

# Nalewka farmaceutów

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

Język: Polski

Odwiedzono: 16124 razy.

1 kg cytryn,

1 kg cukru,

1 l mleka,

1 l spirytusu

Cytryny umyć , obrać z żółtej skórki oraz albedo (cienko skrojoną skórkę z 1 cytryny ostawić ), pokroić w plasterki, oczyścić z pestek, włożyć do gąsiorka, dodać cukier, mleko, spirytus i skórkę z 1 cytryny.

Gąsiorek zamknąć i odstawić w chłodne, ciemne miejsce na 1 miesiąc (wstrząsać gąsiorkiem co kilka dni).

Natępnie przefiltrować nalewkę do butelek przez bibułę filtracyjną (przesączać bardzo wolno, kroplami).

Właściwie przefiltrowana nalewka jest krystalicznie czysta, ma żółtawy kolor i bardzo delikatny smak.

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

---

mam pytanie w związku z tą nalewką. mianowicie czy mleko ma być przegotowane czy nie. proszę o odpowiedź.

Nadesłał(a): medek <medek@op.pl> 2005-08-16 14:08:50

mleko ma być z kartonu. UHT :-)

Poza tym to straszna meczarnia z przelewaniem (filtrowaniem)... Moja nalewka była filtrowana chyba 3 razy :-)

NAJPIYSZNIEJSZA RZECZ NA ŚWIECIE

Nadesłał(a): xplicit <xplicit@gazeta.pl> 2005-09-01 08:09:24

Rozumiem, że im chudsze mleko tym lepsze??? Spróbuję z 1,5%

Nadesłał(a): nietzsche 2005-10-26 20:10:16

Właśnie dojrzewa, ale i tak już po dwóch tygodniach po przefiltrowaniu jest świetna. Na święta będzie w sam raz i już nastawiam następną. Smak nie do opisania.

Nadesłał(a): Barbarka <bery-m@wp.pl> 2005-11-30 23:11:32

tak samo można zrobić pomarańczówkę. Ja dodaję kilka goździków. Filtruję na sicie wyłożonym papierowym ręcznikiem. Idzie błyskawicznie i jest krystaliczna. Ewentualnie można filtrowanie powtórzyć

Nadesłał(a): fajka2 <muchi@selex.pl> 2005-12-11 20:12:48

Po dolaniu spirytusu mleko się zwarzyło, tak ma być? Wlałem ściągaczkę 2%

Nadesłał(a): Gratz 2006-06-04 18:06:15

tak ma być, się ma zwarzyć, wstrząsać co kilka dni.

Nadesłał(a): 2006-06-12 11:06:28

Ja często robię tę nalewkę. Z filtracją zawiesziny mlecznej nie będzie problemu jeżeli weźmiecie plastikową 2l butelkę, przetniecie w połowie, a szyjkę trzeba zakorkować wacikiem, nie zbyt zbitym, żeby nie wypadło, a żeby ciecz się przedostała. Najlepiej wstawić to do drugiej części butelki, wlać trochę i przykryć tałczykiem, żeby % nie uciekały. Filtrować partiami wymieniając waciki. Najmniejsze są straty. Podobna nalewka na cytryncu chińskim wygrała turniej nalewek.

Nadesłał(a): Annetta 2006-06-13 14:06:59

Mi po 2 tygodniach się nie zważyła??

Zastanawiam się jak będzie z tym filtrowaniem i klarownością trunku.

Nadesłał(a): zelazko <zelazko@poczta.fm> 2006-07-10 16:07:17

"Filtruję na sicie wyłożonym papierowym ręcznikiem. Idzie błyskawicznie" - no ja nie wiem jak błyskawicznie ja to chyba mam za gęste ręczniki bo sączy się tak wolno, że...

Nadesłał(a): K <ketling@o2.pl> 2006-08-14 21:08:35

Moim zdaniem znaczenie ma też jakiego mleka się użyje najlepiej chyba 0,5%

Nadesłał(a): kuk50 2009-08-14 07:08:21

Najlepiej użyć mleko prawdziwe (nie UHT, które jest rozdrobnione przez procesy chemiczne).

Nadesłał(a): Katarzyna <sivkaus@hotmail.com> 2012-02-01 01:02:51