

## Pálenica vypáli alkohol zo všetkého, čo sa urodí

Vydané 6. 11. 2012 o 10:01 Autor: Zuzana Suráková

LU ENEC. Dvere lu eneckej pálenice sú po štyroch rokoch opäť otvorené. Hoci je v prevádzke len od prvého septembra, už sa v nej stihlo vypáliť 1200 litrov stopercentného alkoholu.

Záhradkári sa mali naozaj z toho tešiť. „Tento rok bol na úrodu veľa mišterý, hlavne o sa týka ovocia. Práca v pálenici je sezónna. Najhustejšie to máme práve teraz, v mesiacoch november a december. Otvorení sme dva mesiace a už obslúžili viac ako osemdesiatštyri ľudí,“ hovorí prevádzkar pálenice pod záhradkami Jaroslav Veselka. „Ľudia sem nosia všetko, čo sa v tomto podnebnom pásme urodí. „Tento rok sa darilo najmä jablkám, ale nezaostávali ani hrušky. So slivkami je to však biednejšie,“ hovorí pán Veselka. Mať arskej konkurencie sa neboja. „Zatiaľ som nepočul, že by ľudia uprednostovali pálenice v susednom Maťarsku. Naši občania, ktorí by tam chodili, riskujú, že budú za takéto konanie postihnutí za dovoz liehu,“ približuje pán Veselka.

Ľudia uprednostujú zmesi pred odrodami. „Je to viac-menej z donútenia. Pálenica totiž funguje na princípe dvoch kotlov. Na jednu várku treba dvesto litrov ovocia a len málokto nazbiera také množstvo ovocia jedného druhu. Preto sa častejšie stretávame s rôznymi druhmi ovocia v kvase. Nedávno sa však k nám dostala istá odroda čierneho ríbezliá, z čoho som bol prekvapený. Predsa len nazbiera také množstvo ríbezliá nie je jednoduché,“ hovorí vedúci. Ak nie je dobrý kvas, ani pálenka nebude chutná. „Tí skúsenejší si kvas donesú už vykvasený, menej skúsenejší majú možnosť ho v našej pálenici uložiť a my dohládame na správne vykvasenie. Čím menej zbytkového cukru kvas obsahuje, tým je lepší. V pálenici na meranie hodnoty cukru používame špeciálny prístroj, tzv. refraktometer.

Lu eneckú pálenicu nevyhádávajú len domáci, ale aj ľudia z iných regiónov. „Samozrejme, prevažná väčšina našich zákazníkov je z Lu enca a okolia, ale mali sme tu aj Bratislavčanov.“ Pálenica fungovala dvadsať rokov, potom bola štyri roky nepoužívaná. „V súčasnosti prešla modernizáciou. Na druhom kotli bola nainštalovaná destilátorská kolóna, v ktorej prebieha viacnásobná destilácia s možnosťou chladenia páry. Tento spôsob dáva pálenke jemnejšiu chuť a zabezpečuje odstránenie aj poslednej smietky škodlivého metylalkoholu,“ vysvetľuje Veselka. Cena za vypálenie jedného litra 50-percentného alkoholu je stanovená na 4,90 eur. „V tejto cene je už zahrnutá aj spotrebná daň,“ dodá na záver pán Veselka.



Otvorená je len dva mesiace a podľa Jaroslava Veselku už doteraz poslúžila vyše osemdesiatim klientom.

Foto: Zuzana Suráková