
Nalewka na wiśniach

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

Język: Polski

Odwiedzono: 16489 razy.

2 kg wiśni

2.5 l spirytusu 70%

0.25 l syropu z cukru

0.25 l spirytusu 95%

Wisnie należy wydrylować po czym piata część pestek wrzucić do nalewu, dodać spirytus 70% i macerować ok 2-3 miesięcy.

Nie można jednak maceracji przedłużyć ponad miarę - grozi to rozkładem substancji białkowych w owocach co może doprowadzić do np. masyjnego posmaku i zapachu.

Właśnie dlatego nalewy owocowe robi się spirytusem o stężeniu 70% - tzw. maceratem.

Natomiast co do pestek w wiśniach - radzę uważać. Jeśli daje się wiśnie z pestkami - trzeba dość krótko macerować.

Dłuższa maceracja może spowodować przejście nadmiernej ilości związków cyjanowych do nalewu - powoduje to zbyt silny zapach pestkowy, wódka staje się "zygliwa", po spożyciu może pojawić się zatrucie kwasem pruskim objawiające się silnymi bólami głowy.

Oczywiście nalew z drylowanych wiśni byłby dość pusty w smaku - dlatego też w praktyce sporządzając nalewkę wiśniową przygotowuje się nalew na wiśniach wydrylowanych w części a w części zawierających pestki lub też sporządza się dwa nalewy - na owocach drylowanych i na niedrylowanych - daje to większą kontrolę nad ostatecznym smakiem nalewki.

Po zakończeniu maceracji nalew zlać, dodać syrop i spirytus 95% i odstawić na parę tygodni żeby się przegryzło.

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