
Nalewka na miodzie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 69054 razy.

0.5 l spirytusu

100 g miodu spadziowego

0.25 l wody(dobrej)

miod powoli rozpuszczam w spirytusie (wcale nie jest to takie proste), dodaje wode. Jak ktos lubi mozna dodac troche cytrynki.

Po wypiciu efekty sa nastepujace:

w malych ilosciach - grzeje

w srednich - leczy

w wiekszych - zabija swiadomosc, ale rano glowa nie boli :)

Jednak na gorskie wycieczki biore herbate z rumem.

From: Plotr Flader pflader@acid.ch.pw.edu.pl

ta nalewka to niebo w gębie. ja dodaje jeszcze na litr spirytusu sześć goździków. już nie mogę się doczekać się corocznego kuliku z przyjaciółmi zakończonego ogniskiem, pieczeniem kiełbasek i degustacją nalewki na miodzie oczywiście ;-))

Nadesłał(a):

przepis jest ok. ale autor mógł podać jaki miód do specjału nadaje się najlepiej

Nadesłał(a): 2005-12-11 16:12:27

przecież napisał, że spadziowy

Nadesłał(a): barcia 2005-12-13 20:12:30

"miod powoli rozpuszczam w spirytusie"

trzeba gotować czy tak na zimno ?

Nadesłał(a): Ania 2006-05-22 19:05:38

Zagotowanie spirytusu spowoduje że nasz spirytus straci wszelkie procenty:)

Nadesłał(a): siema 2006-09-24 11:09:22

nie podgrzewaj miodu bardziej niż na 40 stopni , bo straci wszystkie swoje walory i moc leczniczą

Nadesłał(a): leo 2008-04-22 09:04:08

nie można zagrzać wodę, rozpuścić w niej miod ostudzić a potem dolać spirytus?

Nadesłał(a): Ania 2008-10-26 19:10:51

przede wszystkim robicie podstawowy błąd.

Miód dodajemy do wody i gotujemy do zszumowania - tak jak wywar na zupę. Miód nie straci żadnych wartości a nalewka będzie klarowna. Druga sprawa to do rozpuszczonego miodu w wodzie (gorącego) dolewamy zimnego spirytusu. Po tym zabiegu należy nalewkę umieścić w zamkniętym naczyniu do wystudzenia - najlepiej w glinianych butelkach. smacznego

Nadesłał(a): Leliva <dariuszlementowiczwp.pl> 2008-12-25 10:12:42

bardzo dobre. polecam!!!

Nadesłał(a): spychacz 2009-05-07 15:05:12

Najlepiej rozmieszać miód z ciepłą wodą. Poczekać aż się ochłodzi; i tak dopiero dolać Spirytus.

pychotka ;)

Nadesłał(a): Krzysiek <polgang@optonline.net> 2009-06-13 21:06:25

miód traci swoje właściwości przy tem. powyżej 40 stopni. Mówi to wam pszczelarz z 50 letnim stażem. I nic tego nie zmienia. Pozostanie zaoach i smak i nic więcej. Słodzenie herbaty gorącej i mleka miodem jest karalne. Lepiej posłodzić cukrem, wtedy nie będzie profanacji miodu. Ludzie, gdzie wasz rozum?

Nadesłał(a):

Potwierdzam. Przy 40 stopniach rozpadowi ulegają związki na których zależy nam najbardziej. Po przegrzaniu zostaje tylko cukier o smaku miodu

Nadesłał(a): Grzesiek <Gelo@poczta.onet.pl> 2010-10-11 19:10:35

nie podgrzewać miodu ,powyżej 40 traci swoje właściwości lecznicze, nie wystawiać na działanie promieni słonecznych...cały miód sprzedawany "na słońcu" , jest pozbawiony właściwości leczniczych !!!

Nadesłał(a):

za mocna ta nalewka, zrobiłem z ciekawości, ale tak jak podejrzewałem 0,5 litra za dużo spiru, zabija smak miodu, zabardzo czuć spir :/. Następna zrobię ze sprawdzonymi proporcjami ;) czyli djamy na to 100g miodu + 250 ml wody to wyjdzie ok. 350 ml. no i na to 175 spirytusu. tak żeby spirytus był zawsze w proporcji 1/3 do 2/3 reszty, wtedy nalewki wychodzą miodzio ;)

Nadesłał(a):marek 2012-06-10 15:06:46

cytryna da gorycz jesli odkroimy ja razem z białą częścią znajdujaca sie pod żółtą skorka sama żółta czesc mozna dodac bez obaw da elegancki aromat

Nadesłał(a):gr 2 <ivel83@interia.pl> 2015-08-24 15:17:26

słusznie sprawdziłam cytryna daje gorycz ,nie dodawajcie cytryny!!!!

Nadesłał(a):janaa59 2014-10-24 23:07:23

oj. nie zgodzę się z przedmowca. nalewka nigdy nie jest za mocna i nie czuć w niej spirytusu po odpowiednim czasie. Ja nalewki otwieram po około 1,5 roku i problem jest jedynie z ilością miodu lub cukru (czasami wychodzą zbyt słodkie). A co do nalewki z prawdziwego miodu (nie ważne czy będzie to miód akacjowy, gryczany,) to gwarantuję że po minimum pół roku będziecie zadowoleni. ps ja mieszam składniki zawsze na zimno(temp pokojowa) czasami jest tak że nalewka udaje się nieklarowna ale smak jest boski.

Wytwarzam nalewki już kilka lat i mam dla was propozycję nie dodawajcie cytryny do miodu bo na 99% będzie odczuwalna gorycz. Proponuję nastawić 30g trawy cytrynowej + 200ml wody + 300ml spirytusu to po min dwóch tygodniach filtrujemy i mieszamy z całością. efekt końcowy moim zdaniem jest o niebo lepszy niż w przypadku stosowania sztucznie hodowanych owoców

Nadesłał(a):solek1886 <daniel.big@interia.pl> 2013-08-22 23:08:01