



## Gasztobloggerekkel - Adventtől, Karácsonyig VI. Ágyaspálinka

2009 november 27. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ideje elkezdenni a készülődést, legalábbis gondolatban... Aki biztosra akar menni, és nem kísérletezik a karácsonyi vacsorával, próbálkozzon Magyarország legjobb Gasztobloggereinek ünnepi receptjeivel! Naponta jelentkez? sorozatunkból nagyszer? ünnepi menüsor készíthet? el.

Egyáltalán nem szeretem, hogy kereskedelmi érdekből nagyon hamar kezdődik a karácsonyi időszak, vannak azonban olyan dolgok, amikre idejében kell gondolni, ha Karácsonyra kész akarunk lenni velük. Ilyen recept ez az innivaló is.

mazsola  
aszalt füge  
datolya kimagozva  
aszalt szilva kimagozva  
vaníliarúd  
narancshéj  
citromhéj  
fahéj rúd  
szegfűszeg  
kardamom mag  
gyömbér  
bors



A citrusfélék héját krumplihámozóval vágjuk le, hogy ne maradjon rajta sok a fehér szivacsból, mert az keserűvé teheti. Kicsire nem kell adnunk, annyi fanyarság elfér benne. Tegyük a fűszereket egy széles szájú üvegbe és öntsük nyakon pálinkával, esetleg konyakkal. Nem kell feltétlenül a legdrágább agárdi pálinkát használni hozzá, de azért a szeszes italokat inkább kerüljük. Nem baj, ha erősebb ízű, illatú - akár törköly is lehet - mert a sok fűszer mindent überelni fog. Gondosan zárjuk le és dugjuk el a kamra mélyére. Legalább egy hónapig érleljük, de akár már most is elkészíthetjük. Mivel csupa darabos fűszert használtunk, egy teaszűrővel tökéletesen le tudjuk szűrni. Leszűrés után még egy hónapig hagyjuk pihenni. Aki édesebben szereti, kis mézzel megbolondíthatja. Benne van minden íz, illat, amit hagyományosan a Karácsonyhoz kapcsolunk, és nagyon finom, melegítő itóka.

*Eddig az alaprecept, amit egy olvasói kérdés nyomán egészítettem ki az alábbiakkal.*

Nagyon nehéz pontos mennyiségeket írni, hiszen ez annyi mindentől függ. A házi készítésű dolgoknál az a szép, hogy sose lesz pontosan egyforma, ha többször ismétljük. Természetes fűszerekkel dolgozunk, amik változó mennyiségben tartalmaznak ízanyagokat. Ahogy a szőlő is minden évben más mustot, majd bort ad, a fűszereknek is van évjáratuk, származási helyük és az sem mindegy, mióta állnak a raktárakban, boltba, kamrában. Iparilag ezt úgy oldják meg, hogy egységesített kivonatokat készítenek, és azt adagolják, ezen kívül vannak hivatásos kóstolóik, akik korrigálják a minimális eltéréseket is. Ezt a kóstolgatást, nyelv beledugást mi is megcsinálhatjuk, csak ne úgy kóstoljunk, mint Micimackó: alaposan, fenékgig.

Nem akarok ám kitérni a kérdés megválaszolására, így megpróbálok valami érdemit is írni. Az aszalt gyümölcsökből néhány szemet szoktam beletenni. Vaníliából egy rudat, hosszában felvágva. Mazsolából egy gyerekmaréknyit, talán 3 - 4 dkg lehet. A citrushéjak mehetnek nyugodtan, csak tényleg igyekezzünk alaposan kivágni a fehér szivacsot belőlük, egy hatalmas vagy két kisebb narancs és 1 - 2 citrom héja.

Az eddigieket nem nagyon lehet túladagolni, legfeljebb nagyon édes lesz, ha sok. Az utolsó öt fűszerrel viszont akár el is ronthatjuk, bár ahhoz is extrém módon kell túladagolnunk. Fahéjból 1 - 2 rúd mehet bele. Szegfűszegből is 10 - 15 szem elfér benne. Kardamom tokocskából sem rontjuk el 10 db beáztatásával. Gyömbérből lehet legfrisseket használunk, mert a szárítottak alig marad íze, és vágjunk nyugodtan 3 - 4 cm hosszú darabot, amiről én le szoktam kaparni a héját. Borsból 15 - 20 szemet nyugodtan beledobhatunk, nem lesz csípős tőle. 2 - 3 hét áztatás után szagoljuk, kóstoljuk, és ha valaminek hiányát éreznénk, pótoljuk.

Beküldte: jókaja

<http://jokaja.hu>



**Ajánló**