

A detailed illustration of a glass filled with a golden liquid, ice cubes, and fresh rosemary sprigs. The glass sits on a dark wooden surface, surrounded by more rosemary and blueberries. The background is a dark, textured green.

Znanost u staklenci: Kako napraviti vrhunski domaći gin u 24 sata

Kratki inženjerski vodič kroz hladnu maceraciju za potpune početnike

MAG. ING. OECOING. IVAN SUŠEC

OSNIVAČ DOMNIS BRANDA

Uvod – Vratimo se korijenima

Pozdrav ljubitelji gina! Moje ime je Ivan. Ja sam magistar inženjer ekoinženjerstva i osnivač nagrađivanog hrvatskog brenda Domnis. Kroz svoj rad svakodnevno spajam prirodne procese, termodinamiku i ekstrakciju kako bi stvorio alkoholna pića vrhunske kvalitete. Gin nije samo piće — on je rezultat precizne znanosti, strpljenja i razumijevanja kako biljni aromatski spojevi međusobno djeluju u alkoholnom mediju. Moj cilj kroz ovaj vodič jest pokazati vam da vrhunski gin ne zahtijeva sofisticiranu opremu ni godine iskustva, već samo dobro razumijevanje procesa koji se odvija u vašoj staklenci.

Većina ljudi misli da je za izradu gina potreban skupi bakreni kotao i nešto što samo industriji zna, a ostalima je skriveno. No, istina je potpuno drugačija. Zahvaljujući širokoj dostupnosti 96 % alkohola i različitih brendova vodki moguća je proizvodnja gina bez destilacije. Ova metoda, poznata kao hladna maceracija, koristi se stoljećima i predstavlja najpristupačniji način ulaska u svijet zanatske destilerije. Hladna maceracija je proces u kojem biljni materijal uronjen u alkohol postupno otpušta svoja eterična ulja, arome i spojeve — bez ikakve toplinske obrade. Rezultat je gin bogat, slojevit i autentičan, s karakterom koji odražava točno one sastojke koje ste vi odabrali.

U ovom kratkom vodiču otkrit ću vam točne korake kako da u vlastitoj kuhinji, koristeći običnu staklenku, napravite gin na koji ćete biti ponosni. Pristup je znanstven, ali praktičan — svaki korak objašnjen je tako da ga razumije i netko bez ikakvog prethodnog iskustva. Objasnit ću vam zašto svaki sastojak igra svoju ulogu, zašto je redoslijed dodavanja važan i kako kontrolirati varijable poput vremena i temperature kako biste dobili konzistentan rezultat. Dobrodošli u svijet kuhinjske destilerije— gdje inženjerstvo susreće tradiciju, a svaka staklenka postaje mali laboratorij u kojem vi kontrolirate sve parametre.

Botanike i matematika okusa

Da bi piće zakonski i organoleptički uopće moglo nositi ime "gin", u njemu mora dominirati **borovica (kleka/smreka)**. To nije samo tradicija — to je zakonska definicija u Europskoj uniji. No, da bi okus bio uravnotežen, moramo zadovoljiti osnovnu inženjersku masenu bilancu začina. Za vaš prvi kuhinjski eksperiment od 1 litre koristit ćemo tri ključna elementa koji zajedno čine temelj svakog dobrog gina. Razumijevanje uloge svakog od njih ključno je za razumijevanje cijelog procesa.

Borovica — Temelj

Borovica daje prepoznatljiv šumski, smolasti okus koji je neizostavna srž svakog gina. Njezina eterična ulja sadrže pinen i terpineol — spojeve koji ginu daju onaj karakteristični "hladni" osjećaj u ustima. Bez borovice, nemate gin — to je aksiom. U našem receptu koristimo 20 grama sušenih bobica, što je optimalna količina za 1 litru baze od 40% alkohola. Sušene bobice su poželjnije od svježih jer imaju koncentriraniju aromu i manje vlage koja bi mogla razrijediti alkohol.

Korijander

Možda vam zvuči neobično, ali korijander ginu daje svjež, citrusne i blago začinjene note. Njegovi glavni aromatski spojevi — linalol i geranil acetat — stvaraju most između borovice i citrusa, omekšavajući oštrinu smole i dodajući slojevitost. Količina od 7 grama sjemenki dovoljna je da osjetite njegov utjecaj bez da dominira. Korijander je zapravo najčešći sekundarni sastojak u komercijalnim ginovima širom svijeta, a mnogi ga ne prepoznaju svjesno — iako ga osjete u svakom gutljaju.

Anđelika ili kardamom

Anđelika je "povezivač". Ona djeluje poput soli u kuhanju — njezini spojevi fiksiraju hlapljiva eterična ulja citrusa i borovice kako ne bi odmah isparila, dajući ginu dugotrajan, dubok okus. Korijen anđelike sadrži kumarine i terpenoide koji djeluju kao emulgatori, pomažući da se različite arome stabiliziraju u alkoholnoj otopini. Samo 1-2 grama dovoljno je za litru — više bi moglo dati zemljani, previše gorak ton.

Ova tri sastojka čine minimalnu, ali potpunu formulu za gin koji ima karakter, dubinu i balans. Naravno, iskusni destilери dodaju desetak ili više botanikala, ali za prvi eksperiment — manje je više. Naučite osnove, osjetite kako svaki sastojak mijenja profil, i tek onda eksperimentirajte s proširenjem recepture. Naravno da je i gin dobiven maceracijom same borovice i dalje dobar gin, ukoliko niste u mogućnosti pribaviti sve sastojke, ta verzija je moguća.

Shopping lista za vaš prvi eksperiment

Prije nego što krenemo, sve što vam treba možete kupiti u običnoj trgovini i trgovini začinima (npr. Harissa)— nema potrebe za specijaliziranim dućanima niti online narudžbama iz inozemstva. Ključ uspjeha nije u skupoj opremi, već u kvaliteti osnovnih sastojaka i preciznosti pripreme. Evo detaljnog pregleda svega što vam je potrebno, s objašnjenjima zašto svaka stavka ima svoju ulogu u konačnom rezultatu.

Sastojci

- **1 litra kvalitetne votke (37,5-40% alk.):** Nemojte kupovati najjeftiniju jer loš bazni alkohol daje loš gin. Votka je naš neutralni laboratorijski medij — ona ne smije imati vlastiti karakter koji bi interferirao s botanikalima. Odaberite votku koja je barem trostruko destilirana i filtrirana kroz aktivni ugljen. Preporuka: tražite one s oznakom "premium" ili "craft", čak i ako koštaju nešto više. Razlika u konačnom ginu bit će očita.
- **Začini:** 20g sušenih bobica borovice, 7g sjemenki korijandera (cijele), 1-2g korijena anđelike (ili kardamoma)
- **Citrusi:** Svježa naranča i limun — isključivo domaći, nešpricani. Ovo je ključno jer komercijalno tretirani citrusi imaju vosak i pesticide na kori koji mogu dati neželjene note. Ako nemate pristup domaćim citrusima, temeljito operite komercijalne pod mlazom tople vode i četkom. Ukoliko je su korišteni pesticidi napravite otopinu sode bikarbone (1 žlica na 1 litru vode) i u njoj potopite prskane cistruse na 10-15 minuta, potom isprite i dodatno izribajte koru pod mlazom vode (jer koristimo koru).

Oprema

- **Staklenka od 1.5L s hermetičkim poklopcem:** Obična staklenka za zimnicu savršeno radi posao. Hermetički poklopac osigurava da alkohol ne isparava i da se arome ne gube. Staklo je inertan materijal koji ne reagira s alkoholom ni biljem..
- **Lijevak:** Olakšava preljev votke u staklenku bez prolijevanja. Bilo koji kuhinjski lijevak od plastike ili stakla je dovoljan.
- **Gaza/cjedilo:** Za početnu filtraciju krupnih komada začina. Kupite je u ljekarni ili supermarketu — dovoljna je obična sterilna gaza. Ali poslužit će i gusto kuhinjsko cjedilo.
- **Filteri za kavu:** Za završnu filtraciju koja uklanja sitne čestice i daje ginu kristalnu bistrinu. Papirnati filteri za drip kavu su idealni — jeftini i učinkoviti.
- **Gulilica za krumpir/nož:** Za skidanje kore s citrusa. Važno je koristiti oštru gulilicu koja skida samo tanki, obojeni sloj (bijeli dijelovi daju gorke arome - ukoliko ih volite zarezite slobodno i u njih).

Protokol izrade korak-po-korak — ekstrakcija

Vrijeme maceracije je sve. Različiti spojevi iz biljaka otapaju se u alkoholu različitom brzinom — to je princip kinetike ekstrakcije. Borovica otpušta svoja ulja sporije od citrusa, a citrusi brže od korijena anđelike. Zato ne dodajemo sve odjednom: redoslijed i timing određuju konačni balans okusa. Pridržavajte se ovog točnog rasporeda i dobit ćete konzistentan, uravnotežen rezultat svaki put.

Korak 1 — Priprema borovice

Uzmite bobice borovice i lagano ih zgnječite drvenim mužarom ili valjkom za tijesto. Cilj je samo raspuknuti vanjsku opnu kako bi alkohol lakše prodro do unutrašnjih ulja — nemojte ih samljeti u prah jer će gin postati mutan i gorak. Ubacite borovicu u staklenku, prelijte cijelu litru votke i zatvorite. Ostavite na tamnom mjestu na sobnoj temperaturi **na 24 sata**. Tamno mjesto je važno jer svjetlost može razgraditi neke osjetljive terpenoide.

Korak 3 — Filtracija

Vrijeme je za zaustavljanje procesa. Procijedite tekućinu najprije kroz običnu kuhinjsku gazu kako biste uklonili krupne komade začina. Nakon toga, tekućinu procijedite još jednom kroz papirnati filter za kavu. Ovaj proces će trajati malo duže (kap po kap), ali filter će zadržati sitne čestice i dati ginu profesionalnu bistrinu. Ako je filtracija prespora, zamijenite filter — ne žurite s procesom.

1

2

Korak 2 — Dodavanje modifikatora i fiksativa

Otvorite staklenku. Primijetit ćete da je alkohol poprimio blagu žućkastu boju i snažan miris borovice — to je znak da ekstrakcija teče dobro. Sada dodajte korijander, korijen anđelike (ili kardamom) i ukoliko želite **samo vanjski, obojeni dio korice limuna i/ili naranče** (ukoliko volite gorčinu možete i manji bijeli dio odrezati sa korom) . Zatvorite staklenku na još **12 sati**.

3

Vaš gin će imati prekrasnu jantarnu ili zlatnu boju — to je prirodna boja koju daje bilje, bez ikakvih umjetnih dodataka. Čestitamo, upravo ste napravili svoj prvi prirodni *Compound Gin*.

Savršeno posluživanje i stabilizacija

Iako ste nestrpljivi — a tko ne bi bio nakon 36 sati čekanja — nemojte ga piti odmah. Alkohol i novomiješana eterična ulja moraju proći kroz proces kemijske stabilizacije. Tijekom maceracije, različiti spojevi iz biljaka nalaze se u dinamičnoj ravnoteži unutar alkohola. Neki su lakše hlapljivi, neki teže, neki međusobno reagiraju. Kada gin odmah nakon filtracije otvorite, osjetit ćete oštre, pomalo razdvojene note — borovica ovdje, citrus tamo, korijander negdje u sredini. To je normalno i očekivano.

Prelijte gin u čistu staklenu bocu, dobro zatvorite i ostavite da miruje barem **7 do 10 dana** na hladnom i tamnom mjestu (neka **ne** bude frižider). Tijekom tog perioda, molekule eteričnih ulja postupno se "upoznaju" — stvaraju se nove veze, hlapljivi spojevi se stabiliziraju, a oštri rubovi se zaobljavaju. Okus će postati dramatično glađi i zaokruženiji. Ovo je fenomen poznat kao "marriage" u destilaciji — brak između sastojaka za koji treba vrijeme. Mnogi početnici preskoče ovaj korak i onda se pitaju zašto njihov gin nije onakav kakav su očekivali. Strpljenje je ovdje doslovno sastojak recepta.



Savršeno posluživanje

Poslužite svoj domaći uradak uz premium tonik (preporuka: tonici s manje šećera) i puno leda. Omjer gin-tonik je osobna preferencija, ali klasik je 1:3 (jedan dio gina, tri dijela tonika). Ukrasite grančicom svježeg ružmarina ili nekoliko bobica borovice za vizualni efekt (tu se poigrajte ukoliko Vam stvara gušt, opcije su mnogobrojne).



Uvjeti čuvanja

Gin čuvajte u zatvorenoj staklenoj boci na tamnom mjestu, idealno između 10 i 18°C, dovoljna je i vitrina. Izbjegavajte izravnu sunčevu svjetlost i velike temperaturne oscilacije. Pravilno čuvan, domaći gin može stajati mjesecima bez gubitka kvalitete — zapravo, neki destileri tvrde da gin s vremenom postaje još bolji. Označite bocu datumom izrade kako biste pratili kako se okus razvija kroz tjedne.

Spremni za iduću razinu?

Uspješno ste savladali osnove hladne ekstrakcije u staklenci! To je tek vrh ledenog brijega — ispod površine čeka cijeli svijet naprednih tehnika, znanstvenih metoda i profesionalnih recepata koji će transformirati vaš hobi u pravu umjetnost. Ono što ste naučili u ovom vodiču temelj je svega što dolazi: razumijevanje kako alkohol djeluje kao otapalo, kako botanikali međusobno komuniciraju i kako vrijeme utječe na konačni profil pića.

Što vas čeka u naprednom vodiču?

Zanima li vas kako napraviti **kristalno prozirni, profesionalni gin** u vlastitoj kuhinji pomoću kućnih destilatora? Gdje uopće nabaviti destilatore? Želite li saznati tajne termodinamike destilacije, kako izbjeći opasne frakcije koje uzrokuju mamurluk, kako inženjerski pripremiti savršenu vodu da vam se gin nikada ne zamuti u čaši te dobiti **profesionalne recepte za London Dry i Mediteranski gin**? Sve su to teme koje zahtijevaju dublje razumijevanje procesa, ali i pristup specifičnoj opremi i tehnikama koje nisu pokrivene u ovom uvodnom vodiču.

U mom cjelovitom priručniku "**Ginologija: Od kuhinje do nanodestilerije gina**" vodim vas kroz napredne znanstvene metode prilagođene hobistima. Knjiga pokriva sve: od odabira i primjene destilatora, preko kontrole temperature i frakcijske destilacije, do kreiranja vlastitih botaničkih formula i pakiranja gotovog proizvoda. Svaka tema objašnjena je jezikom koji razumije i laik, ali s tehničkom preciznošću koju očekuje inženjer.

- Destilacija i uređaji
- London Dry i Mediteranski recepti
- Inženjering vode i filtracija. Nužno?
- Upravljanje frakcijama i sigurnost



Ekskluzivna ponuda za čitatelje

Kao čitatelj ovog besplatnog vodiča, ostvarujete **30% popusta** na punu verziju knjige "Ginologija". Ovo je ograničena ponuda koja vrijedi samo za one koji su prošli kroz ovaj vodič i pokazali ozbiljan interes za zanatsku destilaciju.

Knjiga sadrži više od 50 stranica detaljnih uputa, dijagrama, recepata i znanstvenih objašnjenja — sve prilagođeno hrvatskom tržištu i dostupnosti sastojaka i uređaja.

Predbilježi se i potvrdi svoj popust, a kad knjiga bude dignuta u shop šaljemo ti link.

[KLIKNI OVDJE I POTVRDI POPUST](#)

Živjeli i sretno s degustacijom! 🍷