
Zalewa do wódek (bimbru)

Dodano: 2006-07-02 08:58:56

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 5633 razy.

Woda 1 litr + 0,5 litra

Goź dziki spożywcze 3 łyżeczki do herbaty

Cynamon 3 łyżeczki do herbaty

Aromat rumowy spirytusowy 1 fiołka NIE OLEJEK!!!

Cukier 10 łyżek stołowych

Zagotować 1 litr wody. Do gotującej wody dodajemy 3 płaskie łyżeczki od herbaty goź dzików spożywczych. Gotujemy na małym ogniu przez 15 minut pod przykryciem. Nie wyjmując goź dzików dodajemy 3 płaskie łyżeczki od herbaty cynamonu i również pod przykryciem na małym ogniu gotujemy przez kolejne 15 minut. Studzimy. Następnie przez gęste sitko odcedzamy wywar a pozostałości wyrzucamy.

U W A G A ! Wywar jest ciągliwy, ale nie należy się tym zrażać .

Do odrębnego garnka wsypujemy 10 łyżek stołowych cukru i palimy na karmel. Gdy już powstanie karmel dolewamy 0,5 l. gorącej wręcz gotującej wody. Pozostawiamy na ogniu do zagotowania się.

U W A G A ! Gorącą wodę do gorącego karmelu wlewamy bardzo ostrożnie i małymi partiami. Karmel ma wyższą temperaturę niż gorąca woda.

Następnie tak spalony cukier studzimy.

Gdy oba półprodukty ostygną mieszamy i dodajemy aromat rumowy spirytusowy.

Zalewa gotowa.

U W A G A ! Zalewa nadal jest trochę cigliwa a to dlatego, że nie ma takiego sitka, które przepuści zalewę a powstrzyma rozgotowany cynamon. Nie przejmujemy się tym.

Zalewę dodajemy w małych ilościach (1 łyżeczka do herbaty na pół litra wódki-bimbru)to należy wypróbować w/g własnego smaku i uznania.

Jeżeli zalewę chcemy stosować do bimbru to wcześniej na 1/2 l. bimbru sypujemy 1 płaską łyżeczkę liściastej herbaty EARL GREY (czarnej lub zielonej. Bimber z herbatą stoi jak każda nalewka nie dłużej jak 2 tygodnie.Odcedzamy i dodajemy w/w nalewki. Tak przyrządzony trunk powinien trochę postać . Im starszy tym lepszy. Prawdziwy koniak. Konia z rzędem temu kto rozpozna co pije.

Dygresja. Może ten przepis jest pracochłonny, może skomplikowany ale przepisy na koniaki i inne wyroby alkoholowe są objęte tajemnicą niejednokrotnie porównywalną z tajemnicą wojskową.

Nadesłał: Keruj <>