

Székelyföldi fekete ribiszke likőr fejlesztése különböző párlatok felhasználásával

János Ferdinánd

Pálinkamester szakmérnök szakirányú továbbképzési szak

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Budai Campus

Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

Belső témavezető:

Kiss Zsuzsanna, egyetemi docens, Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet, Biomérnök és Erjedéssipari Technológia Tanszék

Székelyföldön a fekete ribiszke nem csupán egy gyümölcs, hanem egyfajta szimbólum is, amely mélyen gyökerezik a helyi kultúrában és hagyományokban. Az őshonos növény széles körben elterjedt és jól adaptálódik a vidék klímájához és talajához, így termőhelyei számos településen megtalálhatók. Szinte nincs olyan gazdaság, ahol az udvaron ne lenne 1-2 bokor fekete ribiszke. A fekete ribiszke termesztése és felhasználása hosszú évszázadokra nyúlik vissza Székelyföld történetében. Az idők során a helyiek rájöttek a növény sokoldalú felhasználhatóságára és gyógyító hatásaira. Az évszázadok során kialakultak a helyi hagyományok és praktikák, melyek alapján a fekete ribiszke gyümölcsét és más részeit különböző módon hasznosítják.

A fekete ribiszke termése a helyi gasztronómia fontos alapanyaga. Számos tradicionális receptben használják fel, például lekvárok, dzsemek, likőrök és más alkoholos italok készítéséhez. Ezek az ízletes és aromás termékek nemcsak a helyiek körében, hanem az ide látogatók körében is nagy népszerűségnek örvendenek. Emellett a fekete ribiszke egészségmegőrző és gyógyító hatásai miatt is fontos szerepet tölt be a helyi népi gyógyászatban. A növény levelei és bogyói sokféle betegség kezelésére használhatók, és a hagyományos tudás generációról generációra öröklődik a helyi közösségekben.

Erdélyben a likőrfogyasztás hosszú múltra tekint vissza, és számos helyi specialitás kapható ebben a kategóriában. A likőrök fogyasztása nemcsak italélményt jelent, hanem kulturális és társas élményt is, amely hozzájárul az összetartozás és a közösségi élet fontosságához. A likőrfogyasztás Erdélyben gyakran társul különböző ünnepekhez, eseményekhez és családi összejövetelekhez. Például a karácsonyi időszakban sok család saját likőr készítésű

specialitásokkal készül, amelyeket az ünnepek alatt közösen fogyasztanak el. Emellett a likőrök gyakran jelen vannak esküvőkön, születésnapokon és más ünnepi alkalmakor is, mint egyfajta jellegzetes és különleges ajándék vagy vendégváró.

A helyi likőrök között számos tradicionális recept található, amelyek generációról generációra öröklődtek és állandó részét képezik a helyi gasztronómiai kultúrának. Ezek a likőrök gyakran készülnek helyi alapanyagokból, mint például gyümölcsök, fűszerek vagy gyógynövények, és hozzájárulnak a helyi természeti kincsek megőrzéséhez és népszerűsítéséhez. A likőrfogyasztás Erdélyben nemcsak az otthonokban, hanem a helyi bárokban és éttermekben is népszerű tevékenység. Sok helyen kínálnak helyi likőröket, amelyek lehetőséget adnak a turistáknak és az érdeklődőknek arra, hogy megismerjék és megkóstolják a helyi különlegességeket

Az évszázadok óta átöröklődött hagyományos fekete ribiszke likőr receptje, melyet dédapainktól tanultunk, az etanol felhasználásával készült. Ez a bevált módszer hosszú ideje számít megbízhatónak és hatásosnak. Annak ellenére, hogy az újabb gyümölcs alapú párlatok kínálnak változatosságot, a hagyományos etanol alapú megközelítést sokan jobbnak bizonyult. Az etanol használata egyszerű, és az eredmény egy stabil, jól ismert ízprofil, ami sokak számára vonzó lehet. A mérések során, mind analitikai, mind érzékszervi, mind antioxidáns kapacitás eredményeiből az mutatkozik, hogy a magasabb alkoholfok, valamint nagyobb mennyiségű gyümölcs ágy és a tiszta etanol jobb, ízelményeket nyújtott. Ezt a mérésekkel is sikerült alátámasztani. A 60 V/V%-os etanollal kivont likőr bizonyosult a legjobbnak: színében nagyon karakteres, intenzív, friss, fiatalos, a frissen csavart ribizskére emlékeztet. Illatában egyből behízeglő, végtelenül gyümölcsös, lágyan fűszeres. Ízében a ribizskebokróról frissen szüretelt ribiszke jut eszünkbe, ribizskésen savas, ugyanakkor a hozzáadott cukor szépen harmonizál, szájérintetben egy telt, testes, végtelenül gyümölcsös, szörpös, hosszú lecsengésű, jól megkomponált elegáns likőr. Ezen túlmenően, a hagyományos receptet általában kevesebb változás és kockázat jellemezheti, így megtartása továbbra is sokak számára vonzó lehetőség marad a fekete ribiszke likőr készítésében. Az említett hagyományos recept mellett szól az is, hogy a tiszta etanol felhasználásával készült likőr olcsóbb, mint a különböző gyümölcspárlatok alapú. Az etanol ára általában kedvezőbb lehet, és könnyebben elérhető lehet a likőr készítéséhez, különösen nagyobb mennyiségek esetén. Ezáltal a hagyományos recept nemcsak megbízható és hatásos, hanem költséghatékony megoldás is lehet a fekete ribiszke likőr otthoni elkészítéséhez.

A régióra jellegzetes erdei fekete áfonyából készült likőr, aminek a fogyasztása és vásárlása

nagyon népszerű, viszont vadon termő gyümölcs révén nem tud stabil piacot biztosítani. Éppen ezért úgy gondolom, hogy a fekete ribiszkéből készült likőr lenne az, ami szintén a szélyföldi régióra jellemző stabil alapanyag termesztés elérésével. A fekete ribiszke bor készítése éli a reneszánszát és egyre nagyobb a kereset utána, ugyanakkor a termelőknek is fontos, hogy több helyi jellegzetes választékot tudjanak adni a vevőknek. Egyre több gyümölcstermelő hobbiként termel Erdély szerte fekete ribiszkét, amiből számos termék készül, ellenben nem találkoztam olyan fekete ribiszkéből készült likőrrel, ami megfelelné az elvárásoknak, úgy színben, mint illatban, mint a gyümölcs ízében. Ezáltal fogalmazódott meg bennem, e Székelyföldi kincs mélyebb tanulmányozása, és egy fekete ribiszke likőr recept megalkotása.