

---

# Nalewka na wiśniach

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

Język: Polski

Odwiedzono: 16448 razy.

2 kg wiśni

2.5 l spirytusu 70%

0.25 l syropu z cukru

0.25 l spirytusu 95%

Wisnie nalezy wydrylowac po czym piata czesc pestek wrzucic do nalewu, dodac spirytus 70% i macerowac ok 2-3 miesiecy.

Nie mozna jednak maceracji przedluzac ponad miare - grozi to rozkladem substancji bialkowych w owocach co moze doprowadzic do np. mysiego posmaku i zapachu.

Wlasnie dlatego nalewy owocowe robi sie spirytusem o stezeniu 70% - tzw. maceratem.

Natomiast co do pestek w wiśniach - radze uwazac. jesli daje sie wisnie z pestkami - trzeba dosyc krotko macerowac.

Dluzsza maceracja moze spowodowac przejscie nadmiernej ilosci zwiazkow cyjanowych do nalewu - powoduje to zbyt silny zapach pestkowy, wodka staje sie "zygliwa" , po spozywciu moze pojawic sie zatrucie kwasem pruskim objawiajace sie silnymi bolami glowy.

Oczywiscie nalew z drylowanych wiśni bylby dosyc pusty w smaku - dlatego tez w praktyce sporzadzajac nalewke wiśniowa przygotowuje sie nalew na wiśniach wydrylowanych w czesci a w czesci zawierajacych pestki lub tez sporzadza sie dwa nalewy - na owocach drylowanych i na niedrylowanych - daje to wieksza kontrole nad ostatecznym smakiem nalewki.

Po zakonczeniu maceracji nalew zlac, dodac syrop i spirytus 95% i odstawic na pare tygodni zeby sie przegryzlo.

From: slavek\_s@usa.net (Slav)

---

ciekawy przepis,jak wypróbuję zrobioną przez siebie nalewkę to komentarz będzie "podobny" do jej smaku.

Nadesłał(a): a.Blejsz <aleksander.blejsz@neostrada.pl> 2006-06-08 21:06:51