

ΦΥΛΛΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΒΟΤΚΑΣ

ΟΝΟΜΑ

ΕΠΙΘΕΤΟ

1.

2.

Τι είναι η βότκα?

Η βότκα είναι ένα (συνήθως) **διαυγές** πνεύμα που κατασκευάστηκε αρχικά στην Ανατολική Ευρώπη από **σιτηρά**, με περιεκτικότητα σε αλκοόλη περίπου **40% vol.**

3.

Τι σημαίνει βότκα; Από πού προέρχεται η λέξη βότκα?

Η βότκα προέρχεται από τις σλαβικές γλώσσες της Ανατολικής Ευρώπης και προέρχεται από την κοινή τους λέξη «voda» (ή vada), που σημαίνει νερό. Η βότκα είναι το μικροσκοπικό, που σημαίνει «λίγο νερό». Η βότκα ονομάζεται είτε «λίγο νερό» λόγω της ομοιότητάς της με την πρώτη ματιά με το νερό, ή επειδή είναι τόσο ισχυρή αμέσως μετά την απόσταξη που πρέπει να αραιωθεί σε δύναμη κατανάλωσης με λίγη ποσότητα νερού. Ενώ ορισμένες γλώσσες, κυρίως Πολωνικά, το γράφουν «wodka» με «w», η αγγλική λέξη βότκα με «v» προέρχεται απευθείας από τα ρωσικά.

4.

Βότκα στον σύγχρονο πολιτισμό

Οι πιο διάσημες σημερινές μάρκες βότκας έχουν συνήθως μια πολύ **ουδέτερη γεύση**, εκτός αν αρωματίζεται με **τεχνητά αρώματα (αρωματική βότκα)**. Αρχικά, βότκα - παρόμοια με άλλα αποστάγματα καλαμποκιού όπως π.χ. Γερμανικό Kornbrand - δεν ήταν καθόλου ουδέτερο στη γεύση, αλλά είχε το δικό του, ιδιαίτερα το άρωμα δημητριακών. Ακόμα και σήμερα υπάρχουν ακόμα πολλά μικρά αποστακτήρια στην Ανατολική Ευρώπη που παράγουν τέτοια παραδοσιακή βότκα και ειδικά σε αγροτικές περιοχές, συχνά εκτιμώνται περισσότερο από τους σύγχρονους απογόνους τους. Αλλά και μεγαλύτερες διεθνείς μάρκες αρχίζουν εν μέρει να θυμούνται αυτές τις παλιές αποστακτικές παραδόσεις και παρουσιάζουν αντίστοιχες ειδικές μάρκες. Αυτό το είδος βότκας με **“περισσότερη γεύση”** ονομάζεται **“Ανατολικό στυλ”** από ειδικούς, σε αντίθεση με την **ουδέτερη βότκα “Δυτικού στυλ”**.

Η ιστορία της βότκας είναι μια ιστορία συνεχούς ανταλλαγής μεταξύ Ανατολής και Δύσης. Αφού η βότκα ήταν ένα κυρίως ρωσικό φαινόμενο για αιώνες, ένας «μετανάστης» από τη Νότια Αμερική έφτασε τελικά στην Ανατολική Ευρώπη με κάποια καθυστέρηση τον 19ο αιώνα: την πατάτα. Η πατάτα, την οποία πολλοί σήμερα θεωρούν ως επιτομή της παραγωγής βότκας, ήταν αρχικά ξένος. Ωστόσο, το φθινό και άφθονο φυτό κατέστησε πλέον δυνατή την παραγωγή ακόμη μεγαλύτερων ποσοτήτων βότκας ακόμη φθινότερα - με συχνά δραστικές συνέπειες για την ποιότητα. Η αφθονία των φτηνών οινοπνευματωδών ποτών που πλημμύρισαν την αγορά είχε δύο επιπτώσεις: αφενός, το κράτος διπλασίασε τις προσπάθειές του να αποκτήσει το μονοπώλιο στην παραγωγή όσο το δυνατόν περισσότερο (γεγονός που οδήγησε σε αντίστοιχη άνοδο στην παραγωγή φεγγαριού). Από την άλλη πλευρά, άρχισε να αναπτύσσεται ένα χαρακτηριστικό της σύγχρονης βότκας. Δεδομένου ότι η φτηνή παραγωγή βότκας από πατάτες ήταν συχνά δύσκολο να καταναλωθεί από την άποψη της γεύσης, έγινε όλο και πιο δημοφιλές να φιλτράρετε αυτά τα οινοπνευματώδη για να καλύψετε την κατώτερη ποιότητα της πρώτης ύλης. Δημιουργήθηκαν οι μάλλον ουδέτερες βότκες που γνωρίζουμε σήμερα από τους περισσότερους - σήμερα ονομάζονται **“Δυτικό στυλ”**.

5.

Από τι είναι φτιαγμένη η βότκα?

Η βότκα είναι φτιαγμένη από **πατάτες** - αυτό ακούγεται συνήθως. Δεν είναι ούτε λάθος, γιατί η βότκα μπορεί επίσης να παρασκευαστεί από πατάτες. Αρχικά όμως, η βότκα ήταν φτιαγμένη από κόκκους, δηλαδή **σίκαλη**. Ακόμα και σήμερα, η περισσότερη βότκα εξακολουθεί να είναι φτιαγμένη από **σιτάρι**. Θεωρητικά, η βότκα μπορεί να παρασκευαστεί από όλες τις πρώτες ύλες που περιέχουν υδατάνθρακες, όπως **φρούτα, ζαχαροκάλαμο ή ζαχαρότευτλα, μελάσες κ.λ.**

6.	Πώς παρασκευάζεται η βότκα? Οι πρώτες ύλες Η παραγωγή βότκας ξεκινά με ίδιο τρόπο με την παραγωγή πολλών παραδοσιακών αλκοολούχων ποτών, με πολτοποίηση. Για το σκοπό αυτό, οι πρώτες ύλες (π.χ. σιτάρι, πατάτες ή φρούτα) συνθλίβονται με νερό και αναμιγνύονται με νερό. έτσι δημιουργείται ο λεγόμενος πολτός. Ανάλογα με το αν οι υδατάνθρακες υπάρχουν ήδη στην πρώτη ύλη με τη μορφή σακχάρου ή ακόμα με τη μορφή αμύλου, το άμυλο μπορεί να πρέπει να χωριστεί σε ζάχαρη σε ένα περαιτέρω βήμα (σακχαροποίησης). Μόλις υπάρχει αρκετή ζάχαρη, προστίθεται μαγιά. Τα βακτήρια ζύμης τρέφονται με τη ζάχαρη και παράγουν αλκοόλ ως απόβλητα (ζύμωση). Η μαγιά μπορεί να παραμείνει ενεργή μόνο σε ένα ορισμένο ποσοστό αλκοόλ, μετά το οποίο αρχίζει να εξαφανίζεται. Κανονικά, οι παραδοσιακές μέθοδοι επιτυγχάνουν περιεκτικότητα σε αλκοόλ σε πολύ κάτω του 10%, οι σύγχρονες ζύμες που εκτρέφονται για αντοχή στο αλκοόλ μπορούν να διπλασιάσουν αυτό το ποσό. Μόλις φτάσουν τα όρια ζύμωσης ζύμης, αρχίζει η απόσταξη. Αυτή η διαδικασία, γνωστή στα παλιά χρόνια ως «καύση» αλκοόλ, χρησιμεύει στο διαχωρισμό και τη συμπύκνωση του αλκοόλ που περιέχεται στο ζυμωμένο πολτό. Ανάλογα με την επιθυμητή γεύση του τελικού προϊόντος, οι αρωματικές ουσίες πρέπει επίσης να μεταφερθούν στο απόσταγμα.
7.	Η απόσταξη της βότκας Για απόσταξη, ο πολτός θερμαίνεται σε δοχεία και απλοποιείται, συμβαίνουν τα εξής: δεδομένου ότι το αλκοόλ έχει χαμηλότερο σημείο βρασμού από άλλες ουσίες στο πολτό, εξατμίζεται πρώτα και συλλέγεται με συμπύκνωση και κατευθύνεται σε δοχεία συλλογής. Ανάλογα με την ακριβή μέθοδο παραγωγής, είτε ένα δοχείο γεμίζεται και αποστάζεται κάθε φορά, είτε πραγματοποιείται συνεχής απόσταξη. Είναι σημαντικό τα τοξικά και τα μη βρώσιμα συστατικά να διαχωρίζονται. Ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό των διεθνών (ιδιαίτερα «δυτικών») σημάτων βότκας είναι ότι το απόσταγμα φιλτράρεται σε μεγάλο βαθμό πριν από την εμφιάλωση, συχνά περνώντας μέσω φίλτρων ενεργού άνθρακα. Το αποτέλεσμα είναι ένα πολύ ουδέτερο ποτό, το οποίο - σε ακραίες περιπτώσεις - αποτελείται μόνο από καθαρό αλκοόλ και νερό. Αφού η βότκα φτάσει σε ισχύ κατανάλωσης, συνήθως μεταξύ 37,5% και 45%, εμφιαλώνεται αμέσως.