



Nalewka imbirowa

 Szybko Tanio Smacznie

Polecane na: [napoje](#), [przetwory](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

0 min

łatwy

1 porcja

Składniki:

imbir - 2 szt.
cytryny - 4 szt.
spirytus - 1 litr

woda - 1 litr
cukier - 1/2 kg

Dodatkowe info:

Z powyższych składników powstanie 2-2,5 litra mocnej nalewki. Chociaż czeka się około 6 miesięcy na ten trunek, to warto. Jej smak i rozgrzewające właściwości są zbawienne podczas jesienno-zimowych wieczorów.

Oprócz tego ma działanie antyseptyczne, stosuje się ją przy przeziębieniach. Bardzo szybko rozgrzewa organizm i poprawia krążenie. Szybciej niż inne nalewki, wszelkie aspiryny itp. Powstrzymuje nudności i wymioty, a także działa skutecznie przeciw wzdęciom. Działa przeciwbólowo na stawy i mięśnie.

Jednak jak wszystko co spożywamy w nadmiarze, posiada również negatywne działanie - zbyt duża ilość bardzo szybko podnosi ciśnienie krwi, co może szkodzić osobom z wysokim ciśnieniem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: FAZA PIERWSZA

- dwa duże, soczyste korzenie imbiru
- 4 duże cytryny
- 1 litr spirytusu

1. Imbir obrać ze skórki i pokroić na bardzo cienkie plastry.
2. Umyć cytryny i wycisnąć z nich sok.

1 i 2 wrzucić do słoja.

3. Zalewamy imbir i sok z cytryny 1 litrem spirytusu (można zalać wódką, ale wtedy pozostanie zapach i posmak wódki).

4. Zmykamy słoje, chowamy do ciemnej szafy i raz w tygodniu potrząsamy słojem. W szafie słoje pozostają na 3 miesiące. Dla niecierpliwych 1 miesiąc (też wyjdzie ale z zapachem alkoholu).

5. Po wyznaczonym czasie leżakowania zlew odcedzamy przez gazę, sitko lub inną szmatkę.

KROK 2: - 1 litr wody

- ok 0.5 kg cukru

Cukru musimy dodać do litra wody tyle, ile chcemy mieć w 2 litrach nalewki.

Są dwa sposoby:

1) Wodę z cukrem zagotować.

Ostudzić i dodać do zimnego zlewu.

2) Do garnka wlać litr przegotowanej wody, zlew i wszystko delikatnie podgrzewać dodając jednocześnie cukru do smaku.

Trzeba jednak pamiętać, że w ciepłej nalewce nie wyczujemy słodczy trunku.

Gdy w gorącej nalewce wyczujemy cukier, oznacza to, że będzie ona bardzo słodka.

6. Rozrobiony zlew przelewamy przez sitko i lejek do butelek i chowamy do szafy na kolejne 3 miesiące.

Dla niecierpliwych na 1 miesiąc (trzeba się liczyć z ostrością imbiru i mocnym smakiem alkoholu).

Ja chowam na kolejne 3 miesiące moją nalewkę!