

Откако паметам за себе, во село Пожаране одсекогаш се негуваше култот кон алкохолот, било да се работи за ракијата или виното- сосема сеедно.

Паметам дека луѓето околу мене секој ден пиеја по некоја чашка ракија пред ручек или вечера.

Се пиеше кога некој ќе се родеше, се пиеше на крштемки, на свадби се пиеше од радост, а на погребни од тага и се разбира, за душа на починатиот; во меѓувреме за се и за сешто и во секакви пригоди. Некако, алкохолот беше неопходен и неизоставен дел од секоја прослава, дружење, вечера, празник, слава - и случајно наминати гости. Најчесто тоа беа вино и ракија, за кои со гордост пред гостите домаќинот знаеше да каже: „Ајде, извадете сега од домашната- онаа најубавата“.

И во Пожаране одсекогаш се пиело ракија. Во текот на денот голем дел од мажите, особено повозрасните едноставно не ја испуштаа шансата да испијат по една чашка ракија од домашно производство. Впрочем тоа е одлика на секој пожаранец па затоа, ако кажеш дека си од ова село и дека не конзумираш ракија, на тоа сигурно никој нема да ти поверува.



КАЗАН ЗА ПЕЧЕЊЕ НА РАКИЈА

Можеби и благодарение на оваа пожаранска традиција, и јас понекогаш посакувам да се напијам по некоја голтка ракија или вино, а посебно задоволство за мене е кога тоа е некоја токму таква, убава, домашна - ракија за лек.

Кога велам лек, помислив на она што го кажуваат и препорачуваат мноштвото од научници и лекари: дека умереното пиење на нашиот традиционален пијалок, ракијата, може да биде прилично здраво

Тие конечно го докажаа она што љубителите одамна го знаеја или барем го посакуваа

јавно да го слушнат: дека умереното пиење ракија може да се смета за природен лек кој го намалува холестеролот, ја намалува можноста за заболување од кардиоваскуларни болести, инфаркт, срцева слабост, зголемен крвен притисок и мозочен удар

Според научните истражувања, ракијата е добра затоа што ја разредува крвта, а познато е и тоа дека се до појавата на првите средства против болки (те. седативите и аналгетиците кои во потрошувачка форма на апчиња се појавиле дури на почетокот од 20-тиот век), за оваа цел била употребувана ракијата. Постојат сведоштва дека во време на колерата и големите богињи, луѓето преживувале така што пиеле посилна ракија и јаделе лук.

Можеби затоа, речиси и не постои куќа во моето село каде како дел од задолжителните намирници нема барем едно шише ракија.

Од секогаш сум се прашувал како изгледа процесот на правење ракија и никогаш не ми било јасно која е разликата помеѓу белата и жолтата ракија. Се разбира, вистинското место за конечно расветлување на мистеријата околу создавањето на овој чудесен пијалок беше во пожаранските селски казани, каде што веќе со децении наназад, од колено на колено, се пренесува тајната за правењето на најстариот природен лек



ДОМАШНА ПОЖАРАНСКА РАКИЈА

А казани за печење на ракија во Пожаране имаше прилично многу:

-Во моето „Бучковци Маало“ тоа беше казанот на Голубе и Цвете– кој ги обслужуваа и другите семејни домаќинства, во „Волчевци Маало“ тоа беа казаните на Диле, Књазе, Нуфре, Веле, Стојан, Мече , во „Печовско Маало“ –казанот на Виктор, во „Долно Маало“ казанот на Мирче, Петко, Петре, Лазе, Сретко, Јане, Стефан, во „Јанковци Маало“ казанот на Слободе, Спасен, Мате. Живко, Ѓоре.. Во сите ови казани преку цело лето се печеше ракија.



КАЗАНОТ ЗА ВАРЕЊЕ РАКИЈА ВО БУЧКОВЦИ

Додека постарите вареа ракија во казаните со денови, ние децата печевме пченки во распламнатото жариште од огништето и бевме неми слушатели на безброј приказни, случки и збиднувња од минатото на ова село.

Општо земено, ракијата може да биде произведена од било кое овошје што содржи шеќер. Традицијата за произведување ракија на Балканот постои од XIV век, и тоа во сите земји во регионот. На почетокот се правела само од грозје, односно од вино, а подоцна и од други видови овошје, сливи, кајсии, јаболка, праски, цреши, капини, круши, смокви и дуњи. Исто така, во поново време популарна е и црната ракија која се прави од свежи ореви. Во моето село ракијата најчесто се правеше од џагалки (сливи) и грозје. Процесот на произведување ракија не е комплициран, но е потребно доста време и грижа. А со искуството доаѓа и квалитетот. За разлика од индустриската која е со 40 проценти алкохол, домашната ракија може да има од 50 до 60 проценти, а препеченицата (двојно дестилираната ракија) може да има и над 60 проценти алкохол.

Најчесто, тука ракијата е безбојна или има светло-жолта боја, но може да ја има во различни бои во зависност од состојките од кои е направена и од начинот на чување. На пример, ракијата од ореви има темно-зелено-црна боја, ракијата од цреша е црвеникава, додека пак посебните видови на ракија кои со години/децении се чуваат во буриња од даб или црница имаат златна боја и полн, богат вкус. Традиционално, тука во село Пожаране ракијата се пиеше од мали чоканчиња.



како ракија се прави. Брајот како што се каже: "Како ракија се прави, така и детето се раѓа."

Ракија се прави од плодови кои се печат на огон. Печените плодови се ставаат во медунџија и се дестираат.

Ракија се прави од плодови кои се печат на огон. Печените плодови се ставаат во медунџија и се дестираат.

Ракија се прави од плодови кои се печат на огон. Печените плодови се ставаат во медунџија и се дестираат.