Burčiak :)

Vylisovaný vinný mušt, ktorý sa po niekoľkých dňoch skvasí na mierne alkoholický nápoj.

Vďaka prítomnosti kvasiniek má vysoký obsah vitamínu B, tak je tento nápoj nie len chutný, ale aj zdraví. Má priaznivé účinky na vlasy, nechty a pokožku.

Starí vinári odporúčajú vypiť toľko burčiaku, koľko nám koluje v tele krvi. Ak tomu veríte, radšej si to rozložte na niekoľko večerov.

Dobrý burčiak má mať okrovú farbu, prípadne mierne hnedé tóny, stále kvasí, takže vo fľaši vidíme stúpajúce bublinky oxidu uhličitého.

Ak máte niekoľko kilogramov hrozna z vlastnej úrody, prípadne dobrého suseda, ktorý vám ho podaroval a chcete si urobiť vlastný burčiak, máte dobrý úmysel a urobíte správne. Tu je recept na prípravu malého množstva tohto skvelého moku:

Mechanicky oddelíme bobule od stopiek, pomelieme a necháme 2-5 hodín odležať.

1. Vylisujem šťavu.

2. Na 10 litrov šťavy pridáme 0,6 kg cukru, miešame do rozpustenia.

3. Nalejeme do pripraveného demižónu do 2/3, aby nám počas kvasenia nepretiekol.

4. Necháme kvasiť pri telote 15-25 °C.

5. Nádobu nezatvárame, aby nepraskla v dôsledku nahromadenia oxidu uhličitého, otvor iba otvor.

6. Degustovať začíname vtedy, keď burčiak začne šumieť, závisí od teploty v miestnosti (približne 5-10 dní).

Za vhodnú kombináciu sa považuje spojenie burčiaku s parenými a údenými syrmi (slovenské oštiepky, parenica, údené syry eidamského typu, mozzarella, kaškaval či korbáčiky).

Zdroje

Prevzaté a upravené z:

- **http://www.netky.sk/clanok/pripravime-si-buriak.**

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania