

LIBRIS
Editor: Adrian Alexandru

We know
books

Colectiv de autori

Țuică, Rachiu de fructe, Pălincă, Horincă, Votcă, Turț

© Editura Alex Alex, pentru edițiile

Comenzi:

Editura ALEX-ALEX, tel./fax: 021-222.86.38

email: alex_alexisv@yahoo.com

alex.alex2001@gmail.com

Redactor: **Roberta Tărtășeanu, Daniela Isvoranu**

Consilier economic: **Emilia Isvoranu**

Redactare, stilizare, corectură:

**Editura Alex Alex și
SC Pavcon M.O. Grup SRL**

Editura își declină orice responsabilitate privind originea materialelor primite spre publicare.

Responsabilitatea revine exclusiv autorului și/sau traducătorului.

Coperta: Editura Alex Alex

Țuică, Rachiu de fructe, Pălincă, Horincă, Votcă, Turț

Editura ALEX ALEX 2001

BUCUREȘTI, 2020

Cuvânt înainte	5
Efectele alcoolului asupra organismului	8
Divergențe rezolvate de Uniunea Europeană	13
Extras din Legea pomiculturii	16
Scurt istoric al băuturilor alcoolice	18
Fermentarea fructelor	23
Distilarea	25
Secretele aromei și culorii	32
Păstrarea băuturilor alcoolice	34
Țuica, Rachiul	37
Rețete de țuică	40
Pălinca, Horinca, Turțul	67
Test pentru verificarea purității pălincii	73
Horinca	75
Turțul	82
Votca	83
Bibliografie	88

Cartea pentru toți

S.C. ALEX-ALEX 2001

Calea Griviței, nr.158, sc.C, et.6, ap.22, sector 1, București

Telefon/fax: 021/222.86.38

e-mail: alex.alex2001@gmail.com

alex_alexis@yahoo.com

facebook: SC ALEX ALEX 2001 SRL

Pentru comenzi mai mari de 5 ex. editura acordă o reducere de 25%.

Pentru toate comenzile se va achita taxa poștală în valoare de 10,00 lei.

Pentru colecția „Bulă 2001” reducerea de 25% se aplică numai la comenzi de peste 10 exemplare.

Preturile cărților de la alte edituri pot suferi modificări urmare politicii editurii respective. Cărțile acestora se vor achita integral fără discount.

Achitarea se efectuează la ridicare, numai prin Poșta Română, livrare în limita stocului.

Minte sănătoasă în corp sănătos

1. Afrodiziace – Natural 100% - Florentina Pavel9,50 lei
2. Alimentația copilului mic9,50 lei
3. Conservate din legume și fructe – Vanda Bulgakova9,50 lei
4. Diabetul și alimentația controlată – Jane Grant Tougas9,90 lei
5. Dulciuri ca la mama acasă – Delia Vasilescu8,50 lei
6. Fitness – Gimnastică pentru toți – Richard Jankin9,50 lei
7. Fructe în prăjituri – Florentina Pavel8,50 lei
8. Fructele și legumele – depozit de vitamine – Florentina Pavel8,50 lei
9. Ghid pentru o viață lungă și sănătoasă9,00 lei
10. Îngrijirea corpului cu produse naturale – Roberta Tărtășeanu9,50 lei
11. Masaj, presopunctură, reflexoterapie – Dr. Charles Hartmann8,00 lei
12. Obezitatea între a fi și a nu fi – Barry Atkinson8,00 lei
13. Pizza și alte preparate italienești – Florentina Pavel9,00 lei
14. Plăcinte de casă – Florentina Pavel9,00 lei
15. Prăjituri cu miere8,50 lei
16. Prăjituri de casă – Florentina Pavel9,00 lei
17. Preparat din ciuperci – Florentina Pavel9,00 lei
18. Preparat din ouă – Florentina Pavel9,50 lei
19. Preparat din pește (peștele și sănătatea) – Florentina Pavel9,00 lei

Folosit ca aliment, 1 litru de alcool are o putere calorică de numai 29 kJ; prin comparație, un litru de bere are 2000 kJ, reușind să acopere 20% din necesarul de energie al unei persoane. Aceasta nu înseamnă că încurajăm consumul de bere în detrimentul consumului de alcool... Fiindcă, nu-i așa, fiecare băutură are propriul farmec, cu condiția să fie băută cu măsură și bun simț.

Divergențe rezolvate de Uniunea Europeană

Se știe câte „lupte“ au generat denumirile băuturilor spirtoase și câte patimi au aprins ele, între noi și vecinii noștri din Ungaria, pentru utilizarea în marketing, la nivelul întregului teritoriu european. Divergențele au solicitat, în cele din urmă, arbitrajul forului continental cel mai înalt, care a decis: potrivit normelor Uniunii Europene, **pălinca** este considerată că aparține strict spațiului geografic românesc, Ungaria având dreptul să utilizeze doar denumirea de palinka.

Zona Maramureșului și Țara Oașului aduc însă pe piață băuturile proprii, a căror denumire nu poate fi copiată. Acestea sunt **horinca de Cămărzana** și **turțul de Maramureș**, despre care vom aminti pe larg în paginile acestei cărți.

Sudul României a omologat în UE **țuica de Buzău**, țuica de Milcov și țuica de Argeș (popular denumită și „ochii lui Dobrin“, cu referire la regretatul fotbalist

piteștean Nicolae Dobrin), băuturi produse exclusiv din alcool de prune. Oricum, normele Uniunii Europene prevăd ca toate băuturile spirtoase să fie fabricate strict din alcool de fructe, să aibă o tărie de minimum 37%, să nu li se adauge nici un fel de arome, iar în procesul de distilare să păstreze gustul fructelor utilizate.

Până de curând, potrivit Codului Fiscal, gospodăriile individuale care produceau, pentru consum propriu, țuică și rachiiuri din fructe, aveau obligația să se înregistreze la administrația finanțelor publice în raza căreia domiciliau, iar dacă mai și vindeau, trebuiau să obțină de la fisc o autorizație care să le permită să facă acest lucru. După 1 ianuarie 2007, data aderării României la Uniunea Europeană, micii producători de spirtoase trebuiau să plătească o acciză de 375 euro la fiecare hectolitru de țuică, dar în limita a 50 de litri, urmând ca taxa să se dubleze pentru orice cantitate care depășea această valoare.

De curând, în vara anului 2008, Parlamentul României a votat eliminarea taxei pe alcoolul produs în gospodărie, pentru uz familial, dar în limita a 750 de litri pe an.

Lată, în cele ce urmează, tăria pe care băuturile spirtoase trebuie să o aibă, așa cum este omologată și înregistrată în normele Uniunii Europene.

Băutură	Alcoolemie
<i>Horinca de Maramureș</i>	55°
<i>Țuica de zalău</i>	55°
<i>Palica de Bihor</i>	50°
<i>Țuica de Teișani - Prahova</i>	50°
<i>Țuica de Cotnari</i>	50°
<i>Țuica de Pitești</i>	45°
<i>Țuica de corcodușe</i>	35°
<i>Rachia de Banat</i>	30°

Extras din Legea pomiculturii nr. 348/10.07.2003, capitolul III

Valorificarea fructelor

Art. 37 (1) Țuica este o băutură alcoolică românească, obținută în mod expres prin fermentarea fructelor din speciile sâmburoase ori a maceratului din aceste fructe, în prezența sau nu a sâmburelui, urmată de o distilare sau redistilare, la o concentrație alcoolică determinată la temperatura de 20°C, specifică fiecărui sortiment, în funcție de tradiție, de indicarea arealului de producere a acestuia și de calitatea ei.

(2) În funcție de zonă în care s-au produs fructele, de tehnologia specifică aplicată, maturare sau învechire, băutura astfel obținută poartă denumirea de: „palincă“, „horincă“, „turt“.

(3) Concentrația alcoolică minimă este diferențiată în funcție de procesul tehnologic de obținere, dar nu mai mică de 24% în volum la comercializarea pentru consum.

Art. 38. (1) Rachiul de fructe este băutura alcoolică obținută în mod exclusiv prin fermentarea fructelor din speciile semănțoase, a marcului sau sucului din aceste fructe, urmată de distilare la concentrația alcoolică specifică, astfel încât produsul obținut în urma distilării să aibă aroma și gustul fructului din care provine.

(2) Termenul Williams este admis pentru rachiul de pere produs în exclusivitate din soiul de pere Williams.

(3) Concentrația alcoolică a rachiului de fructe la temperatura de 20°C este de minimum 37,5% în volum.

Art. 39. În producerea țuicii, palincii și a rachiurilor de fructe nu este admis adaosul de alcool etilic din cereale, coloranți sau arome obținute pe cale sintetică.

Art. 40. Se interzic producerea și comercializarea țuicii, a palincii și a rachiurilor provenite din spirt, arome și coloranți sintetici.

Art. 41. Statul sprijină constituirea organizațiilor de producători și a organizației interprofesionale pentru fructe, pe baza inițiativei libere a producătorilor, în conformitate cu legislația în vigoare.