Nalewka jeżynowa



Był sok, to teraz czas na coś alkoholowego, co pomoże dorosłym w rozgonieniu grypy i wszelkich przeziębień. Nalewka jeżynowa jest bogata w witaminy oraz w silne antyoksydanty zwalczające wolne rodniki (a więc działające przeciwrakowo). Wspomoże odporność, kiedy już wkrótce zawita w nasze progi jesień i chłód. Podane proporcje starczyły mi na dwie pełne butelki o objętości 450ml i dodatkowo trochę z wyciśniętych owoców. Nalewka w smaku jest leciutko kwaskowa, dość mocna, choć nie przesadnie i nie jest za słodka. Jeśli lubicie bardzo słodkie alkohole, można trochę zwiększyć ilość cukru. **UWAGA: przez wzgląd na alkohol nalewka absolutnie nie nadaje się dla dzieci.**

Dzieciom polecam przepyszny sok z jeżyn, na który przepis znajdziecie TUTAJ :)

Składniki:

- 1300g świeżych jeżyn
- 300g białego cukru
- 0,5l czystej wódki
- 200ml spirytusu rektyfikowanego

Dodatkowo:

- duży zakręcany słój o objętości ok. 1,2 – 1,5l
- woreczek foliowy do szczelnego zakręcenia słoja
- dwie zamykane butelki z ciemnego szkła (o objętości ok. 0,5l)

Wykonanie:

1. Jeżyny delikatnie płuczemy, osączamy na sicie.

2. Wkładamy do słoika, zasypujemy cukrem i lekko ugniatamy. Odstawiamy na dobę.

3. Drugiego dnia zalewamy jeżyny wódką i spirytusem, na wierzchu słoja kładziemy woreczek foliowy i szczelnie słój zakręcamy. Odstawiamy na około 5 tygodni w ciepłe, słoneczne miejsce (na przykład na parapet).

4. Po 5 tygodniach całość przelewamy przez gęste sito do garnka. Owoce wyciskamy przez tetrę lub gazę. Nalewkę przelewamy do butelek i zamykamy.

5. Nalewkę można również odstawić na kilka dni, by ewentualny osad z owoców opadł na dno i dopiero zlać klarowny płyn do butelek.

6. W obu przypadkach nalewka jest już gotowa do spożycia. Polecam mały kieliszek na odporność w stanach przeziębienia lub przemarznięcia.