

---

# Ratafia tutti frutti

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7159 razy.

Zestaw na 5 litrow wodki.

2,5 kg owocow swiezych, roznych,

350 g owocow suszonych: glogu, dzikiej rozy, rodzynekow, fig,

300 g owocow poludniowych: pomarancz i cytryn,

1,25 l syropu cukrowego z 1,25 kg cukru,

4 l spirytusu o mocy 70ż.

1. 3 l spirytusu o mocy 95ż rozcienczyc w 1,15 l wody, dzieki czemu uzyska sie

ok. 4 l spirytusu o mocy ok. 70ż.

2. Do duzego sloja lub gasiorka wsypywac, w miare jak dojrzewaja, owoce: poziomki, truskawki, porzeczkki, jezyny, czarne jagody, sliwki wegierki, jablka

i gruszki (po ok. 250 g), wisnie (ok. 350 g), maliny itp., tak by wszystkie

owoce wazyly lacznie 2,5 kg. Przed wrzuceniem do balonu owoce miekkie przebrac i szybko oplukac na sicie. Sliwki i wisnie wydrylowac i pokroic na drobne kawalki. Jablek i gruszek nie obierac, tylko pokroic je i usunac gniazda

nasienne. Dosypywanie kolejnych owocow trwa zazwyczaj od czerwca do pazdziernika, w zaleznosci od tego, jakie owoce dobierzemy do zrobienia wodki.

W dowolnym momencie wsypac do sloja owoce suszone oraz pomarancze i cytryny,

obrane ze skory, pokrojone w plasterki, bez pestek.

3. Sklad ratafii mozna uzupelnic dodatkiem innych owocow: moreli, winogron,

ananasa (takze z puszki), daktyli itp., jednak zawsze nalezy zachowac przyjeta ogolna wage wszystkich owocow.

4. Po wysypaniu kazdej kolejnej porcji 250 g owocow nalezy wlac do sloja 250 ml

spirytusu o mocy 70ż. W czasie maceracji owocow balon szczelnie zakorkowac,

a jego zawartosc od czasu do czasu zamieszac. Po skonzonej maceracji zlac

nalew znad owocow.

5. Do nalewu dodac cukier rozpuszczony w wodzie, dobrze wymieszac, przefiltrowac, rozlac do butelek i odstawic na 3 miesiace.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 58.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)