
Nalewki - Dereniówka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 19952 razy.

Niewielki gąsiorek lub spora butelkę napętnić dojrzałymi owocami derenia i zalać spirytusem 70% tak, by były przykryte.

Naczynie szczelnie zakorkować i trzymać miesiąc na słońcu lub w ciepłym miejscu.

Spirytus zlać i przechować.

Przyrządzić syrop z 2 szklanek przegotowanej wody na 1 kg cukru. Zalać nim dereń, który pozostał w gąsiorku, zakorkować i trzymać przez miesiąc w cieple.

Po miesiącu odcedzić słodki płyn i połączyć ze spirytusem.

Nie gotować, gdyż pozbawi to nalewkę aromatu.

From: slavek_s@usa.net (Slav)

Ja po zlanu pierwszego nalewu dereń zasypuję cukrem i po rozpuszczeniu zlewam wszystko razem do klarowania. Nie używam gąsiorków tylko duże słoje bo nie ma problemów z oczyszczeniem.

Nadesłał(a): Janczar 2005-09-20 14:09:08

Kiedy jest najlepsza pora na zebranie owoców do Dereniówki?

Nadesłał(a): 2006-06-28 13:06:25

Robię tak jak Janczar

Owoce są dobre ok połowy sierpnia. Same opadają. Trzeba je codziennie zbierać.

Nadesłał(a): staszek <staszekp@op.pl> 2006-08-20 07:08:27

Jak długo może stać nalew spirytusowy ze względu na pestki i ewentualną emisję cyjanidów do roztworu jak w przypadku "kwasu pruskiego" w wisniówce pestkowej?

Nadesłał(a): Andrzej <qubraq@o2.pl> 2006-09-05 20:09:11

Dereniówka z takich składników jest `tępa` i kolorek taki nijaki. Proponuje dodanie na kg derenia 2 łyżki suszu czarnej jagody i kolorek oko pięści i bukietek szlachetniejszy.

Nadesłał(a): kuchareczek ci ja <*****> 2010-01-31 13:01:17