

Pridelava medenih pijač

Andrej Podjavoršek*

Naši predniki so iz medu pripravljali različne pijače. Janez V. Valvasor je v svoji znameniti knjigi *Slava vojvodine Kranjske* zelo natančno opisal tehnologijo izdelave medice, kljub temu pa takratna receptura nima veliko skupnega s sodobno izdelavo kakovostne medice. Priprava medenih pijač je zanimiva, saj za ta namen lahko uporabimo presežke medu, hkrati pa popestrimo našo ponudbo in s tem povečamo možnosti za dodatni zaslužek. Za pridelavo kakovostnih medenih pijač pa ne zadostujejo zgolj recepti, saj so poleg kakovostnega medu potrebna še številna znanja s področja alkoholnega vrenja, kletarstva in trženja. Postopek pridelave je povezan tudi s številnimi pomembnimi odločitvami in skrbmi pridelovalca, preden je medena pijača pripravljena za prodajo.

Vsem medenim pijačam je skupno to, da so pridelane iz medu in da imajo bolj ali manj izrazit medeni okus. Specifičen vonj in okus jim daje vrsta medu. Sicer pa je izbira medenih pijač na našem trgu zelo pestra. V javnosti se za isti izdelek pojavljajo različna poimenovanja, to pa lahko povzroči tudi nepravilno razumevanje posameznih vrst medenih pijač. Posledici tega sta lahko nepravilno poimenovanje posamezne medene pijače in zmeda pri porabnikih. Pijače iz medu lahko opišemo takole:

- Sladka brezalkoholna medica je pripravljena iz vode in medu.
- Medica je alkoholna pijača, ki nastane pri alkoholnem vrenju v vodi raztopljenega medu. Medico pridelujejo kot samostojno pijačo, lahko pa je tudi podlaga za pripravo peneče medice, medenega žganja in medenega kisa.
- Penečo medico izdelujejo iz medice po klasičnem postopku, tako da sekundarna fermentacija poteka v steklenicah.
- Medeno žganje je alkoholna pijača, ki jo pridobivajo z destilacijo medice.
- Medeni liker je alkoholna pijača, izdelana iz sadnega destilata ali medenega žganja, ki mu je dodan med.
- Medeni kis nastane s kisanjem medice.

Poglavitni dejavniki, ki vplivajo na okus in kakovost medenih pijač, so vrsta medu in njegova kaka-



Foto: MB

vost, izbira ustreznih tehnoloških postopkov, morebitna uporaba začimb ter pogoji in potek alkoholnega vrenja.

Poleg že naštetih dejavnikov so pri pridelavi medice pomembni tudi način priprave medene raztopine, izbor kvasovk, žveplanje, čiščenje in bistranje, filtracija, polnjenje medice itd. Vse to nam daje veliko možnosti za pridelavo različnih medic, ki se med seboj razlikujejo po okusu, vsebnosti sladkorja in alkoholni stopnji. Ne glede na vrsto medice je pomembno, da so pridelane medice bistre, čistega vonja in okusa ter da nimajo napak.

Pestrost medovitih rastlin v Sloveniji ter ugodne podnebne razmere in ugodni talni dejavniki nam omogočajo pridelavo različnih vrst kakovostnega medu, ki je odlična podlaga za izdelavo številnih vrst najzlahntnejših medenih pijač. Ta pestrost je lahko prednost, saj lahko prispeva k tržni zanimivosti teh izdelkov ne samo v Sloveniji, ampak tudi na mednarodnem trgu. Za izdelavo kakovostne medene pijače, ki bo v veselje tako pridelovalcu kot tudi porabniku, sta poleg naravnih danosti potrebni še primerna oprema in strokovna usposobljenost pridelovalcev. Osnovno znanje, potrebno za izdelavo medenih pijač, je mogoče pridobiti iz literature, pri izkušenem pridelovalcu ali na izobraževanjih za pridelovalce medenih pijač. S pridobljenim znanjem bodo lahko pripravili kakovostne izdelke, ki bodo njim samim v ponos in užitek, ljubiteljem zlahntnih kapljic medenih pijač pa v veselje. ■

* dr., Biotehniška šola Maribor