, da so neuporabne ostanke drozge iz kotla stresali v bližnji potok. To so potem pojedle ribe, ki so se hitro zbirale. Seveda je bil to ugoden trenutek za ribiče. »To ni bilo onesnaževanje«, dodaja Mirko, »saj v vsebini ni bilo ničesar strupenega«.

S tem kotlom je veliko žganja skuhal tudi Mirko. Rad se spominja tistih časov, zato želi ta, več kot 100 let star kotel, ohraniti. Morda bo kdaj tudi v Kostelu nastal muzej starega kmečkega orodja, v katerem bo prav gotovo dobil vidno mesto.

Ko obuja spomine na stare čase, rad doda: »Danes je kuhanje žganja zelo enostavno, saj se sodobni kotli nagnejo in se iz njih preprosto zlije neuporabna drozga. Tudi Mirkov današnji kotel je že tak, čeprav je star že okoli 50 let. Prejšnjega pa še vedno hrani iz nostalgije, za spomin in tudi zato, da ga radovednežem pokaže.

Ta drugi kotel ima mnogo večjo kapo, ki se položi v posebej izoblikovan žleb, v katerega se naliije voda in se tako stik med kotlom in kapo nepropustno zapre.

(Po pripovedovanju Mirka Letiga.)

KOTLI, KOTLI...

Z žganjekuho se je Ivan seznanjal vse od otroških let. Rad je pomagal očetu še kot otrok, saj ga je to delo zelo veselilo. Poglavljal se je v skrivnosti kotla in očeta spraševal podrobnosti o vlogi kotla, njegove kape in cevi, hladilne vode v sodu in podobno.

Odraščal je v Slavskem Lazu, kjer so v preteklosti skuhalo mnogo žganja. Še kot otrok se je rad pridružil tudi sosedom pri teh opravilih in jim pomagal. Kotli so ga čedalje bolj zanimali.

Spominja se, da je bilo takrat v tej vasi veliko živine; bilo je več otrok, pri vsaki hiši po nekaj, zato je bilo tudi vsakdanjega vreščanja dovolj. Vas je bila močno obljudena. Obdelali so vsa polja, pokosili vso travo, pobrali vse sadeže, tudi tiste, ki so obrodili v gozdu kot lesnike. Življenje v tistih časih je bilo trdo; razkošja ni bilo. Le ob nedeljah in praznikih so si ljudje privoščili malo počitka in se tudi veselili.

Odraščal je torej v vasi, v kateri je še po vojni stalno živelo okoli 120 ljudi. Ker je bilo tudi goveda približno 60 glav, so imeli svojega črednika. Zdaj je vas skoraj prazna, pašniki so se spremenili v gozd, travnike prerašča grmovje, po njivah se bohota plevel.

Po končanem rednem vojaškem roku se je leta 1954 zaposlil v Kovinarju v Kočevju, kjer se je ukvarjal s pločevino (špendlarijo, pravi). Veselje do kotlov je tedaj v njem vzkliko z vso močjo. Lotil se je izdelave prvega kotla. Izdelek mu je lepo uspel, navdušenje se je stopnjevalo. Ves prosti čas je posej namenjal izdelavi kotlov (fušal sem, rad pristavi). Leta 1964 je prevzel popoldansko obrt in z delom nadaljeval do leta 1968, ko je opustil službo in se povsem posvetil samostojni obrti. Do tedaj jih naredil že blizu 50. Kot samostojni obrtnik se je ukvarjal z raznimi deli, povezanimi s pločevino. Ves čas pa je nadaljeval z izdelovanjem kotlov, intenzivneje v zimskem času, ko je bilo dela na terenu manj. Dela, je dejal, je imel vedno dovolj. Več let je imel zaposlenega celo pomočnika.

Prvi odjemalci njegovih kotlov so bili prebivalci vasi rodnega Kostela. Ne spomni se več, koliko jih je zanje napravil, zagotovo pa več kot 40. Vest o kakovosti njegovih izdelkov se je hitro širila. Njegovi naslednji odjemalci so bili iz okolice Osilnice, Skrada, Vrbovskega in drugih naselij na Hrvaškem. Povpraševanje se je hitro razširilo na okolico Kočevja in Ribnice. Sledila je Suha krajina in Dolenjska. Do konca prejšnjega stoletja, ko je z izdelovanjem prenehal, je izpod

njegovih spretnih rok prišlo približno 450 kotlov za žganjekuho.

Delal jih je v različnih velikosti od 60 do 100 litrov. Daleč največje povpraševanje je bilo po 80-litrskih kotlih, ki jih je napravil največ.

Na osnovi lastnih izkušenj in sugestij kupcev je kotle z leti izboljševal, dopolnjeval. Tako pravi, izdelavo deli v tri razvojne faze.

Prvi so bili najbolj okorni in nepraktični. Celotno vsebino je bilo treba iz pečnice dvigniti, odnesti in izprazniti, za kar sta bila potrebna



Ta 40 - litrski kotel je Ivan Lisac napravil zase in hrani v spomin na nekdanjo obrt, saj je izdelal okoli 450 kotlov različnih velikosti in izvedb.

dva moška. Druga možnost je bila zajemanje vrele vsebine z veliko zajemalko in tako postopno praznjenje. Kapa je bila narejena nekoliko ožjega obsega, da se ja vtaknila v kotel, prav tako je bil narejen spoj kape s cevjo, ki je potekala skozi hladilno tekočino. Oba spoja je bilo treba tesniti z neko maso (ilovico, razmočeno moko, mokro krpo...) in stalno kontrolirati, da ni uhajal alkohol.

V drugi fazi je izpopolnil pečnico tako, da je bilo moč kotel s posebej montirano ročico prevrniti in ga izprazniti. To je precej olajšalo delo, ki ga je lahko opravljal en sam moški ali tudi ženska. Še vedno pa so bile težave s tesnitvijo: stalno je bilo treba paziti, da hlapi ne bi uhajali.

Največ jih je naredil v tretji razvojni fazi. Prednost te faze je v tem, da je tako na kotlu kot v cevi napravil žleb, kakor se je kapa in cev položila, žleb pa napolnil z vodo. Tesnitev je bila tako brezhibna. Nekaj izboljšav je napravil še pri pečnici tako, da so žganje lahko kuhale tudi šibkejše ženske. V tej fazi je za dno kotla priredil še poseben luknjičast pokrov, ki preprečuje, da bi se drozga prismodila.

Kmalu na začetku samostojne obrti je pločevino bakra dobival od mojstra iz Logatca že kot polizdelek, kar mu je precej olajšalo delo. Po njegovi smrti mu je zahtevano pločevino pripravljaj zasebnik iz Slovenske Bistrice, vendar je bila ta manj dodelana. Ker pa je tudi ta kmalu prenehal delovati, je zadnja leta kotle v celoti izdeloval sam. Kupil je bakreno pločevino ustrezne debeline, jo rezal, krivil, varil...

Pravi, da je za izdelavo enega kotla potreboval okoli 70 ur trdega dela. V ta čas šteje izdelavo samega kotla, izdelavo pečnice in izdelavo soda za hladilno vodo. Omenil je še, da se je zadnja leta material močno podražil in s tem je narasla tudi cena kotlu.

Zanimalo me je tudi, zakaj je baker najbolj primeren za izdelavo kotlov. Navedel je tri najpomembnejše razloge:

1. baker absorbira veliko količino metilnega alkohola,
2. bakrena kovina se enakomerno segreje (dobro prevaja toploto)

- po vsej površini, kar je pri kuhanju žganja zelo koristna lastnost,
3. bakrena pločevina se lažje krivi in hitreje mehča, zato jo je sorazmerno lahko oblikovati.

Ivan je obrt odpovedal leta 1998. Potem je napravil še nekaj kotlov. Rad pokaže tistega zadnjega, ki ga je naredil zase. Vsebuje 39,5 litra in ga po novih predpisih ni treba prijaviti (meja je pri 40 litrih).

S ponosom mi je tudi pripovedoval, kako je prvi kotel, ki ga je skoraj pred 50 leti (1954) izdelal in je še vedno uporaben, pred kratkim prodal za 20.000 tolarjev. Danes mu je žal, saj bi ga hranil v spomin na svoje začetke, na dolgo in uspešno pot izdelave kotlov za žganjekuho.

Ivan Lisac zdaj živi v zasluženem pokoju v svoji hiši v Kočevju.

V svojo rojstno vas, Slavski Laz, se še vedno rad vrača. Vedno se rad spominja svoje mladosti, ko je bilo v vasi vse živo. Vedno ga vračanje tudi žalosti, saj je vas zapuščena, zaraščena, brez življenja...

(Po pripovedovanju Ivana Lisca.)

SLAVJE

Neke noči, proti koncu pisanja te knjige, sem imel prijetne sanje. Čepprav jih pogosto pozabim, so mi te ostale živo v spominu. Kako lepo bi bilo, če bi se uresničile!

Bil je prijeten, čepprav že nekoliko hladen predzadnji septembrski večer. Kristalno jasno nebo je bilo posijano z neštetiimi zvezdami. Mesec se je že spuščal za obzorje. Rahel veter je poplesaval po odpadlem listju, ki ga je že kar nekaj ležalo po tleh. Kostelci so sadje v glavnem že pospravili. Letina je bila dobra, čepprav je pridelke, kot že nekaj zadnjih let, pestila suša.

Na velik parkirni prostor precej pred gradom so drug za drugim prihajali avtomobili vseh vrst in iz različnih krajev. Videti je bilo ljubljanske, novomeške, goriške in druge registracije, tudi hrvaške. Vozila so še vedno prihajala in videti je bilo, da bo sicer velik parkirni

prostor premajhen. Redarji so imeli obilo dela.

Grajski kompleks je bil prijetno razsvetljen. Lepo ga je bilo gledati z odcepa glavne ceste. Ko pa sem prišel v bližino, sem kot pri belem dnevu občudoval z močnimi reflektorji osvetljen grad, ki je bil kot domačin v pražnji obleki ves prenovljen. Nič manj občudovanja ni zbuvalo lepo osvetljeno in zgledno obnovljeno grajsko pristavo. Povzpел sem se po dostopni poti na grad, ob kateri je svetila vrsta lučk na nizkih stebričkih, ki so pot osvetljevali tako, da je bilo moč videti vsako kocko na poti. Prav tako lepo je bilo osvetljeno obnovljeno naselje Trg, pot mimo cerkve sv. Treh kraljev in grajsko dvorišče.

Procesija se je zlagoma pomikala po grajski poti do velike večnamenske dvorane v obnovljenem gradu. Med njimi so bili moški in ženske vseh starosti, tako iz Kostela kot iz bližnje in daljne okolice. Veliko je bilo tudi otrok.

Dvorana je bila lepo okrašena. Oder za nastopajoče je bil opremljen z več šopki rož. Na stojalih in na mizi so bili nameščeni mikrofoni. Na drogovich so mirno visele različne zastave: državna, zastava Evropske zveze, zastave raznih združenj, občin... Vse je dajalo vtis pomembne slovesnosti.

Kazalec na uri se je pomaknil na 18, čas, ki je bil napovedan za začetek prireditve. Obiskovalci so še vedno prihajali. Sicer pa se je bila v Kostelu že uveljavila tradicija, da se vsaka prireditev začne s petnajstminutno zamudo. Prva vrsta udobnih novih stolov, ki je bila rezervirana za povabljenе goste, je bila skoraj v celoti zasedena. Le dva sedeža sta bila še prazna. Rezervirana sta bila za predsednika države in njegovo soprogo.

Postal sem ob strani malo za prvo vrsto, da bi preveril udeležbo povabljenih gostov. Med njimi sem spoznal ministra za kmetijstvo, ministra za gospodarstvo, nekatere državne sekretarje, predsednika Turistične zveze Slovenije, direktorja Slovenske turistične organizacije, predsednika gospodarske zbornice Slovenije, župane občin Kočevja, Osilnice, Ljubljane, Škofljice... Ob njih so sedele mnoge soproge. Župan

občine Kostel je bil že za odrom, saj je eden glavnih akterjev Prifarskih muzikantov, ki bodo sodelovali v kulturnem programu. Nekaterih nisem uspel prepoznati.

Obetala se je velika slovesnost, saj sem na posebej okrašeni mizi na odru ugledal več lepo zavitih etuijev in okrašenih zavojčkov. Priznanja, sem sklepal.

Usedel sem se na stol, ki so mi ga varovali sosede.

Minilo je običajnih četrtnih ur. Prireditelj se je začela.

Zasavski rogisti v svečani obleki so odigrali državno himno.

K mikrofonu je stopil stalni vodja vseh pomembnejših prireditev v Kostelu, Jože Logar. Napovedal je program, posvečen svetovnemu dnevu turizma in prazniku Kostelske rakije. Dolgo je pozdravljal vabljenega goste. Vsakemu je nabito polna dvorana, ki lahko sprejme prek 250 ljudi, namenila gromek aplavz. Nekaj, v srce segajočih Jožetovih stavkov, me je globoko ganilo. Letošnji svetovni dan turizma je za Kostel še posebej pomemben, je poudaril, saj je to obenem praznik uveljavitve blagovne znamke **Kostelska rakija**. Najavil je še dve skladbi Zasavskih rogov.

Za njimi je besedo povzel slavnostni govornik, predsednik Turistične zveze Slovenije. Govoril je o vlogi svetovnega turizma, ki je čedalje pomembnejši člen svetovnega gospodarstva. V drugem delu govora je izpostavil velike uspehe Turistično-športnega društva Kostel, ki ga že vse od ustanovitve vodi isti, izjemno delovni predsednik. Posebej je izpostavil uveljavitev kostelske rakije.

V dvorani se je po končanem govoru razlegel dolgotrajni spontan aplavz.

Na oder so stopili Prifarski muzikanti. Zapeli in zaigrali so nekaj novih skladb, ki so razvnele srca prisotnih. Med njimi je bilo tudi uglasbeno besedilo moje pesmi Kostelska rakija. Dvorana je navdušeno

ploskala in cepetala z nogami. Morali so dodati kar nekaj nepredvidenih pesmi.

Prireditvev se je bližala vrhuncu. Jože je napovedal podelitev priznanj najzaslužnejšim občanom Kostela. Ob tej najavi je spregovoril nekaj stavkov o uspešnem delu nekaterih društev, zlasti Turistično-športnega društva in občine.

Prvi je stopil na oder minister za kmetijstvo. Najavil je priznanje dolgoletnemu predsedniku Turistično-športnega društva Kostel, ki je zaslužen tako za izjemne uspehe na področju turizma in še posebej za uveljavitev blagovne znamke Kostelska rakija, ki se čedalje uspešneje trži doma in v tujini. Obrazložitev je prebrala prikupna mladenka, med drugim:

Kostelska rakija je v zelo kratkem času prodrla v slovenske in evropske trgovine. Ljudje jo čedalje raje kupujejo in pridelovalci vseh treh občin že komaj zadovoljujejo čedalje večje povpraševanje trgovin. Primerna je tudi cena, ki ustreza njeni kakovosti. Kostelska rakija je sočasno uveljavila to območje, ki je čedalje bolj obiskano in gostinci ter imetniki prenočitvenih zmogljivosti komaj še zadovoljujejo povpraševanja. To je primer izjemne prizadevnosti pridelovalcev in organiziranosti TŠD Kostel.

Po izjemnem aplavzu, ki se dolgo ni polegel, je minister povabil predsednika TŠD, da prevzame priznanje – državno odlikovanje.

Gromki aplavz se dolgo ni polegel.

Vidno ganjen, solznih oči in očitno že izčrpan, je stopil na oder predsednik TŠD Kostel.

Beseda mu ni šla iz ust. Komaj je izdaval: »Hvala lepa.«

Ploskanje se ni poleglo niti potem, ko sta nagrajenec in minister že sedela v dvorani. Vsi ali vsaj večina je vedela za zasluge predsednika TŠD Kostel in mu iskreno privoščila odlikovanje.

Tudi Jože je moral ob mikrofonom še kar počakati, da je najavil ministra za gospodarstvo.

Ta je izročil državno odlikovanje županu občine Kostel.

Obrazložitev je prebrala ista mladenka in med drugim poudarila:

Župan občine Kostel ima velik posluh za razvoj pokrajine na gospodarskem, turističnem in kulturnem področju. Uredil je infrastrukturo občine, s črpanjem neoporečne naravne vode je zaposlil več domačinov, v obnovljenem gradu je organiziral več stalnih razstav, pospešuje tradicionalno kulturno ustvarjanje v občini... Še posebej mu gre priznanje za odlično sodelovanje s predsednikom Turistično-športnega društva, ki ga je iz nekdanjega rivalstva razvil v tvorno sodelovanje in združevanje moči, kar daje zelo dobre sinergijske učinke...

V dvorani se je spet oglasilo močno, spontano in dolgotrajno ploskanje.

Jože je spet stopil na oder in najavil podelitev še nekaterih priznanj.

Tedaj je v dvorani sprožil pravi huronski aplavz.

Počila je petarda.

To me je zbudilo.

Pomel sem si oči.

Šele čez čas sem se zavedel, da sem le sanjal.

Kako lepo bi bilo, če bi bilo res...

Sanje so pa vendarle bile sladke.

In ker upanje ne zamre – morda se bo kaj podobnega res zgodilo.

Sicer pa je Cankar zapisal: **»Kolikor več je lepih in pogumnih sanj, toliko več je umazane resnice«.**

Ob snovanju te knjige se mi je obudilo veselje do pesništva, ki sem ga negoval v mladih letih. Ta žilica mi ni dala miru in napisal sem še dve pesmici.

RAKÍJA

Kostelska rakíja
vsakomur prija;
je mehka, je blaga,
vsakomur draga.

Kostelska rakíja
moči nam razvija
če pijemo zmerno,
zdravju primerno.

Kulturo razvija
Kostelska rakíja:
se pije tako,
da ni nam slabo.

Kostelska rakíja
jezike odvija,
sovraži pijance,
združuje neznance.

Kostelska mamka
blagovna znamka
naj bode zdravilo
prijetno poživilo.

Kostelska rakíja
nikogar ne ubija:
le zdravje ponuja
veselje, moč spodbuja!

MOŠTANKA

Hruška, visoko drevo
svoj vrh moli v nebo;
zapuščena mnoga leta
z grmovjem se prepleta.

Oj moštanka, oj moštanka,
kostelska dobra znanka,
cvet in sad nam prija,
dobra tvoja je rakíja!

Dobra, avtohtona rasa
uspešno kljubovala zobu časa,
zdrava ostala in klena
kot nekdanj kostelska žena.

Oj moštanka, oj moštanka,
kostelska dobra znanka,
cvet in sad nam prija,
dobra tvoja je rakíja!

In zdaj so te rešili,
z grmovja krutega izvili,
sonce te je obsijalo
z zrakom svežim te navdalo.

Oj moštanka, oj moštanka,
kostelska dobra znanka,
cvet in sad nam prija,
dobra tvoja je rakíja!

Zdaj s cvetjem si odeta,
roj čebel te spet obleta,
sadorov obilo boš rodila,
lastnika boš razveselila.

Oj moštanka....

Dodatek

*Gorje človeku, ki ne pozna šale,
in družbi, ki se ne zna,
ne upa ali se ne more
prostodušno smejati (Andrić).*

Drobna knjižica **Stare sorte sadja** podrobneje opisuje več vrst starih sort jablan in hrušk. Podrobneje navaja izvor, rast, cvetenje, rodnost, zorenje in trpežnost, plod in uporabo. Povzemam le ime, izvor in uporabnost posameznih sort jablan in hrušk. Dodajam še nekaj pregovorov in šal, ki se nanašajo na sadje in alkohol. Morda bodo komu ponudile temeljit razmislek, morda bodo koga odvrnile od šilca žganja... Vsekakor pa se bo marsikdo zamislil in morda celo nasmejal. Menim, da bodo besedilo knjige popestrile tudi razlage manj znanih besed.

STARE SORTE SADJA

Jabolka: *beličnik* (stara ruska sorta, jedilna sorta), *bobovec* (nemška sorta, predvsem za predelavo), *damasonski kosmač* (izvor ni znan, namenjen predelavi in za domačo porabo), *carjevič* (stara avstrijska sorta, kakovostno namizno jabolko, tudi za predelavo), *tekl* (izvor ni znan, namenjen predvsem za predelavo), *londonski peping* (stara angleška sorta, namizna sorta), *zlata pramena* (stara angleška sorta, kakovostna namizna sorta), *belka* (izvor ni znan, za svežo uporabo), *sladka jabka* (izvor ni znan, za svežo uporabo), *šentjakobčnica* (izvor ni znan, za svežo uporabo), *ledrovka* (izvor ni znan, za svežo uporabo), *mičurinka* (verjetno po slavnem botaniku Mičurinu, ki je vzgojil vrsto novih sort sadja, za svežo uporabo in jabolčnik), *krivopecelj* (stara nemška sorta, za svežo uporabo in predelavo), *kanadka* (verjetno iz Francije, za svežo uporabo), *ovčji nos* (izvor ni znan, za svežo uporabo in predelavo), *lesnika* (predvsem za predelavo), *mošancelj* (izvor neznan, za svežo uporabo in predelavo), *šampanska reneta* (stara nemška sorta, predvsem za predelavo), *baumanova reneta* (stara sorta, neznan izvor, za svežo uporabo), *grafenštajnc* (iz zahodne Evrope, za svežo uporabo in za predelavo).

Hruške: *koroška tepka* (najstarejša moštnica, razširjena po vsej Evropi), *koroška vinska moštnica* (avstrijskega izvora?), *žludra* (izvor neznan, uporabna predvsem za predelavo), *ječminka* (izvor neznan, uporablja se kot jedilna in za predelavo), *ozimka* (izvira iz Avstrije, uporabna za predelavo), *špehovka* (izvor ni znan, uporablja se kot jedilna in za sušenje), *putrovka* (izvira iz Belgije, uporablja se kot jedilna in za predelavo), *medenka* (izvor ni znan, uporablja se za sušenje in kot sveža), *prhovka* (neznan izvor, uporablja se sveža in za predelavo), *vrbovka* (neznan izvor, uporablja se sveža in za sušenje), *nemka ali rjavka* (neznan izvor, uporablja se sveža), *zelinka* (izvor ni znan, uporablja se za predelavo, predvsem za žganje), *lesnača* (izvor ni znan, uporablja se predvsem za predelavo), *prosinka* (izvor ni znan, uporablja se za predelavo in sušenje), *zgodnja moštnica* (izvor ni znan, uporablja se za predelavo).

PREGOVORI IN ŠALE

Pregovori o sadju:

Jabolko ne pade daleč od drevesa.

Dokler drevo cveti, rodi.

Jablane, hruške in druge cepe cepi v mladosti za stare zobe.

Dokler je drevo mlado, ga lahko upogneš, kamor hočeš.

Ko drevo cveti, mu ne manjka čebel.

Na lesniki nikdar okusno jabolko ne zrasede.

Drevo se na drevo naslanja, človek na človeka.

Če v januarju drevje od mraza poka, jeseni s sadjem preobloženo joka.

v dežju drevo cveti, nikdar sadja ne daje.

Pregovori o pijači:

Vodke za kopejko popil, norosti za rubelj dobil (ruski).

Ko bi kadija vedel, kakšno je žganje, ne bi bil postal kadija, marveč pijanec (bolgarski).

Žganje še nememu usta odpre (češki).

Sake - najhujši strup in najboljšo zdravilo (japonski).

Sake in dolgo spanje sta najkrajša pot v revščino (japonski).

Človekova zunanost se kaže v zrcalu, njegova duša v žganju (korejski).

Vodka zleti v usta kot komar, ven pa se spravlja kot trmasti slon (mongolski).

Vodka je bela, pa vendar nos pordeči in ime očrni (ruski).

Od kozarca vodke do groba je kratka pot (ruski).

Po zadnjem kozarcu pride prva klofuta (švedski).

Če bi rad nehal piti, si trezen oglej pijanca (kitajski).

Steklenica je poslednja sodba (hrvaški).

Na vrhu vrča laž, na dnu resnica (hrvaški).

Čista vodica, bistra glavica (makedonski).

Mnogi pijejo skrivaj, a pijani so javno (nemški).

Steklenica na mizo, delo pod mizo (ruski).

Če mož pije, gori pol hiše; če pije žena, gori cela (ruski).

Pijača vleče denar iz žepa, pamet iz glave (slovenski).

Kdor noče kmalu pod zemljo, naj uživa jedačo in pijačo kot zdravilo (nizozemski).

Beži norec, pijanec prihaja (tadžiški).

Drži se sedem korakov od slona, deset korakov od ženske in trideset korakov od pijanca (indijski).

Pijancem in steklim psom se umakni s poti (nemški).

Pijanost ima tri dobre lastnosti: dela nas bogate brez denarja, močne brez moči in pametne brez pameti (avstrijski).

Lahko noč pamet; sam Bog ve, kdaj se bova spet videla, je rekel pijanec, ko je odšel v krčmo (poljski).

Pijanec meri denar z rešetom, ko se strezni, nima s čim rešeta kupiti (ruski).

Ni svatbe brez gostov, pogreba brez solza in pijanosti brez prepira (ruski).

Kdor je pijan od vina, pada na bok, kdor od piva, na hrbet, kdor od žganja, na nos (slovaški).

Gostilna je kraj, kjer prodajajo norost v steklenicah (nemški).

Vsak krčmar ima rad pijanca, samo ne za zeta (judovski).

Mož pijanec, žena mučenica (makedonski).

Žena pusta, mož gotovo pijanec (slovenski).

Od pijanega človeka je pijan tudi nasvet (danski).

Kdor se je napil, studencu hrbet obrne (madžarski).

Oblast je gostilna, iz katere pride malokdo trezen (nemški).

In še nekaj kostelskih:

Vou pije kada je žejan, človek pa i onda, ka ni.

Nekar vičit pijanega pit i posranega srat!

Pijača vleče solde iz žepa i pamet iz glave.

Pijanec se ne spreobrne, dokler se v zemljo ne zvrne.

Drži se kot pijan plot.

Šale

* Žena zmerja moža: »Sram te bodi! Toliko denarja zmečeš proč za žganje! Rajši bi nosil denar v banko!« »Smešno, v banki dajo največ 7 odstotkov, v žganju pa jih je vsaj 40!«

* V baru se srečata obrtnika. »Zdravo, Jože, kako ti gre? Imaš kaj dosti naročil?« »Samo dve in še ti sta od žene: da se ga ne smem napiti in da moram biti do večerje doma.«

* »Kaj počneš? S cigareto hočeš odkleniti vrata?« »Hudiča, ali sem potem ključ pokadil?«

* Stalni gost je v gostilni vsak dan naročil dva sadjevca, enega zase, enega v spomin na prijatelja, ki je odšel v svet in je za njim izgubil vsako sled. To je trajalo nekaj let. Lepega dne pa je prišel in naročil le en kozarček. Krčmar ga začudeno vpraša: »Ali je z vašim prijateljem kaj narobe?« »Ne, zakaj? To je njegov sadjavec; jaz namreč ne pijem več, ker mi je zdravnik prepovedal.«

* Tine in Tone sta po pomoti prišla na zborovanje proti alkoholizmu. Govornik zatrjuje, da vsak kozarček žganja skrajša življenje za en dan. Tine sune Toneta pod rebra in zašepeta: »Ta norec je zmešan. Če bi bilo to res, bi se jaz moral roditi šele čez dve leti.«

* Stara Polona je šla poslušat predavanje o škodljivosti alkohola. Doma potem pripoveduje sosedu: »Moški so pa res neumni! Kvarijo si zdravje z alkoholom, doma pa je vendar toliko dobrega brinovca!«

* Vaška pijanca kolovratita pozno ponoči domov. Ob reki enemu spodrsne, pade v vodo in utone. Zdravnik je lahko le ugotovil, da mu ni več pomoči. Obrne se k preživelemu in reče: »Ali vidite, kako vas lahko alkohol pripelje v smrt!« Ta odgovori: »Ne bo držalo, gospod doktor! Dokler je moj prijatelj pil šnops, je bil še kako živ. Šele ko se je napil vode je bilo po njem.«

* »Alkohol je vzrok vseh vaših življenjskih težav«, ugotavlja zdravnik. »Tisočkrat hvala, gospod doktor; glavno, da jaz nisem kriv.«

* Kakšna je razlika, če vlivaš žganje v vodo ali vodo v žganje? Če vlivaš žganje v vodo, izboljšuješ vodo, če vlivaš vodo v žganje, pa žganje kvariš.

* Zakaj Jaka vedno zapre oči, kadar pije žganje? Zato, ker mu je zdravnik pripovedal, da bi še kdaj pogledal v kozarec!

* Najprej je naročil deset slivovk in jih spil. Nato devet, sedem šest... in končno le še eno. Tedaj je vzdihnil: »Čudno, manj ko pijem, bolj sem pijan!«

* »Kako, da si se tako strašansko napil?« »Zašel sem v slabo družbo. S seboj sem prinesel steklenico dobrega žganja, a sem naletel na same abstinente.«

* Kako stopnjujemo »Š«? Šilce, štamperle, štuc, Štefan, škof...

* Brez pijače si trezen, brez jedače vitek, brez smeha žalosten...

* »Očka, kako pa veš, kdaj si pijan?« »Vidiš, sinko, tamle za mizo sedita dva moška. Če bi bil pijan, bi videl štiri.« »Očka, saj je vendar samo eden!«

* Stanetu je umrla žena. Prijatelj, ki ga obišče, ga najde ob steklenici žganja. Sočutno ga ogovori: »To ti je edina tolažba, kajne?« »Ne, ne, še dve imam v omari.«

* Zdravnik: »Če ne boste nehali piti, ne boste dočakali starosti.«
Pacient: »Da, da, dobra kapljica le pomlajuje.«

* Po popoldanski dremavici se mož prebudi, žene pa nikjer. Na mizi najde listek: »Odšla sem v kino, po predstavi se vrnem naravnost domov.« Ko se žena vrne, jo čaka odgovor: »Odšel sem v gostilno, po polnoči pridem cikcak domov.«

* Precej potrjen moški se priziblje do točilne mize, se s težavo spravi na stol in glasno zahteva: »Žganje in pivo!« Natakark postavi predenj le vrček piva. »Kje pa je žganje?« »Oprostite, žganja vam ne morem več dati,« reče natakark. »Zakaj pa ne? Ali naj pijem pivo na prazen želodec?«

* Mlad zakonski par je najel sobo v hotelu. Medtem ko je žena šla v kopalnico, je ženin stopil v bar, da bi pred spanjem nekaj popil. »Priporočil bi vam kozarček ruma,« mu reče natakark, »vina rajši ne. Rum povečuje spolno zmogljivost, vino ima nasprotni učinek.« Ženin ga uboga. Naslednje jutro se oglasi po telefonu in naroči barmanu: »Pošljite liter ruma zame in dva litra vina za ženo!«

* Policaj: »Preveč ste pijani, pustite svoj avto tu in se odpeljite z avtobusom!« Voznik: »Ne smem, gospod policaj, za avtobus nimam, hk, izpita!«

* Gostilničark si najbolj želi, da bi bili vsi ljudje pijanci.

* V razgovoru je v gostilni eden od pivskih bratcev dejal sogovorniku: »Veš, najhuje je, da vselej, kadar sem pijan, vidim dve ženi.«

* Žena vpraša moža: »Zakaj si danes tako nasajen?« »Veš, ves dan sem v gostilni poslušal dovtype.«

* Zdravnik pacientu: Srce vam deluje zelo nepravilno. Ali morda preveč pijete?« Ta odgovori: »Pijem res veliko, toda zelo pravilno.«

* »Jaz nikoli ne poslušam vremenske napovedi«, je pripovedoval Tone v gostilni. »Le ženo poslušam, ko pridem pijan domov. Če me z metlo, vem, da bo nevihta, če me z loparjem, bo grmelo, če pa je praznih rok, bo lepo vreme.«

* Mož: »Veš, žena, nocoj bom pozno prišel domov. Po pevskih vajah bomo šli še na pivo.« Žena: »Zakaj vaje, saj piti vendar znate!«

* Nedelja v Kostelu. Možje so se odpravljali k maši. Sosea sta se spotoma ustavila pri Mikulovem Jožetu. »Pred mašo se bo prileglo šilce rakije«, je menil Mikulov in hitel ponj na podstrešje. Zagrabil je prvo steklenico in natočil tri kozarčke. Tiče ga je hitro zvrnil in ni ničesar rekel. Tone pa je vsebino takoj izpljunil in zarenčal: »Kaj nisi povedal, da je voda!« »Če bi povedal, ne bi poskusil«, se je branil Tiče. Mikulov je bil namreč v naglici zagrabil steklenico z žegnano vodo.

POJASNILA KRATIC IN BESED

V nadaljevanju pojasnujem nekatere kratice, kostelske besede in tujke, čeprav so v glavnem pojasnjene že med samim besedilom.

Kratice

AŽ – Priročni leksikon, Slovenski knjižni zavod 1955

C – Celzij

DZS – Državna založba Slovenije

MKGP – Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS

OTS – oživitev travniških sadovnjakov

PTP – priznано tradicionalno poimenovanje

SSKJ – Slovar slovenskega knjižnega jezika, Državna založba Slovenije, 1994

TŠD - Turistično-športno društvo

VST - Verbinčev Slovar tujk, Ljubljana, 197

Kostelske besede

bocun - večja steklena posoda

dregda - nekdej

prežig - kuhanje žganja iz nange, druga prekuha

rakíja - žganje

rezanje (žganja) - mešanje z različnimi vrstami

rižnji - krlji, posušeno sadje

žajfati - piti

Tujke, manj znane besede

absorbirati - (lat. absorbere) vsrkati, vsesati, vpijati

acetaldehid - aldehid očetne kisline

aldehid - spojina, ki nastane z oksidacijo primarnih alkoholov

alkoholometer - priprava za merjenje množine alkohola v pijačah

amigdalín - snov, ki jo vsebujejo koščice nekaterih sadežev

amoniak - brezbarven, ostro dišeči plin, ki se lahko utekočini

(iz gnoja se širi vonj po amoniaku)

anaeroben - tisti pogoj, ki za življenje ne potrebuje prostega kisika

aperitiv - pijača, ki se pije pred jedjo za boljši tek, navadno alkoholna

aroma - prijeten, plemenit vonj

avtohton - domač, prvoten; po izvoru od tam, kjer živi, raste

bakterija - enocelični rastlinski organizem brez klorofila, ki se množi s cepitvijo

certifikat - (lat. certificatum) izkaz, potrdilo, pismeno spričevalo

certificirati - potrditi, overiti

čeber - večja lesena posoda z dvema ušesoma (držajema);

pregovor: glavo imam kot čeber

deflegmator - na poseben način oblikovana kapa kotla, ki omogoča, da se hlapi z nižjim vreliščem kondenzirajo in ne prehajajo v hladilnik (flegma predstavlja snovi, ki ne smejo v destilat)

destilat – z destilacijo pridobljena snov, prekapina
destilator – naprava za destilacijo
degustacija – pokušanje
destilacija – spreminjanje tekočine v paro in nazaj v tekočino; prekapanje
drozga – zmečkano, zmleto sadje
ekstenzivno – brez reda, naključno
elaborat – izčrpen, strokovno dokumentiran spis o kaki stvari
embalaža – ovojnina (iz fr. emballage), v kar se spravlja blago, zlasti za pošiljanje, kar se rabi za zaščito blaga ali izdelkov
ester – spojina alkohola z organsko kislino
etanol – alkohol, ki nastaja pri vrenju grozdnega in sadnega sladkorja v alkoholnih pijačah
eterično olje – hlapljiva tekočina prijetnega vonja; pridobiva se iz rastlin z destilacijo
etil – enovalentni radikal iz ogljika in vodika, baza alkohola, etra in drugih spojin
etilalkohol – nastaja pri vrenju grozdnega in sadnega sladkorja v alkoholnih pijačah
fermentacija – spreminjanje organskih snovi z delovanjem encimov
frakcija – tekočina iz kake mešanice, destilirana z izparevanjem
furfurol – brezbarvna oljna tekočina, ki se uporablja kot topilo
gala – slavnostno, svečano
identiteta – skladnost, ujemanje podatkov z resničnimi dejstvi
ion – atom, atomska skupina, molekula, ki je pridobila ali izgubila elektron
kad – velika, zgoraj širša, odprta lesena posoda (lahko tudi kamnita, železna, steklena)
kapilara – zelo tanka cevka, ki ima veliko površino glede na prostornino vsebovane tekočine: alkohol v kapilari
klorofil – zeleno barvilo, ki v rastlinski celici omogoča nastajanje ogljikovih hidratov – listno zelenilo
kondenzacija – prehajanje iz plinastega v tekoče stanje, utekočinjanje
kondenzat – snov, nastala s kondenzacijo
kondenzant – priprava za spreminjanje pare v tekočino

konzumacija - potrošnja, poraba (tudi konsumacija)
kvasovka - enocelični rastlinski organizem brez klorofila z encimi, ki povzročajo alkoholno vrenje
kajta - velik, podolgovat sod, namenjen zlasti za prevažanje
metil - enovalentni radikal, izveden iz metana z odvzemom enega atoma vodika
metilalkohol - najenostavnejši alkohol
nanga - tekočina z različno stopnjo alkohola, ki nastane pri kuhanju drozge, prve prekuhe
patoka - žganje, ki priteče v zadnji fazi kuhanja
pečnica - prostor z vrati za pečenje, tudi del štedolnika
pektin - lepljiva organska snov, ki jo vsebujejo mehki in mesnati listi rastlin
prekapnica - steklena buča, pri laboratorijski pripravi za destilacijo
prohibicija - prepoved izdelovanja, prodajanja in pitja alkoholnih pijač
radikal - (at. radix) skupina atomov s prosto valenco....
rafiniranost - lastnost, značilnost; rafinirati - odstranjevati primesi, čistiti
sadovnjak - zemljišče, zasajeno s sadnimi drevesi
sinergija - sodelovanje, medsebojno dopolnjevanje več snovi, organov ali telesnih sestavov
šilce - manjšalnica od šilo; pri alkoholni pijači pomeni majhno količino
tanin - organska snov grenkega okusa
valenca - (lat. valentia) število, ki pove, s koliko atomov vodika se veže kaka prvina (kisik je dvovalenten)

Povzetek

Knjiga vsebuje devet poglavij, v katerih sem vsebino smiselno zaokrožil v samostojne celote. Vsa se z različnih zornih kotov nanašajo na alkohol, predvsem na žganje.

Nekaj splošnih ugotovitev o opojnih pijačah, posebej o žganju, vsebuje prvo poglavje. Naslednje poglavje je namenjeno splošnim opisom območja pridelovanja kostelske rakije, urejanju sadovnjakov, vlogi Turistično-športnega društva Kostel, pobudnika za pridobitev naslova geografsko poreklo, projektnemu svetu, predstavitvam rakije in ocenjevanju vzorcev.

O postopkih priprave žganja, od obiranja jabolk, drobljenja v drozgo, vretja, prvega in drugega kuhanja napakah pri tem delu in še o drugih rečeh pišem v naslednjem poglavju.

V nadaljevanju posredujem tudi bistveno vsebino iz elaborata o Kostelski rakiji, dodajam še predpise, ki jih bodo morali upoštevati vsi, ki si bodo v prihodnje želeli pridobiti geografsko poimenovanje. To sta osrednji poglavji knjige. Snov sem črpal iz različnih virov strokovne literature in tudi osebnih izkušenj.

Kako so rakijo kuhali v preteklosti bo bralec lahko prebiral v poglavju Kuhanje rakije dregda. Iz teh zapisov je razvidno, da so bili postopki v preteklosti precej različni. V prihodnje jih bo treba poenotiti in žganje pripravljati po uveljavljenih strokovnih izhodiščih in v skladu s sprejetimi predpisi.

Žganje ima slabo popotnico, ugotavlja marsikdo. Preveč tragedij se je zaradi pitja te alkoholne pijače zgodilo v preteklosti. Zmerno uživanje pa je vendar lahko tudi svojevrsten užitek. Žganje je koristno tudi za pripravo različnih mazil, tinktur, kapljic in drugih pripravkov pri lažšanju raznih bolečin. Tem vprašanjem je namenjeno poglavje Uporabnost žganja.

Na žganje je v ustnih izročilih ohranjenih veliko raznih zgodb. Nekaj, upam zanimivih, sem zbral v poglavju Spomini na žganje. Nekaj so jih zapisali domačini, nekaj so mi jih povedali, nekaj sem jih izbrskal iz svojega spomina.

Na koncu sem želel vsebino popestriti še s pregovori, reki in šalami, kar je neposredno povezano s sadjem in alkoholnimi pijačami. Dodal sem še pojasnila kratic in manj znanih besed.

Poglavja sem opremil z izreki svetovno znanih osebnosti. Več pojasnil in dodatnih misli sem uvrstil med samo besedilo, kar sem ločil z rahlim okvirčkom.

Viri:

- * Domači svetovalec, Slovenski knjižni zavod, Ljubljana, 1953.
- * Priročni leksikon AŽ, Slovenski knjižni zavod, 1955.
- * France Verbinc: Slovar tujk, Cankarjeva založba, Ljubljana, 1974.
- * Jože Žagar - Jagrov: Kostel, ljudje in zemlja ob Kolpi, Kulturna skupnost občine Kočevje, 1983.
- * Simon Ašič: Pomoč iz domače lekarne, Mohorjeva družba, Celje, 1984, (1988).
- * Simon Ašič: Pomoč iz domače lekarne II, Mohorjeva družba, Celje, 1987.
- * Slavko Krušnik: Smeh ni greh, Kmečki glas, Ljubljana, 1991.
- * Drago Bajt: Vsevednik, Tehniška založba Slovenije, Ljubljana, 1993.
- * Tomislav Radić: Vox populi, zlata knjiga pregovorov vsega sveta, MK 1993.
- * Slovar slovenskega knjižnega jezika (SSKJ), DZS, Ljubljana, 1994.
- * Stare sorte sadja, Društvo podeželske mladine Mislinjske doline, Kmetijska založba Slovenj Gradec, 1998.
- * Jean Carper: Ostanimo mladi, Mladinska knjiga, Ljubljana, 1998.
- * prof. dr. Stane Južnič, zapisi, zbrani v fasciklih.
- * dr. Stanislav Južnič: Kostel do konca 15. stoletja, separat, Zgodovinski časopis št. 53, Ljubljana 1999.
- * Peter Svetik: Kostelske drobtine, TŠD Kostel, 2000.
- * Kostelska rakija, elaborat za utemeljitev uporabe oznake priznано tradicionalno poimenovanje Kostelska rakija, Biotehniška fakulteta, oddelek za živilstvo, Ljubljana, 2001.

- * Lind, Lafer, Schloffer, Innerhofer, Meister: Ekološko sadjarstvo, kmečki glas, Ljubljana, 2001.
- * Priročnik celostne grafične podobe Kostelska rakíja, 2001.
- * 10 let Sadjarskega društva Bele krajine, Bela krajina, 2001.
- * Andrej Šertel: Domače žganje, Založba Kmečki glas, Ljubljana, 2002.
- * Več avtorjev: Ostrovrharjevo žganje, samozaložba Milan Bizjan, Podgrad, 2002.
- * Radio Slovenija - Sledi časa, Matjaž Brojan: Pod Ostrovrharjevim gradom ..., 23. 2. 2003.
- * Zapisniki upravnega odbora TŠD Kostel od leta 1992 naprej.
- * Gradiva TŠD Kostel iz raznih let (poročila, dopisi, zapisniki itd).
- * Prispevki posameznikov: Genica Muhvič, Franc Merhar, Alojzij Klobučar, Tone Colnar, Dušan Kotnik, Alojz Selan, Anton Corel, Jože Selan.
- * Pripovedi posameznikov, avtohtonih Kostelcev.
- * Enciklopedija Leksikografskega zavoda, Zagreb, 1962.

Vsebina

UVOD	4
OPOJNE PIJAČE	6
ALKOHOL	6
KRATEK POGLED V PRETEKLOST	10
ŽGANJE	12
KOSTELSKA RAKIJA	14
POBUDNIK: TŠD KOSTEL	18
ZNAČILNOSTI POKRAJINE KOSTEL	18
UREJANJE SADOVNJAKOV	21
KOSTELSKO SADJARSTVO	24
EKSTENZIVNI NASADI	28
SADJARSKO DRUŠTVO RIŽNI	31
POMEN TŠD KOSTEL	34
PROJEKTI SVET	35
PREDSTAVITVE	37
OCENJEVANJE VZORCEV	39
Iz STROKOVNE LITERATURE	41
PRIPRAVA ZA ALKOHOLNO VRENJE	41
SADJE	41
POSODA	43
DROZGA	45
ALKOHOLNO VRENJE	50
DESTILACIJA	51
NAPRAVE ZA DESTILACIJO	51
PRVA DESTILACIJA	53
DRUGA DESTILACIJA	56
REDČENJE IN SHRANJEVANJE ŽGANJA	58
ZNAČILNOSTI POSAMEZNIH VRST ŽGANJA	61
ŽGANJE V DOMAČI UPORABI	62
O KOSTELSKI RAKIJI	65
SPLOŠNO	65
OBMOČJE IN SESTAVINE	66
TEHNOLOŠKI POSTOPKI	66
DRUGA DESTILACIJA	68
NAPAKE ŽGANJA	69
EMBALAŽA IN OZNAČEVANJE	71
ORGANIZIRANJE PRIDELOVALCEV	73
ZAKLJUČEK	73
PREDPISI	75
NEKAJ SPLOŠNIH NAVODIL	75

PRAVILA DRUŠTVA	78
PRAVILNIK	80
KUHANJE RAKÍJE DREGDA	84
O PRIPRAVI ŽGANJA	85
NEKAJ PRIMEROV	88
ŽURGE (GENICA MUHVIČ)	88
KOČEVJE (FRANC MERHAR)	90
PODSTENE (TONE COLNAR)	92
DOLGA VAS (DUŠAN KOTNIK)	94
BANJA LOKA (ALOJZ SELAN)	96
VRH (ALOJZIJ KLOBUČAR)	100
ŽAGA (MIRKO LETIG)	101
PODGRAD (ANTON COREL)	104
RAJŠELE (MARIJA ZALAR)	108
UPORABNOST ŽGANJA	110
VSAKDANJA PORABA	110
V ZDRAVLSTVU	113
SPOMINI NA ŽGANJE	121
NABIRANJE BRINOVIIH JAGOD	121
MED NOB	125
ŽALOSTNA IZKUŠNJA	126
OTROŠKA RAZPOSAJENOST	129
RAZMIŠLJANJA OB POTI	130
NA ZDRAVJE!	136
USODNO SREČANJE	139
KADA SE RAKÍJA PALI, SE ŽAJFA	142
STAR KOTEL	144
KOTLI, KOTLI...	146
SLAVJE	150
RAKÍJA	155
MOŠTANKA	156
DODATEK	157
STARE SORTE SADJA	157
PREGOVORI IN ŠALE	158
PREGOVORI O SADJU:	158
PREGOVORI O PIJAČI:	159
ŠALE	161
POJASNILA KRATIC IN BESED*	164
KRATICE	164
KOSTELSKÉ BESEDE	165
TUJKE, MANJ ZNANE BESEDE	165
POVZETEK	168

ZAHVALA

Vsem, ki so mi kakor koli pomagali pri pripravi te knjige, se iskreno zahvaljujem. Vsi, vključno z lektorico (Geraldine Hrelja) in ilustratorjem (Marjan Obranovič) smo delo opravili prostovoljno z edino željo, da pripravimo zanimivo in predvsem koristno branje tako za tiste, ki se z žganjem neposredno ukvarjajo kot za vse, ki jo bodo brali in iz nje črpali nova spoznanja. Je že tako, da se moramo vse življenje učiti, da vedno premalo vemo. Tehnologija se tako hitro razvija, da ji komaj sledimo in tudi v vsakdanjem življenju je pogosto kaj novega.

Ves čas mi je po svojih močeh pomagal predsednik TŠD Kostel dr. Stanko Nikolič in me v trenutkih malodušja tudi spodbujal. Njemu bi morali biti za veliko skrb za razvoj turizma in ohranitev bogate preteklosti hvaležni vsi prebivalci širšega območja.

Vsi, ki sem jih prosil, so mi brez pomislekov povedali vse, kar so vedeli, kar jim je ostalo v spominu iz mladih dni, ko so se pogovarjali z očetmi ali dedki. Za vsa ta pričevanja sem hvaležen.

Velika novost in predvsem pridobitev za celotno območje treh občin je, da je Kostelska rakija dobila poimenovanje Geografsko poreklo, kar jo uvršča med zaščitene izdelke. Upam, da bodo pridelovalci te alkoholne pijače znali unovčiti to dejstvo in jo znali tudi primerno tržiti. Zavedati pa se je treba, da vsaka novost zahteva določen čas: čez noč in sama od sebe se ne bo prodajala!

Dragi bralci! Če boste s knjigo zadovoljni, bo dosegla svoj namen.

Rakíja naj bo namenjena predvsem razvedrilu, hrani, darilom in zdravilom. Ni nujno, da smo abstinenti. Bodimo zmerni pivci: šilce rakíje si privoščimo ob raznih slovesnostih, v družbi, kot aperitiv, ko smo prehlajeni ali prepoteni...

Za največ šilce rakíje dnevno upoštevajmo dobronamerne nasvete:

- *ne pijmo je iz steklenice,*
- *ohlajena naj bo na približno 15°C,*
- *natočimo jo v za to primerne kozarce na pečlih,*
- *ponudimo jo ob svečanostih, kot aperitiv, ko smo potni...,*
- *uporabljajmo jo kot domače zdravilo,*
- *nikoli je gostu ne vsiljujmo,*
- *ko šofiramo, bodimo abstinenti,*
- *ne ponujajmo jo opitim, otrokom, nosečim ženskam,*
- *izogibajmo se je, če uživamo nekatera zdravila,*
- *v lepi embalaži naj bo dobrodošlo darilo.*

NARODNA IN UNIVERZITETNA
KNJIŽNICA

C01155 ■



00000304947



Kostelska rakija



Knjigo

Kadar se rakija pali se žajfa

je sofinanciral

Javni sklad RS za kulturno dejavnost

Izdalo in založilo: Turistično-športno društvo Kostel

2003



Peter Svetik, diplomirani ekonomist in inženir geodezije, je bil rojen v Plužnjah, občina Cerklje, leta 1933. Poklicno se je ukvarjal z geodezijo, informatiko, kartografijo, urejanjem prostora in dokumentacijo, ljubiteljsko pa s turizmom, kulturo, pisanjem in urednikovanjem ter novinarstvom.

Doslej je pripravil že več turističnih priročnikov in napisal nekaj knjig s področja informatike, urejanja prostora, kulture in turizma. S svojimi prispevki je sodeloval v raznih publikacijah Mladinske knjige, Prešernove družbe, Slovenske maticе in podobno. Za dnevno časopisje in revije je napisal nekaj sto prispevkov: poročil, recenzij, komentarjev in podobno. Na raznih posvetih, tudi mednarodnih, je imel okoli 50 strokovnih referatov.

Na področju raziskovalnega dela je sodeloval pri več strokovnih raziskavah, nekaj jih je izvedel samostojno. Najodmevnejši so njegovi projekti, ki zadevajo celoten slovenski prostor: Register območij teritorialnih enot (ROTE) in Evidenca hišnih števil (EHIŠ) ter projekti kulturno-turističnega značaja: Slovenska geodetska zbirka na gradu Bogenšperk, Geometrično središče Slovenije (GEOSS), Tristoletnica Valvasorjeve Slave in drugi.

Nekaj let je že upokojen. V teh letih se ljubiteljsko posveča turizmu in kulturi. Še vedno je redni dopisnik turistične revije *Lipov list* in nekaterih drugih revij. Že več kot 20 let vodi projekt GEOSS, veliko svoje energije pa namenja tudi razvoju pokrajine Kostel.

O pokrajini Kostel in njenih zanimivostih je to že njegova četrta knjiga. Leta 2000 je pripravil ***Kostelske drobtine***, leta 2001 ***Kostelske bisere*** in leta 2002 ***Dregda***. Vse je napisal prostovoljno, brez honorarja.

NARODNA IN UNIVERZITETNA KNJIŽNICA

556 874

COBISS •



Slovenija
VNUKOM V DAR.

Naravne vrednote, kulturna dediščina in turizem 2001/2002