

STORY OKULU

IWSA'NIN İLK STORY OKULU KONUMUZ:
'RAKI'

IWSA
INTERNATIONAL WINE & SPIRITS ACADEMY

*Sektör profesyonellerine yöneliktir.

1. STORY OKULU NEDİR?

Evde olduğumuz süre içerisinde eski bilgileri hatırlamamızı sağlamak, bilgilerimizi arttırmak amacıyla hazırlanmış bir programdır.

2. STORY OKULUNA KİMLER KATILABİLİR?

18 yaşından büyük tüm sektör profesyonellerine yöneliktir.

3. BU OKULU BİTİRDİĞİMDE KATILIM BELGESİ ALABİLECEK MİYİM?

Bu resmi bir eğitim programı olmayıp sadece bilgilendirme amacıyla düzenlenmektedir ama isterseniz program sonunda kendinizi ödüllendirebilirsiniz.

ders: RAKI

konu: KISACA RAKI TARİHİ

16. Yüzyılın başından günümüze uzanan 500 yıllık geçmişe sahiptir.

İlk kez yazılı metin olarak Fuzûlî'nin "Beng ü bade" adlı eserinde Arak adıyla rastlanır. Arapça'da "Ter" anlamına gelen "ARAK" sözcüğünden türemiştir.

Bir başka söylentiye göre ilk olarak Razaki üzümlerinden yapıldığı için "RAKI" olarak adlandırıldığı varsayılır.

17. yüzyılda Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde de geçen "raki" adı, 19. yüzyılda halk arasında yaygın olarak kullanılmaya başlamıştır...



ders: RAKI

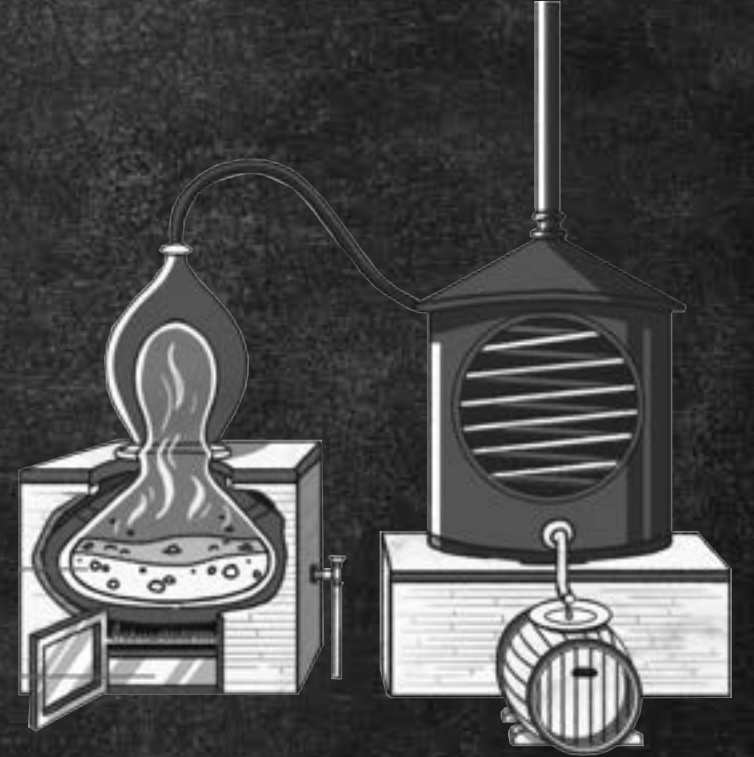
konu: RAKI NEDİR?

Rakı yalnızca suma veya tarımsal kökenli alkolle karıştırılmış sumanın, dolun hacmi 5000 litre veya daha küçük hacimli geleneksel bakır imbiklerde, Türkiye'de yetişen anason tohumu (Pimpinella Anisum) ile birlikte ikinci kez damıtılmasıyla elde edilir.

ders: RAKI

konu: RAKI NEDİR?

Sadece suma yani üzüm bazlı distilattan rakı üretilebilir,
sadece tarımsal alkolden rakı üretilemez.



ders: RAKI

konu: RAKI NEDİR?

Anason tohumu
(Türkiye'de yetişen
pimpinella anisum anason
tohumu)



Suma
(Türkiye'de yetişen yaş
üzüm + kuru üzüm)



Tarımsal Alkol
(Şeker içeren
hammadeler + tahıllar)

ders: RAKI

konu: ANASON



- Anason (Pimpinella Anisum), Akdeniz'in güçlü kültürel, botanik ve gastronomik simgelerinden biridir. Özgün aromasıyla rakıya karakterini verir. Türkiye'de yetişen anason (pimpinella anisum) kullanılır. Anason tohumundan gelen uçucu yağın anetol miktarı, ürünün litresinde en az 0,8 gramdır.

- Anason tadı, şekerden 13 kat daha tatlı hissettirir.



ders: RAKI

konu: ANASON

★ Pimpinella Anisum anasonu, yıllık bir bitkidir.

★ Yaklaşık boyu 30-70 cm civarında yükselebilen, çok güneş isteyen bir bitkidir.

★ Hasat dönemi Temmuz-Ağustos ayları civarında gerçekleşmektedir.

★ Hasatından sonra tohumları ayrıştırılarak kurutulur ve bu şekilde kullanıma hazır hale getirilir.



ders: RAKI

konu: SUMA

Yaş ve kuru üzümler işlenerek suma olarak adlandırılan üzüm distilatı elde edilir.

Sadece Türkiye'de üretilen yaş veya kuru üzüm kullanılmalıdır.

Üzümde gelen bir takım aromaları korumak amacı ile max. % 94,5 alkol derecesi oranında damıtılır.

Sadece Türkiye'de damıtılmalıdır.



ders: RAKI

konu: TARIMSAL ALKOL

Tarımsal ürünlerin (tahıllar, patates, şeker pancarı, meyve gibi) fermantasyondan sonra distile edilmesiyle elde edilen alkoldür.

En az %96 alkol derecesine sahiptir.

ders: RAKI

konu: RAKIDAKİ ŞEKER MİKTARI

Türk Gıda Kodeksinde belirtildiği üzere rakının litresine maksimum 10 g rafine beyaz Şeker ilavesi yapılabilir.

1 litre rakıda ortalama 1 kúp Şeker bulunur. Sulandırılıp içildiği için bu miktar azalır.

İçinde Şeker bulunan ve Şeker bulunmayan iki rakı arasındaki Şekerden gelen kalori farkı 2 kcal'dir, yani fark neredeyse yok denecek kadar azdır.

ders: RAKI

konu: GÖBEK RAKI

İmbik distilasyonunda, akışın başından ve sonundan belli bir kısım ayrılmakta, arada elde edilen orta ürün rakı olarak alınmaktadır. Tüm rakılar orta üründür, yani göbektir.