

Pobrane z exsite.pl

Ajerkoniak Danusi Szadkowskiej

Ilość:

1/2 l - 1 l spirytusu (lub wódki zmniejszając ilość mleka)

Składniki:

- 1/2 l - 1 l szklanki spirytusu
- 2 szklanki cukru
- 8 żółtek + szczypta soli, aby kolor był intensywniejszy
- 2 cukry waniliowe
- 2 szklanki mleka

Metoda:

Mleko przegotować, wsypać cukier, rozpuścić i ostudzić.

Do zmieszanych żółtek z cukrem waniliowym powoli wlać (zimne!) mleko.

Przecedzić i zlać do pojemnika.

Dodać powoli szklankę spirytusu i laskę wanilii.

(1984)

Cytrynówka Danusi Szadkowskiej

Ilość:

1/2 l - 1 l

Składniki:

- 1/2 l - 1 l 40% wódki czystej
- 1 cytryna
- 20 ziarenek kawy
- 1/2 szklanki cukru

Metoda:

Ponacinać cytrynę i powtykać do nacięć ziarenka kawy.

Zalać wódką.

Odstawić na dwa tygodnie aż nabierze koloru.

Można zalać jeszcze raz.

(1984)

Dereniówka

- 1 kg owoców derenia
- 5 łyżek suszonych jagód
- 1 kg cukru
- 2 szklanki spirytusu 96-procentowego
- 2 szklanki żytniówki

Sposób wykonania :

Owoce umyć, osączyć i osuszyć.

Dereń ponakłuwać szpilką, wraz z jagodami wsypać do słoja zalać alkoholem.

Słój szczelnie zamknąć i postawić na słońcu lub w ciepłym miejscu na 4 - 6 tygodni (co kilka dni nim wstrząsać).

Następnie przefiltrować nalew do butelek i przechować.

Owoce zasypać cukrem i wymieszać, słój przykryć płótnem, obwiązać i odstawić w ciepłe miejsce lub na słońce (co pewien czas wstrząsać).

Otrzymany syrop wymieszać ze zlanym nalewem i odstawić do sklarowania nalewki na tydzień.

Potem przesączyć przez filtr do szczelnie zamykanych butelek i odstawić na 5 - 6 miesięcy.

Im nalewka jest dłużej przechowywana, tym jest aromatyczniejsza i smaczniejsza.

Imbirówka

- 10 dag korzenia imbiru
- 2 cytryny (20 dag)
- 10 dag cukru
- 3 łyżki miodu
- 0,75 l czystej wódki

Sposób wykonania :

imbir umyć i pokroić w plasterki.

Cytryny umyć i pokroić na ósemki.

Zalać wódką, dodać cukier oraz miód i odstawić na 2 miesiące.

Nalewkę przecedzić i rozlać do butelek.

Przechowywać w chłodnym miejscu.

Jałowcówka

- 35 suszonych lub 70 świeżych owoców jałowca

- 2 łyżeczki cukru
- 1 l czystej wódki

Sposób wykonania :

Owoce opłukać, osączyć, włożyć do butli, dodać cukier i zalać wódką.
 Butlę zatkać i odstawić w chłodne miejsce na 6 tygodni (co 2 - 3 dni wstrząsać butlę).
 Następnie zlać płyn znad owoców do czystej butelki odstawić do sklarowania.
 Po 2 tygodniach nalewkę delikatnie zlać znad osadu gumową rurką.
 Osad przesączyć przez lejek z watą i połączyć z nalewką.
 Jałowcówkę można pić od razu, ale lepsza jest po 3 miesiącach.

Koniak domowy

Do gąsiorka wrzucić 20 dag suszonych śliwek bez pestek, zalać 50% wódką, szczelnie zakorkować i zostawić na cztery tygodnie, po czym zlać wódkę, przefiltrować, porozlewać do butelek, starannie je zakręcić, wynieść w chłodne, suche miejsce na co najmniej rok.
 Po tym czasie wódka będzie smakować jak prawdziwy koniak.

Likier jeżynowy

- 1,5 kg jeżyn
- 1 kg cukru
- 1 l spirytusu 96-procentowego

Sposób wykonania :

Dojrzałe, dorodne jeżyny przebrać oczyścić z szypulek.
 Następnie zmiksować.
 Wsypać cukier dokładnie wymieszać pozostawiać na 2 dni.
 Potem wlać spirytus i ponownie dobrze wymieszać.
 Po 3 dniach przecedzić przez gęste sito wyłożone co najmniej podwójnie złożoną gazą lub przez filtr do kawy.
 Pozostawić na tydzień, aby mieszanina się ustała.
 Gdy osad opadnie na dno, a płyn stanie się klarowny, ostrożnie przesączyć płyn przez bibułę filtracyjną.
 Zlewać do butelek z zakrętką.
 Odstawić na pół roku.

Likier orzechowy

Do gąsiora wlać litr spirytusu i szklankę przegotowanej ostudzonej wody, włożyć pół kilograma pokrojonych na ćwiartki zielonych włoskich orzechów, trzy gorzkie migdały oraz kawałek cynamonu i 10 goździków. Gąsiorek szczelnie zakorkować i pozostawić w ciepłym miejscu na 3 - 4 tygodnie (codziennie nim potrząsać).

Następnie nalewkę zlać, przefiltrować przez gazę lub bibułę.

Pół kilograma cukru zalać szklanką wody i zagotować.

Do gorącego syropu wlać ostrożnie orzechową nalewkę, dokładnie wymieszać, porozlewać do butelek.

W ciemnym i chłodnym miejscu przechowywać przez co najmniej rok.

Likier ma piękny złotawy kolor, jest lekko gorzki i bardzo smaczny.

Likier z czarnych porzeczek

Do dużego gąsiora wlać 3 l soku z czarnych porzeczek, dodać 2 kg cukru, litr przegotowanej wody, torebkę drożdży winnych oraz 1 dag ziela angielskiego i zostawić do fermentacji na 3 tygodnie.

Po tym czasie dodać kilogram cukru i odstawić na następne 6 tygodni.

Wreszcie wlać pół litra 96% spirytusu, szczelnie zakorkować i zostawić w ciemnym miejscu do sklarowania, po czym ostrożnie porozlewać do butelek.

Zakorkować, odstawić na 2 - 3 miesiące.

Listkówka z czarnych porzeczek

- 2 szklanki młodych, świeżo rozwiniętych listków czarnej porzeczki wraz z pędami (bez ugniatania)
- 1 l żytniówki
- 1/2 łyżeczki do kawy kwasku cytrynowego
- 1 szklanka cukru

Sposób wykonania :

Listki wraz z pędami opłukać, osączyć, włożyć do słoja, zalać 2 szklankami żytniówki, zamknąć, a potem odstawić w chłodne miejsce na tydzień.

Następnie zlać nalew i przechować w zamkniętej butelce, a liście zalać resztą wódki i pozostawić w chłodzie na 2 tygodnie.

Zlać wyciąg z liści i połączyć z poprzednim nalewem, a liście zasypać cukrem, wymieszać i postawić w ciepłym miejscu na 4 - 5 dni, aż cukier się rozpuści.

Często mieszać.

Syrop zlać, nalewkę połączyć z syropem, wsypać kwasek cytrynowy wstrząsając, wymieszać.

Następnie nalewkę przefiltrować rozlać do butelek, zamknąć je szczelnie odstawić na 3 miesiące w ciemne, chłodne miejsce.

Miodówka

- 2 szklanki miodu
- suszona skórka z 1/4 pomarańczy
- 2 czubate łyżki mielonej kawy
- 1/2 łyżeczki do kawy startej gałki muszkatołowej
- 1 l spirytusu 96-procentowego
- 1 szklanka rumu

Sposób wykonania :

Miód lekko zrumienić w rondlu, wlać 1 szklankę wody, włożyć skórkę pomarańczową i zagotować.

Następnie miód zsumować, zdjąć z ognia i przestudzić.

Kawę zmieszać z gałką muszkatołową, zalać 1 szklanką wrzątku, nakryć spodkiem i parzyć 5 minut.

Do miodu wlać przecedzoną kawę, spirytus i rum, wymieszać i przelać do butelek, szczelnie zamknąć i pozostawić na 6 tygodni.

Następnie zlać płyn z nad osadu, osad przefiltrować resztę płynu połączyć z poprzednio zlaną nalewką.

Rozlać do butelek i odstawić na tydzień.

Miodówka wrzosowa

- 1 szklanka płynnego miodu wrzosowego
- 1 kawałek suszonej skórki cytryny (bez albedo)
- 0,5 l spirytusu 96-procentowego
- sok z 1 pomarańczy
- sok z 1 cytryny

Sposób wykonania :

Miód lekko zrumienić w rondlu, wlać 1 1/2 szklanki wody, włożyć skórkę z cytryny i zagotować.

Następnie miód zszumować i przestudzić pod przykryciem.

Usunąć skórkę, wlać spirytus, wymieszać i przelać nalewkę do słoika zamykanego na klamrę.

Odstawić na 6 tygodni w ciemne, chłodne miejsce (co 3 - 4 dni mocno wstrząsnąć naczyniem).

Potem dodać przesączony przez gazę sok z pomarańczy i cytryny, starannie zamieszać i odstawić nalewkę na 2 tygodnie (co jakiś czas mieszać).

Następnie zlać nalewkę z nad osadu, osad przesączyć przez bibułę filtracyjną i połączyć z nalewką.

Nalewka powinna dojrzewać co najmniej miesiąc.

Nalewka brzoskwiniowa

Gąsiorek do połowy napęlić dojrzałymi, pokrojonymi w ćwiartki brzoskwiniami, zasypać cukrem (na każdy kilogram owoców 50 dag cukru), zostawić na noc.

Następnego dnia dodać kilka wyluskanych pestek brzoskwiniowych, zalać do pełna 50% wódką (na litr 40% wódki - szklanka spirytusu), szczelnie zakorkować, zostawić na trzy tygodnie w słonecznym miejscu, często potrząsając gąsiorem, a potem dwa tygodnie trzymać w ciepłe. Nalewkę zlać, przefiltrować przez gazę lub bibułę, rozlać do butelek, zakorkować i trzymać co najmniej pół roku.

Brzoskwinie z nalewki przełożyć do słoja, szczelnie zamknąć.

Stanowią znakomity dodatek do czarnej kawy.

Nalewka czosnkowa

- 1 główka czosnku
- kilka rodzynek
- 0,75 l czystej wódki

Sposób wykonania :

Czosnek obrać i drobno posiekać, zalać wódką i pozostawić w chłodnym, ciemnym miejscu na 14 dni.

Następnie przefiltrować do czystej butelki, dodać rodzynki, szczelnie zamknąć i

odstawić na 6 miesięcy.
Potem zlać płyn znad rodzynek i odstawić na kolejny miesiąc.

Nalewka farmaceutów

- 1 kg cytryn
- 1 kg cukru
- 1 l mleka
- 1 l spirytusu 96-procentowego

Sposób wykonania :

Cytryny umyć, obrać z żółtej skórki oraz albedo (cienko skrojoną skórkę z 1 cytryny zostawić), pokroić w plasterki, oczyścić z pestek, włożyć do gąsiorka, dodać cukier, mleko, spirytus i skórkę z 1 cytryny.

Gąsiorek zamknąć i odstawić w chłodne, ciemne miejsce na miesiąc (wstrząsać gąsiorkiem co kilka dni).

Następnie przefiltrować nalewkę do butelek przez bibułę filtracyjną (przesączać bardzo wolno, kroplami).

Właściwie przefiltrowana nalewka jest krystalicznie czysta, ma żółtawy kolor i bardzo delikatny smak.

Można ją pić już po 2 tygodniach.

Nalewka herbaciana

- 2 łyżki suchej herbaty
- 2 łyżeczki miodu
- 1 mały kawałek wanilii
- 1 szklanka spirytusu 96-procentowego
- 1 szklanka słodkiego tokaju
- 2 kieliszki śliwownicy lub winiaku (40 ml)

Sposób wykonania :

Wanilię drobno posiekać i zagotować w 1 szklance wody z miodem.

Wrzątkiem tym zaparzyć herbatę.

Następnie herbatę ostudzić i przecedzić do butelki.

Dodać spirytus, tokaj, oraz śliwownicę.

Wymieszać odstawić.

Po tygodniu nalewka jest już dobra, ale lepiej, gdy postoi 2 - 3 miesiące.

Nalewka mandarynkowa

- 5 dag suszonej skórki z mandarynek
- 20 dag cukru
- 0,5 l spirytusu 96-procentowego

Sposób wykonania :

Skórkę włożyć do słoja, zalać spirytusem, szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym miejscu na 48 godzin.

Następnie zlać płyn do butelki.

Z cukru i 1 szklanki wody przygotować syrop.

Do gorącego syropu stopniowo wlewać nalewkę, cały czas mieszając.

Zlać do czystej butelki i odstawić do sklarowania.

Po 2 tygodniach zlać płyn z nad osadu, osad przesączyć przez lejek z watą połączyć z nalewką.

Mandarynkówka jest dobra do picia już po kilku dniach.

Nalewka na gruszkach

Na nalewkę należy wybierać gruszki bardzo aromatyczne i soczyste.

Z umytych i osuszonych gruszek usunąć szypułkę i ogonek.

Nie obrane gruszki pokroić w kostkę nierdzewnym nożem (zachować pestki) i wrzucić do gąsiora, wypełniając go w 3/4, zalać do pełna 80% spirytusem (96% rozcieńczyć wodą), zakorkować szczelnie i trzymać w pokojowej temperaturze 6 - 8 miesięcy.

Następnie przelać płyn do innego gąsiora, zakorkować, a owoce zasypać cukrem (na kilogram owoców 30 - 35 g cukru) i trzymać, często potrząsając gąsiorem, aż cukier całkowicie się rozpuści.

Wówczas syrop zlać, a owoce lekko wygnieść przez płótno.

Syrop i wyciśnięty z owoców sok wlać do gąsiora z nalewką, zostawić na 2 - 3 dni, często potrząsając naczyniem, aby płyny dokładnie się wymieszały, a następnie, po przefiltrowaniu przez gęste płótno lub bibułę, rozlać do butelek.

Starannie zakręcone butelki przechowywać w ciemnym i chłodnym miejscu co najmniej rok.

Nalewka orzechowa (żołądkowa)

- 6 zielonych (nieodjrzałych) orzechów włoskich
- 0,5 l czystej wódki
- 2 łyżki cukru

Sposób wykonania :

Orzechy, zerwane na początku lipca drobno posiekać nierdzewnym nożem.

Przełożyć do słoja i zalać alkoholem.

Naczynie zamknąć i odstawić na 6 tygodni (co kilka dni potrząsać słojem).

Następnie płyn przecedzić i zlać do butelki, a orzechy zasypać cukrem i odczekać, aż wytworzy się syrop (w tym czasie często wstrząsać słojem).

Połączyć syrop z nalewem alkoholowym odstawić na 2 tygodnie.

Przy niestrawności można pić nalewkę w małym kieliszku 1 - 3 razy dziennie, między posiłkami.

Nalewka Sławomira Korzeniowskiego z miodem

Ilość:

Potrzebna butla 5 l z prawdziwym korkiem.

Po zlaniu nalewki musi być przestrzeń powyżej nalewki.

Składniki:

- 1/2 l spirytusu
- 3 x 0.7 l 40% wódki czystej
- 750 g + trzy łyżki płaskie (trzy słoiki po 250 g) miodu spadziowego lub wielokwiatowego, mogą być inne będzie wówczas inny smak i kolor.

Metoda:

Spirytus zmieszać z miodem aż się miód rozpuści.

Dodać wódkę i wymieszać.

Przez następne dwa tygodnie zamieszać dwa razy w tygodniu.

Gotowe do spożycia po kilku miesiącach.

(styczeń 2003)

Nalewka staropolska

- 5 kromek żytniego chleba razowego
- 3 łyżeczki rodzynek
- 3 łyżeczki świeżych pączków brzoźowych
- 10 goździków
- 1 kawałek cynamonu (2 cm)
- 2/3 szklanki miodu
- 1 szklanka jasnego piwa albo portera
- 5 szklanek żytniówki

Sposób wykonania :

Chleb pokroić w kostkę i ususzyć, rumieniąc, w piekarniku.

Pączki brzozone i rodzynki umyć.

Do słoja wrzucić zrumienione (nie przypieczone) grzanki, pączki brzozone, rodzynki i przyprawy korzenne, zalać żytniówką, zamknąć słoje i pozostawić na 2 tygodnie (codziennie wstrząsać).

Następnie nalewkę przefiltrować.

Piwo mocno zagrzać, rozpuścić w nim miód i nieco ostudzić.

Do ciepłego płynu wlać nalewkę, dokładnie wymieszać i rozlać do butelek.

Szczelnie zamknąć i pozostawić w chłodnym, ciemnym miejscu co najmniej na 3 miesiące.

Nalewka śliwkowa

- 1 kg dojrzałych węgierek
- 1 kg cukru
- 1 l spirytusu 70-procentowego
- 0,75 l czystej wódki

Sposób wykonania :

Owoce umyć, oczyścić z pestek, pokroić na kawałki, włożyć do gąsiorka, zalać wódką oraz spirytusem, szczelnie zamknąć i odstawić w nasłonecznione miejsce na 5 tygodni. Cukier rozpuścić w 0,5 l gorącej wody, wlać do gąsiorka, wymieszać i pozostawić na 2 - 3 dni.

Potem nalewkę zlać i sklarować.

Odstawić co najmniej na 4 miesiące.

Nalewka wieloowocowa

- 15 dag świeżych wiśni
- 10 dag suszonych śliwek (nie wędzonych) bez pestek
- 10 dag suszonych moreli
- 3 suszone figi
- 3 suszone daktyle
- 4 szklanki spirytusu 96-procentowego
- 10 ml rumu
- 10 goździków
- 1/3 łyżeczki do kawy suszonego korzenia arcydzięgla
- 3 łuskane orzechy laskowe
- 5 łyżek cukru

Sposób wykonania :

Suszone owoce umyć, osączyć i wraz z orzechami drobno pokroić.

Wiśnie umyć i wydrylować.

Wszystkie owoce i orzechy włożyć do słoja, dodać goździki i arcydzięgiel, wlać spirytus i rum oraz 3 1/2 szklanki przegotowanej, posłodzonej i ostudzonej wody, wymieszać i odstawić na 10 dni (codziennie zamieszać).

Następnie przefiltrować do butelek szczelnie zamknąć.

Pozostawić w chłodnym, ciemnym miejscu na 5 - 6 miesięcy.

Nalewka jest bardzo aromatyczna.

Nalewka z czarnych porzeczek

- 1 kg opłukanych i obranych z szypulek czarnych porzeczek
- 1 l czystej wódki 45-procentowej
- 1 kg cukru (nalewka słodka)
- lub 75 dag (półwytrawna)
- albo 30 dag (nalewka wytrawna)

Sposób wykonania :

Owoce wrzucić do ciemnego naczynia, zalać wódką odstawić na 6 tygodni w zaciemnione miejsce.

Alkohol zlać do butelek i szczelnie zakręcić, a do porzeczek wsypać cukier, zamieszać i ponownie odstawić na 6 tygodni (wstrząsać gąsiorkiem co 2 - 3 dni).

Powstały syrop zlać i połączyć z wyciągiem alkoholowym.

Owoce można przepłukać alkoholem i wodą (pół szklanki wódki, pół szklanki wody).

Po 3 tygodniach przecedzić nalewkę przez sączek lub gazę.

Nalewka wytrąca stale cząstki jeszcze przez pół roku, dlatego przed właściwym "odpoczynkiem" trzeba ją ponownie zlać.

Nalewka z czarnego bzu

- 50 baldachów kwiatów czarnego bzu
- 4 cytryny (40 dag) lub 2 cytryny (20 dag) i 3 limety (20 dag)
- 70 dag cukru
- 1 l spirytusu 96-procentowego
- 1 łyżeczka suszonego korzenia arcydzięgla

Sposób wykonania :

Z cukru oraz 1 l wody ugotować syrop i odstawić do przestygnięcia.

Dwie cytryny wyszorować namydloną szczołeczką, opłukać gorącą wodą, pokroić w plasterki i oczyścić z pestek.

Do wyparzonego słoja włożyć kwiaty czarnego bzu, przekładając plasterkami cytryny, zalać syropem, następnie przykryć słoje pergaminem i postawić w nasłonecznionym miejscu na 10 dni.

Co jakiś czas sprawdzać, czy sok nie fermentuje i ewentualnie przemieszać zawartość słoja wyparzoną, łyżką.

Sok z kwiatów czarnego bzu zlać do garnka przez sito wyłożone gazą, połączyć ze spirytusem, wymieszać i dodać sok wyciśnięty z pozostałych cytryn albo limet.

Nalewkę przelać do dwóch litrowych butelek, dodać każdej po 1/2 łyżeczki arcydzięgla odstawić na 4 tygodnie (co 3 - 4 dni wstrząsając butelką).

Następnie pozostawić nalewkę na 2 tygodnie aby się sklarowała, a później zlać ją z nad osadu, osad przefiltrować połączyć z nalewką.

Można ją pić od razu, ale jest znacznie lepsza, jeśli postoi 4 tygodnie.

Nalewka ziołowa gorzka

- 1 płaska łyżeczka nasion anyżu (1,5 g)
- 1 łyżeczka suszonego korzenia arcydzięgla (1,5 g)
- 1 kawałek cynamonu (2 cm)
- 2/3 łyżeczki kory dębowej (0,5 g)
- 2/3 łyżeczki korzenia fiołkowego (kłącza kosaćca - 0,5 g)
- 1/4 małej gałki muszkatołowej (1 g)
- 1 płaska łyżeczka mielonego imbiru (1 g)
- 2 goździki
- 1/2 łyżeczki kardamonu (0,5 g)
- 1 łyżeczka kłączy tataraku
- 2/3 łyżeczki liści mięty pieprzowej (0,5 g)
- 2 g suszonej skórki pomarańczowej
- 1,5 g suszonej skórki cytrynowej
- 350 ml spirytusu 70-procentowego
- 1 l spirytusu 96-procentowego
- 2 łyżki miodu

Sposób wykonania :

Odważone korzenie, zioła i przyprawy włożyć do słoja pojemności 0,5 l, zalać spirytusem 70-procentowym, szczelnie zamknąć i pozostawić w chłodnym, ciemnym miejscu na 10 dni.

Następnie przesączyć nalew do butelki i odstawić znów w ciemne i chłodne miejsce na miesiąc.

Miód rozpuścić w 100 ml ciepłej wody, wlać do 96-procentowego spirytusu wraz ze 100 ml nalewu oraz 4 szklankami zimnej przegotowanej wody.

Wymieszać wstrząsając, i przelać do butelek.

Zamknąć i odstawić na 10 dni w ciemne miejsce.

Nalewka z lipy

- 2 szklanki płynnego miodu lipowego
- 2 szklanki i 50 ml spirytusu 96-procentowego
- 2 goździki
- 1 1/2 szklanki kwiatów lipy
- 1 limeta (7 dag)
- 1/2 cytryny (5 dag)

Sposób wykonania :

Na 3 tygodnie przed okresem kwitnienia lip przygotować miodówkę: zagotować 2 szklanki wody z goździkami, wodę przestudzić, dodać miód, dobrze wymieszać, wlać 2 szklanki spirytusu, ponownie wymieszać, przelać do słoja, szczelnie zamknąć i odstawić na 3 tygodnie (wstrząsać słojem co 3 - 4 dni).

Następnie dodać kwiaty lipy i odstawić nalewkę na 2 tygodnie w ciemne, chłodne miejsce.

Nalewkę zlać przez sito wyłożone gazą i przelać do butelki.

Limetę wyszorować namydloną szczioteczką i opłukać gorącą wodą.

Z połowy owocu ścierać cienko skórkę (bez albedo) w małym słoiczku zalać 50 ml spirytusu.

Zostawić na 2 dni.

2 łyżeczki otrzymanego w ten sposób ekstraktu wlać do nalewki wraz z przesączonym przez gazę sokiem z całej limety i 1/2 cytryny, dobrze wymieszać i odstawić na 3 tygodnie do sklarowania.

Następnie zlać nalewkę z nad osadu, osad przesączyć przez bibułę filtracyjną i połączyć z nalewką.

Nalewka powinna dojrzewać w chłodnym miejscu co najmniej 6 miesięcy.

Muszkatołówka

- 0,5 l spirytusu 96-procentowego
- 2 gałki muszkatołowe
- 2 łyżki miodu
- 1 łyżeczka rodzynek

Sposób wykonania :

Gałkę muszkatołową zetrzeć.

Miód rozmieszać w 2 szklankach wody, zagotować, zszumować i ostudzić.

Następnie małymi porcjami, stale mieszając, wlewać do spirytusu.

Dodać startą gałkę i wymieszać, wstrząsając.

Słój szczelnie zamknąć i odstawić w ciemne miejsce na 4 - 5 miesięcy.

Następnie nalewkę przefiltrować.

Rodzynki umyć i osuszyć.

Nalewkę rozlać do butelek i rozdzielić do nich rodzyunki.
Butelki szczelnie zamknąć odstawić na 6 miesięcy.

Pigwówka

- 1,5 kg dojrzałych owoców pigwy
- 1 czubata szklanka cukru
- 25 dag miodu akacjowego lub lipowego
- 3 szklanki żytniówki
- 10 ml rumu
- 1 pomarańcza (20 dag)
- 1 łyżeczka kwiatu głogu
- 1 łyżeczka do kawy suszonego korzenia arcydzięgla

Sposób wykonania :

Pigwy umyć, obrać, pokroić na kawałki i oczyścić z pestek.

Zalać w rondlu 4 szklankami wody i gotować na małym ogniu pod przykryciem 45 minut, a następnie schłodzić i z rozgotowanej pulpy odciągnąć sok w sokowirówce.

Do 3 szklanek otrzymanego soku wsypać cukier, dodać miód oraz arcydzięgiel i ogrzewać do chwili, aż wszystkie składniki się połączą.

Przebrać do słoja, wlać żytniówkę oraz rum i zamknąć.

Postawić w chłodnym miejscu na 3 tygodnie i wstrząsać no 3 - 4 dni.

Pomarańczę wyszorować namydloną szczoteczką w gorącej wodzie i opłukać.

Następnie ścierać z niej cienko skórkę (bez albedo) i pokroić w paseczki.

Z pomarańczy wycisnąć sok i dodać do nalewki, wsypać kwiat głogu oraz skórkę pomarańczową i wymieszać.

Słój szczelnie zamknąć i postawić w chłodnym miejscu na 4 tygodnie.

Potem nalewkę przefiltrować, przebrać do butelek, szczelnie zakryć i przechowywać jak najdłużej.

Ma wspaniały aromat i smak.

Pomarańczowa gorzka

Z dokładnie umytych sześciu pomarańczy okroić bardzo ostrym nożem tylko żółtą skórkę, następnie wysuszyć ją, wrzucić do gąsiorka i zalać dwoma litrami 45% wódki. Gąsiorek szczelnie zakorkować i zostawić w ciepłym miejscu na 8 - 10 dni (nie dłużej!). Po tym czasie zlać wódkę, dodać sok wyciśnięty z dwóch malinowych pomarańczy, dokładnie wymieszać, rozlać do butelek.

Butelki szczelnie zakręcić.

Wódka po dodaniu soku pomarańczowego może trochę zmętnieć, ale po paru tygodniach wyklaruje się.

Im dłużej leżakuje, tym jest lepsza.

Pomarańczówka Barbary Sliz

Ja mam jeden przepis, wg którego robiliśmy taki napój jakieś 20 lat temu w pracy, brzmi dość tajemniczo... najlepiej to robić w 1 litrowym słoju.

Ilość:

Ok.1 l

Składniki:

- 1 średnia pomarańcz z dobrze umytą, ale nie obraną skórką
- 40 kostek cukru
- 40 całych ziarenek kawy
- 3/4 l 40% wódki

Metoda:

Zalać powyższe składniki w 1 l pojemniku 40 % wódką do pełna.

Odstawić na 40 dni.

Po tym czasie zlać i pić.

14 styczeń 2003

Porterówka

- 2 butelki porteru (po 0,33 l)
- 0,75 l spirytusu 96-procentowego
- 0,25 l wódki 40-procentowej
- 50 dag cukru
- 7,5 dag miodu
- 30 ml zaprawy korzennej

Sposób wykonania :

Do dużego emaliowanego garnka wlać butelkę porteru, podgrzać do temperatury około 80oC, dodać cukier oraz miód i mieszając, doprowadzić do wrzenia. (Uwaga! Wytwarza się bardzo dużo piany).

Gotować kilka minut, zbierając szumowiny i pianę.

Garnek zdjąć z ognia, wlać drugą butelkę porteru i zaprawę, a następnie mieszając, powoli wlewać spirytus i wódkę.

Nalewkę rozlać do butelek i odstawić w chłodne miejsce.

Można ją pić zaraz po przyrządzeniu.

ZAPRAWA KORZENNA

- 200 ml spirytusu 60-procentowego
- 2 laski wanilii

- 4 dag rodzynek
- 1 kawałek cynamonu (1 - 2 cm)
- 5 goździków
- 1/4 gałki muszkatołowej

Sposób wykonania :

Cynamon, gałkę i goździki utłuc w moździerz.

Rodzynek opłukać i osączyć.

Wanilię oraz rodzynek posiekać i razem z utłuczonymi przyprawami zalać spirytusem.

Odstawić na 2 tygodnie (w tym czasie często wstrząsać płynem w naczyniu), a potem zlać przez watę do czystej butelki.

Otrzymane 150 ml zaprawy wystarczy na około 10 l nalewki.

Zaprawę przechowywać szczelnie zamkniętą.

Porterówka damska

- 2 butelki porteru (po 0,33 l)
- 25 dag cukru
- 2 cukry waniliowe (3,2 dag)
- 0,25 l spirytusu 96-procentowego

Sposób wykonania :

Piwo zagotować z cukrem, dodać cukier waniliowy, a po lekkim przestudzeniu płynu wlać spirytus.

Kiedy napój ostygnie, zlać go do butelek, szczelnie zamknąć najlepiej odstawić na rok.

Smorodiniówka

- 2 l czarnych porzeczek oczyszczonych z szypulek
- 1 l spirytusu 96-procentowego
- 1 l nalewki listkówki (przepis [tutaj](#))
- 3 goździki
- 1 kawałek cynamonu (1 cm)
- 2 laski wanilii
- 2 szklanki cukru
- 3 łyżki miodu

Sposób wykonania :

Porzeczki opłukać, osączyć, zmiksować, przełożyć do słoja, zalać spirytusem, włożyć goździki, cynamon i wanilię rozciętą wzdłuż no pół.

Zamknąć słoje i pozostawić w cieple lub na słońcu na 2 miesiące (często nim wstrząsać). Następnie nalew zlać do innego słoja, a owoce zasypać cukrem, dodać miód i postawić w ciepłym miejscu na 5 - 6 dni.

Gdy cukier się rozpuści, zlać syrop, przefiltrować, połączyć z nalewem i listkówką. Pozostawić w chłodnym miejscu na 6 miesięcy.

Jeśli nalewkę przetrzyma się no owocach przez rok, będzie wyborna.

Przechowywana długo po rozlaniu do butelek staje się coraz lepsza.

Śliwowica wytrawna

To jedna z najsmaczniejszych wódek domowych.

Robi się ją z najprzeróżniejszych śliwek - poczynając od małych lubaszek, na późnych węgierkach kończąc.

Dojrzałe, umyte i osuszone śliwki z pestkami wrzucić do dużego gąsiora, zalać 90% spirytusem, bardzo szczelnie zakorkować, zostawić na słońcu i cieple.

Można zlać śliwovicę już po 2 miesiącach, ale najsmaczniejsza jest gdy postoi z owocami przez co najmniej rok.

Wódkę po zlaniu przefiltrować przez gazę lub bibułę, rozlać do butelek i szczelnie je zakręcić.

Pozostałe w gąsiorze owoce obficie posypać cukrem i szczelnie zakorkowane zostawić w cieple na 2 - 3 miesiące (od czasu do czasu gąsiorem trzeba potrząsać).

Następnie syrop zlać, a owoce lekko przecisnąć przez płótno.

Otrzymany w ten sposób trunek ma smak delikatnego likieru.

Śliwowica wytrawna

To jedna z najsmaczniejszych wódek domowych.

Robi się ją z najprzeróżniejszych śliwek - poczynając od małych lubaszek, na późnych węgierkach kończąc.

Dojrzałe, umyte i osuszone śliwki z pestkami wrzucić do dużego gąsiora, zalać 90% spirytusem, bardzo szczelnie zakorkować, zostawić na słońcu i cieple.

Można zlać śliwovicę już po 2 miesiącach, ale najsmaczniejsza jest gdy postoi z owocami przez co najmniej rok.

Wódkę po zlaniu przefiltrować przez gazę lub bibułę, rozlać do butelek i szczelnie je zakręcić.

Pozostałe w gąsiorze owoce obficie posypać cukrem i szczelnie zakorkowane zostawić w cieple na 2 - 3 miesiące (od czasu do czasu gąsiorem trzeba potrząsać).

Następnie syrop zlać, a owoce lekko przecisnąć przez płótno.

Otrzymany w ten sposób trunek ma smak delikatnego likieru.

Złota jesień

- 1 l czystej wódki 45-procentowej
- 4 goździki
- 1/3 łyżeczki mielonego imbiru
- 1/5 gałki muszkatołowej (startej lub pokrojonej)
- 2 ziarna ziela angielskiego
- świeża skórka z 1/8 pomarańczy
- szczypta czarnego pieprzu
- 1/3 laski wanilii lub 1 cukier waniliowy (1,6 dag)
- 1 łyżka miodu (najlepiej lipowego lub wielokwiatowego)
 - karmel z 4 - 5 łyżek cukru

Sposób wykonania :

Jeśli miód jest zestalony, należy go rozpuścić, wstawiając słoik do garnka z ciepłą, nie przekraczającą temperatury 40oC, wodą.

Cukier na karmel rozpuścić w rondelku, podgrzewając na małym ogniu, a następnie rozprowadzić niewielką ilością gorącej wody.

Wszystkie składniki zalać wódką w słoju lub gąsiorku.

Zamknąć i odstawić na 3 tygodnie.

Wyciąg zlać, zostawić do sklarowania.

Po 2 tygodniach ostrożnie, żeby nie poruszyć osadu, zlać (najlepiej rurką) gotową nalewkę do butelek.

This document was created with Win2PDF available at <http://www.daneprairie.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.