




## Likier z zielonych orzechów

 Nikita

Polecane na: [napoje](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

### Składniki:

zielone orzechy włoskie - 15 szt.

laska wanilii - 1 szt.

cynamon cejloński laska - 1 szt.

goździki - 4 szt.

imbir cienkie plasterki - 5-6 szt.

cukier kandyzowany - 250 g

wódka (do przykrycia składników) - 800-900 ml

płatki dzikiej róży - 2 garść

### Dodatkowe info:

Niedojrzałe, świeże zielone owoce orzecha włoskiego są cennym surowcem leczniczym. Zielone orzechy leczą zaburzenia układu trawienego, poprawiają funkcjonowanie tarczycy (duża zawartość naturalnego jodu) i mają działanie przeciwzapalne. Zielone skórki orzecha działają także ściągająco, ze względu na wysoką zawartość garbników (zawierają aż 25% garbników), odkażająco, przeciwszkorbutowo, przeciwzapalnie (są bogatym źródłem witaminy C), przeciwkrwotocznie, rozkurczowo, przeciwrobaczo.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Zielone orzechy włoskie zbieramy na przełomie czerwca i lipca, w zależności od warunków pogodowych. Mają być miękkie w środku, skorupka nie powinna być zdrewniała. Zebrane orzechy kroimy na małe kawałki (najlepiej w rękawiczkach, bo mocno brudzą ręce) i wrzucamy do słoika. Na orzechy kładziemy 1 garść płatków dzikiej róży, następnie wsypujemy cukier kandyzowany. Na cukier wkładamy wszystkie przyprawy: plasterki imbiru, pokruszoną laskę cynamonu, goździki i pokrojoną laskę wanilii. Na wierzch dajemy drugą garść płatków dzikiej róży.

**KROK 2:** Całość zalewamy wódką. Odstawiamy na 12-15 tygodni na słoneczny parapet. Na początku codziennie wstrząsamy słoikiem. Jak cukier całkowicie się rozpuści możemy

wstrząsać raz na kilka dni.

**KROK 3:** Następnie odcedzamy przyprawę i orzechy, możemy je wykorzystać do zrobienia pysznej konfitury lub do zrobienia octu. Likier zlewamy do butelek i odstawiamy jeszcze na kilka tygodni do dojrzewania. Najlepiej zostawić ją na kilka miesięcy. Likier im starszy tym lepszy. Pijemy go na zdrowie oczywiście w umiarkowanych ilościach, np. mały kieliszek po ciężkim posiłku, po przejedzeniu czy zatruciu pokarmowym.