
Bimber 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 90213 razy.

Wszystko zależy od tego co chcesz wypędzić - jak jakąś charę, to już ci podano receptę.

Podstawowy problem z różnymi wódkami polega na braku dostępu do drożdży gorzelnianych, fermentacja z użyciem drożdży piekarskich daje charakterystyczny bimbrowy fuzel - fuj... Jeżeli masz więc drożdże gorzelniane to możesz sobie zafermentować mąkę, ziarno zbożowe, przetarte ziemniaki tyle, że w domowych warunkach zachodu jest dużo a alkoholu raczej niewiele. Po trzba jeszcze przepuścić przez filtr z węgla aktywnego itp. Dlatego jest lepszy sposób - robisz coś w rodzaju wina owocowego, z tą różnicą, że nie przejmujesz się gęstością (byle się dało z gąsiora wytrzeć) i nie dajesz wody (psuje smak ostatecznego produktu). Owoce w polskich warunkach trzeba zazwyczaj dosłodzić, drożdże oczywiście winne (łatwo je kupić), reszta jak w instrukcji na etykiecie, najlepsze są typu malaga, albo podobne - w każdym razie do win mocnych). Drożdży można dodać trochę więcej niż do normalnego wina. Zacier taki powinien fermentować 2-3 miesiące, aż będzie miał przynajmniej z 10% (można sprawdzić organoleptycznie, nie jest takie złe, tyle że lubi po tym boleć głowa). Oczywiście należy pamiętać o rurek fermentacyjnych, dokładnej sterylizacji gąsiora i takich tam. Teraz destylacja - do destylacji w domowych warunkach najlepiej nadaje się aparatura szklana, którą można nabyć w dowolnym sklepie ze szkłem laboratoryjnym (często z dokładną instrukcją obsługi), ale znakomita jest również aparatura ze stali nierdzewnej (można kupić np. w Austrii i podobno w Szwecji). Wbrew obiegowym opiniom destylacja dobrego zacieru nie powoduje wydzielania się w czasie tego procesu żadnego nieprzyjemnego zapachu. Destylację należy przeprowadzać w temperaturze mniej więcej 78-82 stopnie C. Idealna temperatura to 78,4 stopnia, ale nie należy przesadzać z dokładnością, bo jeden gąsior można destylować tydzień. Pierwszą pięć dziesiątkę wypędu wylewa się w diaby i dalej destyluje, dopóki wypęd ma moc powyżej mniej więcej 30-40%. Można przerwać wcześniej, wszystko zależy od zapachu rezultatu. Jeżeli zacier jest gęsty, można go trochę rozcieńczyć wodą, bo inaczej lubi się przypalić. Czynność powtarza się kilka razy. Czasem wystarczy już jedna destylacja, a czasem i cztery to za mało. Destylując po raz kolejny należy wrzucić do naczynia kilka małych kamyczków - sprzyja to równomiernemu wrzeniu alkoholu, alkohol też dobrze jest (ze względów przeciwpożarowych) rozcieńczyć do ok 40%. Otrzymany wypęd powinien dojrzewać 3 miesiące. Do gąsiora z okowitą można wrzucić szczapki dębowe, co daje głęboki brązowy kolor (koniakowy). Inna szkoła głosi, że najlepsze są gałzki morwowe - dają zielonkavo-beżowy odcień napitku. No i gotowe - bimber w ten sposób otrzymany cechuje niezwykle silny aromat owoców (im dłużej leży, tym silniejszy), znakomity smak i brak efektów ubocznych nadużycia. Jeżeli lubisz anyżówkę (uzo, mastika, ricard, pernod) możesz do ostatecznej destylacji dodać olejek anyżowy (do nabycia w aptece) i rozpuszczoną w spirytusie żywicę krzewu mastyksowego (niestety w Polsce niedostępna, można kupić np. w Bułgarii). Otrzymany w ten sposób alkohol jest krystalicznie czysty, a po dodaniu kropelki wody wspaniale mętnieje. Do jego produkcji najlepiej użyć wypędu z mało aromatycznych owoców (np. gorszych jabłek). Jak chcesz mieć coś w bardziej francuskim stylu możesz zastosować sztuczkę ze szczapkami dębowymi. Do produkcji zacieru najlepiej nadają się wiśnie, jabłka, morele (niestety w Polsce drogie i mało aromatyczne), gruszki Williamsy, winogrona (polskie czarne dają ciekawy aromat), maliny (absolutny hit) i podobne owoce. Rewelacyjny jest też bimber z fig, ale niestety w Polsce nie do zrobienia (w zeszłym roku 70 gr. za figę!). Generalnie pędzenie bimbru to wspaniała rozrywka, która znakomicie integruje rodzinę. Odrobina wprawy sprawi, że w kąć pójda wszystkie konfitury i inne przetwory, a wszyscy pospołu zajmą się drylowaniem wiśni na bimber. Zajęcie to bowiem w sam raz na ciepłe letnie wieczory. I o ile zdrowsze od oglądania telewizji... To oczywiście wszystko teoria, bo pędzenie bimbru jest zabronione.

Pozdrawiam

From: "Zbyszek" <okon@fnet.pl>

koniec swiata....!! czy to aby nie jest karalne ;)

Nadesłał(a):dooriss <dooriss_34@o2.pl> 2005-09-18 20:09:22

a no własnie nie doczytałam do konca.....ale jak mawiaja zakazany owoc smakuje najlepiej a wiecna zdrowie , prost !!

Nadesłał(a):dooriss c.d <dooriss_34@o2.pl> 2005-09-18 20:09:18

Dodam jeszcze, że innym szeroko znanym sposobem kolorowania bimbru jest karmel, czyli palony cukier.

Nadesłał(a):lmaw <lmaw> 2005-11-17 21:11:02

próbowałam w stanie wojennym na gruszkach berach, prawie bez cukru bo na kartki był. Nigdy w życiu przedtem i potem nie piłam lepszej wódki.

Nadesłał(a):fajka2 <muchi@selex.pl> 2005-12-11 20:12:38

podobał mi się ten przepis i napewno coś z niego wykorzystam

.najczęściej do smakowania używam owoców i też podobnie jak Ty nie cierpie chały . Przecież robimy to dla własnego zdrowia. monopolówki to totalny syf- o czym wszyscy domowi smakosze wiedzą. a karalne to nie jest jeśli robimy na własne spożycie. handel jest surowo zabroniony i karalny co popieram. smacznego tylko proszę z umiarem -dzieci patrzą ! pijmy dla smaku i zdrowia.

Nadesłał (a):alczi <marek-anton@wp.pl> 2006-03-04 15:03:59

Karalne to to niestety już jest, nawet na własne potrzeby (według ostatniej interpretacji sądu najwyższego dotyczącej wyrobów spirytusowych i tytoniowych). Niestety bo robi z amatorów i hobbystów przestępców i stawia ich na równi z pokątnie wyrabiającymi i sprzedającymi alkohol meliniarzami.

Jednocześnie aparat ścigania nie zajmuje się na poważnie nami (amatorami i hobbystami) mając na głowie poważniejsze sprawy. Czyni to ustawę martwą i bezsensowną - my robimy, oni wiedzą, że robimy i w sprawie nie robienia nic nie robimy. Powstaje takie ciche i w zasadzie nieszkodliwe podziemie. Ustawy nikt nie przestrzega co osłabia autorytet ustawodawcy (ale jak pomyśle, że postłowie wymyślają ustawy to mi ręce opadają - poziom obecnej i poprzedniej kadencji Sejmu: poniżej absolutnego dna, warchoły goniące za pieniędzmi i lokalnymi interesami kolesiów, zanic mający dobro narodu, część z prawomocnymi wyrokami sądowymi i tacy tworzą prawo, ustawy itp a my podatnicy jeszcze im za to płacimy i to nie mało).

Wracając do meritum: ustawę trzeba zmienić : tych co robią i pokątnie sprzedają należy ścigać i karać surowo; tym co robią i używają na własne potrzeby (oczywiście z umiarem - bo np. wytworzenie 10000 l spirytusu trudno nazwać zaspokajaniem własnych potrzeb) czyli amatorom i hobbystom należy wyrabianie takie co najmniej zalegalizować żeby stworzyć chociaż pełny komfort psychiczny i moralny dla realizacji swojego hobby. Powiem więcej dzięki nam podnosi się kulturę picia, podtrzymuje tradycje (ocala od zapomnienia i zniszczenia wiekowe przepisy na wspaniałe nalewki, zachowuje zabytkowe urządzenia i technologie wytwarzania, stare butelki, etykiety, wydawnictwa - produkcja i spożycie alkoholu to też dziedzictwo kulturowe, którego nie wolno niszczyć zakazami ale należy podtrzymywać poprzez szerzenie wiedzy i propagowanie kultury picia poprzez np tworzenie mody na picie w odpowiednich warunkach i ilościach, na posiadanie wiedzy, stworzenie mody: trendy jest być trzeźwym, kierowca pod wpływem alkoholu to groźny przestępca itp itd - ale oczywiście najprościej jest stworzyć ustawę i być zadowolonym z siebie i o ironio będąc postłem dać się złapać policji na jeździe po pijanemu).

Zapaleńcy co robią na swoje potrzeby w celu dalszego uszlachetnienia otrzymanego produktu nie upijają się do nieprzytomności ani nie czerpią z tego finansowych korzyści: czekają nieraz latami aż nalewka w piwnicy dojrzeje, tworzą fora dyskusyjne, spotykają się wymieniając doświadczeniami i przepisami a w przepisami a w nalewki, likiery itp tworząc pewnego rodzaju działania społeczno-kulturalne - takich ludzi powinno się co najmniej promować, może nawet nagradzać a nie straszyć kryminałem.

Legalnie można sobie zrobić wino, piwo, miód pitny - wyroby zawierające spirytus - i co teraz? ten swój legalnie wytworzony alkohol za chwilę po destylacji czy innej metodzie osuszenia jest już nielegalną kontrabandą za co możemy trafić do więzienia nawet na rok? Bez problemu w sklepach można się zaopatrzyć w aparaturę do destylacji, alkoholomierze itp i co własnego wina już nie można destylować . Zresztą do tego nie potrzeba super sprzętu: wystarczą dwie miski i dwa garnki i nic więcej - praktycznie nie ma namacalnej aparatury.

I na koniec jeszcze jedno: legalne gorzelnie padają jedna za drugą, globalnie produkcja wódek w Polmosach spada!!! Dlaczego? Przez tych co pędzą na własne potrzeby? Oczywiście, że nie. Dzieje się tak dlatego, że świetnie zorganizowane przestępcze organizacje na skalę przemysłową produkują spirytus (oczyszczając techniczny, skażony, "produkując" płyny do spryskiwaczy i podpałki do grilla) i fałszują wódki, etykiety, banderole akcyzy wprowadzając do obrotu miliony litrów alkoholu. Tak miliony litrów! I co? I nic! Od czasu do czasu gdzieś tam zlikwidowana zostaje nielegalna wytwórnia, na miejsce której powstaje zaraz następną jeszcze lepiej zakonspirowana.

Korzystając z roczników statystycznych wiadomości z mediów można wyliczyć (z około 10 % marginesem błędem) ile podrobionego alkoholu stoi na półkach sklepowych. Zapewniam, że wiedza o skali tego zjawiska poraża, lepiej już być abstynentem niż pić jakieś wynalazki kupione w sklepie. Małe sklepy często nie mają wyjścia: po otrzymaniu zezwolenia na sprzedaż alkoholu przyjeżdżają goście z propozycją nie do odrzucenia. Chyba w zeszłym roku w Wałbrzychu zlikwidowano wytwórnię, w której znaleziono około JEDNEGO MILIONA butelek spirytusu (zakapslowanego, z etykietami i akcyzą) wykonanego z płynu do spryskiwaczy i podpałki do grilla. Tylko w Wałbrzychu. A państwo co? Nic. Wielki sukces, migawka w telewizji a pozostałe podziemne wytwórnie jeszcze głębiej i pełną parą. No i co wy na to? Proponuję: Na zdrowie! ale własnym legalnym alkoholem.

Pozdrowienia

Nadesłał (a):winiarek5 <winiarek5@wp.pl> 2006-03-06 01:03:21

zerżnięte z innej stronki coś byś postarał swojego napisac pajacu!!!!

Nadesłał (a):dfrf <dfrf> 2006-03-22 18:03:06

Ooo! A z jakiej to stronki pochodzi? Może tam więcej ciekawych rzeczy?

Nadesłał (a): 2006-03-22 19:03:39

Do 'dfrf': Dziękuję za uznanie ale pajac to raczej do ciebie pasuje, w dodatku tchórz nikczemny z ciebie bo zamiast podpisu jakiś zlepek liter nie do wymówienia, na adres e-mail odwagi też nie starczyło. Ja każdy swój tekst podpisuję i podaję adres e-mail i nie ukrywam się. W dodatku niestety głębię z ciebie i nieuk skoro nie mieści ci się w (kapuścianej) głowie, że ktoś może samodzielnie napisać poprawnie tekst dłuższy niż jedno zdanie. Spróbuj się wysilić i podaj chociażby adres internetowy strony, z której niby ten tekst został zerżnięty, wysył się i napisz ze dwa, trzy zdania, może zyskasz uznanie i rozgłos, zamienisz dres na garnitur... A może jednak zbyt dużo wymagam, może przeceniłem twoje mierne możliwości? Jeśli tak to przepraszam i polecam na pocieszenie zapodać sobie np. Nalewkę Dziadunia - podobno tania (poniżej 10,- zł) i długo trzyma w euforii i samozadowoleniu.

Pozdrawiam

Nadesłał (a):winiarek5 <winiarek5@wp.pl> 2006-03-28 20:03:57

Pędzenie bimbru na własny użytek jest od 92 r. legalne zabroniony jest jedynie obrót towarowy tym produktem nie powielając nieprawdziwych informacji.

Nadesłał (a):Hubi 2006-04-12 10:04:27

A mądry Winiarek nie wskaże mi tej interpretacji Sądu bądź choćby jeden wyrok skazujący - ba nawet sprawę postawioną przez prokuraturę o produkcję na własny użytek

Nadesłał (a):Hubi 2006-04-12 10:04:58

"Zbyszek" też plagiaty urządza wklejając teksty z innych stron

Nadesłał (a): 2006-04-12 10:04:16

No cóż, jeśli coś się pisze to albo bajki albo fakty:

"Co w sprawie domowego wyrobu alkoholu sądzi Sąd?"

7. Sygn. akt I KZP 23/04

U C H W A Ł A

Dnia 30 listopada 2004 r.

Sąd Najwyższy Izba Karna w Warszawie

na posiedzeniu w składzie:

Przewodniczący: Pierwszy Prezes SN Lech Gardocki (sprawozdawca)

Sędziowie: SN Tomasz Grzegorzczak

SA (del. do SN) Tomasz Duski

Protokolant: Justyna Pomykała

przy udziale Prokuratora Prokuratury Krajowej Aleksandra Herzoga

w sprawie S.N.

po rozpoznaniu przekazanego na podstawie art. 441 § 1 k.p.k. przez Sąd Okręgowy w Kielcach postanowieniem z dnia 1 lipca 2004 r., sygn. akt IX Kz 373/04, zagadnienia prawnego wymagającego zasadniczej wykładni ustawy:

"Czy znamiona przestępstwa z art. 12a ust. 1 ustawy z dnia 2 marca 2001 roku o wyrobieniu alkoholu etylowego oraz wytwarzaniu wyrobów tytoniowych (Dz. U. 01.31.353) realizuje jedynie takie zachowanie, które polega na wyrabianiu bez wymaganego zezwolenia alkoholu etylowego w ramach działalności gospodarczej, czy również takie wyrabianie alkoholu etylowego na własny użytek?" uchwalili udzielić następującej odpowiedzi:

Znamiona przestępstwa z art. 12a ust. 1 ustawy z dnia 2 marca 2001 roku o wyrobieniu alkoholu etylowego oraz wytwarzaniu wyrobów tytoniowych wypełnia również wyrabianie alkoholu etylowego na własny użytek.

UZASADNIENIE

Przedstawione Sądowi Najwyższemu na podstawie art. 441 § 1 k.p.k. zagadnienie prawne wyłonilo się na tle następującego stanu faktycznego.

S. N. został oskarżony o to, że w dniu 11 lipca 2003 roku w M. gm. W. woj. Ś bez wymaganego zezwolenia wyrabiał alkohol tzw. samogon, tj. o przestępstwo z art. 12a ust. 1 ustawy z dnia 2 marca 2001 roku o wyrobieniu alkoholu etylowego oraz wytwarzaniu wyrobów tytoniowych (Dz. U. Nr 31, poz. 353 ze zm.).

Sąd Rejonowy we W., postanowieniem z dnia 14 kwietnia 2004 roku w sprawie II K 621/03, umorzył na podstawie art. 17 § 1 pkt 2 k.p.k. postępowanie karne wobec S.N. o wyżej opisany czyn, uznając, że czyn ten nie zawiera znamion czynu zabronionego. Na podstawie art. 230 § 2 k.p.k. Sąd zwrócił oskarżonemu zatrzymane w sprawie rzeczy, a na podstawie art. 632 pkt 2 k.p.k. - orzekł o kosztach procesu.

Zażalenie na to postanowienie wniósł oskarżyciel publiczny, zarzucając naruszenie prawa materialnego, a to przepisów ustawy z dnia 2 marca 2001 roku o wyrobieniu alkoholu etylowego oraz wytwarzaniu wyrobów tytoniowych.

Sąd Okręgowy, rozpoznając ten środek odwoławczy, powziął wątpliwości co do wykładni art. 12a ust. 1 ustawy. W uzasadnieniu postanowienia przekazującego Sądowi Najwyższemu zagadnienie prawne wymagające zasadniczej wykładni ustawy Sąd podniósł, że z uwagi na treść art. 1 i art. 3 pkt 1 powołanej ustawy wyrób alkoholu etylowego na własny użytek nie wydaje się być objęty zakresem znamion zawartych w art. 12a ust. 1. W przeciwnym razie "zakres karalności na gruncie tejże ustawy byłby ujęty szerzej, aniżeli zakres bezprawności".

W dalszej części wywodów Sąd Okręgowy wskazał, że wykładnia przepisów pozakodeksowego prawa karnego nie może się odbywać z pominięciem zakresu przedmiotowego regulacji ustawy, w której zostały zawarte przepisy karne. Za powyższą interpretacją, w ocenie Sądu odwoławczego, przemawia także porównanie z przepisami nieobowiązującej już ustawy z dnia 22 kwietnia 1959 roku o zwalczaniu niedozwolonego wyrobu spirytusu (Dz. U. Nr 27, poz. 169 ze zm.). Przepisy tego ostatniego aktu, w przeciwieństwie do ustawy obowiązującej obecnie, przewidywały, że penalizacji podlegał również wyrób bez zezwolenia alkoholu etylowego na własny użytek, a nie jedynie w ramach działalności gospodarczej. W ustawie z 1959 roku, odmiennie niż obecnie, został określony jej zakres przedmiotowy.

W świetle tych okoliczności zakres przedmiotowy ustawy z dnia 2 marca 2001 roku o wyrobieniu alkoholu etylowego oraz wytwarzaniu wyrobów tytoniowych (Dz. U. Nr 31, poz. 353 ze zm.), odnoszący się do działalności gospodarczej, nie obejmuje wytwarzania alkoholu etylowego na własny użytek. Do takiego wniosku prowadzi także - zdaniem Sądu Okręgowego - porównanie zakresu przedmiotowego ustawy z innymi aktami regulującymi wytwarzanie napojów alkoholowych, a to ustawy z dnia 13 maja 2002 roku o napojach spirytusowych (Dz. U. Nr 166, poz. 1362 ze zm.) i ustawy z dnia 25 lipca 2001 roku o wyrobieniu i rozlewie wyrobów winiarskich oraz obrocie tymi wyrobami (Dz. U. Nr 128, poz. 1401 ze zm. - z dniem 1 maja 2004 roku ustawa ta utraciła moc, a w tym zakresie obowiązuje ustawa z dnia 22 stycznia 2004 roku o wyrobieniu i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina, Dz. U. 34, poz. 292 ze zm. - przyp. SN).

Sąd Okręgowy w Kielcach podniósł jednak, że istnieją także i takie argumenty, które przemawiają na rzecz odmiennej interpretacji. Wskazał mianowicie, że zakres przedmiotowy w art. 12a ust. 1 ustawy o wyrobieniu alkoholu etylowego i wytwarzaniu wyrobów tytoniowych nie został ograniczony *expressis verbis* do osób prowadzących działalność gospodarczą, a sam przepis nie odwołuje się do innych przepisów tej ustawy. Zatem, można przyjąć, że ustawa ta określa w ogóle warunki legalnego wyrobu alkoholu etylowego, a więc tylko w ramach działalności gospodarczej i za stosownym (wówczas - przyp. SN) zezwoleniem. W konsekwencji, każdy, kto tych warunków nie spełnia podlegałby odpowiedzialności karnej przewidzianej w art. 12a ust. 1. Za takim stanowiskiem przemawia także - w ocenie Sądu Okręgowego - treść art. 14 tejże ustawy, w którym stypizowano kwalifikowaną postać czynu zabronionego określonego m. in. w art. 12a ust. 1, jeżeli z jego popełnienia sprawca uczynił sobie stałe źródło dochodu. W razie przyjęcia pierwszego z zaprezentowanych sposobów wykładni, art. 14 "straciłby rację bytu". W końcowej części rozważań Sąd Okręgowy w Kielcach wyraził przekonanie o braku logicznego uzasadnienia dla depenalizacji wyrobu alkoholu etylowego na własny użytek.

Prokurator Generalny w swym wniosku przedstawił pogląd, że znamiona przestępstwa określonego w art. 12a ust. 1 ustawy z dnia 2 marca 2001 roku o wyrobieniu alkoholu etylowego oraz wytwarzaniu wyrobów tytoniowych wypełnia również wyrabianie alkoholu etylowego na własny użytek.

Sąd Najwyższy zważył, co następuje.

Rozstrzygnięcie sformułowanego w niniejszej sprawie pytania wymaga przede wszystkim analizy językowej interpretowanego przepisu.

Pierwszy rzut oka na przepis art. 12a ust. 1 ustawy z dnia 2 marca 2001 roku o wyrobieniu alkoholu etylowego oraz wytwarzaniu wyrobów tytoniowych może prowadzić do wniosku, że jest to przepis językowo jednoznaczny. Ponieważ w jego dyspozycji nie znajdujemy rozróżnienia dwóch sytuacji: wyrabiania alkoholu etylowego w ramach działalności gospodarczej z jednej strony i wyrabiania alkoholu etylowego na własny użytek z drugiej - oznaczałoby to, że karą przewidzianą w tym przepisie zagrożone jest każde z tych zachowań. Pewna wątpliwość pojawia się jednak wtedy, gdy zwrócimy uwagę na fakt, że przepis mówi o produkcji alkoholu etylowego "bez wymaganego zezwolenia". O obowiązku uzyskiwania zezwoleń na produkcję alkoholu i trybie ich uzyskiwania mówią art. 1-7 ustawy. Przepisy te odnoszą się do produkcji alkoholu w ramach działalności gospodarczej, a w stosunku do podmiotu ubiegającego się o zezwolenie używają określenia "przedsiębiorca". Nie wspominają natomiast o zezwoleniach na produkcję alkoholu etylowego poza działalnością gospodarczą, a więc przez osobę nie będącą przedsiębiorcą, w tym również o zezwoleniach na produkcję na własny użytek. W rezultacie może to oznaczać, że na produkcję alkoholu poza działalnością gospodarczą zezwolenia nie są w ogóle wymagane i jest ona generalnie dozwolona. Drugą możliwą konkluzją (drugim wariantem interpretacyjnym) może być twierdzenie, że ustawa nie przewiduje wydawania zezwoleń na produkcję alkoholu etylowego poza działalnością gospodarczą, a więc produkcja taka, m.in. produkcja na własne potrzeby, nigdy nie może być, w związku z treścią art. 12 a ust. 1, legalna.

Zdaniem Sądu Najwyższego, za pierwszym wariantem interpretacyjnym nie przemawiają żadne, poza wspomnianą już niejasnością zwrotu językowego "bez wymaganego zezwolenia", argumenty. Argument przytoczony przez Sąd Okręgowy, że nigdzie w ustawie nie ma ogólnego administracyjnoprawnego zakazu produkcji alkoholu, a przecież karalne jest tylko to co bezprawne, nie jest przekonujący. Powszechnie przyjęte twierdzenie, że przestępstwem może być tylko czyn bezprawny oznacza bowiem tylko tyle, że czyn wypełniający znamiona przestępstwa nie jest nim, jeżeli z innych przepisów (często są to przepisy z innej dziedziny prawa, np. prawa cywilnego lub administracyjnego) wynika, iż zachowanie "sprawcy" jest w pewnym zakresie zalegalizowane. Nie oznacza natomiast, że w odniesieniu do każdego typu przestępstwa wymaga się, by istniał pozakarnoprawny zakaz określonego zachowania się, który to zakaz przepis karny dopiero wzmacnia, przez ustanowienie zagrożenia karą. Na przykład prawnokarny zakaz szpiegostwa (art. 130 k.k.) lub sutenerstwa (art. 204 § 2 k.k.) nie jest poprzedzony ustanowieniem bezprawności takich zachowań w innej dziedzinie prawa.

Słusznie natomiast zauważa Sąd Okręgowy, że pozakodeksowe prawo karne to istoty służy penalizacji zachowań polegających na naruszeniu zakazów lub nakazów zawartych w określonej ustawie. Również w tym wypadku trzymanie się przez ustawodawcę tego schematu, a więc zawarcie w ustawie ogólnego zakazu produkcji alkoholu etylowego lub przepisu wykluczającego uzyskanie zezwolenia na produkcję poza działalnością gospodarczą, pozwoliłoby uniknąć istniejących wątpliwości interpretacyjnych. Doświadczenie organów stosujących prawo skłania jednak do ostrożnego podejścia do koncepcji "idealnego ustawodawcy", i do korygowania wyników rozumowania opartego o tę koncepcję przez argumenty innego rodzaju. Na przykład, gdyby kierować się przekonaniem, że

ustawodawca ukształtował treść rozdziału XXXV Kodeksu karnego w sposób idealnie zgodny z zakresem wyznaczonym jego tytułem ("Przestępstwa przeciwko mieniu"), należałoby, wbrew brzmieniu art. 291-292 k.k., używane w nich pojęcie "czynu zabronionego" rozumieć wyłącznie w znaczeniu "czyn zabroniony przeciwko mieniu", a więc zmienić tradycyjną interpretację przepisów o paserstwie. Należy też zwrócić uwagę na fakt, że tak istotny w interpretowanym w tej sprawie przepisie zwrot językowy "bez wymaganego zezwolenia", używany jest również m.in. w art. 263 § 2 k.k., kryminalizującym posiadanie bez wymaganego zezwolenia broni palnej lub amunicji. Kwestię zezwoleń reguluje w tym wypadku ustawa o broni i amunicji z 21 maja 1999 roku (t. jedn. Dz. U. z 2004 r., Nr 52, poz. 525 ze zm.). Z ustawy tej i z rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 20 marca 2000r. w sprawie rodzajów szczególnie niebezpiecznych broni i amunicji oraz rodzajów broni odpowiadającej celom, w których może być wydane pozwolenie na broń (Dz. U. z 2000 r., Nr 19, poz. 240) wynika, że na pewne rodzaje broni szczególnie niebezpiecznej (np. na broń palną wyposażoną w tłumik lub przystosowaną do strzelania z tłumikiem) zezwolenie w ogóle nie może być wydane. Mimo to, nie ulega wątpliwości, że posiadanie pistoletu z tłumikiem będzie przestępstwem posiadania broni palnej bez wymaganego zezwolenia. Nie jest też przekonujący argument odwołujący się do art. 1 ust.2 ustawy z 25 lipca 2001 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich oraz o obrocie tymi wyrobami (Dz. U. z 2001 r., Nr 128, poz.1401). Przepis ten stwierdza, że przepisów ustawy nie stosuje się do "wyrobów winiarskich wytworzonych domowym sposobem na własny użytek i nieprzeznaczonych do obrotu", wyłączając w ten sposób również zastosowanie zawartego w tej ustawie przepisu karnego do takich sytuacji. Traktowanie tego przepisu jako argumentu za tym, że również w zakresie wyrabiania alkoholu etylowego ustawodawca ograniczył reglamentację produkcji wyłącznie do ich wyrobu w ramach działalności gospodarczej (tak W. Wróbel w artykule "Legalny bimber", "Rzeczpospolita" z dnia 15 maja 2004 r., podobnie argumentuje w swym postanowieniu Sąd Okręgowy) prowadzi jednak do sprzeczności w argumentacji. Okazuje się bowiem, że w odniesieniu do wyrobów winiarskich zamieszczenie w ustawie takiego przepisu decyduje o wyłączeniu ze sfery kryminalizacji produkcji wina na własny użytek, natomiast w odniesieniu do alkoholu etylowego to samo wyłączenie ze sfery kryminalizacji produkcji na własny użytek powodować miałyby niezamieszczenie w ustawie podobnego przepisu. Argumentem za drugim wariantem interpretacyjnym jest z pewnością (co zauważa Sąd Okręgowy, a także w swoim wniosku Prokurator Generalny), istnienie w ustawie art. 14. Przepis ten, ustanawiający typ kwalifikowany przestępstw z art.12, 12a lub 13, oparty na elemencie uczynienia sobie przez sprawcę z ich popełniania stałego źródła dochodu, byłby zdecydowanie "ciałem obcym" w regulacji ograniczającej karalność produkcji alkoholu bez wymaganego zezwolenia do produkcji w ramach działalności gospodarczej, która przeciwieństwo swej natury nastawiona jest na stały dochód. Należy również zwrócić uwagę na argumenty wynikające z wykładni historycznej. Przede wszystkim wieloletni zakaz produkcji bez zezwolenia alkoholu etylowego, również na własne potrzeby, połączony z niepodważanym ani w literaturze przedmiotu, ani w publicystyce przekonaniem o racjonalności takiego zakazu, powoduje, że w wypadku regulacji językowo niejasnej ciężar udowodnienia tezy, że nastąpiła w tej sferze radykalna dekryminalizacja spoczywa z pewnością na zwolennikach tej tezy. Powyżej wskazano już, że ich argumenty nie są przekonujące. Nie należy też pomijać argumentów historycznych, w rozumieniu historii prac legislacyjnych nad ustawą o wyrobie alkoholu etylowego oraz wytwarzaniu wyrobów tytoniowych (w swej wersji pierwotnej noszącej tytuł: "o wyrobie spirytusu, wyrobie i rozlewie wyrobów spirytusowych oraz wytwarzaniu wyrobów tytoniowych"). W trakcie prac nad projektem tej ustawy na żadnym ich etapie nie można spotkać się z twierdzeniem, że ma ona zalegalizować produkcję alkoholu na własny użytek (zob. posiedzenie Komisji Gospodarki w dniu 30.11.2000 r. - Biuletyn nr 3494/III; protokół z posiedzenia Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi w dniu 15 grudnia 2000 r. - Biuletyn 3600/II; wystąpienie posła sprawozdawcy Grzegorza Walendzika, przedstawiającego na posiedzeniu plenarnym Sejmu w dniu 10 stycznia 2001 r. sprawozdanie Komisji Gospodarki o rządowym projekcie ustawy o wyrobie spirytusu, wyrobie i rozlewie wyrobów spirytusowych oraz wytwarzaniu wyrobów tytoniowych). Co więcej, w trakcie jednego z posiedzeń komisji sejmowej padały wyrażne stwierdzenia, że wejście w życie nowej ustawy nie spowoduje, iż produkcja alkoholu na własny użytek przestanie być zabroniona pod groźbą kary (posiedzenie Komisji Gospodarki w dniu 19 grudnia 2000 r. - Biuletyn nr 3619/III). Intencje ustawodawcy były więc co do tej kwestii jasne. W konkluzji, biorąc pod uwagę wszystkie przytoczone wyżej argumenty, należy więc na zadane przez Sąd Okręgowy pytanie udzielić odpowiedzi jak części dyspozytywnej uchwały."

Pozdrawiam wszystkich przeterminowanych i tkwiących w błogiej niewiedzy, błogiej acz nie bezkarnej bo nieznamość prawa nie zwalnia od odpowiedzialności karnej (choć w przypadku pędzenia na własne potrzeby mało realnej), a bardziej dociekliwych zapraszam do lektury:

<http://www.apetycik.pl/teksty.php?tekst=391&kat=4>
Nadesłał(a):winiarek5 <winiarek5@wp.pl> 2006-04-13 01:04:59

Ha!o! Hubi-mądralo! Jesteś tam? Czytasz, powielasz czy wskazujesz? Czytasz? No to czytaj, czytaj, nie spiesz się, powolutku, słówko za słówkiem, przyłóż paluszek do tekstu, jak by co to jeszcze raz od początku i powoli. No dobrze już nie przeszkadzam, spadam. Pozdrawiam

Nadesłał(a):winiarek5 <winiarek5@wp.pl> 2006-04-19 07:04:28

hubiego zatkało, próbuje zrozumieć to co udało mu się przeczytać (jeśli potrafi)

Nadesłał(a): 2006-04-30 12:04:49

hehehe
ale się "mądry" Hubi wymądrzył, chyba się już spisał jak długopis
buhaha

Nadesłał(a): 2006-05-07 09:05:47

was wszystkich tylko w jeden balon wsadzić i ...

Nadesłał(a):inter... <SSSSsbrek @o2> 2006-05-08 12:05:55

uuuuuuuu ale by zacier wyszedł, rurkę fermentacyjną by wyprostował.

Pzdr

Nadesłał(a):winiarek5 <winiarek5@wp.pl> 2006-05-08 23:05:28

Ja co chodzi o ten życiodajny napój o pięknej nazwie "BIMBEREK" jestem jego wielkim zwolennikiem. A jakim smakoszem to się już nie mówi. Dla mnie to jest napój "BOGÓW" jak ambrozja na olimpie tak dla mnie "BIMBEREK". Uwielbiam bo przynajmniej wiem co pije, a nie jakieś monopolowe świństwo co później główka boli. LUDZIE RÓB CIE I PIJ CIE - TO JEST TO.

Nadesłał(a):grzechol24 <grzesiektarczynski@o2.pl> 2006-06-10 13:06:57

Koneserzy i smakosze bimberku! Dlaczego upieracie się aby bimberk robić na drożdżach (takich czy innych)? Drożdże są potrzebne tylko po to aby zainicjować fermentację. Jak już ruszy dodajemy pewien rodzaj ogólnie dostępnego i niezbyt drogiego grochu. Zero zapachu drożdży a i wydajność 1l/1kg zadowoli chyba każdego. Jeżeli są kłopoty jest zainteresowany przepisem to niech doda swój komentarz i wyrazi wolę poznania tego przepisu. Napiszę go w komentarzu za frico.

Nadesłał(a):Keruj bimbrownik 2006-06-27 14:06:56

taki przepis już kiedyś słyszałem podobno jest OK ale jeśli możesz podać swój przepis tym groszkiem to będzie super. - Z

powazaniem

Nadesłał(a):amber65 <amber65@wp.pl> 2006-06-27 21:06:10

Cieszę się, że ktoś się tym zainteresował, bo na prawdę warto. Przepis jest taki.

20 kg cukru
120 l wody (to nie pomyłka 120 l)
6 kg ryżu (najtańszego)
3 kg grochu łupanego (taki żółty w opakowaniach po 1/2 kg)
20 dag drożdży piekarskich (dwie małe kostki używane w domu do pieczenia)
2 słoiczki koncentratu pomidorowego (nie konieczne)
Sezonowe owoce, kompoty, dżemy, chociaż nie konieczne.
Koszt składników po obecnych cenach około 100 zł.
Wydajność 20 l. 45% bimbierku tj. 5zł 1 l.
Ilości poszczególnych składników można zmniejszyć lub zwiększyć zachowując proporcję.

Sposób przyrządzania.

Zalewamy groch zimną wodą i wstawiamy do zimnego miejsca (piwnica, chłodziarka)(w ciepłym miejscu groch skisnie), groch będzie "pił" wodę dlatego należy dolewać lub po prostu nalać tyle aby nie "wypił". Do pojemnika na zacier (baeczka, balon, duży plastik)wlewamy około 20 l. zimnej nie przegotowanej wody i wysypujemy ryż. Po 2-3 godzinach wlewamy rozpuszczony w gorącej (nie konieczne przegotowanej, czyha, że ktoś konieczne chce) wodzie cukier. Dopełniamy wodą. Temperatura tak przygotowanego zaczynu nie może być wyższa niż 40 stopni Celsjusza. Wlewamy rozpuszczone w cieplej wodzie (poniżej 40 stoni C)drożdże. Dodajemy koncentrat pomidorowy. Czekamy aż ruszy fermentacja. Gdy fermentacja ruszy (słychać jak zacier szumi) ale nie wcześniej jak po 8-10 godzinach wlewamy napęczniały groch. Po kilku godzinach rozpoczyna się burzliwa fermentacja i dlatego pojemnik na zacier musi być odpowiednio duży. Nie może być napełniony więcej jak 3/4 pojemności bo inaczej część zacieru "wykipi". Po 2-3 dniach ale podczas trwania fermentacji dodajemy kompoty, dżemy lub sezonowe owoce (truskawka, czereśnia, wiśnia, śliwka, starte jabłka, starta marchew - na w/w przepis 3-4 kg). Owoce słodkie przedłużą proces fermentacji a zacier będzie mocniejszy co zwiększy jego wydajność. Ponadto owoce dodadzą smaku. Proces fermentacji w zależności od warunków (temperatury) trwa do 7 dni. Czekamy aż zacier się sklaruje i cheja pędzimy.

Jeżeli mamy aparaturę z odstojnikami (najlepiej 3-ma) do pierwszego odstojnika (słoika) wsypujemy do 3/4 pojemności węgla drzewnego tego do grilla i dodajemy (choć nie konieczne) dwa goź dziki spożywcze.
Przepis naprawdę godny wypróbowania a wyrobu nie powstydzimy się przed największymi smakoszami. Prawdę mówiąc jak nie naciągniemy słabizny a bimberek postoi bo im starszy tym lepszy tylko fachowcy poznają co piją.Po takim wyrobie nie ma kaca. Jeżeli nazajutrz coś z nami jest nie tak to po prostu poprzedniego dnia wypiliśmy za dużo i jeszcze nas trzyma.

Na zdrowie.

Jak kolego wypróbujesz to skomentu pod tym adresem, oczywiście jak będziesz chciał. Wówczas jak będziesz zainteresowany podam Ci przepis na zalewę do bimbierku.

Nadesłał(a):keruj-bimbrownik 2006-06-28 11:06:11

Ww. przepis przenieśliem do <http://kuchnia.verus.pl/przepis.php?NUMER=7338> i tam proponuję kontynuować wątek grochu :) Keruj, jak chcesz to dodaj przepis stroną: http://kuchnia.verus.pl/d_przepl.php.

Nadesłał(a):MM 2006-06-28 11:06:09

``...oczywiście jak będziesz chciał. Wówczas jak będziesz zainteresowany podam Ci przepis na zalewę do bimbierku.`` -Oczywiście sam zbieram ciekawe rady i przepisy mozesz juz teraz podac ten przepis na zalewe , - moze posiadasz jakis przepis na prawdziwą śliwownicę ``łącka`` poszukuje także cos takiego

Z poważaniem

Nadesłał(a):amber65 2006-06-28 19:06:11

przepuściłem ostatnio resztki wina z malin i jeżynomalina, wódeczka palce lizać , super smak i aromat takiej w sklepie nie kupicie.

Nadesłał(a):Robio 2006-07-01 09:07:32

Zrobiłem według tego przepisu - i ...rewelacja SUPER , polecam ten przepis wszystkim zainteresowanym dobrym ,czystym smakiem

Nadesłał(a):amber65 2006-07-27 11:07:10

Bimberek jest super , ale obecnie można kupić spirytusik po 15 pln za 1 l 96% i naród idzie na łatwiznę i kupuje spirytusik.

Nadesłał(a):Serrdell 2006-07-27 22:07:19

obecnie fermentuje owoce i zalegające kompozycje na wino a jesienią przedestyluje na winiaczek.

Nadesłał(a):serrdell 2006-07-27 22:07:03

Witaj -moze bys podałteraz jakies przepisy na zalewę do bimbierku. Kiedys wspominałeś o tym

Nadesłał(a): 2006-08-08 14:08:18

...(i naród idzie na łatwiznę i kupuje spirytusik.) jakis tam ale niewiedza dokładnie co pija , ale ja sam zrobie i wiem co to jest ,znajomki w wolne dni wala domnie na degustacje co nieraz trwa do rana w poniedziałek ,oczywiscie przyjadą z jakąś wałówką podpaszką .I po takich 3-ch dniowych imprezkach nikt nie mówi że głowa boli lub cos innego

Nadesłał(a):amber65 2006-08-08 14:08:58

Zachwyt bimbierkiem trąci patologią. No cóż! Każda potwora ma swojego adoratora. A ja sączę zlocisty napój i nie dlatego, że ma promile, ale smaczek goryczkowy. Super sprawa. Kiedyś miałem kontakt z ludźmi co ciepły bimberek pili jak Ambrozię. Ich aparatura i sposób uzyskiwania był tak prosty jak ich kora mózgowa. Już są na dnie jak fuzle z zacieru. A ja PIFKO ale z umiarem i wtedy kiedy mam na to ochotę. Pozdrawiam serdecznie.

Nadesłał(a):MrHak <MrHak@interia.pl> 2006-08-15 09:08:21

Zachwyt żółtawym płynem, który po otwarciu długo nie postoi bo zaczyna trącić moczem też nie jest zdrowy.

Medycyna, co prawda, zna i stosuje metodę leczenia zwaną urynoterapią (moczoterapią) i MrHak szczęśliwie odnalazł swoją potworę, nie rozumiem jednak tak entuzjastycznego ekscytowania się na publicznym forum w temacie "Bimber". Proponuję szukać uznania dla swoich przeżyć na forum w rodzaju "Medycyna ludowa", "Terapie niekonwencjonalne" albo np. "Nieustraszeni". Myślę, że forum piwowarów nie odbierze pozytywnie obecności użytkownika, który tak pogardliwie odnosi się do amatorów napojów odmiennych niż preferowane przez niego wątpliwej jakości i trwałości "siki".

Negatywny wizerunek bimbrownika wykreowany został za czasów komuny. Obecnie istnieje duża rzesza pasjonatów traktujących wyrabianie bimbru jako hobby. Tak otrzymany bimbier nie jest spożywany na czczo aby dobrze w czapkę waliło ale poddawany dalszym procesom uszlachetniania, używany do wyrobu nalewek, likierów i innych napojów według staropolskich i współczesnych receptur. Osobnik, który tego nie potrafi rozróżnić, zawładnięty swoją jedynie słuszną drogą konsumpcji, powinien zainwestować w moherowy berecik i zapisać się do kółka adoratorów tak zwanego ojca rydzyka. Tam w gronie zaślepionych, nietolerancyjnych fanatyków odnajdzie spokój i ukojenie dla swojej wątroby, która z pewnością jako bardziej pomarszczona przejęła już funkcje mózgu.

Ja również pozdrawiam serdecznie choć ze współczuciem.

Nadesłał(a):winiarek5 <winiarek5@wp.pl> 2006-08-20 16:08:19

Jeszcze jedna uwaga do MrHak: przeczytałem gdzieś, że picie z umiarem nie szkodzi nawet w dużych ilościach a ochotę to można mieć non stop. PIFKO to prawie piwo, a "prawie" robi wielką różnicę. :))

Nadesłał(a):winiarek5 <winiarek5@wp.pl> 2006-08-20 22:08:19

Riposta godna Jurka Urbana, gratuluje elokwencji.

Nadesłał(a):Serrdell 2006-08-21 16:08:20

Dzięki Serrdell. Destylaty z przefermentowanych owoców i zalegających kompozycji kładą na plecy destylat ze zwykłego nastawu cukrowego. Jeśli jeszcze uda się przetrzymać taki destylat w beczce dębowej (może być szklany gąsior z dodatkiem wiórów dębowych) przez minimum 3 lata to nikt nie uwierzy w trakcie degustacji, że jest to nasz wyrób. Destylat ze zwykłego nastawu cukrowego można ulepszyć rozpuszczając cukier w wywarze z melisy i dziurawca (po 50 gram melisy i dziurawca na każde 10 - 20 litrów nastawu) - warto spróbować .

Nie mają sobie równych również desylaty z zacierów żytnich ale to już trochę wyższa szkoła jazdy i roboty przy tym moc.

Pozdrawiam

Nadesłał(a):winiarek5 <winiarek5@wp.pl> 2006-08-21 23:08:36

ROZWIĄZANIE PROBLEMU PIENIENIA SIĘ ZACIERU

Degustatorzy ;-) wystarczy do naczynia z zacierem sypaną na wierzch trochę zwykłej kawy zbożowej a zacier przestanie tak się pienić i można go więcej w jednym naczyniu robić . Kawa zbożowa nie wpłynie na smak produktu a w trakcie "burzliwej" fermentacji rozbija bąbelki piany. **POLECAM!**

Nadesłał(a):Radowsky 2006-09-01 18:09:51

Halo, Amber, po 3-dniowej "Imprezie", ,za wyjątkiem głowy (muzgu),co ma jeszcze boleć?? A może boli tak, że już zapominasz?? To się często zdarza i nie jest niebezpieczne. Braterskie calusy

Nadesłał(a):jacinto <jacintodekert@web.de> 2009-03-07 19:03:55

bimber robili polacy i robic bedom

Nadesłał(a):wacek 2009-07-08 13:07:04

Wyroby alkoholi domowych to wielka przyjemność, piwniczka która ma w swoim posiadaniu trunki wieloletnie. W tym wszystkim chodzi o przyjemność a nie o upijanie się. Bardzo fajne i ciekawe przepisy.Pozdrawiam

Nadesłał(a):cebri <cebri@o2.pl> 2009-12-13 15:12:41

wódkę pałę od prawie dziecka,nauczył mnie wujek sybirak przekonałem się że co nagle to po diable.Nigdy nie stałem się robić zacieru szybko,bo to nie miało sensu poza kłopotami z zapachem ,smakiem itp.najlepszejszy produkt wychodzi zawsze z dobrze zrobionego wina, wina obojętnie z czego od pumpernika do ryżu.Nie potrafię też zrozumieć walki o zlikwidowanie smaku i zapachu ,no chyba że to jest tzw. zajzajer przecież te przymioty /smak i zapach/ to jest cała esencja przyjemności picia własnego wyrobu, bo co to za bimber co nie smakuje i pachnie jak bimber. Bardzo ale to bardzo polecam nalewki robione na bimberku po odpowiednim wyleżakowaniu to poezja .Tak że koledzy smakosze nie spieszmy się!

Nadesłał(a):szoferak 2010-02-14 21:02:26

Dobre sa tez zielone włoskie orzechy,dajom smak whisky polecam

Nadesłał(a):alfa-omega 2010-07-04 15:07:31

Wierzyć się nie chce że ktoś o zdrowych zmysłach kupuje rozpałkę za 15 zł i jeszcze ja pije nazywając o zgrozo "spirytusikiem". Ja piję prawdziwy BIMBER za który płacę 150 zł za 5 l. bańkę, a zapłaciłbym i 200 zł. Ambrozja ta pozbawiona jest zapachu, ma genialny słodkawy smak, taki że można ją pić bez zapojki moc 50%-52%. Żaden z przytoczonych tu przepisów nie jest w stanie zbliżyć się nawet do tej jakości. Nie wiercie że ktokolwiek kto zna sposób na zrobienie nastawu i posiada odpowiedni sprzęt do zrobienia takiego napitku ujawni go na tej stronie. Płakać się chce jak klepią tę swoją mantrę (1410)ten groch ten krochmal i syrop miętowy.

Nadesłał(a):"koneser" <janusz19483@wp.pl> 2011-12-15 21:12:54

No raczej...ktoś kto kupuje rozpałkę do grilla po 15zł jest bardzo chory i nie pije dla tego że lubi tylko dla tego, że musi...

Moim marzeniem jest założenie swojej małej piwniczki z trunkami własnego wyrobu, nawet niech to będą setki litrów wyrobów ale myślę, że po kilku/kilkunastu latach nabiorą wartości (niematerialnej). Mam 24lata i puki co zaczynam swoją przygodę z bimberkiem ale naleweczki na spirytusie wychodzą mi całkiem całkiem. Docelowo chciał bym robić nalewki i winiaki tylko i wyłącznie własnej produkcji od a do z. :)

Nadesłał(a):Rafa 2013-07-17 16:07:14

Dawno mnie nie było.Jestem. Przeczytałem niektóre wpisy a szczególnie tyrazy winiarka5 na temat orzecznictwa sądów w sprawach o bimbrownictwo. Winiarek daje też radę Hubiemu cytuję "czytasz?" ... "to czytaj powolutku, słówko za słówkiem, przyłóż paluszek do tekstu, jak by co to jeszcze raz od początku." Bardzo dobra rada. Zamiast radzić innym sam wypraktykuj. W ustawie z 1959 r komuchy zadbali aby naród upodlić . Był zakaz produkcji bimbru, posiadania gotowego wyrobu, posiadania zacieru (również nastawu wina w większej ilości)oraz posiadania aparatury do produkcji bimbru. Obecnie obowiązująca ustawa zakazuje tylko produkcji. Tylko idiota da się złapać na gorącym uczynku. A to, że mam aparaturę? to przytoczę tu wypowiedź jednego z pierwszych marszałków sejmu po 1989 r. "skażcie mnie za gwałt bo mam narzędzie gwałtu". Na mojej wicherze przy głównej drodze na odcinku 200 m. mieszka 4-ch (w tym ja) bimbrowników. Dwóch z nich to wirtuozi. Nikt nie jest pijany. Robimy dla siebie. Pozdro dla wszystkich. Pozdro Hubi. Szczególnie ukłony dla winiarka5-ale się chłopie napisałeś. Siema smakosze.

Nadesłał(a):Keruj-bimbrownik 2013-11-11 08:11:00

Obiecałem przepis na zalewę do bimbru. Oto on.

1/2 l. wody. Zagotować .

2 łyżeczki cynamonu do w/w przegotowanej wody i gotować 10-15 minut.

1 łyżeczka goź dzików do gotującej się wody z cynamonem i gotować kolejne 10-15 minut.

Odstawić aż wystygnie. Nie zrażać się, że jest gęste i ciągliwe, takie ma być .

Cedzimy przez gęste sitko i dolewamy jeden zapach rumowy SPIRYTUSOWY, nie olejek rumowy, tylko zapach rumowy spirytusowy, pomyłka będzie fatalna.

W drogim naczyniu spalić 2-3 łyżki cukru.

Pałac cukier, na drugim palniku postawić garnek z wywarem z cynamonu i goź dzików aby był wrzątkiem w chwili gdy cukier będzie spalony. Wlać ostrożnie wywar do spalonego cukru (UWAGA: spalony cukier ma dużo wyższą temperaturę od wrzącej wody dlatego należy wlewać wrzątek POWOLI.) Dokładnie wymieszać aż się karmel (spalony cukier) rozpuści. Zagotować .

Można dodać 1 cukier waniliowy.

Odstawić aż wystygnie. Zlać do butelki. Na dzień wytrąci się osad. Zlać znad osadu. Osad wyrzucić .

Do 1 litra bimbru wsypać 2 łyżeczki herbaty El Grey zapachowej i odstawić na 10 dni od czasu do czasu mieszając.

Odcedzić bimber od herbaty i w/g uznania dodać 1-2 łyżeczki w/w zalewy.

Odstawić na kilka dni. Prawie koniak. Pozdro.

Siema bimbrownicy.

Nadesłał(a):Keruj-bimbrownik 2013-11-11 09:11:03