
Nalewka - kminkówka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 8296 razy.

1/2 l spirytusu (95%),

1/2 l wody, 1/4 kg cukru,

1 kopista łyżka świeżego zielonego kminku

Niezupelnie dojrzałe nasienie kminku oplukac i osaczyc na sitku.

Wode zagotowac z cukrem, schlodzic, wymieszac ze spirytusem, wlac do sloja, wsypac kminek.

Zawiazac sloj i pozostawic na 5-6 dni.

Po tym okresie zlac wodke do butelek przez lejek z bibula filtracyjna.

Powinna miec ladny zielonkawy kolor.

Kminkowke mozna przyrzadzic z olejku kminkowego a mianowicie zagotowac cukier z woda, schlodzic, zmieszac ze spirytusem i olejkiem i przefiltrowac.

From: slavek_s@usa.net (Slav)

Witam,

Poszukuję przepisu na osiemnastowieczną wrocławską kminkówkę.

w XVIII w. Wrocław słynął ze swych likierów i wódek, produkowanych i sprzedawanych na każdym rogu ulic. Szczególną renomą cieszył się eksportowany do wielu krajów Breslauer Kümmel, czyli właśnie ta sławna kminkówka. Pijano ją w Berlinie, Wiedniu, Moskwie, a nawet w Konstantynopolu. Uwielbiała ją Caryca Katarzyna, a Fryderyk II leczył nią bóle żołądka.

W źródlach jest pełno zachwytych na jej temat, ale nie ma przepisu.

Strasznie by mi się on przydał do kącika kulinarnego serwisu o historii Wrocławia <http://spacerownik.wroclawski.eu> , za którego rozwój jestem odpowiedzialna.

Czy to może według tego przepisu robiono słynny wrocławski Breslauer Kummel??

Nadesłał(a): spacerownik.wroclawski.eu <spacerownik@wroclawski.eu> 2008-10-02 11:10:42