
KRUPNIK KURPIOWSKI

Dodano: 2006-03-27 20:50:48

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 6917 razy.

2 szklanki spirytusu,
1 szklanka miodu,
1 szklanka wody,
pół szklanki cukru,
pół laski wanilii,
pół gałki muszkatowej,
3-4 goź dziki,
kawałek kory cynamonu,
po łyżeczce otartej skórki z pomarańczy i cytryny.

W rondelku zagotowujemy wodę z przyprawami, szczelnie przykrywamy i gotujemy ok. 10-15 minut. Do dużego rondla wsypujemy cukier, robimy karmel, dodajemy miód i dokładnie mieszamy. Wlewamy wywar z korzeni, mieszamy i zagotowujemy. Zdejmujemy z ognia. Do gorącego wywaru stopniowo, stale mieszając, wlewamy spirytus. Przykrywamy szczelnie, zostawiamy na noc do ostygnięcia. Następnego dnia filtrujemy, wlewamy do gąsiorka i zostawiamy na 10 dni. Gdy się ustoi, delikatnie przelewamy do butelek, korkujemy je i zostawiamy na 2-3 miesiące.

Źródło: H. Szymanderska: "Polskie tradycje świąteczne". Świat Książki, Warszawa 2003, s. 145.

Nadesłał: jus100@interia.pl <>

"Wlewamy wywar z korzeni i mieszamy..."

Gdzie te korzenie??!!

Nadesłał(a): Dudola <dudola@gmail.com> 2006-04-13 23:04:23

Użyte w przepisie: "przyprawy" i "wywar z korzeni" oznacza przyprawy korzenne, których definicja wg encyklopedii brzmi: "PRZYPRAWY KORZENNE - produkty spożywcze smakowo-zapachowe otrzymywane z suszonych pędów, pąków, nasion, owoców, kory, liści; zawierają olejki eteryczne; gł. z nich to pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, gałka muszkatołowa, imbir, szafran, goź dziki, wanilia, kora cynamonowca, papryka, jagody jałowca, bazylia, szałwia, kminek, koper i kompozycje typu np. chili i curry..." Encyklopedia Internautica, www.encyklopedia.interia.pl, hasło: przyprawy korzenne.

Nadesłał(a): jus100@interia.pl 2006-04-14 01:04:06

Oczywiście tymi przyprawami korzennymi w przepisie są: laska wanilii, gałka muszkatołowa, goź dziki, kora cynamonu i skórka.

Nadesłał(a): jus100@interia.pl 2006-04-14 01:04:57