
Nalewki - Orzechówka #1

Dodano: 2000-04-22 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 21030 razy.

Wlać do gąsiorka 0,8 l spirytusu 70%, tyleż wody, dodać 15 zielonych włoskich orzechów (drobno pokrajanych), po 1 g goź dzików i gałki muszkatołowej oraz syrop z 60 dag cukru.

Gąsior zakorkować i postawić w ciepłym miejscu na kilka miesięcy. Płyn przecedzić przez flanelę, wlać do czystego gąsiorka i odstawić na tydzień. Przefiltrować jeszcze raz, zakorkować. Wódka przypomina likier orzechowy.

From: slavek_s@usa.net (Slav)

czesc slavek

po pierwsze oddaje Ci cześć za tak wspaniałe przepisy, w tej chwili produkuje cztery nalewki, będą gotowe za od miesiąca do pół roku, także zapraszam na degustację, po drugie mam pytanie: jak wyglądają "zielone orzechy włoskie" i jak je skroić ??

pozdrawiam MISTRZU

Nadesłał(a):domin yido <yido@o2.pl> 2005-12-18 21:12:05

Pieważ Stawek nie odpowiedział, udzielię Ci informacji. Orzechy włoskie na nalewki należy zrywać w drugiej połowie czerwca lub na początku lipca. Wtedy jeszcze skorupka wewnętrzna orzecha nie jest zdrewniała. Pozdrowienia.

Nadesłał(a):emzet <mietek@pcair.com.pl> 2006-01-08 16:01:56

hmmm... a ktoś z państwa słyszał o amigdalinie i jej trujących właściwościach? To alkaloid zawarty w orzechach który w małych ilościach jest nieszkodliwy, zaś w dużych to bardzo silna trucizna, radziłbym uważać z orzechami, zwłaszcza niedojrzałymi!

Nadesłał(a):Lewar <lewar81@gmail.com> 2006-07-20 19:07:34

to podobnie jak wódka

Nadesłał(a): 2006-08-13 23:08:41

Wszystko w nadmiarze szkodzi. Robię orzechówkę z dodatkiem miodu i imbiru i na zimowe wieczory 25g jest rewelacyjne a i żołądeczek zdrowieje. Pozdrawiam

Nadesłał(a):jerrysz <jerrysz@onet.eu> 2008-07-08 21:07:29

i nigdy nie lać przez flanelę itp. Trzeba zlać z nad osadu a resztkę wylać !! nawet gdy serce pęka. Pamiętajcie że tworzycie dzieło sztuki- choć dla potomnych może braknąć

Nadesłał(a):jerrysz <jerrysz@onet.eu> 2008-07-08 21:07:48