



U zemlji kao sto je naša, gde su klimatski uslovi izuzetno povoljni za uzgoj raznog voća, šteta je ne iskoristiti sve blagodeti ovog dara prirode, i profesionalno ili za svoje lične potrebe, proizvesti piće po kojem je naše podneblje poznato – rakiju!

Veliki deo voća potroši se u svežem obliku ili se preradi... A nikako ne treba dozvoliti da ostatak voća propadne. Ukoliko je rod dobar – kazan je tu!

Kako koje voće pristiže, svaki voćar na svojoj okućnici može od njega, između ostalog, praviti i rakiju. Za manji kazan (koga ima u prodaji), dovoljan je osrednji rod jedne voćke (50-tak kilograma) – kruška, kajsija, breskva, dud...

U nameri da doprinese poboljšanju kvaliteta, unapređenju i povećanju proizvodnje svih, a posebno malih proizvođača domaćih rakija, kao i specijalnih rakija i likera, koji bi jednog dana mogli da postanu veći i stručni proizvođači, Agrobiznis magazin iz Beograda je pripremio posebno izdanje „Rakija“ – Priručnik za spravljanje rakija, koje se može naručiti preko telefona 011/414 60 26, interneta www.agrobiznis.biz ili narudžbenicom iz istoimenih novina po ceni od 200 dinara.

Sadržajem ovog izdanja obuhvaćena je uglavnom tehnologija proizvodnje voćnih i groždanih rakija u domaćinstvu (prikupljanje, fermentacija, destilacija, sazrevanje u drvenim sudovima...).

Poglavlje o manama rakija i kako ih otkloniti može vam pomoći da ispravite greške načinjene tokom proizvodnje i čuvanja rakije, kao što su – loša ili slabo održavana ambalaža, pravi izbor vrste drveta za izradu buradi ...

Rakija, osim uživanja uz čašicu, ima i drugu, mnogo korisniju primenu – u lečenju ili smirivanju raznih tegoba. Naime, pomaže i kao sredstvo za masažu i obloge, kao i lekoviti napitak u kombinaciji sa lekovitim biljem.

Verovatno već znate, ali da ponovimo. U većim količinama, ovo piće nije preporučljivo konzumirati, ali jednom rakijicom započeti dan – savet je naših brojnih starijih sagovornika, koji su doživeli «lepe» godine... A ako je već tako, najzdravije je popiti baš onu koju sami napravite, od ekološki gajenog voća i grožđa, na vašoj okućnici, a još bolje "začiniti" čaj. Živeli i nazdravlje!

Tekst: Svetlana Kovačević