

# ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ANALCOHÓLICAS

ACTIVIDAD 2 CLASSROOM

03 al 14/08/20

# MÓDULO: ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ANALCOHÓLICAS

## ACTIVIDAD 2 CLASSROOM

### 03 al 14/08/20

#### **OBJETIVO DE APRENDIZAJE:**

**OA 1:** Preparar una variedad de platos de cocina básica, de preparación rápida y lenta, de acuerdo a los gustos y costumbres culinarias de diversas zonas del país, así como de requerimientos de alimentación saludable, cumpliendo estándares de calidad.

#### **APRENDIZAJE ESPERADO (AE1):**

Elabora bebestibles alcohólicos, de acuerdo al recetario nacional e internacional, considerando las normas de higiene necesarias para inocuidad de los productos, haciendo uso eficiente de los insumos, trabajando de forma coordinada.

#### **OBJETIVO DE LA CLASE:**

Conocer sobre las bebidas.

#### **INTRUCCIONES:**

1. Ver con detención el video, analizar y responder las preguntas del cuestionario.
2. Escribir las dudas vía classroom, de no tener acceso puede realizarla al correo [carlos.pousa@colegiofernandodearagon.cl](mailto:carlos.pousa@colegiofernandodearagon.cl)
3. Realizar actividad y enviar por classroom
4. **FECHA DE ENTREGA 14/07/20**

# Vodka

Es una bebida destilada. El vodka es una de las bebidas alcohólicas más populares del mundo, a excepción de cantidades insignificantes de condimentos, consta únicamente de agua y etanol. Se produce generalmente a través de la fermentación y luego la destilación de granos y otras plantas ricas en almidón, como el centeno, trigo, remolacha o patata. Normalmente el contenido de alcohol del vodka se encuentra entre 30% y 50% del volumen; el vodka lituano, ruso y polaco contiene 40 grados de alcohol.

## Historia

Como en muchos otros países, en Rusia se puede decir “zhiznennia voda”, mientras que en Japón se dice “WOTOKA”. Posteriormente se impuso abreviar la expresión y utilizarla en diminutivo, quedando en “vodca”, que significa literalmente “agüita”. Pero generalmente suele darse la explicación, que la palabra vodka viene de la palabra rusa “voda”, que significa “agua”. La palabra vodca comienza a emplearse sólo a partir del siglo XVII. En los países del Este “vodca” sirve para designar cualquier bebida de alta graduación. A este respecto, hay que tener en cuenta, como sucede con frecuencia con las palabras extranjeras utilizadas fuera del contexto de esa lengua extranjera, que “vodca” significa una realidad distinta en los países del Este y en los países de habla castellana, inglesa o francesa.

# Consumo

En Rusia se llama vodka no solamente al compuesto de etanol y agua, sino también a muchos licores de frutas y destilados con sabor a cereal a los que no se atreven a llamar “whiski”. Vodka, en contexto ruso, es palabra muy genérica, como la inglesa “spirit”, que sirve para designar cualquier destilado. Nunca los rusos consiguieron un aguardiente que resultase atractivo debido a sus sustancias de origen, como hicieron los escoceses con la cebada — dando lugar al whisky— y los franceses con los aguardientes de vino de Charente y de Armañac, los mexicanos con el Tequila, etc.; pero consiguieron algo no menos interesante: un destilado insípido compuesto sólo por alcohol y agua.

Se discute si fueron los rusos o los polacos quienes primero lo produjeron. La intención, al parecer, era conseguir una concentración de alcohol tan elevada que el producto no pudiese congelarse fácilmente, en razón de que el alcohol se congela a temperaturas más bajas que el agua, pero era en Rusia, donde la elaboración de la vodka ha obtenido por primera vez su base científica a través de las investigaciones del famoso químico ruso -Dmitriy Mendeleev, quien por la primera esta comprobando, que el mejor grado alcohólico para la vodka es especialmente 40 grado, y como demostración de su modelo científico, Mendeleev esta creando la formula de la vodka Moskovskaya, la cual se queda en la historia de las vodkas, como vodka MODELO, etalon ( osobaya). Las formulas de Stolichnaya y Moskovskaya son parte del Tesoro Nacional de Rusia. Resulta agradable con zumo de naranja, con cualquier otro zumo o con cualquier bebida no-alcohólica, como la tónica o la coca-cola. Es base para muchos cócteles por tener sabor totalmente neutral. Sirve mucho mejor que el orujo, que siempre arrastra sabor, para fabricar licores caseros, mediante la maceración de frutas. No cansa. El vodka viene a ser como un papel en blanco, donde se puede escribir lo que se quiera. Se precia sólo de ser un buen papel. Sobre todo carece de la toxicidad propia de los aguardientes basados en la alquitara, preocupados por no perder el sabor de la materia prima. Aspira, por así decirlo, a estar compuesto sólo por agua y etanol. Admite sucesivas destilaciones hasta lograr lo deseado.

# Proceso de elaboración

- **Preparación del caldo:** se muelen los granos convirtiéndolos en harina, se añade agua y se hace la mezcla bajo presión. Durante la operación el almidón contenido en los granos se transforma en una masa de gel y luego en azúcar que, bajo el efecto de la levadura, se transforma en alcohol durante la fermentación. La fermentación dura cerca de 40 horas y produce una bebida bastante fuerte (cerca del 90%) que se procede a destilar; con esta alta cantidad de alcohol se garantiza la pureza del vodka producido.
- **Destilación:** tiene lugar en un sistema de destilación continua o por el sistema "pot still" en alambiques aislados (o una combinación de ambos), que tiene de 2 a 5 alambiques; la altura de los alambiques (de acero inoxidable con partes de cobre) es de 20-40 metros en el caso de grandes producciones industriales. Los alambiques en pequeñas destilerías con el sistema "pot still" son de tamaño mucho más reducido. En el primer alambique el alcohol se aparta de la brasa: la brasa calentada va desde arriba del alambique y se encuentra con la corriente de vapor caliente desde abajo, el alcohol junto con otros vapores sube a la parte superior del alambique. Los residuos de la brasa -el orujo- se separan en la parte inferior y se usan para cebar el ganado. Con ayuda del segundo alambique -rectificador- el alcohol aumenta su fuerza concentrando en la parte superior de éste. El número de veces que la bebida es destilada depende en gran medida de la marca y la calidad. Los vodkas comunes son destilados dos veces, o tres a lo sumo (p.e Smirnoff). En el nivel superior del mercado se encuentran vodkas destilados 4 (Belvedere), 5 (Lokka y Ciroc), 6 (Alpha Noble), 8 (Russian Standard Imperia) e incluso 9 veces (Jean Marc XO, que actualmente ostenta el récord).

- **Filtración:** a continuación el vodka es sometido a un proceso de filtración, cuyo objeto es eliminar cualquier tipo de impurezas que pudiesen persistir en el líquido. La filtración varía de una destilería a otra, aunque el método más común es el uso de filtros de carbón orgánico, generalmente de madera de abedul o manzano. Otros métodos incluyen la utilización de arenas de cuarzo, metales preciosos o incluso diamantes. En ocasiones el vodka es enfriado a muy bajas temperaturas para provocar la solidificación de eventuales residuos.
- **Disolución:** la bebida final antes de la mezcla contiene 96 % de alcohol y carece casi por completo de sabores y olores ajenos a los propios del etanol. La calidad del agua es fundamental para el resultado final. A menudo se suele recurrir a aguas provenientes de determinados glaciares, manantiales, lagos, etc. El volumen total de alcohol suele oscilar, como ya se mencionaba anteriormente, entre 37,5° y 42° para los vodkas occidentalizados y hasta 70° en el caso de algunos destilados rusos.

# Variedades de Vodka

- Muchas personas suelen mezclar el vodka con diferentes zumos de fruta (mayoritariamente de arándano o naranja), para así darle un sabor distinto con un ligero toque de alcohol.
- El vodka producido en Rusia contenía 40 % de alcohol y el otro que producen en Polonia alcanza los 45° de graduación alcohólica.
- La importancia de la graduación depende sobre todo de que se tome solo o mezclado con otros líquidos.
- Las costumbres para beberlo difieren según su lugar de consumo. En los países bálticos y de Europa oriental, la bebida es tomada sola y sin mezclar, sirviéndose en vasos bien fríos y acompañada a menudo de comida.
- En los países occidentales, es utilizada principalmente en combinados, aunque el auge de los llamados vodkas "Premium" hace que cada vez sea más frecuente consumir vodka solo.

## ACTIVIDAD:

1. ¿Qué es el Vodka?
2. ¿En que países se elabora el vodka?
3. Explique brevemente la historia del Vodka.
4. Explique por que Rusia tiene el vodka como bebida nacional.
5. Explique brevemente el proceso de elaboración del vodka.
6. ¿Cuál es la mayor diferencia de las variedades de vodka?