

همه چیزهایی که درباره مشروب میخواستید بدانید

اما می ترسیدید برسید

<<وصیت نامه من>>

روز مرگم، هر که شیون کند از دور و برم دور کنید
همه را مست و خراب از می انگور کنید

مزد غسل مرا سیر شرابش بدهید
مست مست از همه جا حال خرابش بدهید

بر مزارم مگذارید بیاید واعظ
بیر میخانه بخواند غزلی از حافظ

جای تلقین به بالای سرم دف بزنید
شاهدی رقص کند جمله شما کف بزنید

روز مرگم وسط سینه من چاک زنید
اندرون دل من یک قلمه تاک زنید

روی قبرم بنویسید وفادار برفت
آن جگر سوخته خسته از این دار برفت



وحشی بافقی

طرز تهیه شراب

- (۱) انگور به اندازه وسع و توان (بهترین انگور برای تهیه شراب، انگور قرمز شاهانی که به آن شرابی نیز می گویند).
 - (۲) همه را با خوشه له کرده و درون دبه می ریزیم (دست باید کاملا تمیز باشد و نباید عرق کند).
 - (۳) به مدت ۱۲ روز به همان صورت در دبه در جای گرم نگه میداریم (هر ۳ روز یکبار به آن سر میزنید و آنرا خوب هم میزنید. در هر بار هم زدن باید آن را بیشتر له کنید).
 - (۴) روز دوازدهم با پارچه توری ریز (مل مل) آنرا کاملا صاف میکنید و تفاله آنرا دور میریزیم.
 - (۵) اگر کوزه لعابی دارید از آن استفاده کنید در غیر اینصورت از همان دبه استفاده کنید، آنرا به مدت ۴۰ روز در جای گرمی نگهدارید و در پایان روز چهارم شراب ناب تحویل بگیرید.
- نکته:** می توانید برای بهتر شدن مزه و گیرایی شراب، به آن نبات زعفرانی اضافه کنید.

انواع مخمر

در تهیه آبجو و شراب از انواع مخمر فعال استفاده میشود. این مخمر بصورت پودر یا دانه ، قرص و مایع میباشد که با افزایش موادی آنها را بعنوان مخمر مغذی و تقویتی میتوان مورد استفاده قرار داد. مخمر مشروب سرشار از مواد معدنی بخصوص کرومیوم مکمل (۱) ، پروتئین های مختلف و ویتامین ب - کمپلکس است. طعم تلخی دارد و نباید با مخمر نانویی ، مخمر تقویتی (مغذی) یا مخمر تورالا (۲) اشتباه گرفته شود که میزان کرومیوم موجود در این سه نوع مخمر به ترتیب پائین میآید.

همانگونه که گفته شد ، مواد اولیه مخمر (مخمر آبجو و شراب) شامل انواع ویتامین ب - کمپلکس و کرومیوم بشرح زیر است:

B1 (thiamine)

B2 (riboflavin)

B3 (niacin)

B5 (pantothenic acid)

B6 (pyridoxine)

B9 (folic acid)

H (biotin)

این ویتامینها به شکستن کربوهیدراتها (هیدرات های کربن) ، چربیها و پروتئین ها کمک زیادی کرده و بدن را پر انرژی میکنند. همچنین پشتیبان سیستم عصبی ، تقویت عضلات (بخصوص عضلات گوارشی) ، هضم غذا و سلامت پوست ، مو ، چشم دهان و جگر میباشد. بعضی بر این باورند که ویتامین ب - کمپلکس در هنگامی که انسان تحت فشار های عضلانی و عصبی (اضطراب و افسردگی) است نقشی مهم داشته و کمک و پشتیبان کننده سلامت جسم و روح میباشد.

همچنین برای بهبودی جراحت و زخم و رفع خستگی شدید و سوختگی بکار میرود.

مطالعات انجام شده پیشنهاد میکند که کرومیوم مکمل میتواند شخص مبتلا به دیابت را یاری نماید. بیماران مبتلا به دیابت یا نمیتوانند بطور طبیعی انسولین (۳) تولید کنند و یا انسولین تولیدی در بدن را نمیتوانند مصرف کنند.

کرومیوم ، هم میزان قند خون و هم مقدار انسولین مورد لزوم برای حالت شخص مبتلا را کاهش میدهد. مصرف مخمر فعال (مخمر آبجو و شراب) که حاوی کرومیوم میباشد ، تکمیل کننده مغذی با ارزشی برای بیماران دیابتی است بخصوص آنکه این مخمر از سایر مواد حاوی کرومیوم بیشتر و بهتر و براحتی جذب بدن میشود.

مخمر فعال همانگونه که در بالا آمد ، حاوی مقدار زیادی کرومیوم میباشد. این ماده میتواند در پائین آوردن میزان کلسترول بد (LDL) در خون موثر بوده و میزان کلسترول خوب (HDL) را بالا ببرد. بعضی از مطلعین چنین پیشنهاد میکنند که فاکتورهای یافت شده در مخمر شراب و آبجو کمک موثری به پائین آوردن میزان کلسترول در خون است.

بعضی مطالعات پیشنهاد میکند که کرومیوم میتواند به تناسب اندام و پائین آوردن حجم چربی بدن کمک میکند ولی به اندازه تمرینات ورزشی و تغذیه مناسب موثر نیست.

کسانیکه دارای عفونتهای قارچی هستند نباید از این مخمر استفاده کنند زیرا عفونت را تشدید میکند. همچنین برای کسانیکه داروهای ضد افسردگی و ضد اضطراب مصرف میکنند این مخمر بکلی ممنوع شده زیرا دارای مقدار متناهی تایرامین (Tyramine) میباشد. مصرف مخمر برای کسانیکه مواد مخدر مصرف میکنند نیز ممنوع است.

(۱) کرومیوم از رده مواد معدنی بسیار مهم برای بدن انسان است و به تنظیم میزان قند در خون کمک میکند. بطور طبیعی از طریق خوراک روزمره وارد متابولیسم بدن میشود و مطالعه دانشمندان بر آنست که در نقاطی که میزان این ماده معدنی در خوراک طبیعی موجود نیست ، در صد بیماران دیابت زیاد میباشد.

(۲) مخمر تورالا برای طعم دادن به غذاهای کنسروی ، خوراک حیوانات و همچنین برای بیماران مبتلا به دیابت بکار میرود ، از شکر چوب Xylitol تهیه شده و میزان شیرینی آن یکسوم شکر معمولی است.

(۳) انسولین ، هرمونی که برای تبدیل قند ، نشاسته و سایر مواد غذایی به انرژی برای مصرف روزانه بدن است.

توجه: مطالب نوشته شده فوق جهت آگاهی بوده و بدون مشاوره با پزشک متخصص ، کاربرد بخش یا کلیه آن بعنوان دارو نباید انجام شود.

انواع مخمر:

مخمر شراب و آبجو انواع بسیار دارند و هر تولید کننده ای با تکیه به دانش و آزمایشگاه و امکانات خود و بنا به نیاز بازار نوع جدیدی را تولید میکند. این نوع مخمر سازی بازار بزرگی دارد و مصرف کننده براحتی میتواند مشخصات ماده تخمیری و مخمر خود را به تولید کننده اعلام و ظرف مدت کوتاهی مطلوب خود را دریافت کند.

بهمین علت است که افراد ناوارد در بازار مخمرها سرگردان میشوند و نیاز به اطلاعات قبلی دارند تا بتوانند مخمر مورد نظر خود را انتخاب کنند.

طول عمر مخمر:

طول عمر مخمر را میتوان به دو بخش تقسیم نمود.

الف: بسته بندی

بسته بندی مخمر به سه صورت دانه - قرص - مایع انجام میشود.

۱- قبل از باز کردن بسته: در این مقوله باید به نکته بسیار مهمی اشاره نمود که مخمرهای بسته بندی شده عمر طولانی ندارند و حتی در بسیاری از موارد عمر یکساله نیز ندارند. معمولاً تولید کننده روی بسته بندی تاریخ مصرف آنرا معین میکند و معنا آنست که حتی بدون باز کردن بسته هوابندی و آبیندی شده آن تا تاریخ معینی که معمولاً حدود یکسال است میتوان آنرا مصرف نمود. این مخمر بعد از مدت انقضا کاملاً بی ارزش و توانایی تخمیر کردن را ندارد و مهم نیست که شکل و فرم مخمر چگونه باشد

۲- بعد از باز کردن بسته: نگهداری بسته مخمر باز شده باید با دقت و حتماً در ظرف و یا شیشه آبیندی و هوا بندی شده و نگهداری در محیط سرد (یخچال) انجام شود. باز ماندن بسته مخمر برابر با نفوذ بخار آب و اکسیژن موجود در هوا بوده و تاثیر زیادی بر ماهیت مخمر میگذارد و با سرعت زیادی قدرت آنرا کاهش میدهد. گرما عامل موثر دیگریست که نباید از نظر دور بماند.

ب: مصرف

مقدمه - در طول سالهای اخیر که روش تهیه شراب و آبجو صنعتی دستخوش تغییرات بنیادی شده است ، انواع مخمر جدید نیز به بازار عرضه شده است. یکی از وظایف تولید کننده آنست که بر روی بسته مخمر میزان مصرف را برای هر نوع تخمیری معین کند. مثلاً یک بسته ۶ گرمی مخمر شراب بورگوندی برای ۲۵ لیتر شراب است و مصرف کم یا زیادتر از آن تاثیر زیادی بر زمان تخمیر و طعم و رنگ شراب میگذارد و یا مثلاً ۵ گرم مخمر آبجو آیل را نمیتوان برای بیشتر یا کمتر از ۲۰ لیتر آبجو مصرف نمود. ولی با محاسبه نسبت حجم ماده تخمیری میتوان مقدار مصرف مخمر را به آسانی معین نمود.

در زیر تعدادی از مخمرهای معروف شراب که با آب و هوا و موقعیت عمومی ایران سازگاری دارند ، معرفی میشوند. این مخمرها فقط با خرید از خارج یا با کمک دوستان در خارج امکان پذیر است و در بازار ایران موجود نیست.

هر نوع شرابی نوع مخصوصی مخمر دارد که بستگی به تهیه شراب با تفاله ، بدون تفاله و یا آب میوه کنسانتره دارد. در زیر انواع آنرا توضیح میدهم که انتخاب با شماست و صد البته امکان تهیه:

(Lalvin) 71-B

برای درجه حرارت محیطی ۳۰-۱۵ درجه ، بصورت پودر در بسته بندی ۵ گرمی. تا ۱۴٪ الکل.
برای شراب روژه ، سفید ، قرمز ، آب میوه کنساتره.

(Lalvin) EC-1118

برای درجه حرارت محیطی ۳۰-۷ درجه ، بصورت پودر در بسته بندی ۵ گرمی. تا ۱۸٪ الکل.
برای شامپاین ، شراب عسل ، میوه کاملا رسیده ، شراب با تفاله.

(Red Star) Pasteur Red

برای درجه حرارت محیطی ۳۰-۱۸ درجه ، بصورت پودر ۵ یا ۶ گرمی. تا ۱۶٪ الکل.
برای شراب شیراز ، پینو ، کابرنت ، مرلوت ، شری ، میوه های ریز ، بصورت آب میوه یا با تفاله.

(Wyeast) Chateau Red

برای درجه حرارت ۳۲-۱۲ درجه ، بصورت مایع در بسته بندیهای مختلف. تا ۱۴٪ الکل.
برای شراب پینو ، کابرنت ، هر نوع شراب قرمز با تفاله یا آب میوه.

(Alcotec) 24 Turbo Super Yeast

برای درجه حرارت ۴۰-۲۰ درجه ، بصورت پودر یا مایع در بسته بندیهای مختلف. تا درجه الکی ۱۴٪ برای شراب و ۴.۵٪ برای آبجو.
برای تهیه آبجو ، انواع شراب (روی بروشور آن میزان مصرف نوشته شده). این مخمر خیلی گران است.

استحاله شراب

شرابسازی هنری است که بدون آگاهی کامل به آنچه که در دل طبیعت میگذرد ، عملی بیهوده و در نهایت منجر به شکست. البته آنچه شما میخواهید انجام دهید مبارزه با طبیعت نیست بلکه بکار گیری کنش و واکنش طبیعت از راه صحیح و علمی است.

فراموش نکنید شما با طبیعت در حال جنگ نیستید بلکه سیر طبیعی و سرکشی آنرا در خدمت خود میگیرید.

رعایت نکات و پیشگیری های زیر کلید تهیه شراب خوش طعم و خوشرنگ و عالی است و اگر به دلیلی اصول ساده و اولیه پیشگیری رعایت نشد محصول شما امکان استحاله شدن را دارد.

میوه:

میوه نامناسب ، کال یا نارسیده.

بد بودن نوع میوه.

لکه دار بودن و یا فساد پوستی یا گوشتی میوه.

وجود لارو یا حشرات روی پوست یا درون میوه.

آغشته بودن میوه به مواد شیمیایی انگل کش و حشره کش.

آلوده بودن میوه به چربی.

کمبود شیرینی در میوه.

پیشگیری :

از تولید زیاد و یکباره شراب اجتناب کنید و اگر مقدار میوه زیاد است از چند بشکه تخمیر استفاده کنید تا ریسک خرابی همه میوه ها و کل محصول را کاهش دهید.

میوه بایستی یکدست و تمیز و بدون لکه و کاملا رسیده باشد. از مصرف میوه ای که از منبع تهیه آن مطمئن نیستید خودداری کنید.

میوه را شخصا و در صورت امکان از باغدار تهیه کنید. از میوه ای که قبل از چیدن به مواد شیمیایی آلوده شده جدا خودداری نمایید.

قبل از مصرف به دقت میوه ها را بازرسی و بررسی کنید.

حتی المقدور از میوه ای استفاده کنید که هنوز پکتین طبیعی بر روی پوست خود دارد.

برای اطمینان بیشتر در هنگام تمیز کردن میوه از دستکش یکبار مصرف استفاده کنید.

برای تعیین مقدار شیرینی از آبسنج استفاده کنید.

ابزار:

چرب بودن یا تمیز نبودن.

استریزه نبودن.

پیشگیری:

کلیه ابزار (قبل و بعد از مصرف) باید ابتدا با آب نیمه گرم و ماده صابونی بدون بو و غیر معطر شسته و سپس با مواد شیمیایی مناسب کاملا استریل و سپس (در صورت امکان در معرض نور مستقیم آفتاب) خشک شوند.

از آلوده شدن ابزار در هنگام کار جلوگیری کنید.

از سوراخ نبودن یا پارگی ابزار پلاستیکی مطمئن شوید زیر محل مناسبی برای نفوذ و ماندگاری باکتریهای هوازی میباشند.

ابزار کار را فقط اختصاص به تهیه شراب دهید و در طول مدت فرآیند شراب ابزار را به مصارف دیگر نرسانید.

تخمیر:

پیشگیری:

درب بشکه تخمیر در تمام مواقع بسته باشد. از بازرسی یا سرکشی بیجا خودداری کنید.

در هنگام همزدن از ابزار استریل و خشک استفاده کنید.

بهیچ عنوان و تحت هیچگونه شرایط از بکار بردن دست برهنه داخل بشکه تخمیر استفاده نکنید.

پس از شروع تخمیر هیچگونه ماده دیگری به شراب یا مایع در حال تخمیر اضافه نکنید.

حرارت محیط سهم بسزائی در عمل تخمیر دارد، اگر محیط سرد باشد عمل تخمیر یا اصلاً صورت نمیگیرد یا بکندی انجام میشود و اگر حرارت زیاد باشد باعث نابودی مخمر میشود و عملکرد مخمر بر خلاف تصور و پیش ذهنی شرابساز در میآید. درجه حرارت محیط تخمیر شراب بین ۲۰ تا ۲۵ درجه سانتیگراد و باید ثابت نگاهداشته شود.

در حرارت بالای ۲۵ درجه سانتیگراد عمل تخمیر انجام شود ولی ریسک فساد تفاله ها زیاد است.

گاهی برای تشخیص بهتر بو کشیدن (دم) گاز درون بشکه و استشمام مایع در حال تخمیر لازم است ولی از ورود باز دم تنفسی به درون بشکه تخمیر خودداری کنید.

روی دهانه بشکه را با پارچه تمیز پوشانده و سپس درب بشکه را روی آن طوری محکم کنید که گاز اکسید کربن حاصل از تخمیر امکان خروج از لابلای پارچه را نداشته باشد.

بسته بودن مجرای خروج گاز عواقب بدی دارد.

ماندن گاز اکسید کربن بصورت محلول در مایع شراب باعث تولید اسید کربنیک ناپایدار میگردد و اثر این اسید ناخواسته و متراکم از سرعت تخمیر میکاهد و گاهی کاملاً از تخمیر شیرینی جلوگیری میکند.

از بازگرداندن نمونه برداشتی (معمولاً با ملاقه) به درون بشکه خودداری کنید.

فراموش نکنید هوای آزاد دشمن شماره یک شراب است زیرا هم دارای اکسیژن و هم در آن همواره مقادیر زیادی باکتری ها و قارچهای زیان آور است ، پس اجازه ندهید شراب شما در معرض هوای آزاد قرار گیرد.

تفاله گیری:

تفاله گیری شراب (اگر از میوه باشد) باید درست در زمانی انجام شود که بیشتر تفاله ها به ته شراب رسوب (فروکش) کرده اند.

اگر از انگور استفاده میشود معمولا بیشتر آنچه در سطح باقی مانده هسته انگور است.

در هر صورت تفاله گیری نباید از ۲۱ روز پس از شروع کار بیشتر شود.

طول مدت تفاله گیری باید خیلی کوتاه و سریع انجام شود تا شراب کمتر در مجاورت و تماس با هوای آزاد قرار گیرد.

اگر از آب میوه بجای گوشت میوه استفاده میشود باید زمان تخمیر را برای مرحله اول ۱۵ روز و پس از عبور از جوراب نایلون زنانه مرحله دوم را ۷ تا ۸ روز محاسبه نمود.

اگر شراب تهیه شده طعم میوه فراوان داشت و یا بهر صورتی از طعم یا رنگ و یا گیرایی آن راضی نبودید میتوان آنرا تعریق و از آن براندی (Brandy) تهیه نمود که راجع به تهیه براندی مقاله ای خواهیم نوشت.

بطری کردن:

پیشگیری:

از قبل شیشه ها را تمیز و استریل و کاملا خشک و در دسترس نگهدارید.

بهترین روش نگهداری بطری تمیز قرار دادن آنها در جعبه نوشابه بصورت وارونه (سر بطری رو به پایین) است.

چوب پنبه مصرفی نو و تمیز بوده و از بکار بردن چوب پنبه لاغر که به آسانی یا با فشار کم به درون دهانه شیشه فرو میرود خودداری کنید زیرا بود و نبود آن اثری ندارد.

اگر از بطری با دهانه تشتکی استفاده میکنید، قبل از تشتک زدن حتما تشتک ها را تمیز و استریل کنید.

اگر از چوب پنبه استفاده میکنید، ارتفاع هوای موجود در گلوی شیشه نباید از ۶ سانتیمتر بیشتر باشد که پس از قرار دادن چوب پنبه به حدود سه سانتیمتر میرسد و اگر از تشتک استفاده میکنید بطری را تا حدود سه سانتیمتری سر آن از شراب پر کنید.

آب بندی کردن سر بطری ها با موم مذاب اطمینان به نگهداری شراب در زمان طولانی تر را زیادتر میکند.

بطریها را باید بصورت مورب به آنگونه که هوای موجود در بطری با چوب پنبه یا تشتک تماس نداشته باشد در محلی خنک (مثلا زیر زمین) و بدون نور نگهداری کنید.

در صورت رعایت همه اصول پیشگیری ذکر شده بالا مطمئن باشید تا سالها میتوان این شراب را نگهداری نمود و هرگز شراب شما روی فساد و خرابی نخواهد دید.

کفک زدن شراب :

عدم رعایت هر یک از موارد فوق گاهی ممکن است تاثیری در روند تخمیر دایمی شراب نداشته باشد. دلیل آن دهن کجی طبیعت نیست بلکه خوش شامسی شماست اما متأسفانه این خوشبختی دایمی نیست و کمتر تکرار میشود.

فساد یا خراب شدن شراب مرحله ایست و ناگهانی و حتی یکسبه شراب استحاله نمیشود.

در هر مرحله آن امکان استحاله شدن را دارد ولی هرگز به شراب مطلوب باز نمیگردد یعنی سرکه را نمیتوان به شراب و یا ودکا را نمیتوان شراب نمود.

اگر روی سطح شراب در هر یک از موارد فرآیند کفک مشاهده کردید ، شانس تولید سالم شراب از دست رفته است.

اگر شراب کفک زد ، با دقت کفک را از روی سطح شراب و به وسیله کفگیر پهن و با دقت جمع آوری و مواظب باشید آنرا به عمق شراب سرایت ندهید.

شانس به تکامل رسیدن این شراب کم است ولی با تصمیم سریع میتوانید آنرا تبدیل به **سرکه** کنید.

اسید ها در شراب

گاهی برای مصرف کننده شراب این سوال پیش میآید که چرا طعم و زبان مزه یک نوع شراب نسبت به نوع دیگر برتری دارد. پاسخ به این سوال در پیچیدگی و کیفیت قابل ملاحظه آن شراب با نمونه دیگر و در نتیجه مرغوبیت و محبوبیت آن نوع شراب است. دلایل زیادی برای این نوع برتری وجود دارد که از نظر انتخاب مصرف کننده قابل چشم پوشی نیست. تولید شراب در کارخانجات معروف همیشه راز و رموز زیادی نهفته دارد که آنرا یا افشا نمیکنند و یا حقیقت را بطور سر بسته به مشتریان میگویند. اصولاً این نوعی موفقیت برای شرابساز است که با ترفندی ساده کیفیت شراب خود را بالا ببرد. توضیح در مورد هر یک از این شگردها شاید ساده بنظر برسد ولی بررسی هر یک از نظر علمی نیاز به بررسی های آزمایشگاهی و کاربرد آن شگردها دارد.

همانگونه که قبلاً توضیح داده شده نوع میوه و خاک ناحیه و حرارت محیط تخمیری اثری قاطع بر نوع شراب تولیدی دارد ولی نا گفته نماند که در ناحیه ای که نوع انگور و خاک و حرارت همگون است میتوان نمونه شرابهایی بهتر از سایرین تولید نمود. نمیتوان ادعا نمود که کدام ناحیه یا چه زمانی چنین تمهیداتی را برای بهبود کیفیت شراب آغاز کرده اند ولی میتوان گفت با کاربردی علمی کیفیت شراب تولیدی تغییرات زیادی یافته است. مثلاً در بعضی دستورالعمل های تخمیری به اضافه کردن ماده یا ارائه عملی در طول زمان یا بعد از فرآیند تخمیر اشاره میشود که از همین شگردهای شرابسازی میباشد.

میدانیم که در هر نوع شراب تعدادی اسید (ترشی) موجود است که یا بطور طبیعی تولید شده و یا بطور مصنوعی اضافه میشوند. این اسید ها نقش مهمی در مراحل تخمیر یا بعد از آن داشته و در نتیجه در کیفیت شراب تغییر اساسی میدهد.

در این مقاله سعی شده توضیحاتی در مورد دو نوع اسید که در اغلب شرابها بطور طبیعی موجود یا تولید میشوند ، گفتگو شود.

اسید مالیک و اسید لاکتیک

تخمیر مالولاکتیک (در اصطلاح شرابسازی: مایلو) در اغلب شرابها بطور طبیعی (*) و بعد از پایان تخمیر اولیه شراب و هنگامی که اکثر قند موجود در انگور توسط مخمر مصرف شده است، بوقوع میپیوندد. این پدیده تاثیر عملکرد باکتری های اسید مالیک (جوهر سیب) بر شراب است.

(*) این عمل را بطور مصنوعی و با دخالت دادن باکتری اونوکوکوس اونی نیز میتوان انجام داد.

اسید مالیک یکی از دو اسید اصلی موجود در هر شراب است و فرمول کلی آن $C_4H_6O_5$ و در میوه سیب و سایر میوه های نارس و نشاسته بطور طبیعی موجود است. نام این اسید از نام لاتین مالوم بمعنای سیب گرفته شده است. تخمیر مالولاکتیکی باعث تجزیه اسید مالیک با کمک نوعی باکتری بنام اونوکوکوس و تبدیل به اسید اصلی دوم یعنی اسید لاکتیک میشود. اسید لاکتیک با عامل باکتری لاکتوباسیلیوس (پنیر مایه) برای تولید پنیر و ماست از شیر استفاده میشود. این اسید با فرمول $C_3H_6O_3$ مقدار زیادی اکسید کربن تولید میکند که آنها را تبدیل به اسید ناپایداری بنام اسید کربنیک H_2CO_3 میشود.

میزان ترشی اسید لاکتیک از اسید مالیک کمتر بوده و در دهان احساس لطافت و نرمی بخصوصی تولید میکند. شرابهایی که در نواحی سردسیر تولید میشوند با شرابهایی تولیدی در مناطق گرمسیر این فرق عمده را دارند که اسید لاکتیک آنها زیاده از مقدار اسید مالیک است و بعکس. بهمین جهت سعی میشود با گرفتن اسید لاکتیک از شراب و توازن آن با اسید مالیک طعم آنرا دیش (دهان جمع کن) و تا حدی ترش تر کنند.

تعادل اسیدگیری در شراب باعث شکوفا شدن رایحه و بوی اصلی میوه میشود و امروزه شرابی بیشتر مورد تائید و معروفیت است که بالانس و توازن مناسبی بین ترشی و شیرینی و رایحه و طعم میوه (دهان مزه) رعایت شده باشد.

ایجاد این تعادل کار آسانی نیست و بارها اتفاق افتاده که بجای تعادل اسیدی، میزان ترشی شراب افزایش یا کاهش یافته است. زیرا کنترل نوع باکتری شرکت کننده در تخمیر مالولاکتیکی بسیار مشکل است و اصولاً شرکت هر نوع باکتری در امر تخمیر امری تصادفی و خارج از کنترل شرابساز است. بارها دیده شده که نتیجه این تخمیر بظاهر ساده و طبیعی بوی شراب را بیشتر به نوعی ماده پاک کننده (کمی شبیه تینر رنگرزی) یا گاهی بوی موی خیس شده حیوانات تبدیل میکند که شاید بدترین رایحه یک شراب است. اغلب شرابسازان برای جلوگیری از بروز چنین فاجعه ای از همان ابتدا شراب را در بشکه های بلوط تخمیر میکنند که بخاطر ماهیت طبیعی اثری خنثی کننده بر برتری هر نوع اسید بر یکدیگر را داشته و تعادل اسیدی را باعث میشود.

تهیه باکتریهای مطلوب شرابساز امروزه امری تجاری و عمده است و آزمایشگاههای زیادی روی بهترین و منفردترین باکتریهای اونوکوکوس و لاکتوباسیلیوس کار میکنند. بی دلیل نیست که اغلب شرابسازها از مجاورت و همسایگی با کارگاههای تولید پنیر و ماست استقبال میکنند.

شرابهایی که در نواحی سردسیر تهیه میشوند و در این دایره قرار دارند شراب سفید دیش و قرمز دیش (با درجه الکی بالا) میباشند. البته همه شرابها چنین نیستند و مثلاً شراب ریسلینگ از این قاعده مستثنی است. اینگونه شرابها را با روش سولفور دهی (عبور گاز سولفور از شراب) باکتری کشی کرده و در نتیجه از فرآیند تخمیر مالولاکتیکی جلوگیری بعمل میآید.

اگر فرآیند طبیعی تخمیر مالولاکتیکی در شراب بوقوع نپیوندد، شراب دچار کمبود اکسید کربن شده و نشانه آنست که پس از تکامل مرحله دوم تخمیر (تخمیر ثانوی) و شیشه کردن، شراب هنوز خام و به اصطلاح شرابسازان جا نیافتاده، بی طعم، فاقد لطافت و دهان مزه باقی میماند. این شراب کاملاً بی ارزش و نا ماکول است.

آلودگی‌های کریستالی در شراب

تری کلروانیسول (TCA) 2,4,6-trichloroanisole

یکی از مشکلاتی که بعضی از شرابسازان با آن روبرو هستند نوعی آلودگی قارچی است که اصطلاحاً آنرا "آلودگی چوب پنبه ای" مینامند زیرا برای اولین بار در شرابهایی دیده شد که از چوب پنبه های آلوده استفاده شده بود.

این حالت آلودگی شراب معمولاً هنگامی نمایان میشود که شراب مراحل تخمیر را کاملاً پشت سر گذاشته و آنرا شیشه میکنند. این آلودگی بصورت گسترده ای در بسیاری از شرابسازیهای دنیا یافت میشود و باعث از دست دادن ارزش شراب میشود. علت آلودگی نوعی ماده شیمیائی بنام 2,4,6-trichloroanisole (TCA) میباشد.

با آنکه نوشیدن و مصرف چنین شرابی مسمومیتی ایجاد نمیکند و کاملاً بی خطر و قابل نوشیدن است ولی شراب بو و طعمی شبیه روزنامه مرطوب و یا زیرزمین نمناک را بخود میگیرد.

متأسفانه این ماده خیلی سریع قابل انتقال به شرابهایی سالم دیگر است و در کارخانجات شرابسازی آن شراب را سریعاً عرقگیری می کنند زیرا تولید کنندگان مایل به از دست دادن نام و شهرت و مشتریان خود نیستند.

روشی که تولید کنندگان کوچک و شرابسازان خانگی برای حل این مشکل دارند بسیار ساده و استفاده از ورقه های پلی اتیلن است. روش آنست که شراب را به ظرفی کاملاً تمیز (معمولاً از جنس شیشه) منتقل نموده و به این شراب در محیطی بدون آلودگی و عبور جریان هوا، ورقه های پلی اتیلن کاملاً تمیز و ضدعفونی شده اضافه میکنند. پلی اتیلن نوعی ماده پلاستیکی است که نرم بوده و از آن برای تهیه ظروف شیر یا مواد خوراکی دیگر استفاده میشود. ورقه پلی اتیلن این خاصیت را دارد که شبیه کاتالیزوری، کریستالهای معلق 2,4,6-trichloroanisole (TCA) را بخود جذب و شراب از این ماده شیمیایی که تقریباً هم فرمول نیز هستند تا حدود زیادی تمیز و مبرا میکند.

متأسفانه این شراب را باید بلافاصله مصرف نمود زیرا احتمال آلودگی مجدد آن فراوان است. کلیه ظروف و شیشه و ابزارهای آلوده را باید با آب گرم و مواد ضدعفونی کننده قوی شبیه ساولن بی بو، کاملاً ضدعفونی نمود زیرا این قارچ تا مدتها میتواند خود را به بدنه و اطراف ظروف چسبانده و تولیدات بعدی را نیز آلوده نماید.

کریستالهای تارتاریک Tartaric Crystals یا Wine Diamonds

با آنکه نظرات مختلفی در مورد علت بوجود آمدن این آلودگی وجود دارد ولی تحقیقات نشان میدهد که علت عمده این آلودگی رسیده بودن زیاد از حد انگور و همچنین تخمیر بسیار آرام و طولانی شراب است. این دو عامل که مقبول بسیاری از شرابسازان نیز میباشد میتواند باعث تولید کریستال تارتاریک شود. این کریستال بصورت دانه های سفید شبیه دانه های برف بر سطح شراب نمایان میشود. این شراب کاملاً نوشیدنی و قابل استفاده است ولی چهره زشتی به شراب داده و در دراز مدت طعم آنرا نیز ترش یا بد طعم میکند.

اصولاً نگهداری شراب در شرایط نامناسب نیز میتواند عامل ایجاد کریستالهای مختلف و آلودگی شراب شود. گاهی شراب سفید که مدتها در یخچال مانده باشد نیز دچار چنین حالتی میشود و رسوبات در ته شیشه شراب دیده میشود.

راه مناسبی برای از بین بردن این نوع کریستال وجود ندارد بجز آنکه شراب را تحت شرایط سرمای شدید تقریباً صفر درجه و بکرات قرار دهند تا این کریستالها ته نشین و جدا شود. متأسفانه استفاده از چنین روشی باعث از دست دادن طعم طبیعی شراب شده و در

حقیقت با استفاده از این روش املاح و مواد موجود در شراب را نیز ته نشین نموده و شراب ارزش خود را از دست میدهد. این روش معمولاً در آمریکا مورد استفاده قرار میگیرد. عرقگیری از این شراب یکی از روشهای متداول در شرابسازیهایی صاحب نام میباشد.

روش دیگری که هم اکنون در فرانسه مورد استفاده قرار میگیرد، الکترودیالیز کردن شراب است که با ایجاد قطب منفی این کریستالها را از شراب جدا میکند. این ابزار گران قیمت ولی کیفیت شراب را تا حد زیادی حفظ میکند.

آبجو

آبجو نوشابه ایست الکلی با ترکیبی از حدود ۹۵٪ آب، عصاره مالت ساده یا رازک دار، مخمر آبجو. تاریخ تهیه آبجو به حدود ۷۰۰۰ سال پیش بازمیگردد. آبجو با روش های گوناگون تهیه میشود. نوشابه ایست که با کمترین لوازم قابل تهیه ولی تمیزی ابزار کار و کاربرد مواد مورد لزوم شرط اول تولید آبجو خوب است. نام آبجو یا روش تهیه آنرا معمولاً بنام مکان یا محل تولید اولیه آبجو نامگذاری کرده اند.

انواع کلی آبجو

۱- **آیل Ale** روشی است که تخمیر از سطح بالای ظرف تخمیر (زیر تخمیری) انجام میشود.

۲- **لاگر Lager** روشی شست که تخمیر از عمق و پائین ظرف تخمیر (زیر تخمیری) انجام میشود.

۳- **مخلوط Hybrid** روشی است که با پیوند دو روش تخمیر بالا (تخمیر ممزوج) انجام میشود.

واس

میتوان آنرا آبجوی بومی کشور روسیه دانست. همانقدر که آبجو (Beer) در کشورهای دیگر رایج است، واس (Kvas) در روسیه، بلغارستان، لیتوانی و سایر کشورهای بلوک شرق سابق طرفدار دارد. تقریباً از هر ماده ای که در منازل پیدا می شود از جمله نان خشک (بخصوص نان جو)، گندم سیاه و برای طعم دادن سیب، گلابی، انگور، توت فرنگی و ... بکار میبرند. از شکر یا عسل هم معمولاً برای شیرین کردن آن استفاده می شود. یکی از خواص ویژه این نوشابه آنست که با هزاران دستور ساخت تهیه میشود و بستگی به امکانات شخص دارد.

واس خانگی خوب کف می‌کند و الکل کمی دارد میزان الکل آن تا حدود ۱.۵٪ می‌باشد. این نوشابه نه فقط در روستاهای روسیه ساخته شده بلکه نمونه‌های کارخانه‌ای آن نیز در بازارهای اروپا و روسیه فراوان است. نقش مهمی در رژیم غذایی بازی می‌کند چون ویتامین موجود در آن می‌تواند مکمل غذایی خوبی در کنار رژیم غذایی عادی مردم باشد زیرا دارای مقادیر زیادی ویتامین ب می‌باشد. این نوشابه گاهی بیش از آب معمولی نوشیده و مصرف می‌شود. برای تهیه بورش (نوعی سوپ روسی) نیز از آن بعنوان مایع سوپ مورد استفاده قرار می‌گیرد.

مواد لازم :

۵۰۰ گرم نان جو یا گندم یا آرد تمام مواد

۴۰ گرم مخمر نان

۱۰۰ گرم شکر (اگر مایلید کمی طعم کارامل داشته باشد شکر را در ظرف کوچکی کمی برشته کنید)

۴ لیتر آب

۵۰ گرم نعناع

۵۰ گرم کشمش تمیز شده بدون دم

کمی پوست لیمو خلال شده

طرز تهیه :

مرحله اول :

نان را برش بزنید و در فر با ۱۸۰ درجه حرارت بگذارید تا آب آن تبخیر شده و خوب خشک شود.

۴ لیتر آب را جوش بیاورید و نان را در ظرفی مناسب ریخته و روی آن آب جوش را بریزید. سپس روی ظرف را با حوله یا پارچه پوشانده و بگذارید تا ۸ ساعت بماند.

مرحله دوم :

مایع را به همراه نان‌های خیس خورده از صافی بگذرانید و آب نانها را بگیرید و تفاله نان را دور بریزید.

مخمر را به همراه کمی شکر در نصف لیوان آب بریزید و اجازه دهید ۲۰ دقیقه بماند تا مخمر فعال شود.

مخمر فعال شده را به همراه شکر و نعناع در مایع بریزید (چند برگ نعناع کنار بگذارید) و روی ظرف را پوشانده و آن را به مدت ۱۲ ساعت در جایی گرم قرار دهید.

مرحله سوم :

مایع را از کیسه متقالی عبور داده و بطری کنید. در هر بطری یک برگ نعناع به همراه مقداری کشمش و پوست لیمو بریزید.

شیشه‌ها را به مدت ۳ روز در یخچال قرار دهید.

مرحله چهارم :

بعد از اینکه کشمش‌ها روی مایع آمدند آنرا بکبار دیگر صاف کرده و مجدداً بطری کنید.

آبجو برای نوشیدن آماده است!

تذکر:

واس یک آبجو با رنگی قهوه‌ای نزدیک به سیاه است. اما رنگ آبجوی شما بستگی به نوع نان مصرفی دارد.

در آخرین مرحله بطری زدن دقت کنید که کف آبجو هدر نرود. در صورت از بین رفتن کف آبجو دوباره کمی (1/4 قاشق چای خوری) شکر در هر بطری ریخته و بعد بطری را هم‌بزنید.

برای شیشه کردن، نیازی نیست حتماً از بطری‌ها ویژه به همراه تشتک زن استفاده کنید. یک بطری معمولی با دری که قابل محکم شدن باشد برای این منظور کافی است.

در بعضی از روشها مخمر را نصف این میزان بکار می‌برند.

این آبجو نیاز زیادی به شفاف شدن کامل ندارد و با کمی کدر بودن نیز قابل استفاده است.

جینجر ایل (Ginger ale)

نوشابه گازدار زنجبیل

یکی از نوشیدنی‌های گاز دار بدون الکل است که بسیار مطبوع بوده و به تنهایی یا برای طعم دادن به مشروبات الکلی (ودکا- جین) بخصوص نوع لیمویی آن نیز مورد استفاده قرار می‌گیرد.

ابزار:

ظرف پلاستیکی (شیشه پلاستیکی) نوشابه دو لیتری کاملاً شسته شده و تمیز

رنده با دنده‌های بسیار ریز

ظرف اندازه گیری

آب لیمو گیر

قیف

جوراب نایلونی زنانه

قاشق غذا خوری

قاشق چایخوری

مواد لازم:

شکر یک فنجان
زنجبیل (زنجفیل) تازه رنده شده دو قاشق چایخوری
مخمر نانوايي یک چهارم قاشق چایخوری
آب سرد خالص
یک لیمو ترش (اختیاری)

طرز تهیه:

- ۱- ابزار و مواد لازم را آماده و روی میز بگذارید
- ۲- زنجبیل تازه را تمیز کنید
- ۳- شکر را به کمک قیف در شیشه بریزید
- ۴- یک چهارم قاشق چایخوری مخمر نانوايي را اندازه گیری کنید
- ۵- مخمر را توسط قیف درون شیشه ریخته و آنرا تکان دهید تا مخلوط شوند
- ۶- با دنده ریز رنده حدود یک و نیم قاشق چایخوری (حد اکثر دو قاشق چایخوری) از زنجبیل را رنده کنید
- ۷- زنجبیل رنده شده را در ظرف اندازه گیری بریزید
- ۸- آب یک لیمو را بگیرید (این مرحله اختیاریست. با لیمو و بدون لیمو را آزمایش کنید)
- ۹- آب لیمو را به زنجبیل اضافه کنید
- ۱۰- آنقدر هم بزنید تا خمیری شوند
- ۱۱- خمیر حاصل را به کمک قیف داخل شیشه کنید (مهم نیست پائین نرود)
- ۱۲- قدری آب درون ظرف اندازه گیری بریزید و هم بزنید و با قیف درون شیشه بریزید
- ۱۳- شیشه را تا گلو از آب سرد پر کنید طوری که فقط حدود دو سانتیمتر آن خالی بماند
- ۱۴- بمدت ۲۴ تا ۴۸ ساعت در محل گرمی قرار (حدود ۲۰ درجه سانتیگراد) دهید
- ۱۵- آزمایش کنید که کربن گیری (کربوناسیون) شده باشد. برای آزمایش مطابق شکل با انگشت روی بدنه شیشه محکم فشار دهید اگر مطابق شکل دندانه دار شد هنوز آماده نیست

۱۶- زمانیکه فشار انگشت شما نتواند شیشه را دنداندار کند و شیشه سخت محکم بنظر رسد (معمولا بعد از حداکثر بعد از ۴۸ ساعت) آنرا بمدت ۲۴ ساعت در یخچال بگذارید. پس از سرد شدن کامل با دقت و به آهستگی درب شیشه را فقط کمی باز کنید تا کم کم گاز زیادی خارج شود. اگر یکباره باز کنید تمام محتویات شیشه فوراً می‌کند

توجه: اگر از حد لازم بیشتر در هوای گرم محیط و معمولی بماند (بخصوص در تابستان گرم) آنقدر فشار گاز تولید میشود که بطری را منفجر میکند

۱۷- با کمک جوراب نایلونی زنانه جینجر ایل را فیلتر کنید ولی فشار ندهید که ذرات معلق از جوراب رد شود. در شیشه تمیز دیگری بریزید و فوراً در یخچال قرار دهید

توجه: در ته شیشه مقداری رسوبات مخمر و ذرات بسیار ریز زنجبیل جمع خواهد شد از ریختن در لیوان و مصرف آن خودداری کنید.

ویسکی

الکل حاصل شده از تخمیر و تعریق غلات یا مالت که در بشکه چوبی آمیزه (خوابانده) شود را ویسکی مینامند. ویسکی انواع مختلف دارد که بستگی به نوع مواد و محل تهیه آن دارد.

اسکاچ ، بوربن ، ویسکی مخلوط آمریکایی ، ویسکی کانادایی ، ویسکی ذرت ، ویسکی خمیره ترش ، ویسکی لوکس ، ویسکی استرالیایی ، ویسکی ایرلندی ، ویسکی مالت ، ویسکی چاودار ، ویسکی خالص ، ویسکی تنسی از انواعی است که مواد اولیه ، روش تهیه و آمیزه های مختلف دارند.

گام اول تولید ویسکی تهیه حریره غله که حرارت دیده و آنزیمهای مناسب زده شده و یا مالت جو یا مخلوطی از هر دو میباشد. در این بیج ترش شده مقداری از بیج قبلی را اضافه و پس از تخمیر آنرا تعریق میکنند. تعریق میتواند با استفاده از دیگ پخت معمولی یا برج تقطیر باشد. دوآتشه کردن الکل (تقطیر مجدد الکل) سهم مهمی دارد و ویسکی ایرلندی را سه بار تقطیر میکنند. الکل حاصل بین ۶۰٪ تا ۸۰٪ میشود و هر چند بار که تعریق شود، طعم غله را بیشتر از دست میدهد. الکل حاصل را در بشکه چوب بلوط آمیزه میکنند. گاهی نیز از بشکه ای که قبلا در آن براندی تهیه شده ، استفاده میکنند. در کارخانجات مدرن نیز از بشکه های از جنس فولاد ضد زنگ که با درپوش از جنس چوب بلوط و بهمراهی مقداری تراشه چوب بلوط در الکل برای رنگ و طعم دادن استفاده میشود.

تئوری مطلوب آنست که مقدار ۶۰ لیتر حجم حریره قبل از پختن شامل آب و ۱۰ کیلو گرم غله را تخمیر و تعریق نموده و حدود ۳ تا ۳.۵ لیتر الکل اتیلیک خالص تولید که معادل حدود ۸ لیتر ویسکی با درجه الکلی ۴۰٪ است. ساده تر آنکه با بهترین مواد و داشتن امکانات کافی از هر کیلو غله میتوان یک بطر ویسکی (۷۵۰ سی سی) تهیه نمود ولی در عمل گاهی تا ۴۰٪ تلفات را باید پیش بینی کرد.

بوربون

بوربون از خانواده‌ی ویسکی و یک نوع اسپریت تقطیری است؛ محصول امریکاست و از ذرت گرفته می‌شود. در بین تمام برندهای موجود به عنوان سنگین‌ترین آن می‌توان به بوکرز تولید کمپانی اسمال-بیچ اشاره کرد. بوکرز یکی از معدود انواع بوربون است که مستقیم از بریل (بشکه) و بدون فیلتر وارد بطری می‌شود، و خلوص الکل آن گاهی تا ۱۳۰-پروف چیزی در حدود ۶۵ درصد می‌رسد. بیچ (جاافتاده‌گی) بوکرز بوربون بین ۶ تا ۸ سال، رنگ آن کهربایی تیره (دودی)، اروما (رایحه) ی آن وانیل یا بلوط و طعم آن نزدیک به تنباکو است. در بطری‌های ۷۵۰ میل عرضه می‌شود و قیمت آن بین ۵۰ تا ۶۰ دلار امریکاست. در آخر این که انتخاب حرفه‌ای‌ها بوربون است، آن را از دست ندهید

براندی

عرفگیری از شراب با حفظ طعم آن میوه را براندی مینامند. هنر مشروبساز واقعی ساخت براندی خوب است. از تمام میوه‌های تازه که از آن شراب گرفته باشند امکان تهیه براندی هست. بزبان دیگر عرفگیری از شراب میوه تازه را با کمی صبر و حوصله و تکنیک براندی مینامند. براندی برای اولین بار در فرانسه و با نام *eau de vie* یا آب حیات تولید شد. ریشه این واژه از لغت هلندی *brandewijn* بمعنای سوزاننده یا شراب سوزان آمده است. براندی را معمولاً از شراب ترش و تند تهیه میکنند و مثل معروفی است که بدترین شراب، بهترین براندی را میسازد. این مشروب را معمولاً بعد از شام و با گیلاسهای کوچک (شات) با ظاهری لاله ای شکل سرو میکنند. درجه الکل آن بستگی به ویژگی و تمایل تهیه کننده داشته و بین ۳۰٪ تا ۵۰٪ است. هر چه درجه الکل براندی بالا رود، طعم میوه کمتر میشود و بعکس.

انواع این مشروب در جهان نام ویژه خود را دارند:

کنیاک = براندی انگور ویژه ای در غرب فرانسه، اپل جک = براندی آمریکایی سیب، آرماناک = براندی انگور ناحیه ای در جنوب فرانسه، کالوادوس = براندی سیب از ناحیه ای در نورماندی، گراپا = براندی مخصوصی که در ایتالیا از تفاله شراب انگور (پوسته، خوشه و هسته انگور شراب شده) تهیه میکنند، مارک = براندی مخصوصی که در فرانسه از تفاله شراب انگور (پوسته، خوشه و هسته انگور شراب شده) تهیه میکنند، متاکسا = براندی انگور یونانی، پیسکو = براندی بیرنگی که از انگور در مکزیک تهیه میکنند، شلو ویتزا = براندی آلوسیا در کرووات و.....

چند اصطلاح و علامت مفید در مورد شناخت براندی:

V.S. = حداقل زمان کهنگی براندی در یک آمیزه (جا افتادن) سه سال است که به آن سه ستاره هم میگویند.

V.S.O.P. = جا افتادگی پنج ساله یا پنج ستاره.

X.O. = حداقل شش ساله یا بیشتر.

ودکای معطر را جین مینامند. برای اولین بار هلندیها این مشروب را برای مداوای سنگ کیسه صفرا و بیماریهای نقرس و گوارشی تهیه کردند و پس از گذشت سالها و تجربیات فراوان بصورت امروزی در آمده است. فرمول و روش تهیه این مشروب در مورد اصافه کردن مقدار مواد معطر در کلیه کارخانجات تهیه کننده، بسیار محرمانه نگهداشته میشود. نکته بسیار ظریفی که در مورد جین باید مورد نظر قرار گیرد آنست که این مشروب را نباید با شدت و بمدت طولانی هم زد زیرا استرهای طعم و مزه دهنده آن بسیار فرار است و با حرکت مداوم و ضربه شدید در هوای آزاد، بسادگی از الکل موجود جدا شده و از بین میرود. دیگر آنکه جین بر خلاف بسیاری از مشروبات که نیاز به آمیزه (خواباندن یا دوره استراحت) در شیشه را دارد، بلافاصله بعد از تهیه قابل مصرف است.

با آنکه روش کلی تهیه جین از قرن هفدهم میلادی ثابت مانده است ولی نسبت میزان و مقدار مواد اضافی در هر کارخانه متفاوت است. در این مقاله از چهار روش اصلی تهیه نامبرده میشود.

لازم به تذکر است که مواد گیاهی برای هر چهار روش تقریباً یکیست ولی میزان مصرف و روش اسانس گیری یا عصاره گیری آن متفاوت میباشد. با آنکه بهترین جین انواع انگلیسی آن است ولی مواد اولیه گیاهی نظیر طعم دهنده جین و طعم دهنده جین ۱ آن از مرغوبترین نوع گیاهی در دنیا و از کشورهای مختلف تهیه میشود. ساخت جین معمولاً در مصرف چهار گیاه اصلی زیر مشترک است ولی هر سازنده ای، گیاهان یا ریشه های معطر دیگری را نیز بکار میبرند که شاید در تولیدی دیگر از آن استفاده نشود. در ذیل گیاهانی که نام آورده میشود دلیل بر مصرف همه آنها در همه انواع جین نیست و از طرفی میزان مصرف نیز در هر کارخانه متفاوت است.

۱- میوه خشک سرو کوهی (پیرو) یک - دو - سه - (ایتالیا)

۲- تخم گشنیز - (رومانی - روسیه)

۳- ریشه آنجلیکا = ریشه سنبل ختائی (انگلیس)

۴- پوست خشک پرتقال و لیمو ترش - (اسپانیا)

انیسون یا بادیان رومی - (آسیای جنوب شرقی)

جوز قند - (هند)

هل - (هند)

دارچین - (هند)

برگ فلوس یا سنا یا پرک هندی - (چین)

ریشه زنبق زرد - (ایتالیا)

ریشه محک یا شیرین بیان - (ایران)

کبابه چینی - (جاوا، اندونزی)

بادام تلخ - (اسپانیا)

الکل ۹۶٪

رام از تخمیر و تعریق عصاره و یا ملاس خام نیشکر (*Saccharum officinarum*) بدست می‌آید. واژه رام از کلمه انگلیسی (*Rumbillion*) بمعنای غوغا و آشوب مشتق شده است. شاید دلیل کاربرد این واژه آنست که مصرف کنندگان اولیه این مشروب را دزدان دریایی و آشوبگران تشکیل میدادند که با نوشیدن فراوان این مشروب بصورت خالص و در هوای گرم نواحی گرمسیری حالت طبیعی خود را از دست میدادند ولی با گذشت ایام و استفاده صحیح و ساخت انواع کوکتل های جالب این معنا رنگ باخته است ولی نام رام همچنان باقی مانده است.

معمولا **ملاس نیشکر** را با ۵۰٪ خلوص تهیه میکنند یعنی نیمی از وزن ملاس را شکر خالص تشکیل میدهد. این ماده دارای مقادیر فراوانی مواد آلی و معدنی است و تقریباً ۲٪ از وزن ملاس را مواد معدنی تشکیل میدهد.

براندی تهیه شده از عصاره نیشکر دارای مختصات ویژه ای است و یکی از بهترین نوع رام را تشکیل میدهد. شراب نیشکر با دو روش تهیه میشود یا بوسیله تحریک با مخمر و در ظرف بسته بمدت حدود ۶ هفته و یا بوسیله باکتریهای آزاد هوا آنهم بمدت ۲۴ ساعت و سپس بستن درب بشکه تخمیر.

در زیر طرز تهیه دو نوع کوکتل بسیار محبوب از رام نیز آمده است. معمولا بهترین کوکتل ها با پایه رام تهیه میشود.

کوبای آزاد: (Cuba Libre)

لیوان کوتاه را تا نیمه یخ بریزید.

۴۵ سی سی رام تیره

آب نصف لیموی تازه

هر نوع نوشابه غیر الکلی تا لیوان پر شود (کوکا ، پپسی ، شوپس و غیره)

در **لیوان مخصوص** همزده و در لیوان بریزید

نی کوتاه در لیوان قرار داده ، سرو کنید.

دایکوری: (Daiquiri)

لیوان بلند را تا نیمه یخ بریزید.

۴۵ سی سی رام سفید (یک و نیم پیک)

۳۰ سی سی آب لیمو تازه (یک پیک)

یک قاشق غذاخوری شکر سفید

مقداری یخ در **همزن** دستی بریزید.

همه را همزده و در لیوان بریزید.

نی بلند در لیوان قرار داده ، سرو کنید.

شامپاین

تاریخچه: نام این مشروب از ناحیه ای در آردن واقع در شمال فرانسه بخاطر داشتن انگورهای سبز با طعم غوره (انگور ترش و نارس) برداشت شده ولی باید دانست که اولین شامپاین را انگلیسیها ساختند. در قرن شانزده میلادی تاجران شراب انگلیسی از شیشه های ضخیم برای انتقال شراب از فرانسه اقدام میکردند و برای آنکه طعم شراب فرانسوی قابل تشخیص باشد لذا از شکر و ملاس سیاه برای شیرین تر کردن شراب استفاده میکردند. شیرینی اضافه شده در شراب باعث تخمیر مجدد شراب در شیشه ضخیم میشد و حاصل شراب گازدار بود. امروز با آنکه میدانیم شامپاین نوعی شراب گاز دار است ولی هر شراب گازداری شامپاین نیست. طبق موافقت بین المللی، شامپاین نامی اختصاصی و فقط به شرابی که در ناحیه شامپاین فرانسه تولید میشود اطلاق میگردد. بقیه تولیدات مشابه نام شراب گازدار را دارند. آمریکا این تعهد را امضا نکرده و بهمین دلیل مشروب شامپاین تولید میکند ولی حتی در آمریکا ارزانترین شامپاین فرانسه از مشابه آمریکایی آن گرانتر است.

لیکور تیراژ :

تولید **شامپاین** با مختصات و مشخصات امروزی بیش از دویست سال طول کشید که با انتخاب تعداد معینی از انواع انگور در ناحیه شامپاین و روش له کردن و تفاله گیری و تولید شراب اولیه و مخلوط کردن شراب حاصل از انواع انگور و مقدار مخلوط کردن و سپس روش تخمیر مجدد در شیشه را بدنبال داشت. شامپاین امروزی نتیجه دو قرن تلاش و تجربه بسیاری از استادان علوم و دست اندرکاران این حرفه بوده است. تعیین مقدار محلول شکر توسط شاپتال در ۱۸۰۱ ، شیرینی سنج توسط فرانسوا در ۱۸۳۶ و عملکرد مخمر ها توسط پاستور در ۱۸۵۷ راه را برای روبینه باز نمود تا محلولی را بر پایه کاملاً علمی و عملی بسازد که بنام " لیکور تیراژ " معروف شد ۱۸۷۷. این همان ماده ایست که به شراب موجود در بطری ضخیمی که انتهای آن مقعر است اضافه و با چوب پنبه مخصوص از ورود هوا و خروج گاز اکسید کربن جلوگیری میشود. بی اغراق باید گفت تهیه شامپاین واقعی شاهکار زحمات دویست ساله و اوج هنر و نتیجه پشتکار افراد بسیاری بوده است.

رسوب کِشی شامپاین:

دفع رسوبات حاصل از تخمیر مجدد در تبدیل طبیعی به مشروب شامپاین را **رسوب کِشی** مینامند. این روشی است که با اعمال آن رسوبات بدهانه (گلو) بطری شامپاین منتقل شده و بدون استفاده از این روش شامپاین رنگ شفاف و روشن پیدا نمیکند. بدون باز کردن شیشه (چوب پنبه یا تشتک) شامپاین و برداشتن این رسوبات از گلو شیشه که قدری تیره و چسبناک نیز هستند امری غیر ممکن بنظر میرسد ولی بانویی بنام پونساردین در اوایل قرن نوزدهم ۱۸۱۰ ، روشی را ابداع نمود که هنوز هم با قدری تغییر و بهبود همان روش بکار میرود. وی که مسئول یک کارگاه تهیه شامپاین بود سوراخهایی بر روی میز چوبی آشپزخانه خود تعبیه نمود و بطریهای در حال تخمیر دوم (تبدیل به شامپاین) را بطور واژگون در آن سوراخها گذاشت. بطور متناوب آنها را خارج کرده و بشدت تکان داده و بحالت واژگون باز میگردداند و این عمل را بارها و بارها تکرار نمود تا در صد زیادی از این ماده چسبنده در گلو شیشه جمع آوری شد. با کمک شخص دیگری بنام مولر این ایده تکامل یافت. وی بجای واژگون نمودن بطری آنرا ابتدا با زاویه ۴۵ درجه نگهداشت و طی دو ماه متوالی و کم کم زاویه را زیاد نمود تا بطری بحالت کاملاً واژگون درآمد. آنگاه بود که هیچگونه اثری از رسوبات در بطری شامپاین یافته نشد ولی تمام رسوبات بصورت قشر نازک به گلو داخلی بطری چسبید. امروز همان روش را در کارخانجات بکار میبرند با این تفاوت که این عمل خسته کننده را ماشین آلات ویژه در مدت هشت روز و توسط **قفسه شامپاین**

انجام میدهد. بهمین دلیل است که گلوی خارجی بطری شامپاین را معمولاً با ورقه ای آلومینیومی میپوشانند تا اثرات احتمالی این رسوبات دیده نشود.

مقدار مجاز :

سنتی قدیمی در مورد تهیه شراب وجود دارد و آنهم اضافه کردن شیرینی (شکر ، عسل یا ملاس) بمنظور شیرینتر نمودن طعم شراب و یا تخمیر کامل آنست. این عمل بخصوص در مورد انگورهایی بکار میرود که در منطقه شامپاین فرانسه بدلیل کمبود نور آفتاب و سرمای زیاد برشد کامل نمیرسند و در موقع برداشت رنگ سبز و قدری میخوش و طعم غوره دارند. واضح است برای تهیه شراب از چنین انگوری نیاز به اضافه کردن شیرینی مناسب است و شاید بهمین دلیل است که تمام شامپاینهای اولیه طعم بسیار شیرین داشته و حتی امروز با شناسایی روشهای مناسب و کم شیرین کردن مزه ، فرانسویها شامپاین را بعنوان مشروب دسر و بعد از غذا سرو میکنند.

برای بهبودی طعم شراب تخمیر شده ، در هنگام رسوب کشی ، مقدار مجاز اضافه میشود. امروزه معمولاً از شکر استفاده میشود. شکر را در مقدار معینی از همان شراب حل نموده و بهر بطری بیک اندازه اضافه میکنند. در بعضی نیز از براندی شیرین یا الکل خوراکی قوی تر برای بالاتر بردن درجه الکل ، طعم دادن و شیرینتر کردن استفاده میشود تا شامپاین نتیجه دارای درجه الکل بیشتر و طعم بهتر بدست آید. در کتابهای قدیمی بازمانده از قرن نوزدهم از: پورت ، ویشنوکا ، جوهر ترش (اسید تارتاریک) ، تانین ، زاج سفید و براندی تمشک جهت بهبودی طعم و رنگ و بالا بردن الکل شامپاین نامبرده شده است.

صنعتی شدن:

روش اولیه تهیه شامپاین از سالهای ۱۸۸۰ تغییر چندانی نیافته ولی بهسازی های فراوانی در زمینه صنعتی کردن و تولید کارخانه ای و ارزاتر کردن آن بوجود آمده بطوریکه مصرف آن امروزه شش برابر سالهای پیش افزایش یافته است. یکی از این بهسازی ها را میتوان از کاربرد یخ شور برای پایین آوردن درجه حرارت مایع بطور سریع نام برد. در این فرآیند گلوی بطری شامپاین را در حوضچه ای از یخ و آبی که مقدار زیادی نمک در آن حل شده بطور واژگون قرار میدهند و در نتیجه رسوبات معلق در بطری بصورت برفآبی تیره رنگ در آمده و با باز گرداندن بطری بحالت قائم و فشار گاز موجود در شراب این رسوبات را در گلوی بطری منتقل نموده و جمع آوری میشوند که برداشت آنرا ساده و آسان می سازد.

تکیلا

تکیلا نوعی لیکور است که طبق قانونی بین المللی فقط در اطراف دهکده تکیلا در مکزیک و آنهم فقط در پنج ناحیه ویژه و تحت کنترل دایم دولت تهیه میشود و هرگونه مشروب دیگر که از ریشه گیاه آگاو [بدست آید](#) نام تکیلا را بر خود نخواهد گرفت.

تاریخچه:

قوم آزتک و مایا در آمریکای جنوبی از ریشه گیاهی بنام آگاو مزکالرو (**Agave Mezcalero**) نوعی شراب بنام پولکای (**Pulque**) تولید میکردند که فقط برای مراسم مذهبی و تقدیم به خدایان تهیه میشد ولی بعدها بعنوان داروی بیحس کننده و مقوی برای زنان باردار یا شیرده و افراد پیر استفاده میکردند. نوشیدن و مستی از این شراب برای افراد معمولی مجازات مرگ را بدنبال داشت. حتی امروزه نیز اهالی مکزیک و سرخپوستان آمریکای لاتین پولکای را با گیاهان دارویی دیگر مخلوط کرده و بمصرف مبارزه با بیماریها میرسانند.

زمانی که فاتحان و سپس مسیونرهای مذهبی وارد مکزیک شدند، پولکای را تقطیر نمودند ولی نتوانستند میزان الکل آنرا به بیش از ۳۰٪ برسانند که مطابق میل و سلیقه آنان نبود. فاتحان انواع آگاو را مورد آزمایش قرار دادند و از آگاو مزکالرو لیکوری تهیه نمودند که مزکال نامیده میشد ولی دارای بو و طعم نامطبوعی بود. بناچار تمام انواع آگاو را مورد آزمایش و تقطیر قرار دادند و در نهایت به مشروب تکیلا رسیدند. این لیکور از نوعی بدست میآید که بنام آگاو تکیلانا وبر (**Agave Tequilana Weber**) یا آگاو آبی رنگ معروف و فقط در ناحیه تکیلا بدست میآید. امروزه نزدیک به ۲۰ کارخانه تقطیر تکیلا در ناحیه قرار دارد که مجموعاً سالیانه ۵۵ میلیون لیتر تکیلا در زیر کنترل دایمی دولت مکزیک تهیه میکنند.

آگاو گیاهی است مختص مکزیک و جنوب آمریکای شمالی. این گیاه از خانواده گیاهان آبدار بوده و هیچ نسبتی با گیاهان خانواده کاکتوس ندارد. گیاهان آبدار گیاهانی هستند که با کمک آوندهای ویژه خود مقدار زیادی آب را درون برگ، ساقه و یا ریشه خود نگهداری نموده و به این وسیله در هوای خشک و بی آب بیابانهای گرم رشد نموده و تکامل میابند. در حدود ۵۰۰ نوع از این خانواده در سراسر جهان پراکنده هستند ولی تنها گیاه آبداری که برای تهیه تکیلا مصرف میشود بنام آگاو آبی رنگ معروف است. گیاهی است وحشی با طول عمری بین ۷ تا ۱۲ سال و در شرایط سخت بیابانی و صحراهای بی آب و علف میروید، هر چند سالهاست بدلیل تجاری مزارع ویژه ای برای کاشت و برداشت آن بکار گرفته میشود و کارگران زیادی این گیاه را پرورش میدهند.

زمانی که این گیاه پس از ۷ تا ۱۲ سال به رشد کامل رسید، ساقه بسیار بلندی از میانه گیاه خارج شده که طول آن گاهی به ۴ متر نیز میرسد و گلهای فانوسی زرد رنگی بمدت یکماه از شاخه اصلی آویزان و سپس از بین میرود. این علامت آنست که گیاه آماده بهره برداری و برداشت است زیرا گل خیلی زود خواهد مرد. سال بعد میانه گیاه بنام پینا (**Pina**) که برگ گیاه از اطراف آن میروید، قطع میکنند و آنرا به کارخانه برای پروسه بعدی منتقل میکنند. در کارخانه ابتدا آنرا دو نیمه نموده و در دیگهای بزرگ بمدن ۲۴ ساعت میپزند. پس از خنک شدن بصورت طبیعی که حدود ۲۴ ساعت طول میکشد، پینا را ریز ریز کرده و صاف کرده و با آب مخلوط نموده و به مخزنهای بزرگ جهت فرآیند تخمیر منتقل میکنند. عمل تخمیر با کمک مخمرهای طبیعی محلی و بین سه تا پنج روز بطول میانجامد و سپس آنرا فیلتر نموده و به به قسمت تقطیر منتقل میکنند. در قدیم از روش دیگ پخت برای تقطیر تکیلا استفاده میشد و معمولاً دو بار آنرا تقطیر میکردند ولی در سالهای اخیر از روش برج تقطیر مداوم استفاده میشود. تکیلای حاصل بین ۵۰٪ تا ۶۰٪ الکل

دارد. سپس آنرا با مایع بدست آمده از مرحله سوم تقطیر (ته تقطیر) و یا آب مخلوط کرده و درجه الکل را به ۳۸٪ تا ۴۵٪ الکل میرسانند.

سه نوع تکیلا در بازار وجود دارد که نوع اول تکیلای بیرنگ یا جوان (**Joven**) نامیده میشود. این تکیلا بین یک تا سه ماه در بشکه های بلوط آمیزه میشود. نوع دوم تکیلای آمیزه شده بین سه تا ۸ ماه است که به آن استراحت کرده (**Reposado**) میگویند. نوع سوم تکیلای کهنه (**Anejo**) است که بیش از یکسال در بشکه آمیزه میشود. نوع دیگری نیز اخیرا به بازار آمده که آنرا تکیلای جا افتاده (**Muy Anejo**) نامیده و بیش از حداقل پنج سال در حالت آمیزه مانده است.

تکیلا برخلاف آنگونه مصرف که در غرب مرسوم شده، توسط اهالی مکزیکی و دوستداران واقعی این مشروب را با دقت و جرعه جرعه می نوشند و لذت میبرند.

در تکیلاهای ارزان از شکر کارامل شده برای رنگ طلائی و طعم شیرین دادن استفاده میشود که حتما باید روی شیشه قید شده و بنام (**joven abocado**) ولی تکیلای جا افتاده واقعی تا شیشه ای ۸۰۰ دلار بفروش میرسد.

انواع ارزان تکیلا که مخلوطی از ۵۱٪ آگاو آبی و ۴۹٪ انواع دیگر آگاو است (**mixto**) اجازه تولید گرفته ولی بهای آن بسیار کمتر از تکیلای خالص است.

کرم تکیلا

یکی از نکاتی که بعضی از دوستان به آن اشاره کرده یا سوال میکنند آنست که چگونه در تکیلا کرم تشکیل میشود و چرا آنرا میخورند؟

این مقوله داستان درازی دارد ولی بطور خلاصه آنکه در سال ۱۹۵۰ شخصی بنام ژاکوب لازانو پاتز ایده ای تجاری را که در افواه و از زمان ازتک ها مانده بود بحقیقت نزدیک نمود و کرمی را درون شیشه انداخت و بفروش رساند و چنین جلوه داد که این کرم در خود تکیلا بوجود آمده است. باید گفت که این مشروب اولا تکیلا نیست بلکه مزکال (**Mescal**) است و ثانيا در تکیلای واقعی و کنترل دولتی شده چنین کرمی وجود ندارد و اصلا امکان تولید هیچ موجود زنده ای در الکل وجود ندارد چه رسد به آنکه به حالت لارو برسد. ژاکوب مدعی شد که وجود این کرم است که رنگ و طعم به مزکال میدهد. رنگ این کرم در ابتدا سفید است ولی بعد به رنگ صورتی در میآید ولی سودجویان از هر نوع کرم و لارو استفاده کرده و گاهی حتی برنگ قرمز و قهوه ای نیز در بطریهای مزکال میتوان یافت.

واقعیت آنست که زمانی که گیاه آگاو برشد کامل رسیده و شیرینی کامل دارد، نوعی پروانه به آن حمله میکنند و درون پینا تخمگذاری میکند. لارو این پروانه را در هنگام صدور به کارخانه میگیرند زیرا دارای چربی زیادی است و بر تخمیر اثر بد میگذارد. این لارو بنا به اعتقاد مردم مکزیکی دارای نوعی ارزش دارویی و محرک جنسی است و تاجر ذکر شده هر یک از این لارو ها را درون شیشه نمود و اعلام نمود در شیشه تشکیل شده و دارای اثرات طبی و تقویت قوه بقاء است! برای بسیاری از دست اندرکاران این فقط نوعی بازی تجاری احمقانه است و هیچگونه پایه علمی ثابت شده ندارد.

تهیه کوکتل

نوشیدن لیکور ها بصورت خالص (سِک) را میتوان اشتباه بزرگی نامید. بطور عرف و سنت مشروبات سنگین را باید با مواد دیگری مخلوط نمود تا هم از ناخوشایندی و تندی طعم الکل کاهید و هم آنکه مشروب قابل نوشیدن در جمع دوستان و مهمانی و باصطلاح مشروب مجلسی باشد.

در جوامع متمدنی نوشیدن مشروب خالص در جمع را نوعی بی ادبی به اهل جمع میدانند و سعی مهماندار و مهمان آنست که بسیاری از مشروبات سنگین (مشروبات با درجه الکلی از ۳۵٪ به بالا *) را بصورت سبک، سرو نموده و تا حد امکان خوش طعم و خوشمزه و خوش منظر مصرف کنند. اضافه کردن سودا، آبمیوه، آب و یخ با آنکه یکی از ساده ترین روشها میباشد ولی برای بسیاری آن لطف و لطافت را ندارد. (* این مورد در بعضی از مشروبات اصیل صادق نیست و از جمله انواع براندی از این خاصیت مستثنی می باشند).

یکی از روشهای بکار گرفته شده را میتوان تهیه عصاره یا مشروبات معطر و خوش طعم نامید که با اضافه یا مخلوط کردن آنها با مشروبات قوی دیگر میتوان از تندی و طعم ناخوشایند آنها کاست و آن مشروبات را به نوشیدنی مطبوع و ملایم تبدیل نمود.

تهیه انواع کوکتل امری جدید نیست بلکه از همان ابتدای تهیه مشروبات مورد استفاده قرار میگرفته و سعی بر ماکول نمودن طعم و مزه مشروبات مینمودند ولی امروز بدون دانش تهیه انواع کوکتل ساقیان قادر به اشتغال در میخانه ها نیستند و ساقیان فراوانی را میتوان یافت که بخاطر تهیه یکی دو نوع کوکتل ویژه در ناحیه و شهر و دیار شهرت کامل دارند.

از طرفی آزمایش یا نوشیدن هزاران نوع کوکتل برای مصرف کننده امکان پذیر نیست و اغلب این توصیه دیگران و یا پیشنهاد ساقی است که میتواند نوشنده را به نوع بخصوصی از کوکتل آشنا و یا مشتاق کند. کارخانجات تهیه مشروبات الکلی از این اشتیاق مردم استفاده تجاری نموده و همانگونه که میدانید انواع کوکتل و مارتینی و مشروبات سبک شده را بصورت قوطی و یا شیشه به بازار عرضه مینمایند. باید در نظر داشت که کارخانجات تولیدی از مصرف هیچگونه مواد شیمیایی ابایی ندارند و منظور آنها فقط استفاده تجاری از تقاضای مردم و حسن ذائقه آنهاست.

از رایج ترین روشهای بکار گرفته شده را میتوان تهیه مشروبات معطر و خوش طعم نامید که با اضافه یا مخلوط کردن آنها با مشروبات قوی دیگر میتوان از تندی و طعم ناخوشایند آنها کاست و آنها را به نوشیدنی مطبوع و ملایم و قابل شرب همگان تبدیل نمود.

این مشروبات کمکی با آنکه نامهای پیچیده خارجی دارند ولی تولید خانگی آنها ساده و با کمترین امکانات میتوان آنها را با دقت و حوصله و مطابق میل و ذائقه مصرف کننده تهیه نمود.

با آنکه نوشیدن این مشروبات کمکی به تنهایی زیاد خوش آیند نیست ولی بسیاری از کوکتل های معروف را با همین مشروبات کمکی تهیه میکنند. این مواد کمکی را باید در فصل خود تهیه نمود و تا سالها میتوان آنها را در شیشه های دربسته نگهداری و در موقع لزوم مورد استفاده قرار داد. در زیر یک نمونه از آنها آمده است و سعی بر آنست که در آینده انواع بیشتری را منتشر نمایم. تهیه آنها آسان و خالی از تفریح نیست.

لازم بتذکر است غالباً این مواد با پایه الکلی (مشروب کمکی) و یا با پایه آبی (عصاره) و یا از عرق مفرح آن تهیه یا استفاده نمود که در هر مورد طرز تهیه هر نوع آن نام برده خواهد شد.

عصاره الکلی پرتقال یا نارنگی:

این عصاره کمی تلخ و طعم و رنگ مناسب و مطلوبی دارد. اگر مایل به تهیه عصاره تلخ نیستید از خلال پوست پرتقال یا نارنگی خشک شده ولی تازه خانگی استفاده کنید.

مواد لازم برای تهیه یک شیشه (۳۳۰ میلی‌گرم)

ودکا دو آتسه ۴۵٪ تا ۵۰٪، ۳۵۰ سی سی

پرتقال ۴ عدد یا نارنگی تازه ۶ عدد (یا ۱۰۰ گرم خلال خشک شده)

ابزار لازم:

شیشه نیم لیتری با سر بند یا چوب پنبه مناسب

رنده آشپزخانه

طرز تهیه:

با کمک رنده پوست میوه را با دقت رنده یا با کارد تیز خلال باریک کنید. سعی کنید فقط از قشر خارجی استفاده شود.

پوست رنده یا خلال شده را به درون شیشه ریخته و ودکای دو آتسه را به آن اضافه کنید.

در شیشه را محکم نموده و در محیط طبیعی اطاق نشیمن نگهداری کنید.

هر روز آنرا با ملایمت یکبار زیر و رو کنید.

پس از دو هفته قابل استفاده است.

برای مصرف کوتاه مدت نیازی به فیلتر کردن نیست فقط در هنگام مصرف از صافی توری استفاده کنید ولی اگر قصد نگهداری طولانی آنرا دارید توصیه میکنم بعد از سه هفته آنرا از جوراب نایلون زنانه مستعمل (بدون فشار دادن تفاله) عبور دهید و الکل معطر را در شیشه کوچکتر با درپوش محکم نگهداری کنید.

عصاره آبی پرتقال یا نارنگی:

این عصاره را برای مصارف دیگر (بعضی از انواع شیرینی و نوشابه مفرح) نیز میتوان استفاده نمود.

روش یک:

مواد لازم برای تهیه یک شیشه (۳۳۰ میلی‌گرم):

پوست ۱۰ پرتقال یا ۱۵ عدد نارنگی رنده یا خلال شده و تازه خانگی

آب مقطر یا چشمه ۲۰۰ سی سی

طرز تهیه:

در قابلمه کوچکی پوست رنده یا خلال شده پرتقال (یا نارنگی) ریخته و روی آن آب بریزید.

قابلمه را روی حرارت خیلی ملایم گذاشته و درب قابلمه را ببندید تا بخار آن کمتر خارج شود.

بگذارید تا ۱۵ دقیقه با قل خیلی ریز بجوشد و سپس آنرا از صافی توری عبور دهید.

بگذارید خنک شود و آنرا با ملایمت و بدون فشار از جوراب نایلون زنانه عبور داده و در شیشه دربسته و مکانی خنک نگهداری کنید.

روش دو:

عرق مفرح پوست پرتقال یا نارنگی:

برای تهیه این عرق نیاز به دستگاه تعریق یا دیگ پخت دارید. لازم بتذکر است عصاره بدست آمده کاملا بیرنگ خواهد بود.

مواد لازم برای تهیه ۳۳۰ سی سی عرق مفرح:

خلال خشک پرتقال یا نارنگی ۲۰۰ گرم (یا ۳۰۰ گرم پوست رنده شده تازه)

آب سه لیتر

طرز تهیه:

در سطل یا ظرف پلاستیک خلال خشک یا رنده شده را با آب مخلوط کرده و بگذارید یک شب خیس بخورد.

پس از خیس خوردن کامل آنرا درون دیگ پخت هدایت کرده و پس از نصب لوله خروجی تقطیر و رادیاتور (خنک کننده) و هدایت لوله انتهائی تقطیر بدرون یک شیشه، شعله زیر دیگ را روشن کنید.

حرارت را طوری تنظیم کنید که خروج عصاره با ملایمت و آرامی و خیلی کم (تقریباً قطره قطره) انجام شود. نصف استکان اولیه را درون شیشه کوچکی هدایت کنید زیرا ممکن است حاوی تفاله و درات معلق باشد.

سپس لوله را درون شیشه اصلی هدایت و بگذارید بهمان آرامی و آهستگی (بصورت باریکه خیلی نازک یا قطره قطره) عصاره وارد شیشه شود.

بمحض آنکه شیشه پر شد حرارت را قطع و لوله را خارج نموده و درب شیشه را با چوب پنبه یا تشتک زن محکم نموده و در مکان خنکی نگهداری نمایید. روی شیشه ویا برچسب نام آنرا بنویسید.

کوکتل آما

برای دو نفر.

ودکا یک پیک

شراب شیرین قرمز یک و نیم پیک

عصاره الکی نارنگی دو پیک

آب گریپ فروت دو پیک

در گیلاس بلند و حاوی یخ خورد شده ریخته و با نی سرو کنید. برای تزئین از یک ورقه نارنگی روی لبه لیوان استفاده کنید.

عصاره الکی نعنا

مواد لازم برای تهیه ۳۳۰ سی سی

برگ نعنا خشک ۱۵۰ گرم (سائیده نباشد)

ودکا دوآتشه ۳۵۰ سی سی

درون شیشه بزرگی ریخته ، درب شیشه را محکم کرده و در مکانی تاریک بمدت سه تا چهار هفته بگذارید بماند. گاهی شیشه را به آرامی زیر و رو کنید.

از جوراب نایلون زنانه عبور داده و در شیشه تمیزی ریخته ، درب شیشه را چوب پنبه یا تشتک بزئید.

پوره نعنا

برگ نعنا خشک ۱۰۰ گرم

آب مقطر یا چشمه ۱۰۰ سی سی

با کمک کف دست برگ نعنا را کاملا سائیده و از الک توری عبور دهید. پودر نعنا را درون قابلمه کوچکی ریخته ، آب را اضافه کرده و بگذارید یکروز با درب بسته در گوشه ای بماند.

{اگر مایل به نگهداری طولانی پوره نعنا هستید میتوانید مقدار ۱۰ گرم آگار آگار (ژلاتین دریایی) به آن اضافه کنید}

با حرارت کم بمدت ۲۰ دقیق بجوشانید و مرتبا هم بزنید. مواظب باشید فقط قل ریز بزند.

وقتی بصورت حریره سبزی در آمد از روی حرارت برداشته و درب آنرا بسته بگذارید تا خنک شود.

این پوره را در شیشه مربای دهان باز و کاملا شسته و ضدعفونی شده ریخته درب آنرا کاملا بسته و در یخچال نگهداری کنید.

جین نعنا:

پوره نعنا دو ق. غ.

جین دو پیک

تونیک ۱۵۰ سی سی

یخ

پوره نعنا و جین و کمی یخ ریز شده را درون همزن کوکتل ریخته و کاملا همبزنید.

لیوان بلندی را تا نیمه از یخ ریز پر کنید.

مایع همزده را درون لیوان ریخته ، روی آن تونیک اضافه کنید و با نی سرو کنید. برای تزئین یکی دو برگ نعنا به لبه لیوان آویزان کنید.

کوکتل بهشتی نعنا:

پوره نعنا یک ق. غ. (میتوانید از یک پیک عصاره الکلی نعنا استفاده کنید)

یک پیک ودکا

یک پیک آب خیار (خیار را با پوست با کمک آبمیوه گیری ، آب بگیرید)

یخ خورد شده نصف لیوان

همه اقلام را در همزن کوکتل ریخته همبزنید و در لیوان کوکتل حاوی یخ ریز ریخته و با نی سرو کنید. برای تزئین از یکی دو ورقه خیار نمک زده روی لبه لیوان استفاده کنید.

عصاره الکلی موز

موز رسیده بدون لکه یک کیلو

ودکا دوآتشه ۵۰۰ سی سی

موز را پوست کنده و با کارد آنرا ورقه کنید و در شیشه دو لیتری دهان گشاد بریزید.

ودکا را اضافه کرده و درب آنرا محکم کرده و در جای تاریک و خنکی بمدت دو ماه نگهداری کنید.

گاهی آنرا هم بنزید.

از جوراب نایلون زنانه حداقل دو بار عبور دهید تا تفاله کمی در آن باقی بماند.

در شیشه مناسبی ریخته درب آنرا بسته و دوباره به محل سرد و تاریکی منتقل کرده و بگذارید تا یکماه دیگر بماند تا تمام ذرات معلق رسوب کامل کند. با دقت از جوراب نایلون طوری عبور دهید که رسوبات ته شیشه عبور نکند. در شیشه تمیزی ریخته و درب آنرا محکم ببندید. تا سالها مورد استفاده است.

دایکوری موز:

عصاره الکلی موز یک پیک

رام سفید یک پیک

آبلیموی ترش تازه یک پیک

شیره شکر نیم پیک

یک سوم موز پوست کنده و ورقه شده

در همزن کوکتل مقداری یخ ریز شده ریخته و مایعات را اضافه کنید و کاملا همبزنید.

در لیوان بلندی موز ورقه شده را ریخته و آنرا تا نیمه از یخ ریز پر کنید.

مایعات همزده را اضافه کرده و با نی سرو کنید.

عصاره الکلی فندق

فندق خام پوست کنده ۲۵۰ گرم

ودکا دوآتشه ۴۰۰ سی سی

فندق را در ماهیتابه ریخته و روی حرارت شعله بالا قرار دهید و با قاشق چوبی آنرا از همان ابتدا و بطور مداوم همزنید. گاهی ماهیتابه را نیز حرکت داده تا بطور دایم فندق در حال گردش باشد و همه نقاط بدنه آن حرارت ببینید.

آنقدر همزدن را ادامه دهید تا همه فندق و بیک اندازه بوداده شود ولی رنگ آن از قهوه ای روشن تجاوز نکند.

اگر فندق پوسته دار بود بگذارید قدری خنک شود. آنرا روی پارچه یا حوله بزرگی ریخته و روی آنرا بپوشانید و با کمک کف دست آنرا بمالید تا پوسته آن کاملا جدا شود و فقط مغز فندق بوداده باقی بماند.

فندق کاملا تمیز شده را درون شیشه ای یک لیتری ریخته و ودکای دو آتشه را اضافه نموده و درب آنرا محکم کرده و در زیر نور مستقیم آفتاب به مدت حداقل دو هفته قرار دهید. گاهی آنرا تکان مختصری بدهید.

الکل را از روی دانه های فندق کاملا خیس خورده جدا کرده و دانه های خیس خورده فندق را با کمی از همان الکل در همزن برقی (مولینکس) ریخته و آنرا چند ثانیه روشن کنید و سپس قدری الکل را اضافه کرده و مجددا چند ثانیه همزنید تا فندق ابتدا خورد و سپس کاملا نرم و بصورت خمیر نرمی در آید. هر چه این مخلوط نرمتر باشد نتیجه نهایی بهتر است.

آنرا به شیشه تمیزی ۷۵۰ سی سی منتقل و الکل باقیمانده را درون ظرف همزن ریخته و همزنید تا همه فندق جدا شده و به داخل شیشه منتقل کنید. درب شیشه را محکم نموده بگذارید در محل خنکی حداقل دو ماه دیگر بماند.

در هنگام مصرف حتما آنرا بشدت تکان دهید تا کاملا مخلوط شده و سپس مصرف کنید.

کوکتل فندق با خامه:

یک پیک عصاره الکلی فندق

یک پیک ودکا

یک قاشق غ. خ. شیر شکر یا عسل

یخ خورد شده نصف لیوان

همه را در **همزن کوکتل** ریخته و بشدت تکان دهید. همه محتویات را در لیوانی بلند ریخته و روی سطح لیوان را با خامه فشاری تزئین کرده و با نی سرو کنید.

کوکتل فندق ساده:

یک پیک عصاره الکلی فندق

یک پیک **جین**

یک ق.غ. **پوره نعنا**

یخ خورد شده نصف لیوان

چند قطره لیمو ترش

همه را درون **همزن کوکتل** ریخته و بشدت تکان داده و مستقیماً درون لیوان بلند کوکتل حاوی مقداری یخ ریخته و با نی سرو کنید.

کوکتل فلفل

۲ پیک ودکا (۶۰ سی سی) آب لیمو ترش تازه ۱ قاشق غذاخوری ، سس فلفل تاباسکا یا پری پری ۱ قاشق چایخوری . چند برگ نعناعی ریز شده ۸ عدد یخ قالبی تهیه: ودکا ، آب لیمو ، نعنا و یخ و سس فلفل را در همزن ریخته و بمدت 20 ثانیه با شدت هم بزیند. صاف کرده و درون لیوان ریخته و برش لیمو را روی لبه لیوان قرار داده و با نی سرو کنید .

مارتینی

برای اغلب قریب به اتفاق مصرف کنندگان مشروبات الکلی با درجه بالا (لیکورها) نوشیدن مشروب باید با لذت و علاقه توأم باشد. الکل دارای طعم تند و برای گروهی حتی زننده است. برای ماکول کردن مشروبات راههایی وجود دارد که آنها را مطبوع و خوش خوراک کند. بدلیل استفاده از دیگ پخت معمولی لیکور خانگی آن لطافت مشروبات کارخانه ای را ندارد. بهمین منظور بهترین راه آنست که بنحوی آنرا رقیق و طعم آنرا مطبوع نمود.

مخلوط کردن هرگونه مشروب الکلی با مواد رنگی یا معطر یا مزه های مختلف دیگر که معمولاً با معاونت یخ خورد شده انجام میشود کوکتل مینامند. همچنین از راههای مختلف تهیه کوکتل چنین بنظر میرسد که بمنظور دادن اکسیژن بیشتر به مشروب مورد نظر و پائین آوردن درجه الکلی است که تاثیر زیادی در طعم مشروب میگذارد و آنرا خوش خوراک و طعم تند الکل را کاهش میدهد.

مارتینی از انواع کوکتیل میباشد و معمولا از مشروب سفید رنگ تهیه میشود. محبوبیت زیادی داشته و در تمام فصول سال قابل مصرف میباشد. برای تهیه اغلب کوکتل ها نیاز به همزن کوکتل دارید. معمولا یخ مصرفی در تهیه کوکتل را قبلا خورد و ریز میکنند تا سریعا کوکتل را سرد و حرکت همزدن شدید درجه حرارت مشروب را کاهش و مقدار اکسیژن حل شده در آنرا افزایش دهد. اگر همزن مخصوص کوکتل در اختیار ندارید میتوانید از قرار دادن دو لیوان بطوریکه یکی از آنها کمی کوچکتر از دومی باشد و با فشار دادن ته هر دو لیوان محتویات آنرا بهم بزنید.

بمنظور دلنشین شدن ظاهر مشروب نیز معمولا آنرا در گیلاسهای مختلف کوکتل در انواع طرح و رنگ و مدل های گوناگون سرو میکنند. یخ مصرفی باید قبل از مصرف ریز و خورد شود.

هر کس میتواند بنا به میل و سلیقه و میل خود و یا مهمانان مارتینی تهیه کند ولی داشتن چند نمونه آبمیوه و انواع شریتهای معطر و سودا و یخ و حتی نوشابه مفرح برای تهیه مارتینی لازم بنظر میرسد. از هزاران نوع مارتینی و کوکتل های مورد مصرف در دنیا چند نمونه آن در زیر آمده است.

جین مارتینی:

۶۰ سی سی (۲ پیک) جین

۱۰ سی سی شراب قرمز دبش

یک زیتون بی هسته (پرورده) یا یک ورقه لیموترش برای تزئین لیوان (لیمو را از وسط نصف کرده و یک ورقه نازک آنرا بریده ، وسط آنرا با چاقوی تیز ببرید)

۴ عدد یخ قالبی

تهیه: جین ، شراب و یخ را در همزن دستی ریخته و با شدت بمدت ۱۵ ثانیه همبزنید. در لیوان کوکتل ریخته و یک خلال دندان داخل گوشت زیتون کرده در لیوان بگذارید و یا برش لیمو را پیچانده و لبه لیوان بگذارید. سرد و با نی سرو کنید.

مارتینی نارنگی:

۶۰ سی سی (۲ پیک) ودکا

۶۰ سی سی آب نارنگی تازه

چند برگ نعناعی ریز شده

۸ عدد یخ قالبی

یک برش نارنگی (نارنگی را از وسط نصف کرده و یک ورقه نازک آنرا بریده ، وسط آنرا با چاقوی تیز ببرید)

تهیه: ودکا ، آب نارنگی ، نعنا و یخ را در همزن ریخته و بمدت ۲۰ ثانیه با شدت همبزنید. صاف کرده و درون لیوان ریخته و برش نارنگی را روی لبه لیوان قرار داده و با نی سرو کنید.

مارتینی دارچین:

۶۰ سی سی ویسکی

پودر دارچینی یک قاشق چ.خ.

پوست رنده شده لیموترش یک قاشق ق.چ.

یک قاشق غ.خ. مربای آلبالو

۳۰ سی سی شراب قرمز (شیرین)

۶ عدد یخ قالبی

تهیه: دارچین و ، ویسکی ، شراب ، رنده لیمو ، مربا را درون همزن ریخته و با شدت بمدت ۳۰ ثانیه همبزنید. صاف کرده و در لیوان بلند ریخته و در لیوان حاوی یخ ریخته و با نی سرو کنید.

جین تونیک:

۶۰ سی سی جین

۱۵۰ سی سی تونیک*

برش لیموترش

۶ عدد یخ قالبی

تهیه: جین ، تونیک و چهار قالب یخ را در همزن دستی ریخته و با شدت بمدت ۱۵ ثانیه همبزنید. صاف کرده و در لیوان کوکتل ریخته. لبه لیوان را با برش لیمو تزئین کرده و همراه با دو قالب یخ خورد شده و کاملاً سرد سرو کنید.

مارتینی لیمو:

۶۰ سی سی ودکا

۳۰ سی سی آبلیمو ترش

تهیه:

ودکا، لیمو و سه قالب یخ را با کمک همزن بمدت ۲۰ ثانیه همبزنید و در گیلای حاوی یک قالب یخ خورد شده ریخته و لبه لیوان را با برش لیمو تزئین و همراهی نی سرو کنید.

* تونیک مخلوطی از آب گازدار (سودا) با کنین است. کنین عصاره گیاهی بنام Cinchona بوده که طعمی تلخ دارد و جهت معالجه بیماری مالاریا استفاده میشود. این ماده معمولاً بصورت سولفات کنین یا بی سولفات کنین مورد استفاده قرار میگیرد. نام دیگر تونیک، سودای هندی است.

بجای تونیک میتوان از سودا و پوست یک لیموترش تازه رنده شده در هنگام همزدن کوکتل استفاده نمود ولی قبل از ریختن داخل گیلای کوکتل از صافی بگذرانید.

مارتینی سیب

این مارتینی برای یک سرو است. قبل از تهیه مارتینی سیب مواد زیر را تهیه نمائید.

مواد لازم برای تزئین لبه گیلای:

یک سوم قاشق چایخوری دارچین کاملاً سائیده

یک قاشق غذا خوری پودر قند

پودر قند و دارچین سائیده را در کیسه پلاستیک کوچک ریخته و هم بزنید تا کاملاً مخلوط شوند.

شیره سیب کارامل شده:

آب سیب معطر تازه نصف لیوان

شکر سه قاشق غذاخوری

در قابلمه کوچکی شکر را ریخته و روی شعله ملایم قرار دهید. شکر شروع به ذوب شدن نموده و بگذارید قدری رنگ طلایی پیدا کند. آب سیب را اضافه کرده و بگذارید آنقدر ملایم بجوشد تا دو سوم آب سیب بخار شود. حرارت را قطع نموده و بگذارید خنک شود.

مواد لازم برای مارتینی:

یک پیک شراب سیب

یک قاشق غذا خوری شیره سیب کارامل شده

۲ قطره عصاره طبیعی وانیل (عصاره شیمیایی استفاده نکنید)

قبلا و بمدت ۲ ساعت ودکا را در فریزر و شراب را در یخچال بگذارید.

پودر قند و دارچین را در بشقاب نسبتا پهنی ریخته و آنرا کاملا صاف و هموار کند که سطح آن مساوی و بیک اندازه روی بشقاب پهن شود.

شیره سیب کارامل شده را در بشقاب دیگری ریخته و روی سطح صافی بگذارید تا بیک اندازه پخش شود.

گیلاس مارتینی کاملا خشک را وارونه کرده و لبه آنرا داخل شیره سیب کنید و به آرامی آنرا بردارید و همانطور داخل بشقاب حاوی شکر و دارچین کنید. لیوان را به حالت عادی باز گردانده و بگذارید در هوای آزاد بماند.

یک قاشق از شیره سیب کارامل شده را با ودکا و شراب و یک قاشق چایخوری از پودر قند و دارچین و وانیل را با دو قالب یخ خورد شده در همزن کوکتل ریخته و محکم و بشدت تکان دهید.

به آرامی در گیلاس لبه تزئین شده بریزید و سرو کنید.

ویشنوکا (Vishnevka)

این لیکور با دو نوع دستور تهیه مختلف تهیه میشود که هر دو شیرین و قدری ترش ، معطر و دهان مزه آن بسیار لطیف و خوش خوراک و با رنگ قرمز سیر یا قرمز طلایی است. هر دو دستور عمل برای تهیه حدود یک لیتر و نیم با درجه الکلی حدود ۳۵٪ و ۲۵٪ میباشد. زمان جا افتادن (خواباندن) این مشروب حدود شش ماه است. زمان تهیه این لیکور اوایل پاییز و هنگام استفاده از آن از نوروز سال بعد میباشد.

ویشنوکا ساده:

مواد لازم:

یک کیلو آلبالو رسیده و کاملا سالم

۲۵۰ گرم شکر

۳۵۰ سی سی آب مقطر

یک لیتر ودکا دو آتسه ۵۵٪

ابزار لازم:

شیشه دهان گشاد با درب محکم به حجم حدود ۲.۵ تا ۳ لیتر

قابلمه کوچک دسته دار

کاغذ صافی

قیف دهان گشاد

منبع حرارت (گاز)

طرز تهیه:

آلبالو را تمیز کرده و فقط دانه های رسیده و سالم و سفت آنرا انتخاب و با آب سرد طوری بشویید که دانه ها له نشوند. پس از آبکشی روی آنرا با پارچه تمیز پوشانده و بگذارید آب آن کاملا خشک شود.

آب مقطر و شکر را درون قابلمه ریخته و حرارت دهید تا شکر کاملا حل شود. وقتی کمی جوشید ، از روی حرارت برداشته روی آنرا پوشانده و بگذارید خنک شود.

آلبالو را با ملایمت درون شیشه ریخته و آب شکر خنک را به آن اضافه کنید.

عرق دو آتسه را با کمک قیف درون شیشه ریخته و درب آنرا محکم کنید.

مطمئن شوید که مایع از درون شیشه و از محل درب آن نشت نمیکند.

شیشه را به آرامی و چند بار زیر و رو کنید تا همه مواد مخلوط شوند.

شیشه را به مکانی در هوای آزاد منتقل کنید که تقریبا تمام روز زیر نور و حرارت مستقیم آفتاب باشد.

هر از چند روز سری بزنید و به آرامی محتویات شیشه را یکی دو بار زیر و رو کنید.

پس از سه ماه (تقریبا طول فصل پاییز) شیشه را به مکانی خنک و تاریک (مثلا زیر زمین) منتقل کنید و باز هم هر از چند روز آنرا به آرامی زیر و رو کنید.

بگذارید تا حدود سه ماه دیگر مشروب استراحت کند.

چند روز قبل از فروردین به آرامی و بدون تکان دادن شیشه و با کمک قیف و فیلتر کاغذی ، مشروب را دو بار فیلتر کنید.

ویشنوکا را به شیشه های شفاف زیبا و ظریف انتقال داده درب آنها را محکم کنید. آلبالوی مصرف شده رنگ خود را میبازد و کاملا شفافیت خود را از دست میدهد ولی این آلبالو نیز خوراکی است.

این مشروب را تا سالها میتوان در جای تاریک و خنک نگهداری و گاهگاهی گیلاسی از آنرا مصرف نمود.

در روش دوم بجای آب مقطر از مقدار ۳۵۰ سی سی آب سیب گلاب استفاده میشود ولی لازم به جوشاندن آن نیست. فقط کافیت آب سیب را بلافاصله پس از آبیگری، سریعا دو یا سه بار متوالی از فیلتر کاغذی بگذرانید (نگران تغییر رنگ آب سیب نباشید) و آنرا درون شیشه ریخته و شکر را اضافه کرده، درب آنرا محکم نموده و با حرکت شدید با شکر حل کنید تا از کریستال های شکر اثری باقی نماند و سپس آلبالو و مشروب را اضافه کنید.

مراحل بعدی تفاوتی با روش اول ندارد. این ویشنوکا بسیار معطر و شیرین تر از ویشنوکای اولی است و خوش خوراک تر از آن میباشد. رنگ آن نیز قرمز طلایی از آب در میآید. در این مشروب باید بجای عرق دو آتسه ۵۵٪ از عرق معمولی با درجه الکلی حدود ۴۰٪ استفاده نمود که نتیجه کار ویشنوکای سیب با عطر و بوی بسیار حالب و دهان مزه بسیار غنی و رنگ مسحور کننده ای خواهد بود.

قبل از مصرف شیشه آنرا حدود یک ساعت در یخچال بگذارید تا کاملا خنک شود.

سانگریا

محل تولد این نوشیدنی در آندولس (اسپانیا) بوده و از آنجا به سراسر دنیا معرفی شده است. با آنکه مشروبی تجاری بهمین نام در بازار یافت میشود ولی متاسفانه نمونه تجاری آن را از ارزانتترین مشروبات تهیه میکنند. هزاران راه و روش برای تهیه این نوشیدنی ساده وجود دارد. هر کس میتواند بنا به ذوق و سلیقه و ذائقه خود این نوشیدنی را تهیه کند.

از هرگونه میوه: سبب، گلابی، هلو، به، هندوانه، زردآلو، موز و ... بنا به سلیقه خود میتوانید استفاده کنید. سعی کنید میوه ها همگی رسیده و معطر باشند.

سانگریا با پانچ (آمریکا) تفاوت زیادی ندارد و مخلوطی از شراب قرمز، میوه، آب میوه، شیرین کننده (عسل یا شکر)، آب یا سودا و لیموناد است. گاهی نیز مقداری براندی یا جین یا ودکا به آن اضافه میشود. (در تهیه پانچ معمولا از شراب استفاده نشده و در عوض با مشروبات دیگر نظیر بوربن، جین یا ودکا تهیه میشود).

اگر از شراب سفید بجای شراب قرمز استفاده شود آنرا سانگریا بلانکا (سانگریای سفید) مینامند. از این نوشیدنی در مهمانیهای خودمانی و پارتیهای جوانان بخصوص در تابستان استفاده میشود ولی اگر در فصول سرد نیز استفاده شده و به آن یخ اضافه نمیشود.

در زیر چند نمونه از این نوشیدنی برای هوای گرم و سرد معرفی برای ۴ تا ۶ نفر معرفی میشود.

نمونه یک:

یک بطر شراب قرمز

یک پیک براندی

شیره شکر یا عسل ۲ ق.غ.

نصف پرتقال ورقه شده با پوست

یک لیمو ترش ورقه شده با پوست

یک شیشه سودا (۳۳۰ میلی)

یخ قالبی کوچک

همه مواد غیر از یخ و سودا را مخلوط و همزده و بمدت یک ساعت در یخچال قرار دهید. در هنگام مصرف ، سودا را اضافه کرده با یخ درون لیوان فانتزی ریخته و با نی نوشابه سرو کنید.

نمونه دو:

یک بطر شراب قرمز

یک پیک ودکا یا جین

یک عدد لیمو ورقه شده

ربع کیلو طالبی پوست کنده و به قطعات یک در یک سانت بریده شده

ربع کیلو خربوزه شیرین پوست کنده و به قطعات یک در یک سانت بریده شده

ربع کیلو انگور عسکری بی هسته

یک لیوان آب پرتقال تازه یا تجاری

یک شاخه نعنا

یخ

همه را مخلوط کرده در یخچال قرار دهید تا کاملا سرد شود با یخ و قاشق دراز در لیوان فانتزی سرو کنید.

نمونه سه:

یک بطر شراب سفید

یک پیک براندی

سه ق.غ. عسل

نصف لیوان آب خیار (در آبمیوه گیری تهیه کنید)

یک قوطی نیم کیلویی آناناس همراه با شیر و قطعات ریز شده

یک شیشه سودا (۳۳۰ میلی)

یخ ریز شده

همه مواد غیر از یخ و سودا را مخلوط کرده و در یخچال نگهداری کنید. در موقع مصرف سودا را اضافه کرده همزنید و با یخ و قاشق دراز در لیوان بلند سرو کنید.

کالوا

کالوا نوعی لیکور شیرین و معطر و دارای انواع گوناگون میباشد. بزبان انگلیسی Kahlua نوشته میشود ولی تلفظ صحیح آن kah-loo-ah میباشد. این لیکور تیره رنگ، شیرین و قدری غلیظ و ماده اصلی در این لیکور قهوه و *وانیل است.

سازنده آن یک دهقان مکزیکی و از سال ۱۹۳۹ به بازار عرضه شده است. کارخانه آن در سال ۱۹۹۵ به یک سرمایه دارد فرانسوی فروخته شد که کارخانجات ايسولوت سوئد را نیز خریداری کرده است. این لیکور را به تنهایی و یا با سایر مشروبات مخلوط و حتی در تهیه کیک و همراه بستنی نیز بکار برده میشود.

در عین تنوع، تهیه این لیکور ساده است و هر کس با ذوق و سلیقه خود میتواند نوعی از آنرا تهیه کند.

در زیر نمونه انواع خانگی آن توضیح داده شده و در ضمن چند نوع کوکتل هم توضیح داده شده است.

* منظور از وانیل در غلاف یا نیام است که دارای ساقه ای سیاه و دراز تر از لوییا سبز میباشد. اگر از ساقه وانیل استفاده میکنید با نوک کارد تیزی آنرا از طول نیمه کرده و به قطعات یک سانتی قسمت کنید. نیازی به خارج کردن قطعات وانیل از کالوا نیست.

درجه الکلی کالوا بین ۲۵٪ تا ۳۲٪ متفاوت است.

کالوای اصل (نوع مکزیکی)

مواد لازم:

قهوه ترک ۳۰ گرم (در مکزیکی از قهوه محلی استفاده میشود)

وانیل غلافی ۳ عدد (وانیل خشک شده در نیام)

رام یا عرق نیشکر ۴۰۰ سی سی

عصاره ذرت (میتوان از مالت ذرت نیز استفاده نمود) ۱۰۰ گرم

آبجوش نیم لیتر

شکر ۳۵۰ گرم

مغز فندق سائیده (پودر) ۳۰ گرم

طرز تهیه:

پودر فندق را در ماهیتابه ریخته و روی شعله قرار دهید و با قاشق چوبی همزنید تا بوداده و رنگ آن قهوه ای تیره شود ولی نسوزد.

آب را جوش آورده و قهوه ترک ، شکر ، فندق بوداده ، عصاره ذرت و دو ساقه ریز شده وانیل را اضافه کنید و مرتبا هم بزیند تا کاملا مخلوط و ته نگیرد. کف روی ظرف را بگیرید. مدت یکساعت با شعله ملایم جوش ریز بزند و گاهی همزنید.

بگذارید خنک شود و از جوراب نایلون زنانه آنرا عبور دهید تا صاف شود.

یک ساقه بریده شده وانیل را اضافه کرده و تا زمانی که حجم آن به حدود ۲۵۰ سی سی برسد ، آنرا ملایم بجوشانید.

بگذارید خنک شده و رام یا عرق نیشکر را اضافه کنید و در شیشه ۷۵۰ سی سی ریخته درب آنرا محکم کنید و به پهلو بمدت ۲ ماه بخوابانید تا کاملا آمیزه شود.

کالوا - ۱

مواد لازم:

آب جوش یک لیتر

شکر یک کیلو

قهوه فوری (مثلا نسکافه) ۱۲۵ گرم

نیام وانیل یک عدد

ودکا نیم لیتر

طرز تهیه:

آب و شکر را جوش آورده تا حل شود و بگذارید سرد شود.

قهوه را اضافه کنید و با همزن دستی همزنید.

ودکا را اضافه و همزنید.

در ظرف در بسته ای ریخته و آنرا بمدت ۱۵ روز و هر روز یکبار حدود ۵ دقیقه بشدت همزنید.

در محل سرد و خنکی بمدت یکماه بگذارید تا آمیزه شود.

کالوا - ۲

مواد لازم:

براندی ، رام یا ودکا نیم لیتر

شکر ۸۰۰ گرم

آب جوش نیم لیتر

قهوه فوری ۶۰ گرم

یک نیام وانیل یا ۲ ق.چ. عصاره وانیل اصل

طرز تهیه:

آب را جوش آورده ، شکر و قهوه و وانیل را اضافه کنید.

بگذارید کمی خنک شود و سپس مشروب مورد علاقه را اضافه کنید و بشدت همزنید.

در ظرف در بسته مناسبی ریخته و در محلی تاریک و خنک بمدت ۴ هفته نگهداری کنید تا آمیزه شود.

این مقدار ۱.۵ کوارت بدست میدهد.

اگر مایل بودید میتوانید ۳۰ گرم شیر شکر شکلات نیز استفاده کنید.

کالوا - ۳

مواد لازم:

شکر ۱.۷۵ کیلو

آب ۱ لیتر

قهوه فوری ۳۵۰ گرم

عصاره وانیل اصل ۳ قاشق چایخوری

ودکا ۷۵۰ سی سی

طرز تهیه:

آب را جوش آورده ، قهوه و شکر را در آن ریخته و بگذارید تا سه ساعت با شعله ملایم بجوشد تا مقداری از آب آن بخار شده و شربت تیره رنگی تولید شود. گاهی همبزنید.

بگذارید خنک شود ، ودکا و وانیل را اضافه کنید و در شیشه یا ظرف مناسبی ریخته و در جای سرد و تاریکی تا ۱۵ روز آمیزه کنید.

چند نوع کوکتل

کوکتل قهوه:

۱ قسمت کالوا

۱ قسمت قهوه ترک یا نسکافه

مخلوط و روی فنجان کمی خامه اضافه کنید. با نی نوشابه سرو کنید.

روس سیاه:

۱ قسمت کالوا

۲ قسمت ودکا

در لیوان کوتاهی ریخته و سرو کنید.

روس سفید:

۱ قسمت کالوا

۱ قسمت ودکا

۱ قسمت شیر پر چرب یا خامه زده شده

قطعات یخ

یخ را در لیوان ریخته ، ابتدا کالوا و سپس ودکا را اضافه کرده و روی آن شیر یا خامه بریزید و با نی نوشابه سرو کنید.

سومبررو:

۱ قسمت کالوا

۲ یا ۳ قسمت شیر یا خامه زده شده

در لیوان بلندی ریخته و همزنید (استفاده از یخ اختیاری است) با نی نوشابه سرو کنید.

خامه با سودا:

۲ قسمت کالوا

۱.۵ قسمت خامه زده شده

۴ قسمت سودا

کالوا را با خامه در همزن دستی ریخته‌پو کاملاً همزنید.

در لیوانی بلند ریخته و روی آن سودا اضافه کنید. با نی نوشابه سرو کنید.

جگر سوزان:

۲ قسمت ودکا

۱ قسمت کالوا

یک قاشق غذا خوری عسل

کمی یخ خورد شده

در همزن ریخته و بشدت هم بزیند. در لیوان بلندی ریخته و با نی نوشابه سرو کنید.

اندر آداب مشروب خواری

قسمت اول:

نویسنده را اقرار بر آنست که هرگز قصد تبلیغ مشروب خواری نداشته و فقط جهت آگاهی دادن و جلوگیری از بروز فجایع عدیده و بهره کشی سوداگران مرگ از عدم آگاهی مردم یا مصرف کنندگان مشروبات الکی اقدام به تهیه این وبلاگ نموده است.

در زبان انگلیسی مثلی هست که میگوید همه افراد بشر زهری را در کام خود میریزند ولی کمتر کسی آنرا زهر مینامد بلکه نامی زیبا مانند عادت ، علاقه ، مایه تفریح ، ابزار سرگرمی و قدری عامیانه: حال کردن و مایه عیش و غیره مینامند. میتواند ماهیگیری ، مواد مخدر و روان گردان، ورزش های خطرناک ، قمار ، سرعت ، خرافات ، فال گیری یا حتی جمع آوری تمبر باطله باشد.

دوست عزیز ، اگر سم شما الکل است ، پس این مقاله را با دقت بخوانید که هیچ قصدی بجز راهنمایی و آگاهی دادن به شما در آن نیست.

واقعیت ، قابل اغماض ولی غیر قابل انکار است. طبیعت و آنچه در آنست ، زیباست و برای استفاده معقول و مناسب ساخته شده. آب مایه حیات است ولی همان مایه حیات میتواند زندگان را بی نفس کند. غذا سوخت درونی بدن ماست ولی پر خوری قاتل بی رحمی است. داروی مناسب شفا دهنده است ولی مصرف نابجای آن عواقب بسیار وخیم دارد. در بسیاری از باورها استفاده از تمام امکانات طبیعت تشویق و حق بالاتنازع اشرف مخلوقات محسوب میشود ولی افراط و تفریط را مذموم میداند.

در بسیاری از جوامع بشری ، سنت های قومی نوعی قانون محسوب میشود. گروهی از آن دفاع و گروهی دیگر سنن ماضی را مردود میدانند. من مایل به وارد شدن در بحث ادیان نیستم ولی هنوز فرقه هایی در حتی آمریکا وجود دارند که انتقال خون به بیمار در حال مرگ را منع و حرام میدانند و دخالت در کار خالق. یا فرقه ای دیگر چند زنی را از دستورات مسیح و گروهی دیگر وجود دارد که بهشت و جهنم را بر روی زمین تبلیغ میکنند. خوردن گوشت سگ و خوک در بعضی اقوام قابل قبول و در گروهی ناماکول و یا نجس تلقی شده است. شیطان در مذاهبی دشمن خدا و در فرقه هائی مورد ستایش است. حتی در مورد جنسیت دوگانه ما باورهائی از تساوی کامل و عقایدی دیگر از تفاوت کلی نوع بشر مقوله میراند. مدنیت بشر امروزی از همین تفاوت های فاحش ، غنی و تشکل یافته و تقریباً همه ابناء بشر با ساختار فکری و عقیدتی و مرامی مختلف و مخالف با هم و در کنار هم و شاید بسیار دوستانه زندگی میکنند. جلوتر از این نمیروم که از بحث ما خارج است.

همان طور که رفت ، با بستن دیدگان میتوان مسئله ای را نادیده انگاشت ولی چشم دل را نمیتوان بست. قصد فلسفه بافی و سفسطه پردازی ندارم. امروز در اغلب جوامع و شاید صحیح تر بیش از سه چهارم جمعیت بزرگسال جهان مشروبات الکی مینوشند. قضاوت خیر و شر ، غلط و درست ، زشت و زیبای آن به عهده شماست. در جوامع مترقی مشروب را جهت تمدد اعصاب و ایجاد نشاط و سر حال آمدن و یا گاهی بعنوان دارو مینوشند نه برای ایجاد مستی و از خود بی خود شدن و به اصلاح مست بازی درآوردن.

ادب ، آداب دارد. متمدن و اجتماعی بودن دارای قواعد و اصولی بشرساخته و فرهنگ نوشیدن مشروب از این مقوله جدا نیست.

مضرات بیش از حد مجاز الکل باعث عوارض و عواقب مختلف بر قلب ، سلسله اعصاب ، مغز ، عضلات ، کبد و امعای درونی موجود زنده است. بینائی را کاهش داده ، تصمیم گیری را کند و تعادل بدن را زایل و قضاوت را باطل میکند. با آنکه میزان اغماض

الکل در بدن افراد متفاوت است و **غلظت الکل در خون** بستگی به وزن بدن ، جنسیت ، میزان چربی در بدن و سن شخص دارد ولی قوانین مدنی غرب برای نوشیدن انواع مشروب ، حد و حدودی را منظور نموده و بخصوص برای رانندگی بین ۰.۰۵ تا ۰.۰۸ واحد (۵ تا ۸ گرم الکل در یک لیتر خون*) است. مقدار بیش از این باعث کندی انتقال فرمان مغز به عضلات بدن از طریق سلسله اعصاب یا بعکس است. کنش و واکنش **اثرات رفتاری** مصرف الکل با آنکه در افراد مختلف متفاوت است ولی رفتار شناسان و آسیب شناسان هشدار لازم را به مصرف کنندگان و کسانی که در مصرف مشروبات الکی افراط میکنند ، میدهند و افراد را با زبانی ساده از خطرات مصرف بی رویه الکل ، مطلع میسازند.

* در قوانین راهنمایی و رانندگی بعضی از کشورها این میزان "صفر" است یعنی وجود الکل در خون جریمه نقدی و زندان و ضبط گواهینامه رانندگی را به دنبال دارد.

افراط در نوشیدن مشروب ، نشانه شجاعت ، بزرگی ، داشتن ظرفیت ، تحمل فیزیکی یا توانائی و بالا بودن ارزش اجتماعی فرد نبوده ، بلکه نشانه بلاهت کامل نوشنده است. **استاندارد نوشیدن مشروبات الکی** کمک بسیار مهمی در مصرف انواع مشروبات الکی است ، مطالعه و اجرای آنرا به همه دوستان توصیه میشود.

الکل خود ماده ایست شیمیائی و خاصیت ترکیبی شدید با سایر مواد شیمیائی دارد. مصرف مشروب با داروهای شیمیائی دیگر ، ملقمه خطرناکی را فراهم میآورد که تاثیر بسیار نامطلوبی بر متابولیسم و مکانیزم بدن و روح و روان شخص میگذارد.

جامعه شناسان و روانکاوان در مورد کنشهای رفتاری و روانی مصرف مشروبات الکی متحدالعقیده بوده و افراد مشروب خوار را به سه دسته تقسیم نموده اند.

۱- فرد اجتماعی و مسئول:

جرعه جرعه و به آرامی می نوشد.

بین هر بار نوشیدن فاصله میگذارد.

قبل از نوشیدن یا با مشروب ، غذا می خورد.

اگر به دلیل پزشکی مصرف دارو تجویز شده ، از صرف مشروبات الکی خودداری می کند.

قبل یا هنگام رانندگی مشروب نمی نوشد.

ادب را رعایت نموده و مراعات حال دیگران را همیشه در نظر دارد.

به عذر یا عقیده کسانی که مشروب مصرف نمی کنند ، احترام می گذارد.

سنن و قوانین مربوط به مصرف مشروبات الکی را رعایت میکند.

۲- فردی که با مصرف مشروب مشکل دارد:

می نوشد تا مست کند.

می‌نوشد تا بر مشکلات زندگی فایق آید.

می‌نوشد تا خشونت نماید، از مسایل بگریزد، حقایق را نادیده بگیرد، در تنهایی فرو رود و عصبانی شود.

می‌نوشد، زمانی که صرف مشروب اشتباه است.

می‌نوشد تا شهامت برخورد با نظرات دیگران را بیابد.

می‌نوشد تا فراموش کند.

می‌نوشد چون وسوسه مشروب اجازه می‌دهد.

می‌نوشد تا شخصیت خود را مخفی کند.

می‌نوشد تا حادثه سازی کند، به دیگران آزار جسمی یا روحی برساند.

می‌نوشد تا خود را توجیه کند.

می‌نوشد تا از خماری سابق بیرون آید.

می‌نوشد چون تفریحی ندارد، اهل مهمانی نیست، مواد مخدر مصرف می‌کند.

می‌نوشد که با "هم‌پالکی" ها محشور باشد.

۳- فردی که الکلی است (الکلیسم)

حد و مرزی برای صرف مشروب نمی‌شناسد.

همواره بهانه ای برای زیاد نوشیدن دارد.

زمان زیادی را فقط با تفکر در مورد نوشیدن می‌گذراند و معمولاً درباره دور بعدی می‌اندیشد.

در خفا می‌نوشد، مشروب را به کسی تعارف نمی‌کند.

نوشیدن مشروب را انکار می‌کند.

برای هر تصمیم‌گیری یا عمل ساده نیاز به مشروب دارد.

آنقدر می‌نوشد تا زمان و مکان و سایرین را فراموش می‌کند.

با همه چیز و کس مشکل روانی دارد حتی خودش.

قسمت دوم :

با آنکه از قدیم و ندیم شراب در ایران تولید و مصرف میشد ، جنگ جهانی دوم بود که ایرانیان را به طور گسترده با مشروبات متنوع خارجی آشنا نمود. ودکای روسی ، ویسکی انگلیسی و بوربون آمریکایی ، مشروباتی بود که به همراه اشغالگران وارد ایران شد. در ادبیات فارسی استعارات و اشارات مستقیم و غیر مستقیم زیادی در مورد شراب و می میباییم که شاید قدیمی ترین آنرا بتوان در اشعار رودکی در نهمی شراب یافت. " انگور نه از بهر نبیذست به چرخشت "

پس از حمله اعراب به دلیل باورهای مردم ، شرابسازی و شرابفروشی را ابتدا یهودیان و پس از ورود گرجیها در زمان صفوی گرجیها و بعدها ارمنه به عهده داشتند زیرا در باورهای آنان تهیه مشروب نه تنها نهی نشده بلکه در بسیاری از مراسم مذهبی جزئی از تشریفات مذهبی است ولی اذن به این مطلب دلالت بر آن ندارد که مسلمانان در این مقوله عقب مانده بودند که بزرگترین مصرف کننده بوده و هستند. در ایران امروز ، سایر باورها در تهیه و نوشیدن مشروب و بخصوص شراب آزاد هستند. با این اوصاف چه در گذشته و چه حال ، کمتر مسیحی یا یهودی را میتوان مست و خراب از باده یافت. شاید دلیل آنرا میتوان آشنائی این مردم با مشروب و رعایت حال دیگران و از همه مهمتر داشتن فرهنگ مشروب خواری دانست.

همانگونه که مشروبسازی هنر ارزنده و قدیمی است ، فرهنگ مصرف مشروب را نیز میتوان هنری اجتماعی و مدنی نامید.

پوشیده نگوییم که ما همیشه یا اهل افراط و یا تفریط هستیم. یا زندگی زنگیم و یا رومی روم. تعادل را امری کودکانه یا شاید حقیرانه میدانیم و نه فقط در مشروب خواری بلکه در کل زندگی نیز همین مقوله برقرار است و زندگی و روزگار و دنیا و مافیها را با دو رنگ میشناسیم ، سفید یا سیاه. چون و چرای آن به آموزش غلط ، نا آگاهی یا عدم آموزش صحیح باز میگردد. همانگونه که داشتن اتوموبیل پورشه یا فراری دلیل رانندگی خوب نیست ، داشتن بهترین مشروب هم دلیل بر مدنیت و اجتماعی بودن ما نخواهد بود.

نوشیدن مشروب بستگی زیادی به شخصیت فردی و میزان تربیت اجتماعی شخص دارد و میتوان به آسانی به شخصیت ذاتی افراد و حتی بدرون آنان پی برد.

در قدیم و در مجالس و مهمانی ، مستی و یا خارج شدن از مرز شنگولی نوعی بی ادبی و توهین شمرده میشد و کمتر کسی لیوان مشروب خود را چند بار پر میکرد و بزبان ساده تر رعایت اصول و مراعات دیگران را میکردند. در این مجالس از همه نوع مشروب یا فقط از نوع خاصی استفاده میشد. هر چند صاحبخانه تعارف را فراموش نمیکرد ولی کمتر اصراری بود که مهمان باید مشروب بخورد. هر چند گاهی گروهی نیز این سنت را فراموش میکردند و آخر شب باید مست و مدهوش بخانه میرفتند. همیشه بزی گر در جامعه یافت میشود

در قدیم رسم بر آن بود که شراب را با کوزه و پیاله بنوشند. با آنکه جامهای بلورین موجود بود ولی به علت گرانی رایج نبود. اغلب میخانه ها و جامفروشیها در زیر زمین خانهها و دور از چشم اغیار بود. اگر مکننداری قصد نوشیدن پیاله ای داشت ، امر به خلوتی میخانه میداد و مجلسی خصوصی برقرار مینمود و در کور سوی نور شمعی ، دمی به خمره میزد. ساقیان مجلس از دخترکان چشم سیاه و میان گونه و معمولا از اعضای خانواده فروشنده و میخانه دار بود.

با آنکه ایران سرزمین شراب شناخته شده بود ، در طبقات پائین اجتماع و گروه لوتی پوتیها، خوردن شراب ، نوعی دون شان حساب میشد! و آبجو خوردن را کودکانه تلقی میکردند. در عین حال فراوان بودند و هستند که شراب را بهر مشروب دیگری ترجیح میدهند و

هنوز هم این گروه ، گاهی لیوان شرابی را در مقابل خود گذاشته و ساعتها با آن لیوان باصطلاح سیر و سلوک میکنند. با آنکه ورود مشروبات الکلی با درجه بالا پس از جنگ جهانی دوم به رونق یافت ولی اهل صفا هنوز شراب را بسیار شاعرانه و با اصالت تلقی میکنند.

شاید آنچه که را که بتوان ستون و پایه هر گونه سنت یا تمدن نامید ، فرهنگ آن اقوام است. نوشیدن مشروبات الکلی از این قاعده مستثنی نیست و دارای اصول و قواعد و سنی است. با آنکه در هر قوم و قبیله و ناحیه جغرافیائی متفاوت ولی همه ریشه در ادب و احترام خاص و تعادل در تمام موارد از جمله نوشیدن دارد. بزبانی ساده باید گفت: ادب آداب دارد.

شراب را به مناسبت مینوشند نه بخاطر مستی و مدهوشی. اگر کسی مایل به مستی از شراب است بهتر است مشروبات سنگینتر را انتخاب کند. بر خلاف سوء استفاده از هنر هفتم که با منظور تبلیغاتی در اثنای نمایش فیلم هنرپیشه لیوانی را یک ضرب بالا میاندازد و درخواست بعدی را میکند ، این یک قهرمان سازی غلط است. مشروب را باید با طمانینه و ملایمت نوشید و با اهل مجلس به خوش و بش نشست و لذت حضور برد. صحبت های دوستانه نمود و جو مناسب برای شرکت سایرین در بحث های مناسب و مطلوب و عمومی که تقریباً همه اهل مجلس را فرا گیرد ، سعی و تشویق و تایید نمود.

مشروب را باید جرعه جرعه نوشید و قبل و یا با آن باید غذایی (که بزبان خودمانی آنرا مزه میگوییم) همراه باشد. مصرف الکل با شکم خالی زیانبار است و غلط اندر غلط. علم پزشکی بهانه را جایگزین واقعیت نمیکند. معده شخص شیشه نیست که آنرا با الکل پر کرد.

زمان خوردن مشروب بستگی به مناسبت دارد ولی هرگز در آغاز روز نیست.

در مجالسی که مشروب مصرف میشود همیشه دو عنصر شرکت دارند. میزبان و مهمان. میزبان وظیفه پذیرایی و ایجاد محیط آرامش و راحتی خیال را به مهمان عرضه داشته و مهمان همواره با مطابعت از ایده و نظر و اعمال میزبان از دریافت این خدمات سپاسگزار و دنباله رو نظرات میزبان است.

در چنین محیطی ، موسیقی و نور تاثیر فراوان و با تمهیداتی که میزبان از قبل برنامه ریزی و فراهم دیده است محیطی سرشار از شادی و نشاط و اعتماد را برای میهمان پدید میآورد.

حرارت محیط را میتوان طوری تنظیم نمود که نیازی به پوشیدن لباس گرم در زمستان و عرق ریختن در تابستان نشود. معمولاً مهمانی های ما طولانی و ساعتها ادامه دارد، بهمین جهت یکی از وظایف میزبان تقسیم این مدت برای پذیرایی های متنوع است (این نوع مهمانی منظور تظر نویسنده نیست). اگر زمان مهمانی تا دو ساعت بوده و یا شام سرو نمیشود ، وظیفه میزبان آنست که وسایل پذیرایی شامل مشروب و خوراکیهای متنوع انگشتی (خوراکیهایی که با دست تناول شده و نیازی به کارد و چنگال ندارد) را از قبل آماده و تزئین نموده و روی میز یا محل پذیرایی چیده باشد.

این نوع مهمانی میتواند بصورت ایستاده (سواره) و یا بصورت نشسته و استفاده از میز و صندلی و حتی راحت نشینی مبل باشد.

قبل از ورود میهمان میز مخصوص یا محل معینی را تبدیل به بار کنید. در این محل بایستی ابزار: چوب پنبه کش ، تشکک باز کن ، لیوان* برای سرو هر نوع مشروب ، آب سرد ، آب میوه ، نوشابه غیر الکلی ، تنقلات مختلف از جمله انواع کاناپی اشتها آور و مزه های مناسب با نوع مشروب ، لیمو ترش ، کارد تیز ، نمک ، دستمال کاغذی ، ظرف یخ با انبرک ، بشقاب* کوچک ، سینی ، سطل زباله دربدار ، چنگال* و کارد* و قاشق* کوچک ، نی نوشابه کوتاه و بلند فراهم و در دسترس باشد.

در مهمانی های کوکتل وجود همزن یا لیوان مخلوط کن دستی دربار لازم و برای تهیه انواع کوکتل ضروری است. خلال دندان برای مصرف بسیاری از مزه ها و یا تنقلات همراه با مشروب میتواند کار چنگال را انجام دهد. بخصوص برای زیتون و پنیر و مزه های مرطوب. (* حداقل دو برابر تعداد مهمانان)

انواع مشروب را از قبل روی میز بچینید (غیر از آنها که نیاز به سرو کردن در حالت خیلی سرد دارند و در یخچال نگهداری میشوند مانند شامپاین، شراب گاز دار، شراب دیش و آبجو) و سرو دور اول مشروب با مهماندار است مگر تمهید دیگری مورد نظر باشد.

در مهمانی های رسمی این وظیفه بعهدہ متصدی بار است. این شخص با نام مشروب و مخلوط کردن انواع آن و تزئین کننده و بر سر شوق آورنده مهمان است. میزبان در مهمانی ساده معمولا پس از دور اول با صدای بلند اعلام میکند که هر کس مایل به ادامه نوشیدن دور دوم است میتواند خودش ساقی خود و دیگران باشد ولی این عمل در مهمانی های نیمه رسمی صحیح نیست.

در مهمانی گروهی مهمان باید به محدودیت مهماندار خود آگاه بوده و آنرا رعایت نماید. اگر مهمان راننده وسیله نقلیه خود و دیگران است، صلاح آنست از صرف مشروب خودداری یا مقدار نوشیدن خود را کاملا کنترل کند.

چه کنیم؟

با لبخند از مهمان نوع مشروب مورد علاقه ویرا جویا شویم و ادب حکم میکند که برای درک خواسته درونی مهمان در چشمان وی نگاه کنیم. اگر مهمان در مورد نوشیدن نوع مشروب مردد است با پیشنهاد بجا، نوع مشروبات موجود و امکان مخلوط کردن میتواند مهمان را یاری دهد.

قبل از سرو مشروب در لیوان میهمان حتما از وی اجازه بگیریم.

همیشه از لیوان تمیز و دستمال کشیده استفاده کنید.

استاندارد سرو مشروب را کاملا رعایت کنیم مگر میهمان تمایل زبانی خود را به سرو بیشتر اعلام کند.

این نشانه میهماندار و حس مسئولیت شماسست که میهمان را از نوع مشروب و میزان درجه الکلی (میزان در صد الکل مشروب) با لحنی ملایم آگاه کنید.

همراه با سرو مشروب، میهمان را به صرف انواع مزه و اغذیه اشتها آور مناسب با آن مشروب دعوت کنید.

از قدیم مثلی بود که میگفتند: مستی و راستی. معمولا با نوشیدن مشروب (کم یا زیاد بنا به شخصیت نوشنده) ممکن است شخص کنترل خود را در حضور جمع از دست بدهد. اگر مهمان شما بدلیل نوشیدن زیاد از حد و توان قادر به کنترل خود نیست برای بار اول به همسر وی اطلاع دهید که در این مورد با وی گفتگو کند و تذکر دهد ولی اگر ادامه یافت از سرو مشروب به وی خودداری و در صورت تقاضای مشروب بیشتر ایستادگی کرده و با قاطعیت از سرو مشروب به شخص خودداری کنید. نام این شخص را برای بار بعدی مهمانی از لیست خارج کنید.

مرتب و با دقت با مهمانان خود صحبت کنید و اگر بدلیلی قصد ترک اطاق را دارید این وظیفه را بعده خوش مشرب دیگری واگذار کنید تا مهمانی شما دچار سکت و سکوت کسل کننده نشود.

در هنگام ریختن مشروب، لیوان روی سطح صاف میز یا سینی قرار دهید.

ریختن مشروب در لیوان را به آرامی انجام داده و پس از ریختن مشروب در لیوان ، با دستمال پارچه ای سفید و تمیز ، دهانه خارجی شیشه را خشک کنید. (بخصوص شیشه شراب)

روی لبه لیوان میوه ای نازک تزئینی قرار دهید که قبلا تا حدود نیمه قطر میوه با کارد پاره شده باشد.

لیوان مشروب را روی سینی مناسب سرو کنید.

مرتبا سینی حاوی خوراکیهای انگشتی را به مهمان تعارف کنید.

در حال عبور خود یا مهمانان از کنار یکدیگر یا هر مناستی دیگر با لبخند از حضور آنان در مهمانی خود را شامان نشان دهید.

چه نکنیم؟

هرگز مشروب در اختیار اطفال یا جوانان زیر ۱۸ سال نگذاشته و یا حتی به عنوان شوخی آنها را تشویق به نوشیدن ننماییم. این عمل نه تنها توهین به شخصیت آنان بلکه نشانه " حماقت " و عدم قبول مسئولیت میزبان تلقی میشود.

هرگز به میهمان در نوشیدن مشروب اصرار نکرده و اصطلاحا تعارف زیادی نکنیم . ممکن است شخص دلیلی برای صرف نکردن مشروب داشته و شاید اصولا مشروبخوار نیست.

مشروبات الکلی را قبل از باز کردن تکان ندهیم.

هرگز در هنگام باز کردن درب شیشه مشروب دهانه بطری را رو بسوی دیگران نگیریم.

لبه لیوان مشروب را با انگشتان لمس نکنیم. شکی نیست استعمال عطریات و لوازم آرایش امری عادی و امروزه جزئی از بهداشت شخصی و آداب معاشرت و سرزندگی و طراوت میزبان محسوب میشود. ولی کمتر مهمانی مایل به نوشیدن از لیوان مشروبی است که از لبه آن ، بوی عطر شائل و نیناریچی و جورجی امانی یا ۴۷۱۱ در مشام وی بیچد. به همین جهت در رستورانهای مهم برای سرو غذا یا مشروب از دستکش سفید استفاده میکنند که تماس مستقیم دست حتی با بدنه لیوان باعث تآثر مشام میهمان و واژدگی منجر نشود.

از نزاکت بدور است که قیمت یا بهای مشروب را اعلام کنید.

در هنگام سرو شراب ، کمتر از یکسوم لیوان را از شراب پر کنید و پس از سرو شراب درب شیشه را ببندیم.

از مشروب تعریف بیجا نکرده ، اگر حتی تولید خودتان باشد ، قضاوت را بعهده مهمان بگذارید. مسلما میزبان اجتماعی وظیفه خود میداند که اظهار نظر مودبانه و تشکر آمیز و حتی انتقاد را مودبانه پاسخ گوید.

سعی کنید از سرو مشروبات الکلی سنگین به صورت سک (خالص) خودداری و از مهمان در مورد مواد رقیق کننده نظیر یخ ، نوشابه غیر الکی ، آب یا آب میوه جويا شوید ولی اگر مهمان مایل نبود اصرار نکنید.

از سرو پشت سر هم مشروب خودداری کنید و فرصت کافی دهید تا اثر الکل سرو قبلی کاهش داده شود.

تمام وقت خود را با یک مهمان نگذرانید. سایر مهمان نیز برای دیدن و مصاحبت با شما گرد هم آمده اند.

تن و لجن صدای خود را بالا و پائین نکنید و هرگز درگوشی با مهمان صحبت نکنید که باعث ناراحتی سایرین است.

هرگز مشروب را با زمان کوتاه و پشت سر هم سرو نکنیم و فاصله زمانی بین هر سرو را رعایت کنیم.

حمل و باز کردن شیشه مشروب:

از حرکت دادن و یا تکان دادن شیشه مشروب جدا خودداری نمایید. مثلا امکان اینکه شراب هنوز دارای مقدار کمی رسوبات باشد، زیاد است که باعث بد رنگی و کدر شدن شراب میشود و اصطلاحی دارد که میگویند شراب از دهان افتاده است. گاز موجود در شیشه آبجو یا شامپاین در اثر حرکت شدید و تکان خوردن بشدت تحریک شده و در هنگام باز کردن با قدرت و فشار زیادی محتویات آن به خارج از دهانه شیشه پرتاب میشود. این عمل به هیچ عنوان و تحت هیچ شرایطی اجتماعی نبوده و نشانی از ناشی بودن مهماندار و بی اهمیت شمردن دیگران تلقی میشود حتی اگر غیر عمدی باشد.

گیلاس و لیوان مشروبات:

امروزه تنوع فراوانی در تهیه و توزیع انواع لیوان مشروب وجود دارد. برای سرو مشروب باید از نوع گیلاس مخصوص آن استفاده کرد و از آنجا که این بحث بسیار طولانی است شاید به زمان دیگر موکول شود بهتر است. فقط به این نکته اشاره میکنم که کریستال نقش بسیار مهمی را در ارابه و هنر سرو مشروب بعهدہ دارد.

باز کردن شیشه شراب:

دو وسیله مکانیکی برای باز کردن چوب پنبه شیشه شراب وجود دارد. هر دو از یک سیستم استفاده میکنند و آنهم نفوذ کردن میله ای فولادی و ماریپیچی شکل و معمولا از جنس استیل بدرون چوب پنبه تا آنجا که با حرکتی کشش بتوان چوب پنبه را از جداره دهانه شیشه خارج نمود. برای حصول به این منظور با یکدست شیشه را ثابت نگاهداشته و با دست دیگر ابزار ماریپیچ را در عین پیچاندن با فشار به وسط چوب پنبه و بطرف پائین فرو میکنند. این حرکت باید با فشار به درون چوب پنبه توام باشد و الی باعث قطعه قطعه شدن چوب پنبه میشود. این ابزار را در بسیاری از فروشگاه ها میتوان یافت و نام های مختلفی نظیر چوب پنبه کش، بوچ کش، چوب پنبه درآر و... مینامند. نوع دیگر آن که امروزه مرسوم است دارای دو دسته اهرمی بوده و دهانه ای تقریبا به اندازه دهانه بطری های معمولی دارد. در بالا و راس آن ابزاری شبیه دسته کلید و برای پیچاندن میله ماریپیچ است. با پیچاندن این دسته میله ماریپیچ بدرون چوب پنبه نفوذ کرده و با حرکتی ماریپیچ چابین میرود و در عین حال دسته های اهرمی که با چرخ دنده ای به شافت ماریپیچ متصل شده اند رو به بالا میآیند. زمانی که این دو اهرم کناری کاملا در بالا ایستاد، شیشه را در محلی مانند میز یا سکو ثابت گذاشته و این دو میله اهرم را با فشار دو دست بطرف پائین یا دهانه شیشه هدایت میکنند. چوب پنبه بدون کاربرد نیروی زیادی از دهانه شیشه خارج میشود.

باید دقت نمود که چوب پنبه به دست یا اشیاء دیگر نخورده و آلوده نشود زیرا امکان باز گرداندن چوب پنبه برای محکم کردن دهانه شیشه زیاد است و تمیز ماندن چوب پنبه مهم است.

نوع دیگر آن الکتریکی است که با نیروی باتری کار میکند که در بازار ایران موجود نیست.

باز کردن شیشه شامپاین:

معمولا چوب پنبه شیشه شامپاین را با نوعی سیم مهار و قفل میکنند. این عمل بخاطر گازدار بودن شامپاین یا شراب گازدار در شیشه است.

باز کردن شیشه شامپاین نوعی حرکت موزون و با دقت میباشد زیرا با یک اشتباه چوب پنبه با شدت بخارج پرتاب و محتویات شیشه به تبعیت و با فشار از شیشه فوران میکند.

شیشه را در دست چپ گرفته و با دست راست ابتدا کلاهک آلومینیومی روی قفل سیمی را برداشته و با احتیاط انتهی سیم قفل را که معمولا کلیدگونه است به آهستگی بر خلاف عقربه ساعت یا بعکس (بستگی به صلاحدید سازنده دارد) باز نموده و در این حالت دهانه شیشه نباید بسوی کسی باشد. در این حالت چوب پنبه همچنان محکم بر سر شیشه سوار است. به آهستگی و با کمال احتیاط سر چوب پنبه را که از دهانه شیشه بیرون است با دو انگشت سیابه و اشاره دست راست به بالا و پائین حرکت میدهیم و در عین حال با نوعی فشار حرکت چوب پنبه بطرف بالا را با همان دست راست کنترل میکنیم. معمولا فشار گاز شامپاین خوب و حساب شده پس از یکی دو حرکت ملایم و کنترل آن قطد پرش از دهانه را دارد که در این حالت سر بطری را کم کم بسمت بالا آورده و نزدیک به قائم شدن چوب پنبه به کف دست پریده و دهانه شامپاین باز میشود. این عمل با صدای شدید توام بوده و گاز سفیدی از دهانه شیشه شامپاین خارج میشود که بلافاصله باید شامپاین را به داخل گیلاد آن سرازیر نمود. لیوان شامپاین باید معمولا با زاویه ۴۵ درجه و مورب در دست گرفته شود و طوری وارد آن شود که هوا به آرامی وارد بطری شده و به اصطلاح خروج شامپاین با صدای قلپ قلپ نباشد و در هنگام ورود با لیوان به ته لیوان برخورد نکند. شیشه شامپاین باز شده را باید سریعا مصرف نمود زیرا گاز آن در مجاورت هوا خیلی زود از بین میرود. شامپاین را در لیوانهای دراز که قبلا در یخچال سرد شده، سرو میکنند.

مشروبات سنگین:

هر پیک این مشروبات نباید از ۳۰ سی سی متجاوز باشد که استاندارد بین الکلی است (غیر از آمریکا که حدود ۲۷ سی سی است).

سرو مشروبات با درجه بالا باید با نظر مصرف کننده یا مهمان انجام شود که قبلا از وی سؤال و بر اساس آن لیوان مورد نظر را انتخاب میکنند. بدلیل سنگینی اینگونه مشروبات آنرا اغلب با مواد رقیق کننده و ماکول دیگر مخلوط میکنند که اولاً بستگی بنوع مشروب داشته ولی از ابتکار مهمان وارد نیز بی بهره نیست. این گونه سرو با مواد معطر یا با طعمهای مختلف را کوکتل مینامند. برای تهیه کوکتل از مواد مختلف استفاده میشود. از آن جمله، یخ، آب میوه، سودا، تونیک، نوشابه غیر الکلی، آلبیمو ترش، گاز کربن، عصاره های معطر شیمیایی، آب و حتی سس قلقل مایع و از همه مهمتر مخلوطی از مواد بالا میتواند طعم مشروب را تغییر و آنرا ملایم و سبک و خوش خوراک تر کند.

در دنیای امروز مرزی برای تهیه انواع کوکتل ها وجود ندارد که برای هر یک میتوان کتاب نوشت ولی باز هم ساقیانی هستند که هنر و ابتکار آنان در تهیه کوکتل مشتریان فراوانی دارد.

کنیاک و براندی در هوای معمولی محیط و بدون هیچگونه طعم اضافی و به صورت سک سرو میشوند

آبجو:

آبجو را باید در لیوان سرد شده سرو نمود و معمولا از ۲۳۰ سی سی کمتر نیست. در هنگام ریختن آبجو در لیوان حتما باید لیوان را با زاویه ۴۵ درجه گرفت که ریزش آبجو در لیوان باعث کف فراوان روی لیوان نشود. آبجو را با ملایمت در لیوان میریزند. آبجو میتواند تا دهانه لیوان پر باشد.

شناخت الکها

در شیمی آلی کلیه ترکیباتی که دارای گروه هیدروکسیل OH -باشند میتوان الکل* نامید.

* اصولا الکها با فنل ها تفاوت فاحش داشته و با آنکه ممکن است از نظر تعداد هیدروکسیل ها یکی باشند ولی کاملا دو خانواده مختلف و مجزا هستند. دلیل اصلی ساختمان درونی مولکول و نقطه اتصال هیدروکسیل هاست)

الکها بر اساس تعداد هیدروکسیل موجود در آن نوع اول، نوع دوم، نوع سوم یا پولیمر (چند مولکولی) نامگذاری میشوند. این نامگذاری به نسبت تعداد اتم هیدروژن الحاقی به کربن و چسبیده به گروه هیدروکسیل است. همچنین الکها را میتوان بر اساس وضعیت قرار گرفتن هیدروکربن با نامهای شیمیایی پیچیده نامید. در این مقاله سعی شده از روش نامگذاری (اتحادیه بین المللی شیمی خالص و عملی IUPAC) تبعیت نموده ولی گاهی اسامی متداول که درک آن برای همگان آسانتر باشد استفاده شده است. در این روش معمولاً از نامهای عمومی که از ریشه اصلی هیدروکربور مادر گرفته شده استفاده میشود و گاهی با منبع طبیعی ماده سازنده الکل سازگاری دارد. بعنوان مثال الکل متیلیک یا متانول، الکل اتیلیک یا اتانول و شماره بعضی از الکها پیش از نام آنها نماینده تعداد هیدروکسیل میباشد. در این مورد به [نام و مشخصات چند الکل](#) مراجعه کنید.

بطور کلی با دو روش میتوان الکل تولید نمود.

۱- از فرآیند تولید طبیعی مانند تخمیر هیدروکربورها یا تقلیل لایه (شکستن مولکول) چربی های طبیعی.

۲- از ترکیب یا تفکیک شیمیایی هیدروکربورهای نفتی، گازی و زغال سنگ.

از ابتدای تاریخ بشریت از تخمیر هیدروکربور ها (قند و نشاسته) برای تهیه الکل استفاده شده است. فرآیند تخمیر برای تولید الکل در حقیقت استفاده از مخمرهای ویژه و مناسب برای تغییر هیدروکربورها و تولید آن نوع الکل است. نمونه: اتانول، استون، ۱-بوتانول. در مورد ۱-بوتانول و استون امروزه از روش فرآیند تخمیری تولید نشده و بطور مستقیم یا بکمک سنتز های مختلف از ترکیبات نفت و گاز تولید سینتتیک میشوند.

بطور کلی کلیه الکها را با فرمول $\text{C}_n\text{H}_{(2n+1)}\text{OH}$ میتوان نمایش داد.

الکل و فرآورده های آن مصارف فراوان در پزشکی و صنعت و همچنین مواد خوراکی داشته و در بسیار از امور زندگی نقش مهم را بازی میکنند. حلال بسیار قوی و از ضدعفونی و میکروب کشی گرفته تا پاک کننده و نگهداری یا طعم دادن به خوراکی ها و

بخصوص مواد بسته بندی شده و استفاده بعنوان مواد زیبایی و آرایش و حتی در رادیاتور اتوموبیل بعنوان خنک کننده و جایگزین بنزین در سوخت موتور درونسوز بکار میرود.

تنها الکل نوشیدنی الکل اتیلیک است که با نامهای اتانول ، الکل طبی ، الکل خالص شناخته میشود. نوشیدن سایر الکلها برای موجودات زنده اثرات مخرب شدید بر ارگانهای مختلف بدن داشته و باعث از کار افتادن موقت یا دائم آن ارگان ، کوری ، سکنه قلبی ، فلج و مرگ میشود. الکلها (به ویژه اتانول) بیرنگ ، بی طعم با بوی تیز و تند و قابل اشتعال بوده و از تخمیر قند $C_{12}H_{22}O_{11}$ یا نشاسته با همکاری مخمر بدست میآید. در پزشکی از اتانول بعنوان تنتور و ضدعفونی کننده استفاده میشود ولی بالاترین مصرف آن برای تولید انواع مشروبات الکلی است. الکلها سریعاً تجزیه یا با مواد دیگر ترکیب میشوند از جمله:

اکسیده شدن الکل های نوع اول ، آلدئید (RCHO) و اسید کربوسیلیک (RCO₂H) تولید میکند.

اکسیده شدن الکلهای نوع دوم ، کیتون (RCOR') تولید میکند.

وابشت شدن (هیدرژن گیری) الکلها ، اثر (ROR) و آلکن تولید میکند.

عکس العمل الکلها با اسید کربوکسیلیک (خانواده -COOH) ، استر (ROCOR') تولید میکند.

(این قسمت مقاله از ویکیپدیا با تغییر و تخلص کمک گرفته شده است)

اثرات الکل

پس از نوشیدن از دو طریق دهان و معده جذب خون شده و بعنوان کاهش دهنده فعالیت سیستم مرکزی اعصاب عمل میکند که اختلالاتی در قضاوت ، کنترل عمومی بدن ، تمرکز حواس ، آهسته کردن حرکت عضلات پدید میآورد. ناگفته نماند که مدر بول بوده و کلیه را تحریک به خروج ادرار مینماید که نتیجه آن کم شدن آب بدن و تشنگی شدید است.

الکل برای ورزشکاران رفیق مناسبی نیست هرچند لرزش دست را تخفیف میدهد و بهمین جهت در بعضی از ورزشها نظیر تیراندازی ، شمشیربازی ، کمانگیری با نظارت کامل فدراسیونهای ورزشی و بطور محدود مورد استفاده قرار میگیرد ولی مصرف آن حتی یکروز قبل از ورزشهایی نظیر فوتبال از قدرت تاکتیکی بازیکن کاسته و در ورزشهای آکروباتیک توان توازن و تطبیق حرکات را از بین میبرد. برای کسانی که قصد کاهش وزن دارند بهیچ عنوان توصیه نمیشود زیرا هر گرم الکل دارای ۷۰۰۰ کالری انرژی است. مصرف زیاد الکل میتواند باعث چاقی شود زیرا میتواند تبدیل به چربی شود. برخلاف انرژی بالای الکل ، قابل مقایسه با سایر هیدروکربورها نیست زیرا نمیتواند مستقیماً در عضلات عمل کند. علت آنست که قبل از آنکه توسط عضلات قلب و سایر عضلات بدن مورد استفاده قرار گیرد توسط کبد شکسته (اکسیده) شده و به استات و اسیتآلدوئید C_2H_4O تبدیل میگردد. این تغییر و تبدل به آهستگی انجام شده و بهمین دلیل است که الکل تا ساعتها میتواند در جریان گردش خون باقی بماند. (اسیتآلدوئید C_2H_4O مایع قابل اشتعال و بیرنگ که برای تولید سرکه ، عطریات و دارو بکار میرود و با نام عمومی آلدئید شناخته میشود و در صنعت مستقیماً از اکسیده کردن گاز اتیلن بدست میآید. این آلدئید در انواع انگور بمقدار فراوان وجود دارد و همچنین در مشروب تازه تقطیر شده نیز تولید شده که بمرور تغییر حالت داده و به اتانول تغییر میابد.) الکل میتواند مانع تبدیل گلوکز به گلوکز در کبد شده و در صورت افراط در مصرف باعث نوعی بیماری بنام کمبود غیر طبیعی قند خون شود.

نوشیدن مشروب

تجربه ثابت نموده ،انسان را از هر خوب و بدی منع و ممنوع کنند ، ولع و حرص به دستیابی به ممنوعه را افزایش میابد. از آدم و حوا و قصه سیب یا گندم که بگذریم در تمام طول تاریخ بشریت ، ممنوعیت بدون ارائه دلایل علمی قابل قبول نبوده و حتی تحمیل زور و فشار و نوشتن قوانین چپ اندر قیچی ، بی اثر و گاهی اثر معکوس داشته است. در میان جوانان هرگونه تجربه امری عادی و از طبیعت سرکش آنان مطابعت میکند. نوشیدن الکل یکی از همین تجربه ها ولی بمعنای در دام الکل افتادن نیست بلکه اغلب باعث میشود که شخص ارزش سلامت وجود خود را درک کند و از افراط در نوشیدن الکل بپرهیزد. متأسفانه برای اقلیتی که ارزش سلامتی و شخصیت خود را نمیدانند آغاز فاجعه دردآور زندگی آنان است.

باید دانست که الکل نوعی ماده مخدر است که مصرف آن در بعضی جوامع به دلایل فرهنگی ، مذهبی یا سنتی ، منع و ممنوع اعلام و مصرف کننده تنبیه و تعذیر میشود. در جوامعی که نوشیدن آن آزاد اعلام شده ، سن قانونی فروش و مصرف مشروبات الکلی بستگی به فرهنگ و عرف عمومی آنها داشته و معمولاً بین ۱۸ تا ۲۱ سالگی است. نوشیدن الکل دلایلی دارد که عمدتاً میتوان به عناوین زیر رجوع نمود.

تجربه

هماهنگی با سایر دوستان

تفریح

کم کردن رنج و فشار

تمدد اعصاب

فراموشی مشکلات و ناراحتیها

الکل مانند سایر مواد مخدر اثرات متفاوت بر افراد مختلف دارد. چنین فاکتورهایی را میتوان در زیر خلاصه نمود.

مقداری که نوشیده شده

با چه سرعتی و در طول چه زمانی الکل نوشیده شده

با مواد مخدر دیگر مخلوط بوده

تکرار نوشیدن در چه مقدار زمانی بوده

حالت روحی شخص در حال نوشیدن الکل

سن ، وزن و جنسیت

سلامت و نوع تغذیه مصرف کننده

قبل از نوشیدن غذا خورده شده یا نه

نوشیدن تا چه اندازه مکرر بوده

متاسفانه در بعضی افراد بی فرهنگ پس از نوشیدن الکل، خشونت پدید می‌آید. اگر چنین حالتی در شماست یا هرگز مشروب ننوشید و یا کلاه خود را در این مورد قاضی قرار دهید، پیش از آنکه در مقابل قاضی دیگری سرافکننده بایستید. الکل مخدری دژم ساز و کند کننده حرکات طبیعی بدن در حالات معمولی است و نوشیدن زیاد بر کنترل اعمال و رفتار و قضاوت شخص اثر منفی میگذارد. باعث حالت خواب آلودگی و عدم توازن میشود. سایر اثرات بد زیاده روی در الکل شامل: ناراحتی کبد، توهّم، از دست دادن حافظه، زخم معده، ترشروی و بدخلقی و اضطراب شده و در روابط خانوادگی اثرات بدی دارد.

زیاده روی:

افراط در نوشیدن الکل (**اثرات الکل**) خطرات بزرگی برای سلامتی داشته و بر ارگانهای حیاتی تاثیر مستقیم میگذارد. افراط در مصرف مشروب با زندگی سالم و فعال منافات دارد. به **خطرات الکل** را در این نمودار مراجعه کنید.

باعث کم شدن حجم و اندازه مغز میشود.

معده و روده کوچک را آزار دهد و در نتیجه از جذب ویتامین ها و مواد معدنی لازم جلوگیری نماید.

کبد را رنجور و کیست چربی کبدی تولید میکند.

بر عضلات و در نتیجه ضربان قلب اثر گذاشته و عامل حمله قلبی میشود.

متاسفانه گروهی که اغلب از جوانان بی تجربه ما، به بهانه های مختلف اجتماعی، فشارهای زندگی، شکست ها، کمبود ها و ... تصور میکنند، مصرف یکباره مقدار زیاد الکل میتواند آنها را برای لحظاتی از مشکلات رهایی بخشد. شاید این بزرگترین اشتباه چنین کسانی در طول زندگی کوتاه آنان است. این گروه با حماقت کامل ادعا میکنند که میتوانند الکل را شکست دهند. الکل و پیامدهای کشنده مصرف افراطی آن با گوشت و پوست و خون و عصب موجود زنده سازگاری ندارد. با خود دشمنی نکنید و مطمئن باشید برای خودکشی راههای مناسب دیگری نیز هست! اگر ترسی از مردن ندارید و خودکشی را راه علاج میدانید از الکل استفاده نکنید زیرا فراوان هستند کسانی که در اثر مصرف افراطی مشروب نمرده ولی سربار خانواده و جامعه و مانند گیاهی در گوشه خانه های متروک، فلج و کور و از کار افتاده مانده اند.

اگر الکل علاج دردهای فردی یا جامعه و افراط در مصرف آن التیام بخش چنین زخمهایی بود به علم پزشکی و بیمارستان و درمانگاه و سایر خدمات بهداشتی نیازی نبود. افراط در مصرف الکل باعث مسمومیت شدید و اثرات بعدی آن عدم بازگشت صحت فردی و نهایتاً مرگی فجیع است.

میانہ روی:

میانہ روی و تعدیل در مصرف الکل (استاندارد مصرف) با مسئله سلامتی، نسبت یا رابطه منفی ندارد. برعکس مطالعات فراوان نشان داده مصرف صحیح و میانہ روی در مصرف مشروبات و بخصوص شراب در بیماریهای عروق قلب میتواند مفید باشد زیرا از چسبیدن پلاکتهای خونی بیکدیگر جلوگیری مینماید. از نظر روانی به شخص اعتماد نفس میبخشد.

بطور عمومی مصرف ۸ گرم الکل در مردان و ۶ گرم الکل در زنان در طول روز میتواند مفرح و آرامش عصبی ایجاد کند که تقریباً برابر با اندازه های زیر برای مردان و زنان است که به آن استاندارد نوشیدن یا در مواردی (پیک) میگویند.

برای دانستن اندازه **استاندارد نوشیدن مشروب** این نرم افزار کوچک را داونلود و در رایانه ذخیره کنید. حجم ۲۸ کیلوبایت.

حداکثر مصرف مشروب در هفته:

برای مردان ۲۰ واحد نوشیدنی در پنج روز هفته و دو روز ننوشیدن

برای زنان غیر حامله ۱۴ واحد نوشیدنی در پنج روز هفته و دو روز ننوشیدن

این روش نوشیدن مشروب حداکثر مصرف هفتگی بوده و باید بین هر نوشیدن استاندارد، دو تا سه ساعت فاصله باشد.

سوالی که اغلب در ایران مورد توجه قرار گرفته آنست که چگونه میتوان الکلهای را از یکدیگر و بخصوص متانول را از اتانول تشخیص داد؟

پاسخ: امکان تشخیص الکلهای از یکدیگر در خانه غیر ممکن و فقط در آزمایشگاههای مجهز، آزمایشگر متخصص و همراه با مواد پیچیده شیمیایی امکان پذیر است.

از این نکته نمیتوان گذشت که با آزمایشی ساده از بازدم تنفسی و یا آزمایش خون امکان تشخیص دقیق میزان الکل در خون هست و حتی ابزارهای متعدد و ارزان در بازار اروپا موجود است که دقیقاً میتواند میزان غلظت الکل در خون را نشان دهد ولی کلیه این ابزارها از تشخیص نوع الکل عاجز هستند.

گاهی در اخبار میآید که گروهی از هموطنان بخاطر استفاده از الکل مسموم در این شهر و آن ولایت مسموم، کور، فلج یا فوت کرده اند، دلایل زیادی دارد. چهار روش برای تهیه مشروب در ایران هست که هر یک را جداگانه توضیح میدهم.

۱- مشروب خارجی واقعی با باندروول. این مشروب کاملاً سالم و از نظر مصرف با نوع موجود در خارج از ایران تفاوتی ندارد با این تفاوت که از بهترین و گرانترین مشروبات نیست ولی در هر حال و با نرخ بازار ایران گران قیمت و معمولاً از طریق مافیای قاچاق و توزیع مشروبات الکلی و از طریق مرزهای جنوب و غرب و شمال کشور وارد و در سراسر کشور پخش میشود.

۲- مشروبات داخلی که توسط کارخانجات تحت نظارت دولت تهیه میشود و معمولاً با نام الکل طبی یا خالص در بازار بفروش میرسد. این الکل با آنکه ظاهراً اتانول است ولی به آن مواد تلخ کننده قوی اضافه میشود که مسموم کننده نیست ولی متأسفانه استاندارد مواد خوراکی بین المللی جهت کاربرد این مواد رعایت نشده و همچنین نظارت تولید و توزیع صحیح و معقول ندارد. تهیه یا خرید این الکل بدون ماده تلخ کننده حتی در بعضی بقالیها نیز امکان پذیر است. این الکل معمولاً ۹۵٪ و مصرف آن بدون اضافه کردن آب یا آبمیوه مسموم کننده شدید و گاهی کشنده است.

از آنجا که نشانه ای از کنترل آزمایشگاهی و یا استاندارد رسمی در تولید الکل طبی تولیدی در ایران دیده نشده و از طرفی ماهیت تولید آن برای مصرف پزشکی اعلام شده، گاهی اتانول خالص نبوده و ناخالصی با الکلهای مختلف را دارا میباشد.

۳- مشروبهایی دست ساز که ماده اصلی آن الکل ظاهراً طبی و با اضافه کردن آب یا آب همراه با عصاره طعمهای مختلف شیمیایی یا رنگ خوراکی بصورت زیرزمینی تهیه و توزیع میشود. از آنجا که تهیه کنندگان این نوع مشروبات دست ساز اطلاعی از فعل و انفعالات شیمیایی ندارند و فقط به سوداگری فکر میکنند از هر گونه جنایتی فروگذار نیستند.

گاهی از الکل صنعتی که خیلی ارزان و تهیه آن از بازار خیلی آسانتر است استفاده میکنند و با آنکه میدانند نوشیدن این الکل مسموم کننده است، کالای مرگ آور خود را به جامعه عرضه میکنند. گاهی با کمک رنگ و طعم های شیمیایی رنگ و جلوه متغیری به این سودای کشنده میدهند.

روش دیگر این تشکیلات های مافیایی آنست که نمونه شیشه و باندرویل و درپوش شیشه مشروبهای خارجی را در ایران تهیه کرده و از انواع الکل های مسموم پر نموده و بعنوان مشروب خارجی بدست مصرف کننده از همه جا بیخبر میدهند.

در بازدید و کشف انبارهای نگهداری مشروب و پس از دستگیری عاملین، دیده شده از ماده خنک کننده رادیاتور (ماشین) که از خانواده الکی گلیکول یا گلیسرول است استفاده نموده و در عوض آب محلول را زیاد و با اضافه کردن مواد مخدر و روانگردان آنرا تبدیل به ملقمه ای از سموم مختلف میکنند.

لازم بتذکر است اقلیتهای مذهبی در ایران برای تهیه مشروبات خانگی و در حد مصرف شخصی تا حدودی آزاد هستند. بعضی از سوداگران از این موضوع استفاده نموده و گاهی مشروباتی در کیسه یا ظرفهای پلاستیک عرضه و ادعا میکنند توسط این و آن نام (معمولا از اقلیتهای مذهبی) در خانه تهیه شده که معمولا چنین نیست و اینگونه مشروبات بدون رعایت بهداشت و استاندارد در گاراژ یا پشت بام خانه خود شخص یا آشنایان تولید شده است.

یکی از کوتاهی ها و اغماض قانون مجازات در ایران آنست که پس از دستگیری و محاکمه این جنایتکاران، محکومیت با نوع جنایت آنها مناسب نبوده و معمولا با استفاده از راههای شرعی از مجازات فرار میکنند. نمونه آن در [اخبار بی بی سی](#) بنقل از روزنامه های رسمی کشور که محکوم ردیف اول بخاطر قتل حداقل ۲۴ نفر در خرداد ۱۳۸۴ شیراز و کوری و فلج شدن بیش از یکصد نفر به سه سال زندان محکوم شده یعنی ۴۵ روز حبس برای قتل عمد هر انسان زنده! چقدر جان انسانها در بعضی باور ها بی ارزش است!

قابل توجه آنکه قاضی، نوشیدن الکل را از نظر شرع محکوم و تا حد اعدام مجازات برای آن در نظر میگیرد ولی فروشنده الکل مسموم و کشنده را فقط به شلاق و زندانی کوتاه مدت محکوم میسازد. این تناقض قضاوت خود کمک بزرگی به مسببان این تجارت مرگ آور نموده و برای گروهی نیز نوعی مشوق است و در دادگاه عمل جنایتکارانه خود را نهی از منکرات قلمداد میکنند و نه اقدام به قتل عمد.

۴- تولید مشروبات تخمیری خانگی را شاید بتوان سالمترین آن برای مصرف کننده داخل ایران دانست. البته شرط عقلی و منطقی آنست که خود شخص آن مشروب را تهیه کرده باشد و نه از بازار غیر قابل اعتماد قاچاق خریده باشد.

شراب و آبجو تولید خانگی کاملا بدون خطر بوده و نشانه سلامت آن شفافیت و بو و طعم مناسب آنست. موضوع بسیار مهم آنست که اینگونه مشروبات باید با نظافت کامل تهیه شده و اگر تولید کننده کوچکترین اهمالی بکند آن مشروب فاسد شده و بهترین راه، دور ریختن آن و ضد عفونی کامل ظروف مصرفی است. در این مشروبات الکل چوب (متانول) یا اصلا تولید نمیشود و یا میزان آن بسیار کم و برای سلامت مصرف کننده بی خطر است.

میزان الکل دهی مواد تخمیری (میوه، غلات) با مخمرهای معمولی حداکثر ۱۲٪ است. برای رسیدن به مشروباتی با درجه الکی بالا (لیکورها) نیاز به تقطیر آنهاست.

در تهیه مشروبات سنگین خانگی (لیکور) باید شرط ساده و بسیار مهمی را در نظر داشت که در تخمیر ماده اولیه که برای چنین مصرفی بکار میرود از چوب و برگ هسته میوه اثری نباشد. لذا قبل از تخمیر آن میوه بهتر است آبیگری و یا اضافات آوندی آن کاملا جدا شود.

کاربرد چنین روش تخمیری نزدیک به ۱۰۰٪ قابل اعتماد و اطمینان است ولی گاهی با همه تمهیدات و بخاطر طبیعت فیزیک و شیمی تخمیر کمتر از ۰.۰۲٪ متانول تولید میشود. مصرف این مشروب قبل از عرقگیری کوچکترین ضرری برای بدن و سلولها ندارد و چنین شراب یا آبجو سالم تلقی میشود ولی در تقطیر هر شراب بهتر است شرط احتیاط را رعایت نموده و با دور ریختن مقداری جزئی از تولید اولیه هر دیگ پخت جای کوچکترین ریسکی باقی نماند.

تهیه لیکور در خانه بدلیل نبودن ابزار استاندارد در ایران قدری پیچیده و نیازمند تجربه و اطلاعات کامل میباشد. مقدار زیادی از الکل تهیه شده با بهره گیری از دیگهای دستساز خانگی بهدر میرود. لیکور تولید خانگی بشرطی سالم و قابل نوشیدن است که تخمیر کننده ماده اولیه آن خودتان باشید. در دستور پیشنهادی وبلاگ انتهورا، روشی پیشنهاد شده که هم اکنون در تمام مشروبسازی خانگی اروپا و آمریکا بکار میرود و آنهم دور ریختن حدود ۵۰ سی سی از تولید اولیه هر دیگ است. البته باید توجه داشت احتمال تهیه متانول در خانه بسیار جزئی و در صورت تولید بسیار کم است. دور ریختن مقداری از تولید اولیه و آغازین، فقط برای اطمینان ۱۰۰٪ و پیشگیری از ورود الکل متیلیک بکار رفته و امکان ورود متانول احتمالی در لیکور تولید شده نیست زیرا درجه بخار شدن متانول حدود ۱۲ درجه سانتیگراد از اتانول کمتر است و زودتر از اتانول تبخیر میشود. معنای این فرآیند فیزیکی آنست که اگر متانول در تولید باشد با همان ۱۰ یا ۲۰ سی سی تولید اولیه خارج و بقیه تولید، اتانول و قابل نوشیدن است.

الکلهای شیرین در مواد غذایی

این نوع الکلهای شیرینی قند ساکاروز نیستند و بهمین جهت دارای کالری کم میباشند. طعمی مانند ساکاروز دارند و بهمین جهت بعنوان جایگزین برای شیرین کردن نوشیدنی یا خوراک برای کسانی که به ساکاروز منع شده اند بکار میرود. متابولیسم این نوع الکل و خاصیت عدم نفوذ باکتری های هوازی در آن باعث میشود تاثیری در کرم خوردگی دندان (سائیدگی) نداشته باشد. زمانی که حرارت داده میشوند نسوخته و یا برشته (کارامل) نمیشوند. در اثر تغلیظ بعضی میتوانند حالت خنک کننده در بعضی آدامس ها و آب نبات ها که از سوربیتول، اریتریتول، سیلیتول، مانیتول، لاکتیتول و ماکتیتول استفاده شده در دهان تولید کنند. دلیل خاصیت و عکس العمل جذب حرارت توسط این الکلهای شیرین در دهان است. این جدول نشاندهنده مقدار شیرینی و کالری این نوع **الکل ها در مقایسه با شکر** است.

دلیل محبوبیت مصرف شکر الکلی آنست که با مقایسه با شکر معمولی، در روده کوچک بطور ناقص و مقدار کم جذب خون میشوند. بهمین جهت کسانی که بیماری قند خون (دیابت) داشته، از چاقی رنج میبرند و یا مایل به نگهداشتن رژیم خود هستند از مشتریان اروپا قرص اینگونه شکرها هستند. افراط در مصرف شکر الکلی باعث نفخ معده و اسهال میشوند و در بعضی افراد حساس مصرف حتی یکبار آن باعث چنین ناراحتیهایی شده است ولی با مصرف مجدد بدن نسبت به آن مقاومت نشان داده و این مشکلات تا حدودی رفع میشود. در این میان اریتریتول شاید بهترین باشد زیرا در روده کوچک جذب نشده و از طریق ادرار کوچک و بدون هیچگونه تغییری دفع میشود.

مسمومیت الکلی

در سال ۱۳۸۶ که برای بحث و تدریس به ایران رفته بودم بسیار مایل بودم که آماری از مصدومین و مجروحین مصرف نوشابه های الکلی را بدست آورم. با مراجعه به مسئولین و مقامات صلاحیتدار با دیوار حاشا و انکار و جمله کلیشه شده و تکراری "در ایران چنین مشکلی وجود ندارد" مواجه شدم!؟

تنی چند از دانشجویان تذکر دادند با جستجو در اینترنت ممکن است به نتایج مختصری برسم زیرا مطبوعات اجازه انتشار چنین اخباری را ندارند و اگر چند خبر نیز درز نموده فقط جهت ایجاد ترس و ارعاب در جامعه و نه برای ارائه وقایع و حوادث است ولی با مراجعه به

اینترنت نیز نمیتوان به آمار دقیق دست یافت. آنچه مسلم است با آگاهی دادن بخصوص به جوانان میتوان از میزان این کشتار عمدی کاست.

کشورهای آزاد نه فقط از دادن آمار صحیح نگرانی ندارند بلکه سازمانهای دولتی و خصوصی بسیاری در این امر یاری دهنده جامعه هستند. مخارج این سازمانها از کیسه دولت صرف نمیشود بلکه با گرفتن مالیات از تولید کننده مشروبات الکلی و دلسوزی داوطلبان فراوان و با آگاهی دادن در رسانه های گروهی ، مدارس ، کلیسا ، ایجاد سمینارهای مختلف ، چاپ و توزیع بروشورهای اخطار دهنده و ایجاد خط تلفن شبانه روزی به یاری جوانان می شتابند.

متأسفانه قریب به اتفاق مسمومیت های الکلی در میان جوانان و سنین بین ۱۶ تا ۲۲ سال رایج است. آمار در انگلیس نشان میدهد که ۹۸٪ مسمومیت های الکلی فقط بخاطر افراط در نوشیدن الکل است. این آمار مشخص میسازد که قریب به اتفاق این جوانان در طول مدت دو یا سه ساعت میزان الکل مصرفی آنها دو تا سه برابر استاندارد معمولی است ولی مشکل بزرگتر آنکه در بعضی موارد مسمومیت میتوان مصرف مواد مخدر را با افراط در مشروبخواری شریک دانست.

بررسی های تحقیقی نشان میدهد که این جوانان پس از نوشیدن یکی دو لیوان آبجو به مواد مخدر روانگردان رو کرده و تاثیر این دو ماده بر هم ایجاد مسمومیت شدید نموده و بر ارگانهای داخلی چنان اثر مخربی میگذارد که شخص به حالت تشنج و اغما افتاده و با آنکه معمولاً نسبت به کمکهای پزشکی سریعاً اقدام میشود ولی آثار و ناهنجاریهای وخیم این مخلوط سمی خطرناک تاثیرات ناگوار و بدون بازگشت بر جان و روان قربانیان باقی میگذارد.

مشاهدات من از روش مصرف مشروبات الکلی نشان میدهد که در ایران وخامت این امر شدیدتر است. در صد مصرف مواد روانگردان با مشروب کمتر ولی نوشیدن بی رویه و افراطی مشروبات قوی (لیکور) بسیار زیاد است. نوشیدن مشروبات نا سالم و ناآگاهی همراه با غرور بیجا که منجر به چشم هم چشمی در میان جوانان میشود ملقمه ای خطرناک را پدید میآورد.

شبی من و دوست انگلیسی در منزل یکی از دانشجویان مهمان بودیم. گروه ما جمعا ۹ نفر و بمحض ورود لیوان پری از مشروب خارجی بما تعارف شد که هر دوی ما با ادب آنرا پس زدیم و فقط به شرابی اکتفا نمودیم. تعجب ما از این بود که دوستان با شکم خالی و با نوعی ولع و شتاب لیوان اول و سپس دوم لیکور را بدون خوراک نوشیدند و اصرار بر این بود که چرا ما همکاری نمیکنیم؟! در آن شب غیر از یکی از دانشجویان که اهل مشروب نبود و ما دو نفر بیش از دو بطر لیکور در طول کمتر از یک ساعت خالی شد و گفته شد چون وسط هفته است زیاد نمینوشند!

همسفر من در پاسخ به سوال یکی از اهل مجلس که مگر شما انگلیس ها عاشق ویسکی نیستید پاسخ داد: آخرین باری که ویسکی نوشیده حدود دو ماه پیش آنهم در جشن تولد همسرش بوده ولی اغلب کمی شراب با شام مصرف میکند. شاید تصور دوستان ایرانی آن بود که مشروب خوردن چیزی شبیه آب خوردن است و انگلیسها روزانه ۳ یا ۴ پیک ویسکی میخورند و استناد آنها به فیلمهای ماهواره ای بود.

برای وجهه دادن به این روش نوشیدن از ناراحتی های خانوادگی گرفته تا ناهمگونی و نابسامانی اجتماع و مسایل عاطفی و مشکلات دانشجویی شکایت داشتند! اقرار کردند که روش اشتباهی است ولی همه همینطور مشروب میخورند و برای اولین بار با اصطلاح خرخوری نیز آشنا شدم. میگفتند هفته ای یک یا دو شب دور هم جمع میشوند و ابتدا خرخوری کرده و سپس سفارش پیتزا میدهند زیرا حیف مشروب است که غذا قبل از آن خورده شود و از اثر آن بکاهد؟!

دو بار در جمع دوستان جوان همین وضعیت را دیدم و بشدت دلگیر شدم. جوانان بی تجربه و نا آگاه را تصور بر آنست که نوشیدن مشروب نشانه بزرگی ، رشد جسمی و عقلی است و گاهی حالت مسابقه بین جوانان پیدا میکند. با تأسف زیاد باید گفت قضیه کاملا

برعکس میباشد. نوشیدن بی رویه مشروب نه نشانه فخر و بزرگی و نشان دهنده مردانگی بلکه کاملا معرف حماقت و بیخردی نوشنده است.

دو نوع مسمومیت الکلی وجود دارد که از نظر علائم و نتیجه تاسف آور تقریبا مشابه هستند.

۱- افراط در نوشیدن اتانول در مدت کوتاه

۲- مصرف هر چند بمقدار کم الکلهای دیگر بخصوص متانول

برای پیشگیری از وقایع دردناک بعدی بهتر است علائم مسمومیت را توضیح دهم:

غش کردن ، رعشه شدید ، اغما و نهایتا مرگ.

نوشیدن مشروب بمقدار زیاد و در طول زمان کم بسیار خطرناک است زیرا میزان الکل در خون را بطور ناگهانی بالا میبرد. اولین اثر آن بر سیستم عصبی است و باعث کندی رساندن اطلاعات به مغز و عکس العمل مغزی میشود. در چنین حالتی یکی دیگر از سیستم های دفاعی بدن بطور اتوماتیک شروع بکار کرده و باعث حالت تهوع میشود. متاسفانه در چنین حالتی ، تهوع غیر قابل کنترل باعث کند شدن سیستم تنفسی (دم و بازدم) و استفراغ مکرر میگردد که ادامه آن سکتة را بدنبال دارد. پس علائم مسمومیت الکلی را بشناسید:

پیشانی روانی

اغما (شخص را نمیتوان بیدار نمود)

تهوع

حمله

کوتاهی تنفس ، کمتر از ۸ بار دقیقه

تنفس نا هانگ و نا متعادل ، ۱۰ ثانیه یا بیشتر بین هر تنفس

نزول درجه حرارت بدن (زیر ۳۵ درجه) ، کم رنگ شدن پوست (رنگ پریدگی) یا کبودی (آبی شدن پوست بدن)

با شناخت مسمومیت الکل و تفاوت آن با مستی و بیهوشی ، احتمالا قادر به نجات شخص خواهید بود.

۱- با علائم عمومی مسمومیت الکلی قبل از آنکه شخص از خود بیخود شود ، آشنا شوید. این عوارض ممکن است حالت تهوع شدید آغاز شود زیرا عکس العمل طبیعی بدن بر آنست که الکل زیادی را قبل از ورود به روده کوچک از خود دفع کند. ممکن است با بهت زدگی ، پیشانی و حمله ناگهانی همراه باشد.

۲- در مورد نشانه های مسمومیت پس از بیهوشی قربانی آشنا شوید. این نشانه ها شامل: تنفس کوتاه و غیر منظم و کند باشد (کمتر از ۸ بار تنفس در دقیقه و یا طول هر بار دم و بازدم کمتر از ۱۰ ثانیه) ، سرد شدن شدید بدن (با لمس پوست بدن گرمای آنرا آزمایش کنید)

۳- توجه کنید پس از آنکه قربانی از خود بیخود شد هنوز حالت تهوع دارد یا نه. یکی از علل اصلی مرگ قربانی خفه شدن بخاطر بسته شدن مجرای تنفسی در اثر استفراغ خود شخص پس از بیهوشی است. اگر چنین اتفاقی افتاد شخص را به پهلو بخوابانید تا ریسک آن کم شود.

۴- سعی کنید وی را بیدار کنید شاید هشیاری خود را بدست آورد. اگر شخص به حالت اغما فرو رود ، بیدار کردن قربانی غیر ممکن است.

۵- حالت از خود بیخودی قربانی را بدقت مورد توجه قرار دهید. این حالت معمولی ترین نشانه مسمومیت الکلی است و ممکن است نشانه سکتة مغزی نیز باشد.

۶- اگر نشانه ها بالا را در قربانی مشاهده کردید ، سریعا به اورژانس تلفن کنید و حالت قربانی را با دقت اطلاع دهید. اگر قربانی سریعا مورد مداوای پزشکی قرار گیرد نجات از مرگ میسر است. فراموش نکنید نجات یک زندگی خیلی بیش از محکومیت قضائی ارزش دارد.

توجه: میزان الکل در خون حتی پس از بیهوشی و اغما باز هم بالاتر می رود. علت آنست که مدتی طول میکشد تا همه الکل از طریق روده کوچک به جریان گردش خون وارد شود. مهم است که دایما مواظب شخص قربانی باشید تا به حالت اغما فرو نرود.

چند نکته دانستنی:

محبوب ترین و پر مصرف ترین مشروب را میتوان شراب نامید. آجگو در مقام دوم مصرف قرار دارد.

علت سقوط امپراتوری روم را به نوشیدن شراب نسبت میدهند. در آنزمان شراب تخمیر شده را در ظرفهای ساخته شده از جنس سرب نگهداری و حمل و نقل میکردند. از آنجا که سرب خاصیت توقف تخمیر را نیز دارد ولی استفاده از این فلز باعث مسمومیت مستمر در نوشنده شده و اغلب سران نظامی و برجسته رومی مبتلا به روان پریشی و نهایتا عدم ثبات روانی و شخصیتی شدند.

مصرف الکل به مقدار کم ولی زمانی طولانی یا دایمی ، گلگونی چهره را بدنبال دارد. مصرف طولانی باعث اتساع شرائین شده و رنگ و رخساره شخص روشن میشود. در اثر مصرف طولانی و زیاد ، چهره گلگون میماند و نمونه افراطی آن سرخی شدید بینی در هوای سرد است. حقیقت آنست که بدلیل گشادی شرائین در نقاطی که با سرما در تماس است (گوش ، گونه ، دماغ ، گردن) نیاز به خون بیشتری دارد تا با سرما مقابله کند و زیادی گردش خون باعث گرمی و در نتیجه سرخی یا گلگون شدن این اعضاء میشود.

غلظت الکل در خون بمیزان ۳۰۰ تا ۴۰۰ میلی گرم در ۱۰۰ میلی لیتر خون باعث از خود بیخودی (بیهوشی) میشود. هر چند در افراد مختلف میتواند این نتیجه متغیر بوده و مستی را باعث شود. مرگ در اثر نوشیدن افراطی الکل تاثیر مستقیم بر مرکز تنفس داشته و مرکز سیستم تنفسی را کاملا مختل و پریشان میکند. خوشبختانه الکل در خود دو کلید اطمینان دارد که ابتدا استفراغ و سپس بیهوشی ماشه آنست. تعدادی این دو حالت را با هم ندارند وگرنه در استفراغ خود خفه میشوند!

دو نوع عمده "عارضه بعد از مستی" دیده شده است. اول: کسانیکه دایما مشروب میخورند. این گروه نوعی تحمل نسبت به الکل پیدا کرده و اگر مشروب خوردن را متوقف کنند علائمی نظیر حساسیت نسبت به نور و صدا ، رعشه ، کج خلقی ، درد عضلات و اضطراب پیدا میکنند. دوم: سردرد شدید صبح فردای کسانیکه شب قبل مشروب فراوان نوشیده و بخاطر پائین آمدن میزان الکل در خون پدید میآید و گاهی ممکن است تا ۲۴ ساعت ادامه یابد.

با آنکه مسلم شده زیاده روی در مشروبخواری بسلامتی شخص صدمه فراوان میزند ، نتیجه تحقیقات علمی حاکی از آنست که میانه روی در نوشیدن مشروب میتواند در بیماری قلبی "نارسایی گردش خون" میتواند موثر باشد. که بستگی به چند عامل یا علت دارد. سن شخص (بالاتر از ۳۵ سال) زیرا بیماری قلبی تا این سن کمتر دیده شده (ولی متاسفانه تصادفات اتوموبیل تا این سن در اثر افراط در مشروبخواری زیاد است). آمار نشان داده که نوشیدن عاقلانه الکل و بطور کم از سن ۳۵ سال ببالا میتواند کمکی به جلوگیری از

نارسائی های خونی و حتی ابتلا به سرطان باشد. این مقدار الکل نباید از میزان یک پیک در روز بیشتر باشد و میزان و اندازه این پیک را مطابق با طول قد و وزن خود در جدول [استاندارد نوشیدن مشروب](#) پیدا کنید.

الکل شما را خواب آلود میکند ولی در نوع خواب شما تاثیر دارد. نتیجه آزمایشات روی اشخاص در حال خواب و توسط دستگاه نمایش امواج مغزی EEG نشان میدهد که شروع خواب واقعی به عقب افتاده و روی "خواب دیدن" اثر میگذارد و نتیجه آنکه خواب شخص عمیق نمیشود و نسانه آن خستگی بعد از بیدار شدن است. معمولاً این افراد به مقدار خواب زیادتری نیاز دارند.

دستگاه بازدم سنج (Breathalyzer) قادر به تشخیص میزان الکل بخار شده از طریق بازدم ریه است و در اغلب کشورها از این ابزار برای تشخیص مستی افراد در حین رانندگی یا پس از وقوع حادثه یا جرم استفاده میشود. آزمایش خون قدم بعدی برای تعیین میزان دقیق الکل در خون است.

بیش از ۹۰٪ الکل نوشیده شده از طریق گردش خون به جگر انتقال یافته و دگرگون میشود. ۱۰٪ باقیمانده از طریق بازدم تنفسی، تعریق بدن، اشک چشم، بول و ادرار بزرگ، بدون تغییری دفع میشود. اختلاف بین مصرف مشروب در زن و مرد بخاطر میزان زیادتر آنزیم dehydrogenize در مردان است و بهمین علت سریعتر میتوانند الکل را در کبد دگرگون کنند. دلیل دیگری در تفاوت میزان مصرف مشروب بین مرد و زن نیست. بهمین جهت مصرف الکل بیک میزان معین تاثیر بیشتری بر زنان تا مردان دارد.

در غرب بعد از سرطان ناشی از مصرف تنباکو (انواع سیگار و پیپ. در ایران باید قلیان و چپق را به این گروه اضافه نمود)، الکل را میتوان دومین عامل موثر در ایجاد سرطان شناخت.

در این مقاله گاهی به مطلبی برمیخوریم که بنحوی تکرار شده است. این امر عمدی و با اصرار نویسنده و فقط برای آگاهی شماست.

پرسش و پاسخ های متداول

- ۱- مخمر چیست و چگونه عمل میکند؟
- ۲- تیره گی و کدر بودن شراب و رسوبات پس از تخمیر را چگونه دفع کنیم؟
- ۳- چرا نصب قفل هوا لازم است؟
- ۴- از چه موادی میتوان شراب گرفت؟
- ۵- چرا گاهی شراب تبدیل به سرکه میشود؟
- ۶- شراب را تا چه مدتی میتوان نگهداری نمود؟
- ۷- چرا تخمیر ناگهان متوقف میشود؟
- ۸- فرق بین تمیز کردن ابزار و ضدعفونی کردن ابزار چیست؟
- ۹- نشانه فساد شراب یا آبجو چیست؟
- ۱۰- برای تهیه شراب یا آبجو چه نوع بشکه ای بهتر است؟
- ۱۱- حرارت محیطی مناسب چیست؟
- ۱۲- چگونه الکل اتیلیک را از الکل متیلیک تشخیص دهیم؟
- ۱۳- چرا ودکا بد بو و بد طعم میشود؟
- ۱۴- چرا مشروبات الکلی با هم اختلاف دارند؟
- ۱۵- آبسنج و الکل سنج را چگونه بکار بریم؟
- ۱۶- چرا در تعریق استفاده از شکر سفید منع ولی در تهیه شراب گاهی توصیه میشود؟
- ۱۸- از چه مواد طبیعی برای بهسازی رنگ و طعم شراب استفاده کنیم؟
- ۱۹- از چه ماءالشعیری برای تهیه آبجو استفاده کنیم؟
- ۲۰- تاریخ تهیه شراب از کدام جامعه یا ملت شروع میشود؟

۱- مخمر چیست و چگونه عمل میکند؟

این ارگانیسم از ابتدای خلقت وجود داشته و میتوان گفت مهمترین نقش را در زندگی گذشته و حال و آینده بشر بازی میکند. تا کنون حدود ۱۵۰۰ نوع مختلف آن یافت و ثبت شده و خانواده بزرگ قارچ گونه ها را تشکیل میدهند. فعالیت این ارگانیسم نیاز بشرایطی اصلی دارد که بدون وجود آنها مخمر در حالت خفته و بی حیات باقی میماند و شامل تناسبی از حرارت محیط، رطوبت کامل و شیرینی مناسب است. شرایط فرعی شامل عدم نفوذ اکسیژن اضافی و عدم وجود باکتریهای نامساعد و خروج گاز اکسید کربن از محیط تخمیر است. نبود یا کمبود هر یک از شرایط باعث توقف یا تاخیر یا عدم کارایی یا فساد مخمر میشود. بسادگی میتوان گفت ارگانیسمی تک یاخته ای با روش تکثیر مضعف (زیماس) و بصورت آنزیمی است که گلوکز (شیرینی) را بجای دگرگون کردن (تغییر حالت دادن)،

به ترکیب الکلی شدن تشویق میکند. ترکیبات مولکولی این آنزیم شامل چندین نوع آمینو اسید و مواد معدنی است که ساختمان مخمر تک سلولی را میسازد. عملکرد مخمرهای مورد نظر در این بحث، انواع مخمریست که بر گلوکزها (شیرینی) اثر داشته و فرآیند شکستن شیرینی را بدنبال دارد که همواره با ایجاد گرما و آزاد نمودن گاز اکسید کربن همراه است. از مخمرهای دیگر در این مبحث یادی نمیکنیم.

مخمر های خوراکی را هدیه شگفت انگیز طبیعت مینامند. این ماده مجموعه ایست از انواع ویتامین B (باستثنای B12)

B1 = تیامین

B2 = ریوفلاوین

B3 = نیاسین

۱۶ آمینو اسید مختلف شامل اسید فولیک و پروتئین

حدود ۱۴ مواد معدنی دیگر

از مخمر با تغییراتی جزئی برای درمان خستگی مفرط، بیخوابی مزمن و حتی درمان اسهال استفاده شده و به آن مخمر مغذی میگویند. این ماده از پس مانده صنعتی مواد تخمیری در کارخانجات تهیه مواد الکلی بدست میآید. مخمر شراب و آبجو با مخمر نانویی که باعث ورآمدن خمیر میشود، تفاوت هایی دارند. بهترین مخمر از ملاس سیاه یا چغندر قند تهیه میشود. در خمیر نان این ماده گلوکز را به اسید لاکتیک تبدیل میکند. در شرابسازی هیدرات کربن را به الکل و اکسید کربن تبدیل میکند. در تهیه ماست و پنیر هم بکار میرود بزبان ساده تر این ماده بطور طبیعی قاتل شیرینی و تبدیل آن به مواد ماکول و غیر ماکول دیگر است.

آنچه بعنوان مخمر در این مقالات نامبرده میشود از خانواده مخمرهای خوراکی بوده و شامل مخمر شراب، مخمر آبجو و مخمر شامپاین است. تهیه و بسته بندی مخمر، تولید جنبی کارخانجات تهیه مشروبات الکلی است که از باقیمانده رسوبات تخمیری حاصل از تهیه شراب، آبجو یا شامپاین و اضافه کردن چند ماده معدنی ساده بدست میآید و این امکان وجود دارد که هر مشروبسازی از رسوبات باقیمانده از تخمیر قبلی، برای ساخت مخمر جدید اقدام نماید. روش تهیه آن هر چند بنظر ساده میرسد ولی نیاز به آزمایش جهت اطمینان به فعال بودن و دقت و حرارت مناسب برای خشک کردن رسوبات و سپس بسته بندی و انبار نمودن صحیح مخمر جدید دارد. با دو روش میتوان از رسوبات تخمیر قبلی استفاده نمود. روش اول استفاده مستقیم از رسوبات مرطوب است حدود سه قاشق غ.خ. رسوب باقیمانده در ته شراب تازه تخمیر شده را با دو قاشق غ.خ. (شکر، عسل، ملاس) در لیوانی ریخته و آب مقطر نیمه گرم (بین ۲۵ تا ۳۰ درجه سانتیگراد) تا حدود سه چهارم لیوان پر کرده و همزده و روی آنرا پوشانده و پس از حدود ۴۵ دقیقه سری به آن میزنیم. اگر آثار تخمیر (جمع شدن حباب روی سطح بالایی لیوان) دیده شد، نشانه آنست که این رسوب زنده و هنوز حالت مخمری دارد و میتوان آنرا روی ماده مورد تخمیر بعدی ریخت و مخلوط نمود تا فرآیند طبیعی تخمیر آغاز شود. اگر پس از باز کردن درپوش لیوان اثری از تجمع حباب یا کف حاصل از تخمیر روی سطح لیوان نبود این رسوب ارزش مخمر بودن ندارد (علت آن مصرف شدن تمام اجزاء مخمر در شکستن شیرینی موجود در ماده تخمیری است) ولی میتوان از آن بعنوان شراب دُردی استفاده نمود یا کاملاً آنرا دور ریخت. پس از این آزمایش و حصول نتیجه مثبت از آنکه هنوز مخمر زنده در این رسوبات موجود است میتوان آنرا خشک نمود. برای خشک کردن بکمک دستکش یکبار مصرف و فیلتر کاغذی رسوبات را از رطوبت شراب همراه جدا نموده و رسوبات نسبتاً سفت باقیمانده را روی سطحی استریل و صاف (که پس از خشک شدن براحتی قابل برداشت باشد) مثلاً بشقاب یا قاب از جنس چینی یا پیرکس ریخته و آنرا صاف و یکدست نموده و در فر گرمی که قبلاً تا حدود ۱۰۰ درجه حرارت گرم بوده و خاموش شده است گذاشته و درب فر را بسته تا مدتی میگذاریم تا همه آب آن بخار و تصعید و رسوب حاصل کاملاً خشک شود. این رسوب را بکمک هاون یا آسیای برقی خورد نموده و در کیسه های کوچک پلاستیکی با میزان ۵ و ۱۰ گرمی ریخته درب کیسه را با دستگاه الکتریکی مخصوصی که دو تیغه آن تولید حرارت نموده و برای چسباندن لبه های کیسه پلاستیک بکار میرود طوری میبندیم که شانس وجود یا ورود هوا در کیسه نباشد. روی آنها نوع مخمر، وزن و تاریخ تولید را نوشته و در محیطی خنک (مثلاً یخچال) بدور از نور مستقیم آفتاب، نگهداری و در موقع نیاز مصرف میکنیم.

پکتین ، آنزیم دفاع طبیعی موجود در اغلب میوه هاست. این ماده را بر روی پوسته حبه انگور و میوه آلوسیاه با چشم غیر مسلح و براحتی میتوان دید که مانند فیلمی نازک بر روی میوه گسترده است و با تماس ساده دست از روی میوه پاک میشود در انگور وجود پکتین را حتی بر روی پشت برگ انگور و نزدیک به محل اتصال به شاخه آن نیز میتوان مشاهده نمود. این ماده طبیعی بر روی پوست میوه در اصل حکم محافظی علیه رسوخ باکتریهای هوازی و غیرهوازی بر میوه را عمل میکند ولی اگر میوه بعلتی خراش داده شود و بدون گوشت میوه رسوخ کند ، ماهیت آن تغییر نموده و باعث تخمیر میوه که در حقیقت همان الکلی شدن میوه (تبدیل به الکل اتیلیک و گاز اکسید کربن) میشود. تهیه پکتین در آزمایشگاه بسیار مشکل و بهترین روش تولید آن بازیافت از میوه طبیعی است. از آنجا که تهیه آن مشکل است بهای آن نیز بسیار بالا ولی بهترین مخمر طبیعی در طول قرون بوده است. در میوه هایی مانند موز و سیب و گلابی این ماده درون گوشت میوه و در مجاورت هوا ابتدا باعث تغییر رنگ و بو شده و اگر محیط از نظر گرما و مقدار اکسیژن مناسب باشد باعث تخمیر میوه میشود. استفاده از مواد شیمیایی ضد حشره و انگل که اغلب بکمک اضافه کردن آب و پاشیدن بر تمام بدنه درخت و ساقه و برگ میوه انجام میشود باعث شسته و دور ریخته شدن این ماده آنزیمی میشود و بهمین جهت در مزارع و تاکستانها اغلب از پودر گوگرد خشک که نوعی سم طبیعی است ، برای کمک به دفاع گیاه در مقابل شته و زنگ برگ و میوه و سایر ناسازگارها استفاده میشود که خود گوگرد و در مجاورت هوا و نور خورشید و یا تماس با آب یا ریزش باران ، پس از چند روز تغییر ماهیت میدهد و از بین میرود. در بعضی موارد استفاده از پکتین مناسب را میتوان جایگزین هر نوع مخمر نمود ولی اشکال آنست که نگهداری آن در دراز مدت تقریبا مشکل و اگر میوه از درخت چیده و بر اثر هر عامل فیزیکی یا طبیعی ، این ماده از روی پوسته آن پاک میشود. بهمین جهت بهترین میوه برای تهیه شراب آنست که چیدن میوه با کمک دستکش انجام شده و سریعا از تاکستان به محل شراگیری فرستاده شود. در میوه خشک هم اگر کار خشک کردن با دقت انجام شود این ماده همچنان بر روی پوست یا درون میوه باقی میماند ولی بدلیل عدم وجود رطوبت کافی غیر فعال میشود.

پکتین یکی از اسیدهای پیچیده و آلی بوده و میتوان آنرا در سبزی و میوه های زیادی از جمله پوست و خلال مرکبات ، انگور ، سیب ، آلو و بسیاری دیگر بطور طبیعی یافت. مصرف عمده پکتین صنعتی (با عدد بین المللی ۴۴۰) در مواد غذایی و بخصوص جهت ایجاد غلظت در مربا استفاده میشود (خاصیت ژله ای).

تجربه شخصی و کارگاهی من نشان داده که مصرف پکتین طبیعی میوه در تهیه شراب باعث تخمیر سریع و همچنین غلظت طبیعی و همچنین ثابت کننده طعم شراب میشود و حتی گاهی مستقیما کار مخمر شراب را انجام میدهد ولی این یک امر اثبات علمی نشده و مرجع و سند علمی برای ارائه آن در دست ندارم.

در استرالیا اخیرا از پکتین و با کمک چند ماده شیمیایی دیگر موفق به ساختن آب سفت شده اند که برای مناطق کم آب گرمسیری و بخصوص بیابانهای ایران میتواند بهترین روش آبیاری درختان را ارائه دهد. این آب سفت قابل بریدن و ورقه ورقه شدن است و قابل مصرف خوردن (نه نوشیدن).

برای حصول به نتیجه خوب هر تخمیری ، باید مخمر مخصوص و صحیح آنرا بکار برد ولی در عمل با عدم دسترسی به مخمر اصلی و مشکلات دیگری روبرو میشویم که بیان آن از حوصله نویسنده خارج است. لذا جایگزینی مناسب فرع بجای اصل را به ترتیب اهمیت پیشنهاد میکنم.

یک: مخمر اصلی (شراب ، آبجو ، شامپاین)

دو: مخمر تهیه شده از رسوبات باقیمانده از تخمیر قبل (تازه یا بسته بندی شده)*

سه: مخمر کیک (که برای تهیه کیک خانگی مصرف میشود)

چهار: مخمر نانوائی (مخمري که خبازان برای ور آمدن خمير نان استفاده میکنند)

برای فعال نمودن صحیح مخمر خشک ، حدود نیمساعت قبل از بکارگیری ، دو قاشق غذاخوری شیرینی (شکر ، عسل ، ملاس) را با یک بسته مخمر (۵ یا ۶ گرم) را در لیوانی با آب نیمه گرم (بین ۲۵ تا ۳۰ درجه سانتیگراد) تا حدود سه چهارم حجم آن مخلوط کرده و به آرامی همزده تا کاملاً حل شده و مایع یکدستی پدید آید. روی لیوان را طوری پوشانده که امکان گریز گاز حاصل وجود داشته و در محیطی با حرارت محیطی مناسب نگهداری شود. این مقدار مخمر فعال شده معمولاً برای ۲۰ لیتر شراب کافی میباشد.

(* طرز تهیه مخمر خانگی طبیعی:

روش تهیه مخمر طبیعی از رسوبات شراب بسیار ساده ولی بایستی با احتیاط کامل انجام شود. استفاده از دستکش و ابزار تمیز همیشه مد نظر باشد.

از قبل تعدادی کیسه پلاستیک کوچک از آن نوع که با فشار انگشت دهانه آن چفت میشود تهیه کنید. اگر میسر نبود از کیسه پلاستیک کوچک معمولی که قدری دراز بوده و قابلیت چند بار تا شدن لبه خروجی را داشته باشد.

یک قاشق غذا خوری تمیز بعنوان کیله و مقیاس یک اندازه.

ظرف کوچک شیشه ای دهان گشاد با حجمی حدود یک لیتر. این ظرف باید قابلیت ورود دست با قاشق را برای برداشت رسوبات داشته باشد.

قیف

فیلتر کاغذی (اختیاری)

قرص ویتامین B ، B2 ، B6 (از قرص ویتامین B کمپلس بخاطر وجود ویتامین B12 خودداری کنید) کمک موثری به تقویت مخمر است. این قرص فقط برای تقویت و بهبودی مخمر خشک مصرف میشود.

برای تهیه مخمر از رسوبات (دُرد شراب) دو روش وجود دارد. روش تر و روش خشک. در صنعت تولید مخمر از روش دوم استفاده میکنند ولی برای حصول به آن باید از روش تر عبور نمود تا به روش خشک رسید.

روش تر: پس از آنکه مرحله اول تخمیر انجام شد و شرابساز از مرغوبیت و کیفیت خوب شراب خود مطمئن شد ، شراب را با کمک کیسه متقال صاف کرده و با پیچاندن یا آویزان کردن کیسه از قلاب سقفی سعی کامل دارد که تا آخرین قطره رطوبت (شراب) موجود در کیسه حاوی تفاله را استخراج و به بشکه دوم تخمیر منتقل میکند. هر چه عمل فشردن و پیچاندن کیسه متقال حاوی شراب همراه با تفاله با نیرو و فشار بیشتر انجام شود میزان خروج رسوبات بیشتر خواهد بود.

در این مرحله مخمر فعال شراب آخرین توان خود را برای شکستن مواد قندی موجود در شراب انجام میدهد. پس از مدتی (همانطور که میدانید این زمان بستگی به میزان قند موجود در شراب و درجه حرارت محیط تخمیر و از همه مهمتر رسیدن شراب به حد اشباع الکل دارد) ذرات معلق در شراب ، حالت مرده (مصرف شده) یا نیمه مرده (فعال شرطی) بخود گرفته و ذرات ریزی که قابل رویت با چشم غیر مسلح نیستند طبق قانون جاذبه زمین (نیوتون) با سرعت کمی شروع به جمع شدن در ته بشکه میکنند. شراب از قسمت سطحی و سپس فوقانی بشکه ، رنگ زلال و شفاف واقعی خود را مییابد و با چشم غیر مسلح این تغییر را میتوان رویت نمود. نتیجه این فرآیند فیزیکی را صاف شدن شراب نامیده و نهایتاً میتوان تصویر خود را روی سطح شراب بمانند آینه ای شفاف رویت نمود. در کارخانجات تولید شراب این مرحله اقتصادی نیست و بجای نگهداری شراب برای مدت طولانی که جا گیر و زمان بر است از مواد شیمیایی (نظیر

ژلاتین و ...) استفاده کرده و یا با کمک فیلترهای پیچیده و گرانبه‌های صنعتی شراب را صاف میکنند که از حوصله کار ما خارج و ما فقط با روش ساده و طبیعی و ارزان شراب را صاف میکنیم.

شراب کامل را با کمک سیفون و برای مرحله بهبودی و نگهداری به شیشه‌ها منتقل میکنیم. در ته بشکه شراب قشری نازک یا ضخیم (بستگی به میزان تخمیر) برنگ تیره و به همراه مقداری شراب که هنوز ممکن است کاملاً صاف نشده باشد دیده میشود. این ماده شبیه لجن تیره رنگ نرمی بوده و با گذشت ایام و عدم تحرک سفت تر میشود دُرد شراب یا همان مخمر طبیعی آینده ماست.

با دقت و همراه با کمک قاشق غذاخوری این رسوبات را جمع نموده و در شیشه تمیز از قبل آماده و با کمک قیفی که روی دهانه آنرا با کاغذ صافی پوشانده ایم ، میریزیم تا شراب کدر از فیلتر کاغذی عبور و رسوب نیمه خشک کمی مرطوب بر روی فیلتر باقی بماند (شراب حاصل از فیلتر کردن قابل استفاده و شیشه کردن میباشد).

روش قدیمی و در آنزمان که فیلتر کاغذی نبود ساده تر بود: با بلند کردن بشکه (اگر خمره یا بشکه بزرگ نباشد) و گرفتن کف و سر بشکه میان دو دست و چرخاندن و دادن حرکت دورانی (جهت عقربه ساعت یا بعکس) مایع شراب باقیمانده در ته بشکه با رسوبات مخلوط شده و هر چه این عمل حرکت دورانی را سریعتر و با سرعت بیشتر انجام دهیم رسوبات بیشتر برداشته شده تا زمانی که همه رسوبات با شراب به صورت مایع بسیار رقیق در آمده و با کج کردن بشکه میتوانیم آنرا با کمک قیف وارد شیشه مورد نظر کنیم. پس از خاتمه کار درب شیشه را محکم کرده که هوا به داخل آن نفوذ نکند و شیشه را در مکانی سرد و تاریک و بدون مزاحمت و حرکت شدید نگهداری میکنیم (یخچال یا زیر زمین سرد). بعد از حدود دو هفته و گاهی زودتر رسوبات کاملاً در ته شیشه جای گرفته و اگر درب شیشه را باز کرده و به آرامی آنرا کج کنیم مایع شراب خارج و آنچه میماند تقریباً همان رسوبات تصفیه و فیلتر شده توسط فیلتر کاغذی است.

حال کیله یا ترازوی ما قاشق غذاخوری است که هر بار یک قاشق سخاوتمندانه (مثلاً همان اندازه که قاشق پلو را نوش جان میکنید) از این رسوب نیمه سفت را به کیسه پلاستیک منتقل ، هوای اضافی را با فشار دادن کیسه خارج و درب کیسه را چفت و یا با کمک نخ و ریسمان دهانه را بسته و محکم نموده که هوا به داخل کیسه وارد نشود و در ضمن رسوب یا مخمر ما از آن به بیرون نشت نکند و روی آن تاریخ تهیه را بنویسید. این کیسه های مخمر طبیعی را باید در فریزر یا محلی خشک و تاریک نگهداری نمود و هر بار مایل به تهیه شراب هستید بجای مخمر بازاری از هر کیسه برای ۵ تا ۱۰ لیتر میوه و از هر نوع استفاده کنید.

روش خشک: شباهت زیادی به روش تر دارد با این تفاوت که تا آخرین مرحله ولی قبل از کیسه پلاستیک کردن ادامه میدهیم. بجای آنکه رسوب نیمه مرطوب را به کیسه پلاستیک منتقل کنیم آنرا روی دیس چینی تمیز (میتوان از ورق آلومینیوم استفاده کرد ولی کندن و برداشت آن از روی ورقه آلومینیوم قدری مشکل است) بزرگی ریخته و آنرا به کمک لبه کاردی کاملاً پخش و پهن میکنیم طوریکه ضخامت رسوب پهن شده در همه سطح یکدست و بیش از ۵ میلیمتر نباشد.

فر گاز را با درجه حرارت ۱۰۰ درجه روشن و تا ۵ دقیقه میگذاریم گرم بماند.

شعله گاز را خاموش و دیس حاوی مخمر را به داخل فر منتقل و بلافاصله درب فر را بسته تا حرارت آن بهدر نرود.

بگذارید حدود نیم ساعت بماند و درب فر را باز کرده و با کمک نوک کارد روی رسوب فشار میدهیم اگر سفت بود و یا خورد شد که همانست که میخواستیم ولی اگر شل و نرم بود و یا هنوز رطوبت داشت ، دیس را با کمک دستگیره خارج ، فر را روشن و گرم نموده و عمل خشک کردن را تکرار میکنیم.

پس از خشک شدن کامل رسوب ، با کمک هاون کوچک این رسوب خشک را به همراه قرص های تقویت کوبیده تا پودر نرمی حاصل شود. این پودر را با کمک قاشق غذاخوری (فقط قاشق پر باشد و زیادی آنرا با کمک کارد سر صاف کنید) درون کیسه پلاستیک ریخته

، هوای زیادی را خارج کرده و آنرا چفت و یا با ریسمان محکم ببندید. روی آن تاریخ زده و در مکانی سرد و تاریک برای مصرف بعدی نگهداری کنید. هر بسته این مخمر برای ۵ تا ۱۰ لیتر شراب کافیست.

۲- تیره گی و کدر بودن شراب و رسوبات پس از تخمیر را چگونه دفع کنیم؟

کدر بودن رنگ شراب پس از تخمیر امری کاملاً طبیعی است و علت آن از بین رفتن مخمر زنده و تبدیل به سلولهای مرده یا نیمه فعال و همچنین وجود حبابهای بسیار ریز گاز اکسید کربن، عناصر معلق و ذرات ریز باقیمانده است.

روش طبیعی صاف کردن شراب بسیار ساده است. پس از آنکه شراب از جوشش تخمیری که معمولاً بین ۱۰ تا ۱۵ روز از آغاز تخمیر است باز ایستاد، بدون باز کردن درب بشکه شراب بشکه را بمدت ۳ تا ۵ روز بحال خود گذاشته و زمانی که بر روی سطح شراب بتوان تصویر چهره شخص را مانند آینه و بطور شفاف ملاحظه نمود، گاز اکسید کربن محلول به آرامی متصاعد شده و مواد معلق نیز بمقدار زیادی رسوب نموده و شراب تا حدود زیادی (معمولاً بین ۹۵ تا ۹۹ درصد) تصفیه شده و آماده شیشه کردن از طریق سیفون پلاستیکی است. رسوبات در ته بشکه بیکدیگر فشرده میشوند و لایه ای گل آلود را تشکیل میدهند.

مرحله سیفون کردن باید با دقت و وسواس صورت گیرد. در هنگام سیفون کردن سعی بلیغ بر آن است که انتهای لوله سیفون به انتهای بشکه و یا کف بشکه شراب نزدیک نشده و تماس حاصل نکند. روش آنست که انتهای لوله سیفون باید تقریباً با سطح فروکش کردن شراب بدلیل شیشه شدن نزدیک باشد تا از عبور رسوبات و ورود به شیشه ها جلوگیری بعمل آید. اگر با تمام دقت و پیشگیری هنوز مقداری از رسوبات وارد شیشه شد از آن موضوع مهمی نسازید. چنین شیشه هایی را با نوشتن روی آن مشخص کنید تا با شیشه های شراب کاملاً تصفیه شده مخلوط نشود و مدت زیادتری بگذارید در شیشه استراحت کند. فقط در هنگام سرو کردن به احتیاط زیادتری آنرا درون لیوان بریزید تا رسوبات ته شیشه خارج نشود.

نکته مهمی که قابل تذکر است استفاده از همین رسوبات باقیمانده در ته بشکه است که در پاسخ به پرسش اول نحوه استفاده از آن آمده و میتوان از آن بعنوان مخمر برای بیج بعدی و یا بصورت شراب دُرْدی استفاده نمود. در اغلب کارخانجات تولید شراب برای دفاع در مقابله با قارچهای، مبارزه با باکتریها، سرعت دادن به فروکش کردن رسوبات و همچنان طولانی کردن عمر شراب از مواد شیمیایی استفاده میکنند. این مواد بر طعم طبیعی شراب اثر میکند ولی از آنجا که اغلب کارخانجات از آن استفاده میکنند برای مصرف کننده معمولی تقریباً عادت شده و اهمیت چندانی به این مسئله نمیدهند. در عوض قیمت شراب پائین میآید و در اختیار همگان قرار میگیرد ولی کارخانجات ویژه ای که شراب را بصورت طبیعی صاف و تصفیه میکنند تولید کمتری داشته ولی ارزش شراب آنها بسیار بالاست. از آنجا که نویسنده با شیمیائی کردن شراب خانگی توافقی ندارد و این اصل را مراعات میکند که شراب طبیعی نیازی به آلودگی شیمیائی ندارد لذا استفاده از این مواد را توصیه نمیکنم ولی برای آگاهی دوستان به ذکر نام آنها اشاره میکنم.

قرص کمپدن: با فرمول شیمیایی $S2O5Na2$ (متایسولفیت سدیم یا پیروسولفیت سدیم) بعنوان ضدعفونی کننده شراب خام و همچنین انتی اکسیدانت در اغلب شرابسازیهها بکار میرود. این ماده همچنین برای برداشتن و رسوب کلرامین در آب آشامیدنی نیز مصرف میشود. قرص کمپدن با استاندارد بوزن ۰.۴۴ گرم (۴۴ میلیگرم) بوده و هر قرص برای ۲۰ لیتر شراب بکار میرود. این ماده هنگامی که با آب مخلوط میشود گاز سولفور (SO_2) که گازی بدبو و آزارنده است، ساطع میکند. از آنجا که این گاز در بعضی از افراد بخصوص کسانیکه آسم یا مشکلات تنفسی دارند تاثیر بدی میگذارد جدیداً از مصرف در تصفیه شراب خارج شده و بجای آن از پراکسید هیدروژن (آب اکسیژنه) استفاده میشود. این ماده نیز کمی بوی بد داشته و آزارنده چشم است. ده قرص کمپدن از نظر قدرت رسوبی برابر با یک قاشق چایخوری پودر متا بیسولفیت سدیم و یا متا بیسولفیت پتاسیم است.

متا بیسولفیت پتاسیم ($K2S2O5$) را که در عمل درست مانند قرص کمپدن عمل میکند نیز برای کسانیکه مصرف سدیم برای آنان منع شده نیز درست مانند قرص کمپدن مصرف میکنند با این تفاوت که بصورت پودر و کریستالی میباشد.

نمک اپسم (Epsom Salt) هپتا هیدرات منگنز بفرمول $MgSO_4, 7H_2O$ (نامهای دیگر: در دامداری بنام نمک گاوی و در زیبایی بنام نمک حمام برای رفع ترک کف پا و عموماً پوست بدن و جلوگیری از چروک پوست صورت و در حرفه ماهیگیری برای نمک سود کردن ماهی و همچنین تهیه نوشابه های غیر الکلی رژیمی و در پزشکی مصارف عدیده ای از جمله مسهل و ملین و ناراحتی آسمی و همچنین در کشاورزی و بهسازی خاک باغبانی نیز مصرف میشود). این نمک قدری ترش مزه بوده و برای رسوب دادن ذرات معلق شراب و دادن طعم نسبتاً ترش مصرف میشود. این ماده را میتوان با جوشاندن و بخار کامل آب های جوشان معدنی منگیزی (اپسومیتی) براحتی بدست آورد.

سفیده تخم مرغ سرشار از آلبومین و از موادی است که برای تصفیه شراب و آبجو مصرف میشود. برای این منظور باید از سفیده تخم مرغ خشک شده استفاده نمود تا بوی و طعم سفیده به شراب منتقل نشود. مقدار چهار گرم آنرا با مقداری شراب همزده و مخلوط کرده و به ۲۰ لیتر شراب اضافه میکنند و معمولاً پس از ۲۴ تا ۴۸ ساعت رسوبات ته نشین میشود. علت این امر داشتن یک شاخه الکترون منفی آزاد در آلبومین است که به قطب مثبت آزاد موجود در رسوبات متصل شده و سپس بخاطر سنگینی نسبت به وزن مخصوص شراب به ته بشکه نزول میکند.

ژلاتین نیز ماده ایست بی رنگ و بی بو که برای رسوب دادن ذرات معلق شراب و آبجو مصرف میشود و بخصوص نوع آگار آگار که ریشه گیاهی و دریائی دارد. برای این منظور نیز مقدار چهار گرم ژلاتین حل شده در لیوانی شراب برای بیست لیتر شراب کافیت.

روش دیگر که باید با حوصله و دقت فراوان صورت گیرد استفاده از آب آهک است. برای این منظور ۲ قاشق غذاخوری آهک زنده (آهک آب ندیده) را با ۱۰۰ سی سی آب جوشیده و خنک شده کاملاً همبزنید و مخلوط کنید. فراموش نکنید از عینک ایمنی استفاده کنید زیرا اضافه کردن آب بر روی آهک زنده با واکنش گرمائی شدید همراه است و بخار زیادی میکند. بگذارید دو شب یا ۴۸ ساعت در محلی بی حرکت بماند تا ته نشین کامل شود و رنگ شیری نداشته باشد. یک ق.غ. از مایع بیرنگ روی آهک ته نشین شده را که آب آهک نامیده میشود با دقت فراوان از روی آن بردارید و به بشکه شرابی ۲۰ لیتری که تخمیر کامل شده و در حال رسوب است اضافه کرده و هم بزنید. این مایع با رسوب سریع مواد معلق در شراب، بطول عمر شراب اضافه میکند و هم آنکه شراب را برای مدتی طولانی تر در مقابل اکسیژن هوا مقاوم میکند. اگر از مادر بزرگهای خود سؤال کنید خواهند گفت که از آب ساکن روی دوغاب آهک در قدیم استفاده های زیادی میشد که امروز تقریباً فراموش شده است. فراموش نکنید مقداری نیز خاصیت رنگبری دارد.

۳- چرا نصب قفل هوا لازم است؟

عملکرد قفل هوا درست شبیه سوپاپ یکطرفه است. از یکطرف اجازه خروج گاز اکسید کربن حاصل از فرآیند تخمیر را میدهد ولی اجازه ورود دوباره هوا یا گاز را به محیط بشکه تخمیر نمیدهد. این خروج بدلیل فشار گاز حاصل در محیط بشکه تخمیر انجام میشود و نیاز به نیروی محرکه دیگری برای خروج گاز غیر از فشار مختصر خود گاز را ندارد.

علت آنکه سعی بر آن داریم که گاز در محیط بشکه باقی نماند آنست که گاز اکسید کربن حاصل از تخمیر میل ترکیبی شدیدی با آب موجود در محلول شراب را دارد و از ترکیب این گاز با آب موجود در مایع مورد تخمیر، اسید کربنیک ($CO_2 + H_2O \rightleftharpoons H_2CO_3$) تولید میشود. این اسید بسیار ضعیف و ناپایدار و سریعاً به آب و گاز کربنیک تجزیه میشود. تکرار این واکنش دوطرفه محیط بشکه را آماده پذیرش باکتریهای ناهمگون غیر هوازی و فاسد کننده شراب میکند.

ممکن است این سؤال پیش آید که اگر پارچه ای تمیز روی سطح دهانه بشکه گذاشته و پس از بستن درب بشکه آیا باز هم ممکن است هوا یا باکتری وارد بشکه شود؟ پاسخ آنست که امکان آن وجود دارد که باکتری وارد نشود ولی هوا بدون مانعی میتواند وارد بشکه شود و اکسیژن موجود در هوا عمل تخمیر را مختل یا متوقف و اجازه فساد به شراب را بدهد. گاهی هم ممکن است همان پارچه و

درب بشکه طوری تعبیه شوند که شانس ورود ناخالصیها را بگیرند ولی شرط عقل ایجاب میکند که احتمال ریسک را تا حد بسیار کاهش داد و با ساده ترین لوازم میتوان قفل هوا ساخت و تعبیه نمود.

۴- از چه موادی میتوان شراب گرفت؟

از گل ، شهد ، میوه رسیده یا خشک، ساقه ، پوسته ، شیره ، ریشه ، عصاره طبیعی اغلب گیاهان خوراکی و ماکول و کلیه دانه های غلات همچنان از عسل ، انگبین و ملاس میتوان شراب گرفت. بعضی از میوه های ترش را نیز با اضافه کردن شیرینی مناسب میتوان مورد استفاده قرار داد. تعدادی از سبزیجات معطر قابل استفاده در تهیه شراب هستند ولی بدلیل کلروفیل در گیاه زنده جنبه عمومی ندارد. موارد استثناء : گیاهان سمی و فرآورده های آن ، دانه های روغنی و میوه های با میزان ترشی زیاد هستند (نظیر مرکبات ترش). از آنجا که نام بردن یکایک گیاهان و میوه ها و دانه های مناسب و غیر مناسب بسیار طولانی است قضاوت را به دانش و عرف عمومی و محلی باید واگذار نمود. شاید کاربرد واژه (میوه های شیرین) بهترین تعریف برای ماده اولیه تهیه شراب باشد.

از آنجا که میوه های شیرین در شکل ، فرم ، اندازه ، میزان و نحوه شیرینی دهی متفاوتند ، مقدمات اولیه تهیه شراب نیز اختلاف دارد. از بعضی براحتی میتوان آب میوه گرفت و گروهی نیاز به اضافه کردن آب دارند و دسته ای را باید پخت و از شیر پخته آن استفاده نمود ولی رویهمرفته میوه باید تا حد امکان خورد و ریز و یا له شود تا بتوان عصاره آنرا برای فرآیند تخمیر شدن مهیا نمود. در تهیه شراب باید حتی الامکان از بکار بردن هسته ، دانه ، تخم ، ساقه ، برگ و صمغ میوه خودداری نمود مگر آنکه بمنظور خاصی مورد نیاز در عمل تخمیر باشند. بهترین شراب از طبیعی ترین روش تولید و بدون استفاده از مواد شیمیائی بدست میآید ولی قوانین اجازه میدهد که تولید کنندگان انبوه بدلیل اقتصادی از مواد شیمیایی استفاده کنند. دلیل ارزانی بعضی از مارکهای شراب در بازارهای دنیا نیز همین است. مایع شراب بدلیل محیط مناسب کشت آنزیمی بطور دایم در معرض حمله باکتریهای ناهمگون و اکسیژن هوا قرار دارد و بهمین جهت تا هنگام مصرف درب بطری شراب باید بسته باشد. وجود اکسیژن هوا در محیط تخمیر یکی از عوامل فساد یا استحال شدن شراب است و بهمین جهت عمل تخمیر باید در محیط بسته (مانند بشکه یا ظرف تخمیر سر بسته) و بدون نفوذ اکسیژن یا باکتریهای ناسازگار انجام داد. برای محاسبه میزان شیرینی در شراب برای رسیدن به حد معینی از الکل و یا میزان آب موجود در آب میوه برای رسیدن به درجه الکلی معینی به مقاله جدول انتهورا مراجعه کنید.

۵- چرا گاهی شراب تبدیل به سرکه میشود؟

اصولا شراب را میتوان مایعی زنده و در حال جنب و جوش نامید و علت آن وجود مخمر زنده در آنست ، هرچند مدتها از تخمیر کامل آن گذشته باشد. شرابهای بدست آمده از بدنه کشتیهای غرق شده در قرون گذشته این مطلب را ثابت نموده که شراب مایعی زنده و دایما در حال فعالیت هر چند در محیط بسته و عاری از اکسیژن هوا بسیار بطئی و آهسته است. شاید این یکی از دلایلی است که پیشینیان ما ، شراب را ماء الحیات یا آب زندگی نامیده اند!

الکل اتیلیک موجود در شراب (C_2H_5OH) یا اتانول محصولی است ناپایدار و در مجاورت هوا سریعاً تغییر ماهیت داده و تبدیل به اسید نسبتاً ضعیفی از دسته اسیدهای اتانویک بنام اسید استیک (CH_3COOH) یا سرکه میشود. بدلیل باز بودن شاخه مولکولی کربن اسیدی ناپایدار و تقریباً به هر ماده شیمیائی با پایه کربنی یا غیر کربنی قابل ترکیب شدن یا میل ترکیبی دارد. در صنایع استفاده های بیشماری داشته و تهیه آن بطور انبوه در کارخانجات پتروشیمی انجام و بسیاری از صنایع از این ماده بعنوان پایه ای برای تولید مواد دیگر از جمله صنایع غذائی ، تهیه الیاف پلاستیک ، چسب ، فیلم عکاسی و صنایع نظامی استفاده میشود. در حالت معمولی شراب دارای مقادیری از اسیدهای مختلف است که بستگی به نوع میوه خشک یا تازه داشته و شامل اسید کربنیک ، تارتاریک ، اسکورییک ، سیتریک و سایر اسیدهای خوراکی است.

برای جلوگیری از تبدیل شراب (در حال تخمیر یا کامل) به سرکه (استحاله شراب و تولید اسید استیک) پیشگیریهایی لازم را باید نمود زیرا این کنش قابل برگشت نیست و سرکه را در شرایط عادی نمیتوان به الکل تبدیل نمود. ساده ترین راههای جلوگیری از چنین تبدیلی را میتوان انتخاب میوه سالم، تمیز و عاری بودن تمام ابزار کار از چربیها، ضدعفونی بودن تمام ظروف و ابزار، بسته بودن بشکه در حال تخمیر با روش بکار بردن قفل هوا برای خروج گاز اکسید کربن، آب بندی کامل بشکه تخمیر جهت جلوگیری از ورود هوا یا اکسیژن.

عوامل فیزیکی فساد شراب: وارد شدن نمک یا املاح در شراب، برگرداندن باقیمانده شراب امتحان شده و آغشته شده شراب به بزاق دهان، ورود ابزار یا دست آلوده به شراب، باز ماندن تصادفی یا عمدی درب بشکه یا شیشه شراب بمدت طولانی که باعث ورود هوا و باکتریهای نامساعد میشود و شامل ورود بازدم تنفسی انسان در بشکه شراب نیز میشود، تغییرات ناگهانی درجه حرارت محیط، تحت تاثیر نور مستقیم خورشید ماندن شراب را میتوان از عوامل استحاله شراب نامید.

۶- شراب را تا چه مدتی میتوان نگهداری نمود؟

دشمن اصلی شراب نور مستقیم خورشید، درجه حرارت محیطی بالای ۲۰ درجه سانتیگراد و نفوذ هواست. شرایط نگهداری شراب را میتوان در چند کلمه خلاصه نمود. تاریک بودن محل نگهداری. خنک بودن محل نگهداری. نگهداری با زاویه مورب. استفاده از زیر زمین خنک و کم نور و نگهداری شیشه بصورتی که قسمت داخلی چوب پنبه با شراب در تماس باشد. اگر این شرایط ساده رعایت شود شراب را تا سالها میتوان بدون استفاده از مواد شیمیایی سالم نگهداشت. سال گذشته یک کشتی که در اواخر دهه ۱۷۹۰ میلادی در سواحل پرو در آمریکای جنوبی غرق شده و متعلق به فاتحین اسپانیایی بود توسط غواصان حرفه ای در عمق ۲۰۰ متری اقیانوس بازیابی شد. بدلیل سالم ماندن انباره کشتی و سرد بودن آب و همچنین موقعیت دفن بدنه در قعر اقیانوس، غواصان بدون آن راه یافته و در جستجوی اقلام قیمتی همه جای کشتی را بازرسی کردند ولی چیزی نیافتند بجز حدود ۴۰۰ شیشه شراب کاملاً سالم و جا افتاده اسپانیایی! هر بتر از این شرابها در حراج بزرگی در لندن به بهای بسیار گزافی بفروش رفت.

۷- چرا تخمیر ناگهان متوقف میشود؟

این وضعیت را سکتته تخمیر مینامند. دلایل توقف تخمیر را باید چنین خلاصه نمود. ورود باکتریهای ناهمگون در مایع شراب که معمولاً بدلیل باز ماندن بشکه تخمیر یا آلوده بودن ابزار همزنی است پدید میآید، وجود مقدار زیاد از حد اسید (هرگونه ترشی) در شراب، تغییر ناگهانی درجه حرارت محیط، ضعیف بودن مخمر، کمبود شیرینی در مایع اولیه شراب.

انتخاب مخمر سالم، تمیز و ضدعفونی بودن کلیه ابزار، کنترل میزان PH مایع قبل از تخمیر و آبسنجی، ثابت نگهداشتن درجه حرارت بشکه تخمیر و محیط (بین ۲۳ تا ۲۷ درجه سانتیگراد) از چنین حادثه ای جلوگیری میکند.

اگر تخمیر در مراحل اولیه باشد (چند روز اول) هنوز میتوان به ادامه تخمیر با اضافه کردن مخمر سالم و رعایت درجه حرارت محیط کشت، امیدوار بود ولی اگر در روزهای میانی و یا اواخر تخمیر باشد شانس بازگشت کم و کمتر میشود و بهترین راه عرقگیری از این شراب یا اضافه کردن نمک برای تهیه سرکه است!

۸- فرق بین تمیز کردن ابزار و ضدعفونی کردن ابزار چیست؟

مهمترین عامل فساد در تهیه تخمیری را میتوان در تمیز یا استریل نبودن ابزار جستجو کرد. تمیز کردن چرک و چربی ابزار را بوسیله مواد تمیز کننده بی بو و با آب گرم براحتی میتوان انجام داد ولی ضدعفونی کردن ابزار را نیز نباید از مد نظر گذراند. این مرحله باید با دقت خاص و حتی وسواس زیاد و با مواد شیمیایی ضد قارچ و انگل و باکتری انجام شود. این مواد بایستی بدون بو و عطر باشد و در

غیر اینصورت ماده مورد تخمیر بوی آن مواد را بخود خواهد گرفت. پس از استریل کردن ، شستن ابزار با آب تمیز و جاری را نباید فراموش نمود و سپس ابزار را بهتر است در مقابل نور و حرارت مستقیم خورشید گذاشت تا کاملا خشک شده و سپس برای نگهداری ابزار از پوشش پارچه یا روکش پلاستیک مناسب استفاده نمود. وسیله همزنی از ابزاری است که خیلی سریع آلوده میشود. پس از هر بار مصرف آنرا با آب تمیز شسته و در هوای آزاد و در مقابل نور مستقیم خورشید آویزان بگذارید تا آلوده نشود. برای اطلاعات بیشتر به پرسخ و پاسخ ۲ برای استفاده از مواد شیمیایی جهت ضدعفونی کردن مراجعه نمائید.

۹- نشانه فساد شراب یا آبجو چیست؟

ماده تخمیری به چند صورت فاسد میشود. استحال (سرکه شدن) و فساد قارچی. همانگونه که در پرسش و پاسخ ۵ ملاحظه میکنید ، عوامل سرکه شدن شراب یا آبجو میتواند بطور تصادفی یا عمدی یا باز ماندن درب بشکه تخمیر باشد. حتی در کارخانجات بزرگ تهیه شراب و با بهره برداری از تمام امکانات گاهی نتیجه مطلوب از آب در نیامده و سرکه شدن شراب یا آبجو را بدنبال دارد. آمادگی این کارخانجات برای جلوگیری از چنین سوانحی بسیار زیاد است . بلافاصله پس از این واقعه محتویات بشکه های بزرگ (گاهی تا ۲۰۰۰۰ لیتر) را با دقت و سرعت از محیط اصلی محل تخمیر کارخانه خارج و در کارگاههای جنبی آنرا وارد بشکه تهیه سرکه کرده و با اضافه کردن مواد لازم از آن سرکه میگیرند که آنرا سرکه شراب قرمز یا سرکه شراب سفید یا سرکه سیب یا سرکه جو مینامند. گاهی بهای آن از خود شراب زیادتر است زیرا با اضافه کردن مواد معطر و آمیزه (خواباندن) این محصول حتی تا ۱۰ سال سرکه های معطر و گرانتیمت تهیه میشود. این فرآیند بدلیل میل شدید الکل اتیلیک جوان به ترکیب با یک اتم اکسیژن اضافی است.

نوع دیگر فساد را میتوان ورود باکتری های هوازی یا غیر هوازی یا قارچهای معلق در هوا یا ورود پشه سرکه (پشه قرمز رنگ و بسیار کوچکی است) به بشکه شراب یا آبجو دانست. ابتدا بر روی سطح ماده تخمیری دانه های سفید ریزی باندازه ته سوزن سنجاق پدید میآیند. از این موقع بوی تخمیر از حالت بوی اکسید کربن تغییر کرده و بوی تند و تیز سرکه بیشتر بمشام میرسد. این دانه ها گسترش یافته و اگر توجهی به این مایع نشود دانه های ریز سفید بسرعت رشد کرده و کم کم دور هم جمع شده و بصورت کلوخی ضخیم در میآید و در مرکز آن رنگ قهوه ای و یا کاملا تیره میشود. به این حسم که در حقیقت مجموعه ای از میلیونها قارچ است (بچه سرکه) میگویند. این سرکه فاسد و غیر ماکول است. ولی اگر در همان مراحل اول کشت قارچی آنرا جدا نمود ممکن است سرکه را بتوان نجات داد.

در فساد قارچی گاهی ممکن است شراب بحالت خنثی درآید. مایع تخمیر شده در این حالت نه تبدیل به شراب میشود و نه سرکه بلکه نوعی آلدئید است. علامت مشخصه این مایع بو و رنگ آنست که کدر باقی مانده و نه بوی الکل و نه سرکه را دارد بلکه بیشتر بوی لجن میدهد (بوی گوگردی لجنزار) یا بوی رنگ روغنی را دارد. تنها راه پیشنهادهی دور ریختن سریع آنست که ابزار و محیط را بیش از این آلوده نکند. این مایع میتواند سمی باشد و مصرف آن خطرناک است. ابزار را باید کاملا شست و استریل نمود.

نوع دیگر فساد را باید تخمیری نامید و زمانی اتفاق میافتد که مقدار زیادی بافت های گیاهی نظیر شاخه و برگ و ساقه در میان میوه ها باشد. در این حالت بجای محصول شراب معمولی حاوی الکل اتیلیک ، مایع ابتدا به الکل متیلیک تبدیل شده و سپس بر اثر ادامه تخمیر اسید متانوویک تولید میشود که از دسته آلدئیدها و این آلدئید با الکل موجود در مایع مجددا ترکیب شده و استرهای نامتجانس میسازد. معروف ترین اسید از گروه متانوویک ها اسید فرمیک (جوهر مورچه) است که بوئی چندش آور و بسیار سمی است. این یکی از دلایلی است که شرابساز سعی بر آن دارد که از کاربرد هر گونه آوند چوبی در مایع شراب خودداری نماید.

۱۰- برای تهیه شراب یا آبجو چه نوع بشکه ای بهتر است؟

در قدیم استفاده از بشکه چوبی از جنس بلوط برای همه تخمیرها امری پیش پا افتاده بود. ولی از آنجا که بشکه بلوط گران تمام شده و پس از مدتی نیز بدلیل کهنگی یا آلودگی از حیز انتفاع ساقط میشود و در بسیاری از نقاط دنیا تهیه بشکه بلوط به آسانی میسر نیست

، امروزه در بسیاری از کارخانجات از بشکه استیل استفاده میشود که باز هم برای بسیاری این بشکه گران است. در سالهای اخیر ، استفاده از بشکه پلاستیکی بدلیل ارزانی و عمر طولانی و تنظیف آسان مورد توجه است. هر چند ، کارخانجات مهم هنوز از بشکه چوبی ، مسی و یا استیل استفاده میکنند. در ایران و در گذشته نه چندان دور استفاده از بشکه گلی (خمره بزرگ که بزرگ و از گل پخته تهیه میشود) رایج بود و هنوز هم در جنوب ایران و در خانه های قدیمی ، خمره های آب یا شراب اندازی نصب شده در زیر زمین های خنک را میتوان یافت. این بشکه ها را از درون با لعابی مخصوص میپوشانند که رطوبت مایع درون از آن خارج نشود و معمولا دارای شیری برای خروج آب یا شراب در قسمتهای تحتانی آن تعبیه شده بود. دهانه این خمره ها فراخ و سرپوشی که بزرگتر از قطر دهانه و از جنس چوب یا حصیر بافته گرد و یا حصیر بافته با پارچه پوشانده (نظیر دم کنی برنج) راه ورود هرگونه ناخواسته ای را مسدود میکرد و عمق آن نیز بحدی بود که یک نفر ریز اندام براحتی میتوانست وارد آن شده و آنرا تمیز و خشک کند. هنوز در مناطق گرمسیر جنوبی برای انبار کردن و خنک نگهداشتن آب از آن استفاده میشود. شراب اندازان در خانه یا باغات خصوصی از همین خمره ها استفاده میکردند و پس از چرخش شراب (روش له کردن میوه بخصوص انگور و آب گیری آن با استفاده از نیروی گریز از مرکز) آب انگور حاصل یا همان انگور له شده بدون آبیگری را بدون خمره ها ریخته و با استفاده از درپوش حصیری پیچیده شده در پارچه درب آنرا مسدود و با گذاشتن وزنه نسبتا سنگینی بر روی این درپوش راه ورود هر ناخالصی بسته میشود. این درپوش خاصیت دیگری هم داشت و آنهم آن بود که تقریبا نظیر قفل هوا به آسانی اجازه خروج گاز کربنیک حاصل از تخمیر را میداد. هنگام همزدن درب خمره را باز کرده و با چوب تمیزی محتویات را هم میزدند و دوباره درب آنرا می بستند. اگر نیازی به آزمایش شراب بود از شیر تعبیه شده در پائین خمره استفاده میکردند.

از آنجا که تهیه چنین خمره هایی امروزه قدری مشکل و شاید گران نیز تمام میشود استفاده از بشکه های ۲۰ ، ۶۰ ، ۱۵۰ و ۲۰۰ لیتری پلاستیک رایج است و با استفاده از جفت فشاری یا تسمه ای درب آن بسته و باز میشود. تمیز و جابجا کردن این بشکه ها آسان ولی آلوده شدن به مواد خارجی نیز بهمان نسبت میسر است.

یکی از دلایل محبوبیت و شهرت شراب شیراز شاید در استفاده از همین خمره گلی مستتر باشد! زیرا هیچگونه بو یا طعم ناخواسته را بخود نمیگیرد. استفاده از بشکه یا ظرف مسی برای تخمیر شراب بدلیل جذب انواع مواد ترشی (اسیدی) سالهاست مورد توجه و بهره برداری کارخانکات و شرابسازان خانگی است. برای عرقگیری استفاده از دیگ آلومینیوم و استیل طرفداران فراوانی دارد ولی دیگ پخت از جنس مس بهترین است.

۱۱- حرارت محیطی مناسب چیست؟

درجه حرارت شراب تخمیری نباید از حدود ۳۰ درجه تجاوز کند (بهترین درجه حرارت بین ۲۳ تا ۲۷ درجه و ثابت است) مخمر زنده تا حرارتی حدود سی درجه را میتواند اغماض کند ولی در عوض بسرعت تخمیر اضافه میشود که خود آن نیز باعث ایجاد طعم لجن ماندی در شراب میشود. اگر درجه حرارت محیط از سی درجه بالا رفت تعادل فرآیند مخمر و عملکرد طبیعی آن دستخوش تغییر میشود و بارها اتفاق افتاده که در حرارت ۳۵ درجه از روز سوم تخمیر طبیعی شراب استحاله شده است. بهمین دلیل است که حرارت محیط در مرحله تخمیر و پس از آن باید بدقت و دایم بررسی شود و در صورت لزوم از هواکش قوی برای خروج هوای گرم از محیط تخمیر اقدام نمود. (باد زدن به بشکه شراب در حال تخمیر توصیه نمیشود). از نظر شیمیایی اتصال اتمهای مواد کربنی ناپایدارند ولی اتصال مولکولی مواد اسیدی (هر چند ضعیف) از مواد کربنی از جمله شیرینی ها محکم ترند. از نظر شیمیایی الکل اتیلیک ، الکل بسیار ناپایدار است که حتی در مجاورت هوا و نور خورشید این الکل تبدیل به گاز اکسید کربن و آب میشود. باغاتی که بدلیلی میوه های آن چیده نشده یا میوه هایی چیده شده که مدت زیادی بدون محافظت در مقابل نور آفتاب قرار گرفته اند بطور ناگهانی فاسد میشوند بلکه اول تخمیر الکی شده و این الکل در هوا متصاعد میشود که با بالا رفتن از سطح زمین و تحت تاثیر حرارت خورشید به گاز کربن و آب تبدیل میشوند و دانشمندان تخمین زده اند مقدار الکل تولید شده از این میوه جات در هر سال سر به رقمی بسیار بالا میزند و اگر این تجزیه ساده و طبیعی نبود ، بارانهای الکی دنیا را پر میکرد. برای تهیه آبجو درجه حرارت محیط نباید از ۲۳ درجه

سانتیگراد فراتر رود. برای ثابت نگهداشتن درجه حرارت محیط (بخصوص در مناطقی که اختلاف درجه هوای روز و شب زیاد است) ساده ترین روش استفاده از پستو یا زیر زمین یا اطاقی است که نیمه تاریک بوده و هوا نتواند در آن محیط جریان یابد. وزش هوا در محیطی که درب یا پنجره باز و متعدد دارد باعث تغییر درجه حرارت محیط بطور ناگهانی میشود که برای مخمر زنده میتواند اعلام فاجعه باشد. از تابش نور مستقیم آفتاب بر ظرف تخمیر نیز باید با پوشاندن پنجره با پرده ضخیم جلوگیری بعمل آید.

در مناطقی که هوا معمولاً سرد یا تخمیر در فصل سرما انجام میشود، استفاده از بخاری الکتریکی با حرارت ملایم شوفاژ و ثابت نگهداشتن حرارت آن توصیه میشود.

۱۲- چگونه الکل اتیلیک را از الکل متیلیک تشخیص دهیم؟

خیلی خلاصه باید گفت بدون داشتن ابزار گران قیمت و مواد شیمیائی پیچیده و آزمایشگاه مجهز و آزمایشگر کارآمد امکان تشخیص نوع الکلها غیر ممکن است. گاهی در افواه شنیده میشود که با کمک فنل ها (فتل فتالین) و مقایسه رنگ پس از آزمایش ساده این امر امکان پذیر است، متأسفانه چنین نیست و آزمایش یا ابزار ساده ای وجود ندارد که تشخیص نوع الکل را بتوان در خانه میسر گردانید و تکنولوژی ساده یا چراغ جادویی نیز هنوز برای چنین شناسائی پیچیده ای پدید نیامده است.

لازم بتذکر است که هر چند تمام سعی شرابساز در این است که الکل تولیدی فقط اتیلیک و خوراکی باشد ولی معمولاً مقداری بسیار جزئی الکل متیلیک در فرآیند تخمیر شراب تولید میشود. میزان این الکل اثر زیادی نداشته و بدن انسان براحتی مصرف این مقدار بسیار جزئی را اغماض کند. بطور معمولی و در مصرف غذای روزانه همواره مقداری الکل متیلیک نیز موجود است ولی بدن کاملاً در مقابله با آن آمادگی دارد و شخص نباید نگران مصرف این مقدار کم که در میوه ها و غذاهای بسته بندی و حتی غذای بیات و یا شیرینی تولید میشود، باشد. این مقدار معمولاً از ۰.۰۲٪ کل وزن فیزیکی آن مواد تجاوز نمیکند. مقداری نزدیک به ۲ گرم در ۱۰ کیلوگرم.

هر گاه بدلیل اهمال یا عدم آگاهی تهیه کننده، مقدار مواد آوندی (چوبی) در ماده اولیه شراب بماند، زمینه برای تولید مقدار جزئی الکل متیلیک فراهم شود، احتمال تولید الکل متیلیک در شراب تولیدی بالا میرود ولی این مقدار در شراب اصلاً ضرر و زبانی برای بدن ندارد زیرا حجم شراب تخمیر شده به نسبت مقدار الکل متیلیک خیلی زیادتر است. ولی اگر از همین شراب عرقگیری کنیم. از آنجا که الکل متیلیک در حرارتی حدود ۶۳ درجه سانتیگراد و الکل اتیلیک در ۶۷ درجه سانتیگراد حرارت تصعید میشود لذا الکل متیلیک قبل از الکل اتیلیک از لوله خروجی دیگ پخت خارج، خنک شده و سیلان مییابد. اگر بهر دلیل الکل متیلیک در این تعریق وجود داشته باشد فقط در همان ۵۰ یا ۱۰۰ سی سی تولید اولیه است زیرا مقدار آن در شراب تعریقی کم است و از آنجا که عمل تعریق در حقیقت تصعید و سپس جمع آوری الکل موجود در شراب و اشباع نمودن الکل در حجم عرقگیری است، بهمین دلیل همیشه حدود یکسوم استکان از تولید اولیه هر دیگ پخت را باید بدور ریخت هر چند اطمینان بر آن باشد که حتی قطره ای الکل متیلیک در آن شراب موجود نیست. شاعر میدانست که گفت:

از آن گناه که نفعش رسد بغیر چه باک

اگر شراب خوری جرعه ای فشان بر خاک

روش صحیح برای آماده نمودن شرابی که برای عرقگیری تهیه میشود آنست که آن میوه (تازه یا خشک) را از وجود هر گونه آوند چوبی نظیر: هسته، ساقه و برگ، مبرا نمود. این عمل با پاک کردن آن میوه و جدا کردن هر گونه مواد اضافی غیر از گوشت میوه و پس از تخمیر امکان پذیر است. هر چند در تهیه عرق از کشمش یا مویز خشک عمل پاک کردن میوه بسیار وقت گیر و شاید غیر عملی باشد. راه آنست که پس از تخمیر و زمانیکه میوه یا تفاله شروع به ته نشین شدن یا رسوب کردن میکند با کمک کیسه متقال، شراب تولیدی را از تفاله و هسته و چوب کوچک سر میوه (سوک کشکش یا مویز) و هر گونه مواد اضافی مجزا نموده و فقط مایع شراب حاصل را عرقگیری نمود و صد البته با شرط دور ریزی بکسوم استکان الکل تولیدی اولیه در هر دیگ پخت.

۱۳- چرا ودکا بد بو و بد طعم میشود؟

اصولا عرقگیری از شراب فقط باید در صورتی انجام شود که آن شراب بمنظور تهیه عرق تولید شده باشد. در این شراب بهتر است از مصرف شکر سفید خودداری نمود و فقط شیرینی شراب یا استفاده از شکر خام را باید در راس نظر قرار داد. شکر سفید شده معمولا دارای مقادیر زیادی مواد شیمیایی است. این مواد در مصارف معمولی و خانگی قابل اغماض سیستم گوارشی میباشند و متابولیسم بدن میتواند آنها را تحمل کند ولی اگر بهر صورتی تخمیر شوند، مواد شیمیایی اضافه شده با الکل موجود در مایع شراب ترکیب میشود و استر و آلدئید یا از همه مهمتر الکل متیلیک تولید میکند. یکی از دلایل بد طعم و بد بوئی عرق تولید شده از چنین شرابی وجود همان استرهای نامتجانس و آلدئید هاست.

دلیل دیگر بو و طعم نامتعارف عرق را باید حرارت زیاد دادن در هنگام عرقگیری دانست. سعی تهیه کننده باید آن باشد که درجه حرارت از ۶۷ درجه سانتیگراد (معمولا ۶۵ درجه) تجاوز نکند زیرا حرارت زیاد از یک طرف باعث مخلوط شدن ذرات بسیار ریز و معلق در رسوبات بدلیل جوشیدن دیگ میشود و از طرفی استرها در درجات حرارت بالا تصعید شده و همراه با بخار الکل تصعید میشوند. این املاح معلق و استرها عامل مهم تاثیر بر ذائقه هستند.

علت دیگر بدبوئی عرق تازه تولید، طولانی شدن زمان استراحت شراب پس از تخمیر کامل و ماندن و همجواری شراب کامل بمدت زیاد با تفاله یا رسوبات ته بشکه است. جلوگیری از این امر بسیار ساده و آسان است، بمحض آنکه شراب مخصوص تعریقی شروع به ته نشین شدن نمود آنرا زیر نظر داشت و زمانی چهار پنجم یا کمتر تفاله ها یا رسوبات ته نشین شد نسبت به تعریق این شراب اقدام نمود. معمولا این عرق قدری بوی بد گوگرد ساطع در لجنزار را میدهد.

علت دیگر بدبوئی را باید در انتخاب آب اضافه شده به بعضی از میوه ها جستجو نمود. آب مصرفی برای هرگونه تخمیری حتی شراب معمولی (در مورد میوه های خشک یا نیمه مرطوب) یا شراب تعریقی باید یا آب مقطر و یا آب چشمه باشد. استفاده از آب لوله کشی بخصوص هنگامی که کلرین زیاد به آب زده شده نیز باعث تصعید کلرین به همراهی الکل و بد بوئی عرق حاصل میشود. در چنین مواردی استفاده از فیلتر ذغالی و گذراندن تمام مشروب از فیلتر ذغالی توصیه میشود که باعث صاف کردن و جذب این استر ها از عرق میشود.

گاهی نیز چنان طعم بدی دارد که امکان فیلتر مشروب وجود ندارد، در این مورد تنها راه تعریق مجدد (عرق دو آتسه) میباشد.

۱۴- چرا مشروبات الکلی با هم اختلاف دارند؟

با آنکه تمام مشروبات الکلی در داشتن الکل اتیلیک مشترک هستند ولی فاکتور های زیادی باعث تفاوت بین آنهاست از جمله: نوع ماده تخمیری اولیه، طعم و رنگ و بوی ماده تخمیری، میزان الکل موجود در تولید تهایی، روش تخمیر، بهسازی تولید، نوع آمیزه یا خواباندن تولید و طول مدت آمیزه باعث اختلاف فاحش بین تولید انواع مشروبات الکلی میباشد. عملکرد هر یک از این فاکتور ها حتی در دو بچ همگونه و همزمان نیز کاراگر دیگری به و بچ تولیدی دوم میدهد. یادداشت گام بگام اعمال و ثبت مشاهدات فیزیکی و عینی و نتیجه گیری از این یادداشتها میتواند از میزان اشتباهات کاسته و بهبود و بهسازی و یا همسانی تولید بعدی را تضمین نماید.

۱۵- آبسنج و الکل سنج را چگونه بکار بریم؟

این ابزار وسیله ایست تطبیقی بین وزن مخصوص هر مایع با چگالی آب مقطر چهار درجه حرارت در سطح دریا تحت فشار هوای ۱۰۰ میلیمتر جیوه. چگالی این آب را بر اساس قرارداد "یک" تلقی کرده اند. اگر در حرارت ۴ درجه سانتیگراد و در سطح دریا محلولی از آب مقطر را با مقداری شکر یا الکل یا اسید حل نموده و این محلول را در لوله آزمایش قرار داده و چگالی سنج را وارد به لوله آزمایش کنیم، چگالی سنج در مایع غوطه ور شده و بسته به وزن مخصوص آن مایع، میله مدرج در نقطه ای ثابت میماند. عدد خوانده شده در قسمت بالائی و درست در محلی که مایع و هوا مرز مشترک دارند عددی خوانده میشود که وزن مخصوص آن مایع را نشان میدهد. این عدد رابطه مستقیم با در صد ماده اضافی در محلول آب مقطر دارد. (وزن مخصوص آب یک است)

هر نوع چگالی سنجی بنا به مقدار جیوه (گاهی سرب) موجود در انتهای لوله ، برای تعیین میزان در صد ماده بخصوصی ساخته شده است. مثلا ابزار شیرینی سنج بخاطر قادر به نشان دادن میزان شیرینی در محلول با مایع است و نمیتواند میزان الکل یا اسید را نشان دهد و بعکس.

چگالی سنج ابزاری است لوله ای از جنس شیشه که در انتهای آن که قدری فراخ تر از قسمت بالائی است ، مقدار معینی جیوه (یا سرب) را در محیطی فاقد هوا قرار داده اند. درون شیشه بالائی مجرای مجوف را با کمک رسم خطوط یا قرار دادن کاغذی لوله ای ، اعداد معینی را نوشته یا مدرج نموده اند. برای سهولت کار و استوار ماندن به حالت عمودی چگالی سنج و رویت آسان از لوله آزمایش بلورین دیگری برای نگهداری یا غلاف چگالی سنج استفاده میشود که بخاطر تعبیه سطحی نسبتا پهناور در کف آن لوله آزمایش قادر به راستا و عمودی ماندن بر روی سطح افقی است.

درون لوله آزمایش مقداری از مایع مورد آزمایش ریخته میشود و پس از وارد کردن چگالی سنج و بستگی به مقدار جیوه در لوله پایین و میزان درجه بندی لوله بالایی (که این دو اصل نوع ویژه این ابزار را مشخص میکنند) این میله در نقطه معینی از محلول غوطه ور و ثابت میماند و از روی عددی که هم تراز و سطح لوله بالایی مدرج با سطح مایع و هوای اطراف مشترک است و بکمک مقایسه همطرزی چشم ، درجه ای یا عددی خوانده میشود که وزن ویژه آن مایع را نسبت آب مقطر نشان میدهد. از این ابزار برای اندازه گیری میزان شیرینی ، اسید ، خلوص آب ، الکل و هرگونه ماده خارجی در مایع که معمولا آب است استفاده میشود. بهمین جهت که کاربرد های فراوان دارد برای هرگونه آزمایش و شناخت از نوع مخصوص آن استفاده میشود مثلا آنکه برای تشخیص میزان اسید در باتری ماشین بکار میرود قابلیت شناخت یا اندازه گیری میزان شیرینی حل شده در آب را ندارد. نام علمی آن در زبان فارسی و علوم شیمی چگالی سنج است و در زبان انگلیسی آنرا هیدرومتر مینامند که نام کلی است و برای استفاده از کار ویژه ای نوع مخصوص آنرا بکار میبرند که بشرح زیر است:

Hydrometer چگالی سنج یا آب سنج که شیرینی سنج هم هست

Alcoholmeter الکل سنج فقط برای نشان دادن در صد الکل موجود در هر مایع

Acidometer اسید سنج نشاندهنده میزان اسید در آب مقطر یا ترشی انواع سرکه

Wine meter شراب سنج نشاندهنده میزان الکل در شراب

۱۶- چرا در تعریق استفاده از شکر سفید منع ولی در تهیه شراب گاهی توصیه میشود؟

شکر ماده ایست کریستالی که از میوه ، شیر ، ساقه و ریشه گیاهان مختلف با روش و تکنیک های مختلف تهیه میشود. خرما ، شیر ، درخت افرا ، ساقه نیشکر و چغندر قند از موادی است که تهیه شکر از آنها عمومیت داشته و اقتصادی است. همچنین سالهاست از روشهای شیمیائی برای تهیه شکر نیز استفاده میشود و نمونه آن ساکاروز یا قند طبی است که برای مبتلایان به مرض قند تجویز میشود. تبدیل مستقیم آوند گیاهی به شکر امکان ندارد و ابتدا بایستی آن گیاه را تا حد امکان اقتصادی ، آسیا و ریز سپس با آب مخلوط ، خیسانده ، پخته و آنگاه آب موجود را ابتدا سنترفیوژ نموده و با روشهای فیزیکی شیر موجود را جوشانده یا بخار نموده تا کریستال شکر بدست آید. به این محصول که معمولا طیفی از رنگهای کهربائی تا قهوه ای تیره دارد شکر خام یا طبیعی میگویند. این شکر بو و طعم ماده اصلی استخراجی و رنگ آن ماده را با خود حفظ مینماید. تهیه کنندگان مشروبات الکلی از این شکر برای تهیه شراب یا عرقگیری و تهیه مشروبات الکلی استفاده میکنند. این شکرها شامل شکر خرما ، نیشکر و چغندر سفید قند است.

شکری که در بازار تجاری جهان عرضه و بفروش میرسد با شکر خام اختلاف فراوان دارد. برای تهیه شکر سفید و در هنگام بخار نمودن یا آبگیری شکر خام ، مقداری مواد شیمیائی بو بر و رنگر اضافه میکنند. استفاده مستقیم از این مواد برای متابولیسم بدن خطرناک و از نظر علم پزشکی منع شده است و بعضی از این مواد بخاطر دارا بودن عناصر شیمیائی سمی حتی کشنده هستند ولی از آنجا که میزان مصرف دقیقا حساب شده و مطابق با مجوزها و استانداردهای جهانی و پزشکی است ، شخص میتواند با اطمینان شکر

سفید بازار را بطور متعارف و برای استفاده خوراکی روزانه نظیر قند، مربا، شیرینی و حلویات و ... مصرف نماید. یکی از این مواد آهک است که هم خاصیت رنگبری دارد و هم تا مقدار زیادی دفع بوی ناخوشایند میکند. ولی فقط از آهک استفاده نمیشود بلکه از مواد پیچیده تری نیز استفاده میشود که هر کارخانه قند برای بهبود رنگ و طعم شکر استفاده میکند. در بازار ایران فقط شکر سفید حاصل از نیشکر و چغندر قند (چغندر سفید) استفاده میشود و ذائقه مردم به آن عادت کرده است. قند از شکر که کاملاً خشک نشده که کریستال شده و قابلیت قالبگیری را دارد، تهیه میشود. این قند روی زبان خیلی زود باصطلاح آب میشود و لازم است به آن موادی اضافه نمود که کریستالهای آن محکمتر شده و در نتیجه زمان آب شدن آن در دهان طولانی تر شود و برای این منظور ژلاتین گیاهی به شکر اضافه میشود که بدون بو و طعم بوده و قابل رویت نیز نیست ولی بلورهای شکر را بهم محکمتر میچسباند.

پس شکر یا قند سفیدی که مصرف میکنیم تنها شیرینی ساده نیست و مجموعه ای از مواد شیمیائی دیگر به همراه شیرینی شکر خام است. این مواد اگر برای استفاده در شیرینتر کردن شراب باشند بدلیل مقدار اشباع در هر لیتر شراب باز هم ضرری برای بدن ندارند ولی بدلیل ناخالصی های موجود برای تجاری نمودن شکر سفید این احتمال وجود دارد که مقداری الکل متیلیک تولید شود. همانگونه که گفته شد تا میزان ۰.۰۲٪ متعارف و مجاز شناخته میشود و قابل شرب است ولی اگر از همین شراب عرقگیری شود، مقدار اشباع الکل متیلیک یا در صد الکل متیلیک در مایع تعریقی بالا می رود. مثلاً از ده لیتر شراب تهیه شده از شکر سفید با درجه الکل ۱۶٪ پس از تعریق و تهیه مشروبی با درجه الکل ۴۰٪ این میزان به دو یا سه برابر افزایش میابد که متابولیسم بدن تحمل این مقدار الکل متیلیک را نداشته و مصرف کننده احساس سردرد و سرگیجه و عدم تطابق چشم مینماید و اصطلاح مخ طرف سوت میکشد شاید از همین مقوله باشد. سیستم واکنشی انسان معمولاً و بطور طبیعی باز هم به مقابله با این کنش پرداخته و حالت تهوع بشخص دست میدهد و با این روش از ورود الکل نامطلوب به سیستم بدن جلوگیری میکند. مسئله مهم اینست که این واکنش در همه افراد بیک گونه نیست و گاهی حتی با این مقدار الکل متیلیک احتمال مسمومیت دارد. دور ریختن حدود یکسوم استکان از تولید عرق اولیه هر پخت، شانس ورود الکل متیلیک به عرق تولیدی را بسیار کم میکند.

سوداگران مرگ و قاچاقچیان مشروبات الکلی بخوبی میدانند که از آب و شکر سفید تجاری و مخمر، شراب سمی تولید میشود. میزان الکل متیلیک موجود در این شراب گاهی ۸ تا ۱۲ در صد است و سپس عرقگیری از آن ماده ای نیست بجز فروش الکل متیلیک تقریباً ۴۰٪، مسمومیت شدید، کوری، فلج شدن و مرگ مصرف کننده عرق ارزان.

توصیه من همیشه اینست: استفاده و مصرف شکر سفید برای شیرینتر کردن شرابی که عرقگیری از آن مورد نظر است قماری است دو سر باخت و فقط بازی با فاجعه است. یا اصولاً از میوه ای استفاده کنید که نیازی به شیرینی اضافه کردن نداشته باشد (خرما و کشمش و انگور) یا اگر شیرینی ماده تخمیری کم بود از شکر خام و یا عسل طبیعی استفاده کنید که برای هرگونه مصرفی بی خطرترین ماده شیرین موجود در دنیاست.

۱۷- شراب باقیمانده و مصرف نشده در بطری باز شده تا چه مدتی قابل استفاده یا مصرف است؟

نگهداری شراب در شرایط معمولی بدلیل وجود اکسیژن هوا و نفوذ آن در بطری امکان پذیر نیست. در غرب برای نگهداری شرابهای گران قیمت از ابزاری شبیه تلمبه دوچرخه برای هواکشی از بطری نیمه مصرف استفاده میشود. این ابزار درپوشی از جنس پلاستیک نرم درست شبیه چوب پنبه درون دهانه شیشه را پوشانده و با تلمبه کوتاه و کوچکی که روی آن تعبیه شده، هوای موجود در شیشه را خارج میکنند. از آنجا که تهیه این ابزار در شرایط موجود امکان پذیر نیست بهترین راه استفاده از چنین شرابی اگر قرمز بود برای پختن یا خواباندن گوشت قرمز است. خواباندن گوشت با شراب، طعم گوشت را پس از ۲۴ ساعت قدری ترش و بسیار ترد و نرم میکند. کباب کنجه (چنجه) این گوشت معرکه است. میتوان از این شراب مستقیماً برای تهیه خورشی شامل گوشت و پیاز و گوجه و سیب زمینی (تاس کباب) و اگر مایل بودید قدری هویج و اگر شراب سفید بود برای هرگونه ماهی آب پز یا مرغ استفاده کنید.

۱۸- از چه مواد طبیعی برای بهسازی رنگ و طعم شراب استفاده کنیم؟

اگر بهر دلیل مایل به بهسازی طعم و بهبودی رنگ شراب هستید از مواد شیمیائی استفاده نکنید. برای رنگ قرمز دادن ، آب آلبالوی جوشیده و کف گرفته و یا آب لبو (آب چغندر پخته) برای طعم گلاب و بیدمشک است هرچند باید به مقدار بسیار کم اضافه نمود ولی مسلماً باز هم طعم طبیعی میوه اولیه را تغییر و درجه الکلی شراب را پائین می‌آورد. زعفران نیز برای طلائی کردن رنگ بکار می‌رود. پوست نارنگی خشک شده و سایر پوستهای مقشر نتیجه خوبی دارند.

اگر قبل از تهیه شراب از کیفیت میوه خود اطلاع دارید اضافه کردن مواد معطر طبیعی (برگ گل سرخ معطر - برگ گل نسترن - نعنا - یاسمن) آنهم به مقدار کم برای عطر شراب و اضافه کردن سیب گلاب رنده شده و یا بیدمشک قبل از شروع تخمیر شراب توصیه میشود زیرا همراه با تخمیر میوه و بطور طبیعی عطر یا رنگ شراب بسیار طبیعی به نظر رسیده و خوش خوراک تر از اضافه کردن این مواد بعد از مرحله شرابسازی است. بهار نارنج، طارونه (تارونه)، برگ گل نسترن، بیدمشک، پوست نارنگی، دارچین و میخک از مواد معطری هستند که میتوان آنها در مرحله دوم تخمیر به شراب اضافه نمود. میزان آن بسیار کم و حدود ۵ گرم در هر ۱۰ لیتر شراب باید باشد. در این مورد دو نکته را فراموش نکنید، اولاً ماده اضافه شده باید کاملاً خشک باشد و آمینو اسیدهای موجود در پوسته یا برگ یا گلبرگ بخار شده و از بین رفته باشد (چرب نباشد) و ثانیاً میزان آن نباید زیاد باشد که طعم آن، میوه شراب شده شما را تحت الشعاع قرار دهد. اینگونه شراب را معطر مینامند و برای اضافه کردن کافیت مقدار مورد نظر را آسیا کرد و وسپس پاکت چای (تی بگ) را با تیغ تیزی از قسمت بالا بریده و محتویات آنرا خالی نموده و بجای آن از ماده معطر سائیده شده پر و دوباره سر آنرا با نخ محکم و درازی بسته و درون شراب غوطه ور سازید پس از یکی دو ساعت که خیس خورد به زیر سطح شراب می‌رود و هر روز یکی دوبار با کمک دنباله همان نخ طولانی آنرا جابجا کنید. دقت کنید طول نخ آنقدر زیاد نباشد که پاکت به ته شراب برسد که دُرد را مجدداً با شراب مخلوط میکند. معمولاً برای شراب انگور از اضافه کردن ماده معطر کمتر استفاده میشود ولی گاهی عمداً و برای طعم مخصوصی آنرا بکار می‌برند ولی برای شرابهایی دیگر نظیر: خرما - مویز - انجیر - هندوانه و خربزه کمک بسیار موثری برای بهبود طعم است.

۱۹- از چه ماءالشعیری برای تهیه آبجو استفاده کنیم؟

ماء الشعیر همان مالت مایع است و از آن میتوان مستقیماً بعنوان مالت تخمیری استفاده نمود. فقط اشکالی در این سادگی وجود دارد که اکثر ماءالشعیرهای موجود در بازار ایران (نیازی به بردن نام تجاری نیست) را بدلیل نگهداری طولانی در شیشه و شرایط نگهداری یا "دلایل دیگر" با مواد شیمیایی و بخصوص اسیدهای خوراکی مخلوط کرده اند. روی برچسب بعضی از شیشه‌ها این شگرد را با نامی مثلاً "طعم تمشک" یا "طعم لیمو" مشخص کرده اند ولی تقریباً همه آنها دارای مواد اضافی شیمیایی جلوگیری از فساد یا بدطعمی هستند. این ماءالشعیرها برای استفاده فقط بعنوان ماءالشعیر تقویتی و فرحبخش تهیه شده اند و از نظر خوبی با بهترین نوع خارجی آن برابری میکنند. فقط اشکال اینست که بعضی تاریخ مصرف ندارند زیرا نیازی به آن نیست! و با کمک مواد شیمیایی به این مشکل پایان داده اند. اگر مایل به استفاده از آنها هستید دقت کنید نوعی را انتخاب کنید که فقط ماءالشعیر بوده و از اسانس مصرفی در آن نامی یا نشانی نباشد.

نویسنده به این اصل اعتماد دارد که بهترین مالت را میتوان در خانه تهیه نمود و با قدری دقت و کوشش و صرف وقت و بودجه کم، مالت کمزنگ خانگی تهیه نمود که همان ماءالشعیر است و سالم و بدون مواد اضافی و این قابلیت را نیز دارد که حتی میتوان آنرا خشک و ذخیره نمود.

۲۰- تاریخ تهیه شراب از کدام جامعه یا ملت شروع میشود؟

تهیه شراب را ایرانیان باستان به جهان آموختند. تاریخ تهیه شراب شیراز از ۷۰۰۰ سال قبل آغاز شده. بازمانده اسناد و نوشته‌ها و اشعار شاعران قدیمی ما نشان میدهد که نه فقط شراب بلکه روش تهیه الکل را نیز ایرانیان به جهان آموختند. روش تهیه شراب از قدیم تا

کنون تغییرات زیادی نیافته و هر چند کاملتر شده ولی روش ساده آن بوده که از همان ابتدا انگور را برای شراب له میکردند و گاهی آبدگیری نموده و آنرا در خم یا خمیره یا دبه میریختند و چون امکانات مانند امروز نبود گاهی خمیره ای کاملاً سرکه میشد. شرابسازی را در قدیم با فرمول و زمان بندی و ابزار تمیز و حرارت مطلوب و شرایط دیگر تهیه نمیکردند بلکه تجربه های شکست خورده یا موفق و دهان بدهان و یا نوشته شده و بالاخره علوم شیمی و فیزیک امروزی بود که آنرا تبدیل به شعلی بسیار بزرگ در جهان نمود و اگر چند استثنا را کنار بگذاریم ، امروز در کمتر کشور جهان است که شراب تهیه نشود. امروز کمتر کسی شراب را برای مستی میخورد چون برای مست شدن مشروبات قوی تر دیگر وجود دارد. شراب را اغلب بخاطر آنچه که " نوشابه مورد قبول جامعه " است ، طالبین جهانی بسیار دارد. در فرانسه ، ایتالیا ، اسپانیا ، استرالیا و انگلیس از این مشروب بعنوان کلید بازکننده مهمانی و جشنها و مراسم رسمی یا غیر رسمی استفاده میشود و در عین حال در بسیاری از جوامع ، شام شب را بدون نوشیدن جرعه ای شراب آغاز نمیکند. امروز کمتر مراسمی در شرق و غرب بدون شراب و شامپاین شروع میشود. من به خواص پزشکی آن و یا استفاده از آن به منظور مست شدن و یا سایر مسایل فرعی در مورد شراب کاری ندارم که بقول شاعر:

متاع کفر و دین بی مشتری نیست ... گروهی این گروهی آن پسندند.

شرابسازی به نظر من یک هنر باستانی و متعلق به ایران ، سرزمین شعر و شراب و موسیقی است و تمام سعی و کوشش من بر آن است که این هنر باستانی را زنده نگهدارم. هرگونه شرابی که تهیه میشود دارای کیفیتی ویژه است در امر شرابسازی این کیفیت را " کاراکتر شراب " مینامند و هر شرابی با نوع دیگر تفاوت کامل دارد. فراموش نکنیم امروز بهترین شراب در دنیا را شاید بتوان شراب شیراز نامید. شراب شیراز نامی معروف و تجاری است که در اغلب کشورهای دنیا تهیه میشود و همه سازندگان آن ادعا دارند که انگور تهیه شده در این نوع شراب از تاکستانهای شهر شیراز ، مرکز استان فارس و روش تهیه نیز از دستنویس شرابسازان حرفه ای شیراز بدست آمده است. تهیه شراب سنت شرابسازان کلیمی در شیراز بود و شاید هنوز خمیره های تعبیه شده در زمین تهیه شراب شیراز سابقه ای طولانی و هنوز هم شاید در زیر زمین های قدیمی بوی شراب سستی بمشام برسد. نوع خاک ، نوع تاک ، آب و هوای مناسب برای تهیه انگور ، شرایط تولید شراب از عوامل بسیار مهم در " کاراکتر شراب " و تمیزی ابزار ، کاربرد یا عدم کاربرد مواد شیمیایی ، تجربه سازنده و محیط تهیه شراب از عوامل ثانوی تهیه شراب خوب است. اینکه چرا شراب فرانسه یا ایتالیا معروف است و شراب ایران نیست! تا اواخر سالهای دهه پنجاه شمسی شراب خالار شیراز بهترین تحفه و سوغات توریستهای خارجی از بازار شیراز بود. آنرا بعنوان سوغاتی گرانبها و خاطره انگیز از شیراز تهیه میکردند و به همراه میبردند و هرچند بعدها پاکدیس رضائیه و قزوین نیز به این جمع اضافه شد ولی دولتی کوتاه مدت داشتند. شراب شیراز تهیه شده در خارج فقط خاطره ای از نام پر شکوه هفت هزار سال تهیه شراب در ایران است. امروز این مهم بعهدہ شما و سایر علاقمندان جوان است که نگذارند این هنر باستانی نیز مانند بسیاری از افتخارات ما در غبار تاریخ گم شود.

تغییر و چاب از لایح جزوه به هر نحو مجاز مر باشد

طبع : سین