

V ZABIČAH SMO KUHALI BRINJEVO ŽGANJE

V okviru projekta »Eko krožna degustacijska pot treh občin« je bila izvedena delavnica žganjekuhe oz. kuhanje brinjevega žganja. Z vaščani KS Zabiče smo v dne 25.4.2022 na ekološki kmetiji Denisa Iskre v Zabičah spoznali način kuhanja brinjevega žganja in izvedeli vse o zdravnih učinkih brinjevega olja.



Brinjeve jagode nabira v okoliških gozdovih. Težaško delo. Kar nekaj grmov je potrebno obrati. Ko so jagode nabrane jih je treba očistiti. Očisti se jih s sejanjem na vetru, ki odnese iglice, da ostanejo samo jagode. Sledi mletje brinovitih jagod. Pomembno je namreč, da vsaka jagoda počni. Zmlete jagode se naloži v velike sode/posode in se jih zalije z vodo. Približno 1/3 jagod in 2/3 vode. Doda se jim kvasovke, ki spodbudijo fermentacijo in preprečijo nastanek slabih glivic. V sodih se pusti delovati približno en mesec. Odvisno od zunanje temperature in ostalih pogojev. Drozgo se dnevno meša, da so jagode čim dlje v vodi oz. toliko časa, dokler se konča »kuhati«.



Ko jagode padejo pod nivo vode, pomeni, da je brinje pripravljeno na naslednjo fazo: KUHANJE.

Brinjevec se kuha dvakrat. Kuha se ga v bakrenih kotlih. Denis uporablja 100 litrski kotel z dvojnimi dnom, ki omogoča, da se jagode ne prismojijo, saj se kotel kar močno segreje. Nato med prvo in drugo dno natoči vodo in na ta način razporedi segrevanje kotlovine.

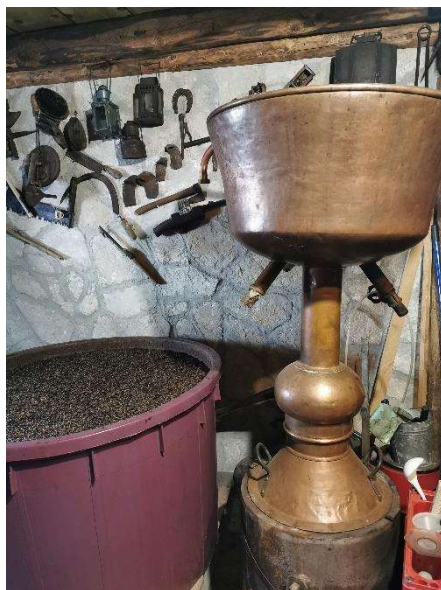


Drozga doseže cca. 100 stopinj celzija in alkohol se upari. Para se dvigne in po cevi potuje proti hladilniku kotla, ki paro ohladi in ta se spremeni v tekočino mlečne barve. To se imenuje »žonta«.



Prvo kuhanje je končano – dobili smo brinovo olje. Ki je izredno uporabno pri raznih težavah: trebušni krči, glavobol, pomoč pri bolečih sklepih, masaži nog... »Čudežno zdravilo so uporabljale naše mame in stare mame. Drugih zdravil nismo poznali«, pravi Denis. Olje se loči od žonte v florentinsko posodo – bakrena posoda.

ato se loti destilacije v bakrenem kotlu. Destilacija se izvaja počasi. Destilat se nato primerno razredči z destilirano vodo. Harmonično aromo dobi brinjevec šele po šestmesečnem zorenju.



Pripravila: Tadeja Pecman Penko, RRA Zeleni kras, d.o.o.