
Nalewka - nalew - różnice

Dodano: 2000-08-22 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5719 razy.

Najpierw trzeba rozgraniczyć pojęcie nalewki (czyli wódki nalewowej) i nalewu owocowego.

Nalewke robi się mieszając wódkę czystą, nalewy oraz dodatki smakowo zapachowe (syrop cukrowy, nalewy korzenne, trunki gatunkowe typu koniaku czy rumu).

Nalewy owocowe sporządza się przez zalanie świeżych owoców spirytusem 70% (macerat) i potrzymanie tego aż smak i kolor da.

Uważać należy na dwie rzeczy - jak za długo trzymać nalew nad owocami to może zacząć się proces rozkładu białek (i złapie "mysze" albo inny zapaszek) i pestki pestkowców (wisnie, sliwki itp.) zawierają sporo organicznych pochodnych cyjanowodoru - zapach tego ma miły, migdałowy ale zły jest okrutnie i łeb boli jakby imadłem sciskany. ograniczyć ilość pestek (choć taka np. wiśniówka całkiem bez pestek byłaby bezpłciowa - zwykle daje się 1/4 wiśni z pestkami).

I przestrzegam wszystkich przed napięciem się nalewu orzechowego - może później dojść do ekscesów kulinarnych - konia z kopytami albo tesciowa żywcem pozrecie i co będzie?

From: ladzka@ite.waw.pl (Dariusz K. Ladziak)