# Ogólne uwagi

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2212 razy.

Pierwszym warunkiem przy robieniu wódek jest używanie spirytusu najwyższej próby, jako też cukru rafinowanego, biorąc do rozpuszczenia go kwaterkę wody na 40 deka cukru; tylko raz go należy zagotować . Za gęsty syrop sprowadza bowiem scukrzenie się wódki i odbiera jej klarowność . Drugim warunkiem jest, aby owoce czy też skórki owocowe lub korzenie nie za długo leżały w spirytusie, gdyż przez długie moczenie wydziela się z owocu za wiele kwasu, zatracając właściwy aromat owocowy. Cztery dni zwykle wystarcza do wydobycia aromatu. Bardzo ?często się zdarza, że likier, chociaż zrobiony najstaranniej, cukrzeje w dni kilka nawet. Najlepszym więc sposobem uniknięcia scukrzenia jest używać do likierów zamiast cukru syropu cukrowego, który powinien być biały, przezroczysty. U nas bywa po większej części żółtawy, dlatego tylko do owocowych likierów lub mocno korzeniami zabarwionych używać go można. W razie scukrzenia likieru, zlać go w inną butelkę, na skrystalizowany cukier wlać wody, aby go pokryła, wstawić butelkę w rondel z zimną wodą i gotować do rozpuszczenia się cukru, następnie dolać do tego cukru spirytusu w proporcji drugiej połowy i wymieszać wszystko z likierem.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"