

משקה רימון מוסיף המון

מאת: עו"ד אורי גלבע



עו"ד אורי גלבע החליט לערוך תחקיר מקיף על הפקת משקה אלכוהולי מפרי הרימון (יין או שיכר – תגלו בהמשך), היקבים הישראליים שמייצרים אותו וכמובן לערוך טעימות רחב. חלק א'

הרימון (*punica granatum*) הוא פרי עתיק ומיסטי. כבר בימי התורה הופיע הרימון כפרי המסמל פוריות, שפעוהצלחה, כבר בימי קדם הכירו את סגולותיו הרפואיות של הרימון. הרמב"ם מצייין כי השתמש במיץ רימון לעצירת שלשול ולהקלת בחילות וכאבי ראש לאחר שיכרות, ובקליפה – לעצירת דימום של פצעים.

הרימון הוא פרי דל שומן, ועשיר במיוחד בברזל ואף מכיל נחושת אשלגן וויטמינים רבים.

בפרי ובקליפתו נמצאים חומרים הקרויים פוניקלאגינים (*Punicalagins*) נגזר משמו המדעי של הרימון). חומרים אלו הם סוג של טאנינים פולי-פנולים ומהם נוצרת חומצה אלגית שהינה חומר נוגד חמצון המונע יצירת דיקלים חופשיים ובכך עשויה למנוע או לעכב הזדקנות תאים וגם אפילו למנוע או לעכב התפתחות של תאים סרטניים. למיץ הרימון יכולת נוגדת חימצון גבוהה מאוד - יותר מאשר תה ירוק או יין אדום (מחקרים רבים נערכו בעניין זה וזכו לכותרת "הפרדוקס הצרפתי").



במעבדה לחקר ליפידים של הפקולטה לרפואה של הטכניון מצא פרופ' מיכאל אבירם, כי אותם פולי-פנולים מעכבים את חימצון ה-LDL-הכולסטרול הרע (על ידי זה שהם נקשרים אליו) וכך לעכב את חימצונו. עיכוב כזה מעכב התפתחות של טרשת עורקים ומסייע בהורדת לחץ דם.

למיץ רימון יש כנראה גם השפעות על מערכת החיסון במניעת זיהומים נגיפיים ובקטריאליים ואף בהאטת דלקת מפרקים ניוונית (אוסטוארתריס).

עם התפתחות התודעה הבריאותית בארץ, צבר הרימון פופולריות מחודשת מיצים, תוספת לסלטים ולמאכלים רכז כרוטב למאכלים ומרינדות (מומלץ) וגם ליקרים שיכר ויין.

יין או שיכר

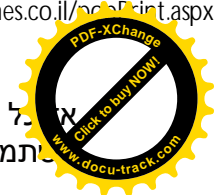
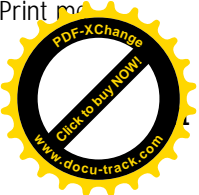
האם ניתן לקרוא לשיכר רימונים יין? התשובה מורכבת ותלויה בגיאוגרפיה וקצת בהיסטוריה - בארצות האיחוד האירופי, על פי החוק, רק יין העשוי מתסיסת ענבים רשאי להיקרא יין.

על פי מקורותינו היין הוא משקה המופק מפרי הגפן שהיא אחת משבעת המינים שבהם נתברכה ארץ ישראל היין נקרא גם "עָסִיס", "מיץ ענבים" ו"תירוש". היין נזכר בצירוף "דגן תירוש ויצהר (דברים ז' 13), הוא אחד מסימני השפע והברכה, ומאפיין את תנובת ארץ ישראל. הימנעות משתיית יין היא אחד מסימני האבלות - לנזירים אסור לשתות יין ושיכר (במדבר ו' 3),

שיכר הוא שם כולל למשקה הגורם לאדם להשתכר. זהו משקה תוסס, שמפיקים מדבש או מפירות שונים: תמרים, רימונים, תאנים וחרובים ונקרא גם יין שרף: "אחד שיכר תמרים, ואחד שיכר שְעוּרִים" (תלמוד בבלי, מסכת בבא בתרא, דף צו, ע"ב). גם הברכה שלהם שונה. בעוד שעל היין מברכים בורא פרי הגפן, על השיכר מברכים שהכל נעשה בדברו.

בשאר ארצות העולם, המונח "יין פירות" מקובל. המוכרים ביותר הם יין השזיפים ויין האורז במזרח, כך גם יינות מפירות יער ודובדבנים בארצות רבות.

בקיזור אין איסור על קריאת יין רימונים יין, גם אם אולי שיכר רימונים מתאים יותר.



לעיל עוד אין איסור כזה בארץ ומכיוון שתהליך עשיית היין דומה למדי לעשיית יין מגפן, אשתמש במינוח
 יתמשים יצרני המשקה.

לסיום חלק א', לפני סקירת היקבים והטעימות, בחרתי להביא מתכון ליקר רימונים ביתי פשוט ביותר להכנה
 ושווה את המאמץ.

ליקר רימונים ביתי

החומרים:

1.25 ק"ג סוכר לבן (ניתן להמיר עד שליש בסוכר חום)

2 ק"ג גרעיני רימונים (מכים על הרימון בעדינות עם כף מסביב ולאחר מכן חורצים
 חריצים בהיקף כמו שמקלפים תפוז פותחים את הרימון והגרעינים משתחררים
 בקלות)

400 מ"ל וודקה טובה

אופן הכנה:

בצנצנת גדולה שנוקתה היטב (במים רותחים) מפזרים שכבת סוכר בגובה 2
 סנטימטרים. מעליה מפזרים שכבת רימונים שוב סוכר ורימונים.

יש לדאוג כי השכבה האחרונה תהיה של סוכר. מוסיפים את הוודקה ואוטמים
 היטב את הצנצנת.

מאחסנים במשך 3 חודשים במקום קריר ומוצל.

לאחר תקופת ההשריה, יש לסנן היטב את הנוזל, להעבירו לבקבוק סגור היטב ולהמתין כ-14 ימים נוספים.

