Gasztobloggerekkel - Adventt?l, Karácsonyig VI. Ágyaspálinka

2009 november 27. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása
Még nincs értékelve

Mérték

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

Egyáltalán nem szeretem, hogy kereskedelmi érdekb?l nagyon hamar kezd?dik a karácsonyi id?szak, 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
szegf?szeg
kardamom mag
gyömbér
bors

A citrusfélék héját krumplihámozóval vágjuk le, hogy ne maradjon rajta sok a fehér szivacsból, mert az keser?vé teheti. Kicsire nem kell adnunk, annyi fanyarság elfér benne. Tegyük a f?szereket 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 er?sebb íz?, illatú - akár törköly is lehet - mert a sok f?szer 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 f?szert használtunk, egy teasz?r?vel tökéletesen le tudjuk sz?rni. Lesz?rés 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, melegít? itóka.
Eddig az alaprecept, amit egy olvasói kérdés nyomán egészítettem ki az alábbiakkal.
Nagyon nehéz pontos mennyiségeket írni, hiszen ez annyi mindent?l függ. A házi készítés? dolgoknál az a szép, hogy sose lesz pontosan egyforma, ha többször ismételjük. Természetes f?szerekkel dolgozunk, amik változó mennyiségben tartalmaznak ízanyagokat. Ahogy a sz?l? is minden évben más mustot, majd bort ad, a f?szereknek 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, fenékig.
Nem akarok ám kitérni a kérdés megválaszolása el?l, így megpróbálok valami érdemit is írni. Az aszalt gyümölcsökb?l 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 bel?lük, 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 f?szerrel viszont akár el is ronthatjuk, bár ahhoz is extrém módon kell túladagolnunk. Fahéjból 1 - 2 rúd mehet bele. Szegf?szegb?l is 10 - 15 szem elfér benne. Kardamom tokocskából sem rontjuk el 10 db beáztatásával. Gyömbérb?l lehet?leg frisset használjunk, mert a szárítottnak alig marad íze, és vágjunk nyugodtan 3 - 4 cm hosszú darabot, amir?l én le szoktam kaparni a héját. Borsból 15 - 20 szemet nyugodtan beledobhatunk, nem lesz csíp?s t?le.
2 - 3 hét áztatás után szagoljuk, kóstoljuk, és ha valaminek hiányát éreznénk, pótoljuk.

Beküldte: jókaja

http://jokaja.hu

Ajánló