

Hrana i rakija

- Tradicionalni srpski proizvodi iz grupe jakih alkoholnih pića su voćne rakije.
- Malo koji proizvodi iz ove grupe mogu parirati kvalitetnijim voćnim rakijama.
- Trendovi, pomodarstvo, podcenjivanje sopstvene tradicije i na žalost, mnogo sivog tržišta i nedovoljno kvalitetnih proizvoda iz ove grupe, doveli su rakiju na „listu“ pića niže vrednosti. POZNAVAOCI ZNAJU DA JOJ JE MESTO VISOKO.



Hrana i rakija



Hrana i rakija

- U poslednje vreme, generacije mladih ponesene poluinformacijama dostupnim putem raznih mreža, bez dovoljnog poznavanja suštine i kvaliteta, lako podležu trendovima. To znači između ostalog, da se pije ono što je popularno i skupo, a ne ono što je domaće. Kvalitet, nikada ne treba da bude doveden u pitanje. Kvalitet je imperativ.

- Novije vreme donosi tzv. kraft džinove. Nisu nezanimljiva pića, ali nisu tradicionalno naša.
- Piće, koje se uglavnom kombuje sa drugim pićima, da bi se konzumiralo!!??
- Nećemo ga slagati sa hranom, mada bi možda dobar kuvar smislio jelo i za ovo piće.
- Rakije se piju takve, kakve su. Ne mešaju se sa đusom, tonikom,....., nisu komponenta koktela.



- Velike količine voća kojima raspolažemo, preraduju se i u jaka alkoholna pića.
- Poslednjih godina proizvođači rakija i tržište se vraćaju na pravi put. Sve je više kvalitetnih rakija.
- Potrošači koji cene domaće, i koji znaju da procene i kvalitet, sve se češće i rado opredeljuju za neku od voćnih rakija.
- Stranim gostima je to omiljeno alkoholno piće kojim se oduševljavaju.

- Proizvesti voćnu rakiju nije jednostavno, bez obzira što je upravo „divlja“ proizvodnja dovela do toga da se ovaj proizvod, među potrošačima, svrsta u grupu pića koja se ne cene dovoljno.
- Međutim, sirovina je skupa, proizvodnja voća zavisi od vremenskih prilika, tehnologija nije jednostavna. Nega odležavanje skupo i zahtevno (pre svega kvalitetni drveni sudovi).



- Sve to treba da bude jasno ljudima koji treba da prezentuju ovaj vrhunski proizvod.
- Poslednje vreme rakije se ponovo cene.
- Prezentacija potrošačima u velikoj meri se (i treba) vezuje za turizam. Pravi način bi bilo da se vezuje za gastroturizam.
- Rakija nije (ili ne mora biti) samo piće koje će se popiti pre jela. Čak je to i pogrešno u određenoj meri, zbog visoke kalorijske vrednosti, rakija može da „zatvori“ apetit.



- Budućim kupcima iz inostranstva ne može se ponuditi flašu pića i samo tvrditi da je rakija dobra. Treba im predstaviti sve mogućnosti pića koje dolazi iz naših krajeva, dati širu priču.

- Jako je malo, samo od strane entuzijasta, urađeno na pitanju razmatranja slaganja vina sa hranom. To svakako treba da bude tema koja se mora razraditi, naročito u pogledu turističke i ugostiteljske ponude.
- U Srbiji vlada tradicionalno mišljenje da je najbolje konzumirati rakiju uz suvo meso i kobasice, međutim slaganje ukusa sa različitim destilatima rakije više ide uz laganija jela kako bi se osetile sve arome.



- Bitno je da se gostima ponudi hrana uz rakiju tako da dođu i do izražaja arome naših rakija.
- Važno pravilo je dužina trajanja (perzistencija) ukusa (arome) rakije i hrane na nepcima koja mora biti izjednačena, a to je dokaz da je kombinacija uspela.

- Postoji na desetine pravila o tome kako se kombinuju određena vina i hrana, a kada je reč o rakiji, našem nacionalnom piću, skoro nijedno. Uz svaku rakiju služi se slično, jednostavno, meze - suvo meso, sir, kiseli krastavci.
- Takva hrana uz neku rakiju može biti prihvatljiva opcija, a neku može upropastiti.

- Treba da bude jasno da se uparivanje bazira samo sa pravim rakijama, nikako jeftini falsifikati.
- Prvo se pronese nos uz čašu i duboko udahne. Odmah se mora prepoznati miris voća - kajsije, šljive, kruške, **dunje**. Ako je kajsija, mora da miriše samo na to voće, ne sme da se oseti recimo sirćetna kiselina, etil-acetat, patoka, prvenac.

- Gutljaj rakije, razliti po ustima, progutati i vratiti miris kroz nos bez otvaranja usta (retronazalno). Odrediti koliko dugo se oseća aroma destilata na nepcu (brojati sekunde). Probati hranu. Njenu aromu treba osećati vremenski isto kao i aromu destilata.
- Drugi bitan uslov je aromatski kompleks. Potrebno je složiti aromatski kompleks rakije sa aromom hrane.

- Svakako, kao i kod vina, degustacijom rakije i jela se stvara pretpostavka mogućih kombinacija. Dalje je sve stvar probanja.
- Ako samo probamo različitu hranu i posebno rakije od kajsije, dunje, viljamovke, šljive prepečenice, šljivu staru 10 ili 15 godina, jasno je da čiste nežne voćne rakije mogu parirati laganijoj hrani. Stare, odnegovane šljivovice sa taninima i drugim komponentama koje su „ponele“ iz drvenih sudova, traže težu hranu, baziranu na raznim mesima.



- Teža hrana bi prekrila nežne arome kajsijske, viljamovke, dunje (koja nije oidležavala u drvenim sudovima).
- Ideja za kajsijskaču su kuglice mocarele, ukuvan sos od kajsijske i preliv od bundeve.
- dobra opcija uz kajsijskaču je i tost sa nekim blažim sirnim namazom i suvom kajsijskom. Blagi sirevi su uz kajsijsku najpraktičniji izbor, povrće nikako.

Kajsijevača i hrana



Kruškovača i hrana

- Rakija od kruške viljamovke, intenzivne arome, može biti uparena je sa pečenom kruškom, punjenom sirom edamerom.
- Mocarela uz komadiće suve kruške su nepogrešiv izbor. Naročito ako je po mogućnosti sušenje kruške vršeno osmotskim sušarama. Pravilo je da su uz kajsiju, viljamovku i dunjevaču mladi sirevi neutralnog ukusa uvek dobar izbor. Kriške istog sušenog voća, samo upotpunjuju dobar utisak.



Kruškovača i hrana



- Tikvica punjena sosom od mesa i soje, uz malo paradajza i preliv od prepečenog sira. Količina mesa treba da bude mala, da ne bi pokrilo aromu dunjevače. Može se deo mesa zameniti sojom koja je blagog ukusa.
- Kao meze, dobar izbor je sir gauda, polumasni sir, koji umiruje peckanje, ponekada karakteristično za dunjevaču.



- Šljiva stara 10 godina, ima ukus i miris koji delimično podseća na škotski viski, malo arome dima, koju piće vremenom povlači iz bureta. Zbog toga je spojena sa biftekom sa grila, te se dim iz mesa uklapa sa dimom iz rakije.
- Na to se misli kada se govori o uklapanju aroma između pića i hrane. Uz biftek na tanjiru je serviran i sos od zelenog bibera.
- Laganiya kombinacija za desetogodišnje šljivovice može biti i zapečena rolovana suva šljiva obavijena dimljenom pršutom.



- Uz šljivu staru 15 godina može se upariti dimljena vešalica u sosu od suvih šljiva. Tako i piće i hrana imaju zajedničke komponente- šljivu i dim.
- Rešenje za medovaču (rakiju od meda) je desert. U pitanju je krem torta od vanile, vrlo blagog ukusa i blage slasti.

